

KHẢO SÁT CÁC CÔNG TRÌNH NGHIÊN CỨU VÀ BIÊN SOẠN VỀ ẨM THỰC HÀ NỘI NHẪM HƯỚNG TỚI BIÊN SOẠN TỪ ĐIỂN BÁCH KHOA VỀ ẨM THỰC HÀ NỘI¹

NGUYỄN THỊ THU HẢO²

Abstract: Cuisine is a subject of interest across many academic disciplines, including cultural studies, history, nutrition science, anthropology, sociology, linguistics, and lexicography. Research on the cuisine of a particular locality not only provides insights into the food and drinks but also reflects the culture of that region. Therefore, studying Hanoi cuisine to identify the unique features of Vietnamese cuisine in general - and Hanoi cuisine in particular - contributes to understanding the cultural identity of Vietnam. In this article, we review existing research, reference works such as dictionaries and Encyclopedias on Hanoi cuisine to provide readers with an overview of the current state of research and compilation in this field. On this basis, it proposes directions for compiling reference works on Hanoi cuisine, with the aim of introducing and disseminating Hanoi and Vietnamese culinary culture to a wider audience, both domestically and internationally, thereby contributing to tourism development and the preservation of Vietnamese cultural heritage.

Keywords: *Hanoi cuisine, Dictionary, encyclopedia, microstructure, macrostructure*

1. Mở đầu

Ẩm thực Hà Nội là một thành tố quan trọng của văn hoá Hà Nội. Ẩm thực không chỉ là ăn và uống, những biểu hiện của đời sống vật chất mà hơn thế, nó là một hình thức biểu đạt văn hoá đặc thù, phản ánh lịch sử, bản sắc và lối sống của cộng đồng dân cư Hà Nội. Thông qua ẩm thực, những giá trị văn hoá của Hà Nội được thể hiện một cách sinh động, bền bỉ và dễ nhận diện trong đời sống hàng ngày.

Ẩm thực Hà Nội là đối tượng quan tâm của nhiều công trình nghiên cứu và tra cứu thuộc các lĩnh vực khác nhau như văn hoá học, lịch sử học, dinh dưỡng học, dân tộc học, du lịch học, xã hội học, ngôn ngữ học và từ điển học v.v... Các công trình này tiếp cận ẩm thực Hà Nội ở nhiều góc độ khác nhau: mô tả, giới thiệu các món ăn, đồ uống, thức hút của Hà Nội, phân tích các giá trị văn hoá - xã hội, khảo sát vai trò của ẩm thực Hà Nội trong đời sống đô thị và du lịch. Bên cạnh đó, nhiều sách mang tính phổ thông, tư liệu tra cứu và các ấn phẩm truyền thông cũng góp phần cung cấp nguồn thông tin đa dạng về ẩm thực Hà Nội.

Tuy nhiên, có thể nhận thấy rằng các công trình nghiên cứu và tra cứu hiện có về ẩm thực Hà Nội còn mang tính phân tán, tiếp cận theo từng chủ đề hoặc từng chuyên ngành riêng lẻ, thiếu sự tổng hợp và toàn diện. Tri thức về ẩm thực Hà Nội hiện diện rải rác trong nhiều loại hình tư liệu khác nhau, với mức độ chuẩn hoá không đồng đều về thuật ngữ, tên gọi, cách phân loại và nội dung trình bày. Thực tế này cho thấy sự thiếu hụt về một công trình tra cứu mang tính bách khoa, có khả năng tập hợp, tổ chức và trình bày một cách khoa học hệ thống các tri thức về ẩm thực Hà Nội để phục vụ cho việc nghiên cứu, giảng dạy và bảo tồn văn hoá Hà Nội.

Trong bối cảnh thực tế này, việc biên soạn một cuốn *Từ điển bách khoa về ẩm thực Hà Nội* là một yêu cầu cấp thiết. Tuy nhiên, để có thể đề xuất được một phương án biên soạn phù hợp, có cơ sở khoa học và đáp ứng đặc thù của đối tượng nghiên cứu, cần thiết phải tiến hành khảo sát, tổng hợp và đánh giá một cách có hệ thống các công trình nghiên cứu và công trình tra cứu hiện đang tồn tại về ẩm thực Hà Nội. Việc làm rõ các hướng tiếp cận đã được triển khai, các nội dung đã được nghiên cứu sâu, những hạn chế và khoảng trống còn tồn tại sẽ là cơ sở quan trọng để xác định phạm vi, cấu trúc vĩ mô (các tiêu chí lựa chọn mục từ), cấu trúc vi mô (cách thức trình bày trong mỗi mục từ) của một cuốn từ điển bách khoa chuyên biệt về ẩm thực Hà Nội.

¹ Bài viết là sản phẩm của Nhiệm vụ Khoa học cấp Bộ giai đoạn 2025-2026: “*Biên soạn Từ điển bách khoa về ẩm thực ở Hà Nội*”, do Viện Ngôn ngữ học là tổ chức chủ trì. Mã số nhiệm vụ: KHXH/NV/2025-27.

² Viện Ngôn ngữ học; Email: thuhaovnnh@gmail.com

Xuất phát từ câu hỏi nghiên cứu: *Hiện nay đang có những công trình nào nghiên cứu và tra cứu về ẩm thực Hà Nội; các công trình đó đã tập trung vào những vấn đề gì và còn bỏ ngỏ những khoảng trống gì*, bài viết này được thực hiện nhằm khảo sát và hệ thống hoá các công trình liên quan đến ẩm thực Hà Nội, từ đó đề xuất phương án biên soạn *Từ điển bách khoa về ẩm thực Hà Nội* phù hợp, đảm bảo tính khoa học, tính hệ thống và có giá trị thực tiễn có thể ứng dụng lâu dài trong nghiên cứu và thực hành văn hoá.

2. Tình hình nghiên cứu về ẩm thực Hà Nội

Ở Việt Nam, đã có khá nhiều công trình nghiên cứu về ẩm thực Hà Nội, đặc biệt là từ năm 1986 đến nay. Trong số các công trình nghiên cứu đó, chúng tôi thấy cần phải đề cập đến các công trình nghiên cứu như sau:

- *Tiểu luận về dân Bắc Kỳ* (Essai sur les Tonkinois) (Dumoutier, 2020)

Trong số các tư liệu của học giả phương Tây nghiên cứu về xã hội và văn hoá Bắc Kỳ, *Tiểu luận về dân Bắc Kỳ* (Essai sur les Tonkinois) của Gustave Dumoutier là một công trình có giá trị tham khảo quan trọng. Mặc dù không phải là một chuyên khảo về ẩm thực nhưng tác phẩm này đã đề cập đến ăn uống như một phương diện cấu thành đời sống vật chất và văn hoá của người Bắc Kỳ cuối thế kỉ XIX, trong đó Hà Nội giữ vai trò trung tâm của không gian đô thị và sinh hoạt xã hội.

Dumoutier tiếp cận ẩm thực từ góc độ dân tộc học mô tả, gắn thói quen ăn uống với điều kiện tự nhiên, kinh tế và tổ chức xã hội của cư dân Bắc Kỳ. Ông nhấn mạnh vai trò nền tảng của lúa gạo trong khẩu phần ăn, coi cơm là lương thực chính, chi phối cấu trúc bữa ăn và nhịp sinh hoạt thường ngày. Các món ăn kèm chủ yếu là rau, cá và những món mặn giản dị; thịt được xem là thực phẩm không thường xuyên, chủ yếu xuất hiện trong những dịp đặc biệt. Cách mô tả này cho thấy một bức tranh ẩm thực mang tính tiết kiệm, thích ứng với môi trường sinh thái và điều kiện kinh tế đương thời.

Bên cạnh đó, Dumoutier dành sự chú ý đặc biệt đến các loại nước chấm của người Bắc Kỳ. Ông đề cập đến 5 loại bao gồm: tương, mắm cá, mắm tép, mắm tôm và mắm cua. Như vậy, mắm là một gia vị thiết yếu, phổ biến trong hầu hết các bữa ăn của người Bắc Kỳ. Việc nhấn mạnh vai trò của nước mắm cho thấy ông đã nhận diện được một yếu tố cốt lõi trong văn hoá ẩm thực bản địa, coi đây như một dấu hiệu nhận diện văn hoá khác biệt so với ẩm thực phương Tây. Ngoài ra, các mô tả về chợ, phố xá và sinh hoạt đô thị cũng gián tiếp phác hoạ không gian ẩm thực công cộng của Hà Nội, với các hoạt động mua bán, chế biến và tiêu thụ thực phẩm diễn ra gắn bó với đời sống thường nhật.

Có thể nhận thấy rằng, trong *Tiểu luận về dân Bắc Kỳ*, ẩm thực được xem như một chỉ dấu phản ánh tính cách và lối sống của cư dân Bắc Kỳ, thể hiện sự cần cù, tiết kiệm và khả năng thích nghi với môi trường sống. Dù mang dấu ấn của cách nhìn dân tộc học phương Tây cuối thế kỉ XIX, những ghi chép của Dumoutier vẫn cung cấp nguồn tư liệu lịch sử quan trọng, góp phần làm rõ diện mạo ẩm thực Bắc Kỳ - Hà Nội trong giai đoạn đầu của quá trình hiện đại hoá đô thị. Đây là cơ sở tư liệu hữu ích cho các nghiên cứu về lịch sử văn hoá ẩm thực Hà Nội cũng như cho việc xây dựng các công trình tra cứu mang tính bách khoa sau này.

Công trình *Khám phá ẩm thực truyền thống Việt Nam* (Ngô Đức Thịnh, 2010) đã tiếp cận ẩm thực Việt Nam từ góc độ văn hoá. Ẩm thực Việt Nam đã được khái quát hoá từ ẩm thực của người Việt và ẩm thực của người dân tộc thiểu số thông qua bản sắc văn hoá lịch sử vùng miền. Khi bàn về ẩm thực Hà Nội, tác giả đã đặc biệt nhấn mạnh vai trò của môi trường ẩm thực. Ăn uống không chỉ nhằm cung cấp dinh dưỡng mà còn tạo nên không gian giao tiếp và sinh hoạt xã hội. Môi trường ẩm thực của người Hà Nội bao gồm các dạng cơ bản: môi trường gia đình, môi trường nghỉ lễ, môi trường nhà hàng và môi trường khách sạn, trong đó, môi trường gia đình giữ vai trò nền tảng, là nơi bảo tồn và duy trì các truyền thống ăn uống của người Hà Nội.

Tác giả cũng cho rằng ẩm thực Hà Nội là sự kết tinh của truyền thống ẩm thực vùng đồng bằng Bắc Bộ kết hợp với ảnh hưởng của đời sống đô thị lâu đời. Người Hà Nội coi trọng sự tinh tế, thanh nhã và chừng mực trong ăn uống; các món ăn thường không quá cay, quá béo hay quá nồng mà hướng tới sự hài hoà về hương vị và màu sắc. Quá trình chế biến cũng thể hiện sự khéo léo, từ khâu lựa chọn nguyên liệu, chế biến đến trình bày, thưởng thức các món ăn. Nhiều món ăn tiêu biểu như chả cá lã vọng, phở, cá món bún, quà bánh và các món cổ đều phản ánh kĩ thuật chế biến tinh tế và ý thức thẩm

mỹ trong ẩm thực. Tác giả khẳng định rằng ẩm thực Hà Nội không chỉ là hệ thống món ăn đặc sắc mà còn là một biểu hiện sinh động của bản sắc văn hoá Thăng Long - Hà Nội trong đời sống người Việt.

Công trình *Tập quán ăn uống của người Việt ở vùng Kinh Bắc* (Vương Xuân Tình, 2014) đã phân tích và dựng lên diện mạo văn hoá ẩm thực của người Việt ở một địa bàn cụ thể là vùng Kinh Bắc xưa trong đó có bao gồm một phần của Hà Nội ngày nay là Đông Anh, Long Biên, Gia Lâm. Trong đó, đề cập đến các nguyên liệu chế biến món ăn, đồ uống và thức hút. Đặc biệt, tác giả đã chỉ ra những nét văn hoá đặc trưng trong các món ăn ngày thường và ngày lễ, trong cách ăn và giao tiếp khi ăn của người dân xứ Kinh Bắc, vốn nổi tiếng sành ăn: *ăn Bắc, mặc Kinh*.

Công trình *Văn hoá ẩm thực Việt Nam nhìn từ lý luận và thực tiễn* (Nguyễn Thị Bảy, Trần Quốc Vương, 2010) là tuyển tập các bài viết về những vấn đề về lý luận và thực tiễn của văn hoá ẩm thực Việt Nam. Trên cơ sở tiếp cận theo cả đồng đại và lịch đại, các tác giả đã đưa ra một cái nhìn tổng thể về văn hoá ẩm thực Việt Nam, đồng thời dành sự quan tâm đáng kể đến văn hoá ẩm thực Hà Nội. Công trình làm rõ khái niệm và cách phân loại ẩm thực, chỉ ra mối quan hệ giữa môi trường sinh thái và văn hoá ẩm thực dân gian, từ đó phân tích các phương diện vật thể và phi vật thể của văn hoá ẩm thực. Đặc biệt, các tác giả nhấn mạnh vai trò của điều kiện tự nhiên, môi trường sống đối với cấu trúc bữa ăn, từ đó khái quát công thức bữa ăn truyền thống của người Việt (trong đó bao gồm người Hà Nội): *com - rau - cá - tương - mắm - thịt*. Ngoài ra công trình còn dành riêng một phần bàn về các vấn đề liên quan đến văn hoá ẩm thực Hà Nội như ẩm thực dân gian, văn hoá ăn uống của người Hà Nội, ẩm thực Tết, các phố cổ gắn với nghề ẩm thực và di sản gồm sứ Thăng Long - Hà Nội qua các dụng cụ nấu nướng.

Công trình *Ẩm thực dân gian Hà Nội* (Nguyễn Thị Bảy, 2010) cho thấy môi trường sinh thái có ảnh hưởng quan trọng đến văn hoá ẩm thực dân gian Hà Nội. Tác giả nhấn mạnh đặc trưng của Hà Nội là nơi “hội tụ - kết tinh - giao lưu - lan toả”, và văn hoá ẩm thực cũng vận động theo quy luật này. Nhiều đặc sản từ các vùng miền trong cả nước được đưa về Hà Nội, được người Hà Nội tiếp nhận, biến đổi và nâng cấp thành những món ăn tiêu biểu của thủ đô. Vì vậy, ẩm thực Hà Nội không chỉ dựa trên nguyên liệu địa phương mà còn là kết quả của quá trình tiếp biến và sáng tạo từ nhiều nguồn khác nhau.

Nhìn chung các công trình nghiên cứu đã cung cấp cái nhìn khái quát về tình hình nghiên cứu ẩm thực Hà Nội, đồng thời gợi mở cơ sở lý thuyết cho việc nghiên cứu và biên soạn bách khoa thư về ẩm thực Hà Nội.

3. Tình hình biên soạn, xuất bản các loại sách tra cứu về ẩm thực Việt Nam, ẩm thực Hà Nội

3.1. Các công trình tra cứu bằng tiếng Việt

Hiện nay, đang có một số sách tra cứu về ẩm thực Việt Nam, ẩm thực Hà Nội, bao gồm các sách tham khảo được triển khai theo hướng bách khoa thư, từ điển bách khoa, từ điển và cẩm nang.

Ẩm thực Tu tri (Vương Thị Thu Hương, 1930) có thể coi là một trong những sách dạy nấu ăn sớm nhất ở Việt Nam xuất bản tại Hà Nội và được biên soạn dưới hình thức bách khoa thư. Sách hướng tới nhiều đối tượng độc giả, từ tầng lớp thượng lưu muốn học nấu các món ăn sang, các bà nội trợ bình dân đến những người muốn học nghề nấu ăn chuyên nghiệp. Nội dung thông tin trong sách được trình bày một cách nhất quán theo các trình tự lớp lang theo 4 phần: Nghi thức dọn mâm, mời khách và tiếp khách; Cách dự trữ, bảo quản thực phẩm làm các món ăn kèm, đồ gia vị; Các cách nấu nướng; và các món bánh, chè, xôi, các loại mứt, đồ uống. Trong mỗi phần lại được trình bày thành các đoạn và dưới các đoạn là các bài nhỏ hơn tương tự như mục từ. Cấu trúc mục từ, hay cấu trúc vi mô tương đối thống nhất. Về cơ bản các mục từ về các món ăn, đồ uống bao gồm các thông tin chính như: tên đầu mục từ, tính năng của loại thực phẩm đối với sức khỏe con người, các phương thức chế biến (trong đó có các nguyên vật liệu chế biến), lời dặn (một số lưu ý thêm trong đó có các bí quyết, mẹo nấu ăn, pha chế). Toàn bộ thông tin chỉ được trình bày dưới dạng kênh chữ, chưa có hình minh họa. Cuốn sách là tài liệu quý để chúng ta tìm hiểu về các món ăn, cách ăn uống của người Việt, đặc biệt là người Hà Nội vào những năm đầu của thế kỷ XX.

Công trình *Văn hoá ẩm thực Việt Nam* (Nguyễn Thị Huế, Huỳnh Thị Dung & Nguyễn Thu Hà, 2012) được triển khai theo mô hình bách khoa thư. Ngoài phần lời nói đầu, tài liệu tham khảo, tóm tắt công trình bằng tiếng Anh, sách gồm hai phần chính: Phần 1: giới thiệu một số tục lệ văn hoá ẩm thực Việt Nam: các loại cỗ như: *cỗ tiên thường, cỗ cúng ông Công, ông Táo ở Miền Bắc, cỗ cúng ông Táo ở Miền Nam*, v.v. Trong phần này các kiến thức được trình bày theo lớp nang theo mức độ khái quát

kết hợp với trật tự chữ cái tiếng Việt, ví dụ: mục từ *thối com thi* sẽ được đặt trước các mục từ: *thối com thi ở Cảnh Dương, thối com thi ở làng Cảnh Thụy, thối com thi ở làng Chuông*. Phần 2 giới thiệu về các món ăn, đồ uống, nguyên liệu để chế biến các món ăn, đồ uống của Việt Nam. Các mục từ được sắp xếp theo trật tự chữ cái tiếng Việt. Các mục từ được triển khai một cách khá hệ thống theo các cấu trúc vi mô tùy thuộc vào từng loại nhất định. Chẳng hạn, các loại mục từ về món ăn, đồ uống sẽ được biên soạn theo cấu trúc theo trật tự như sau: tên gọi món ăn đồ uống//cách chế biến//cách ăn//loại món ăn (đặc sản hay thường ngày). Tuy nhiên, hạn chế của công trình là không có hình minh họa.

Từ điển món ăn cổ truyền Việt Nam (Nguyễn Thu Hà & Huỳnh Thị Dung, 2005) được triển khai theo hướng từ điển bách khoa giống như phần 2 của cuốn *Văn hoá ẩm thực Việt Nam* (Nguyễn Thị Huế, Huỳnh Thị Dung & Nguyễn Thu Hà, 2012) mà chúng tôi vừa đề cập đến ở trên. Nội dung các mục từ chủ yếu đề cập đến các món ăn cổ truyền ở Việt Nam: cách chế biến và cách thưởng thức chúng. Các mục từ được sắp xếp theo trật tự chữ cái tiếng Việt.

Từ điển Món ăn Việt Nam (Nguyễn Loan, Nguyễn Hoài & Việt Hùng, 1996) được biên soạn theo kiểu công trình bách khoa cỡ nhỏ nhằm giới thiệu một cách khái quát các món ăn Việt Nam trên phương diện văn hoá và giá trị y lý. Từ điển gồm hai phần chính: Phần một (636 trang) giới thiệu về 1.600 món ăn Việt Nam phổ biến và đặc sản ở ba miền; Phần hai (230 trang) thuyết minh về cách chế biến 400 món ăn, đồ uống quen thuộc. Ngoài ra, Từ điển còn có danh mục tra cứu theo nguyên liệu chế biến và danh mục tra cứu theo thứ tự chữ cái tiếng Việt.

Các mục từ được biên soạn một cách có hệ thống và theo cấu trúc vi mô nhất định theo đúng cách triển khai của một cuốn từ điển bách khoa.

Cụ thể, ở phần giới thiệu các món ăn, các mục từ tuân thủ theo cấu trúc vi mô: *đầu mục từ* (tên món ăn); *nội dung mục từ* bao gồm: 1. Định nghĩa hoặc giải thích ngắn gọn về món ăn - nguồn gốc, tính chất món ăn 2. Giới thiệu sơ lược về món ăn/đồ uống - nguyên liệu, cách chế biến, cách thưởng thức món ăn. Ở phần này, các tác giả chỉ giới thiệu về nguyên liệu chế biến món ăn/đồ uống chứ không chỉ rõ khối lượng nguyên liệu. Các mục từ được trình bày ngắn gọn, dễ hiểu với độ dài tương đối ngắn trên dưới 100 từ.

Ở phần *thuyết minh cách làm một số món ăn quen thuộc*, các mục từ được trình bày theo cấu trúc vi mô: *đầu mục từ* ghi tên món ăn/ đồ uống; *Nội dung mục từ* gồm: nguyên liệu (chỉ rõ số lượng, khối lượng từng thành phần nguyên liệu, dùng để chế biến cho bao nhiêu người); các bước chế biến (chuẩn bị và cách làm); yêu cầu sản phẩm; cách ăn.

Cuốn từ điển chỉ được trình bày bằng kênh chữ, chưa có hình minh họa.

Bộ *Từ điển bách khoa Britannica tập 1, 2* (Ngô Trần Ái, 2014) (phiên bản tiếng Việt) được triển khai dưới dạng bách khoa thư tổng hợp. Có một số món ăn cũng được đưa vào định nghĩa trong bộ bách khoa thư này bao gồm: mục từ *bánh chưng, bánh mỳ, cà phê, chè đắng, nước táo ép, trà*, v.v. Trong đó, *bánh chưng* được mô tả là một món ăn ở Việt Nam. Cấu trúc vi mô của mục từ loại này như sau: *đầu mục từ* (tên gọi món ăn hoặc đồ uống//định nghĩa (mô tả về loại món ăn hoặc đồ uống)// nguồn gốc// nguyên liệu// cách làm// thời điểm ăn uống// ý nghĩa của món ăn/đồ uống).

Công trình *Ẩm thực Thăng Long Hà Nội* (Đỗ Thị Hảo, 2010) là một ấn phẩm thuộc bộ sách *1000 năm Thăng Long - Hà Nội*, được biên soạn theo định hướng bách khoa thư, nhằm khắc hoạ diện mạo ẩm thực Hà Nội trong mối liên hệ với lịch sử và văn hoá Thủ đô. Bên cạnh lời nói đầu ở đầu sách và phần sơ lược ca dao, tục ngữ liên quan đến ẩm thực Hà Nội ở cuối sách, nội dung chính của công trình được triển khai thành bốn phần.

Phần thứ nhất tập trung trình bày về ẩm thực Hà Nội và cách thưởng thức của người Hà Nội. Phần thứ hai đi sâu vào hệ thống các mâm cỗ Hà Nội, đặc biệt là cỗ nghi lễ và cỗ sinh hoạt, với các loại cỗ tiêu biểu như cỗ Tết (cỗ Tất niên, cỗ cúng giao thừa, cỗ cúng mừng Một, cỗ hoá vàng), cỗ chay và cỗ giỗ, trong đó có những trường hợp cụ thể gắn với không gian văn hoá - tín ngưỡng của Hà Nội, chẳng hạn cỗ giỗ Thành hoàng đình Kim Ngân (phố Hàng Bạc). Hai phần tiếp theo giới thiệu các món ăn và đồ uống của Hà Nội, từ những món ăn dân dã, quen thuộc trong đời sống thường nhật (*cháo hành tía tô, cháo trai, cháo lòng, cháo sườn, cháo thí, cháo lá đa* gắn với lễ xá tội vong nhân - lễ Vu Lan tháng Bảy) đến những món ăn, đồ uống được xem là đặc sản mang tính tiêu biểu của Hà Nội như *nem cua Cát Tản, chả cá Lã Vọng, trà sen, rượu Kẻ Mơ, rượu làng Thụy, rượu nếp gầy làng Tó*.

Về phạm vi tư liệu, công trình chủ yếu giới thiệu các món ăn và đồ uống gắn với không gian Hà Nội theo địa giới hành chính trước thời điểm mở rộng Hà Nội năm 2008; các món ăn truyền thống của tỉnh Hà Tây cũ chỉ được đề cập với số lượng hạn chế. Mặc dù được định hướng như một công trình bách khoa thư về ẩm thực Hà Nội, song xét về mặt cấu trúc, tính hệ thống của cuốn sách chưa thật sự cao, do nội dung được tập hợp từ các bài viết riêng lẻ của nhiều tác giả. Mỗi bài mục được triển khai theo cách tiếp cận và hình thức trình bày khác nhau, chưa hình thành một cấu trúc vi mô thống nhất cho các mục từ. Tuy vậy, *Ẩm thực Thăng Long Hà Nội* vẫn là một nguồn tư liệu quan trọng, cung cấp lượng thông tin phong phú về món ăn, đồ uống và tập quán ẩm thực Hà Nội, có giá trị tham khảo đáng kể cho các nghiên cứu về văn hoá ẩm thực Hà Nội cũng như cho việc xây dựng các công trình tra cứu mang tính bách khoa trong tương lai.

Bách khoa thư Hà Nội, Phần Hà Nội mở rộng, tập 11: Phong tục - Lễ hội (Nguyễn Viết Chức, 2017). Mặc dù ẩm thực không phải là trọng tâm chính của tập này, tuy nhiên thông qua các bài mục về phong tục và lễ hội, các tác giả ít nhiều cũng đã đề cập đến các món ăn, đồ uống, công dụng và phong tục ăn uống trong những dịp lễ hội.

Công trình Bách khoa thư Hà Nội, quyển 15: Du lịch (Nguyễn Hữu Quỳnh, 2000) được biên soạn theo hướng bách khoa thư, gồm hai phần: *Hà Nội là trung tâm du lịch của cả nước* và *Du lịch Hà Nội: thú ăn - mặc - chơi*. Nội dung về ăn uống nằm ở phần hai và được trình bày theo ba cấp độ: tổng luận khái quát, các chuyên đề - chuyên luận tổng hợp tri thức từng phần, và các mục từ minh hoạ. Các bài mục ẩm thực gồm hai loại: bài khái quát (như: văn hoá ẩm thực, uống, v.v) và bài giới thiệu món ăn, đồ uống của Hà Nội (bánh giày, bún thang, cà phê, mắm đồng, v.v). Các mục từ được sắp xếp theo trật tự chữ cái. Nhìn chung, cấu trúc vi mô và dung lượng các bài mục chưa thật nhất quán; tuy nhiên, các mục từ hướng dẫn chế biến món ăn lại có cấu trúc thống nhất, gồm: *tên món ăn, nguyên liệu, chuẩn bị, cách làm, yêu cầu sản phẩm và cách ăn*.

Cẩm nang ẩm thực Hà Nội bốn mùa quán ngon (Hà Thành, 2007) giới thiệu sơ lược về các tụ điểm ăn uống tại Hà Nội bao gồm các nhà hàng, quán cà phê, quán bar. Mỗi một mục từ cung cấp thông tin về một địa điểm ăn uống như: các dịch vụ, món ăn đồ uống, địa chỉ,... Tuy nhiên, vì cẩm nang này xuất bản năm 2007 nên các thông tin về các địa điểm ăn uống tại Hà Nội đã không còn được cập nhật nữa.

3.2. Các công trình tra cứu bằng tiếng Anh

Hiện nay, chưa có công trình tra cứu ẩm thực Việt Nam/ẩm thực Hà Nội được viết bằng tiếng Anh, tuy nhiên, trên thế giới có rất nhiều bách khoa thư và từ điển về ẩm thực trên thế giới. Dưới đây có thể điểm qua một số công trình tiêu biểu mà chúng tôi đã tham khảo kinh nghiệm để nghiên cứu về ẩm thực Hà Nội.

Công trình *Encyclopedia of food and culture (Volume 1) (Bách khoa thư về Thực phẩm và văn hóa, Tập 1), Food production to nuts (Volume 2) (Từ sản xuất thực phẩm đến các loại hạt, Tập 2)* và *Obesity to Zoroastrianism (Volume 3) (Từ béo phì đến Bái hỏa giáo, Tập 3), index (Mục lục tra cứu)* (Solomon H. Katz, 2003) là một bộ bách khoa toàn thư về ẩm thực và văn hoá được triển khai theo mô hình của bách khoa toàn thư chuyên ngành. Công trình tiếp cận ẩm thực theo hướng liên ngành, kết hợp cách tiếp cận của các lĩnh vực lịch sử, dinh dưỡng, nhân học, văn hoá học,... Do vậy, các vấn đề về ẩm thực được xem xét từ các góc độ lịch sử văn hoá, dinh dưỡng, sắc tộc, tôn giáo, tâm lý học, nhân chủng học, địa lý, kinh tế và thẩm mỹ. Các mục từ được sắp xếp theo trật tự bảng chữ cái tiếng Anh trong khi tổng thể Bách khoa thư được xây dựng theo chủ đề để đảm bảo bao quát được hầu hết các vấn đề về ẩm thực và văn hoá ẩm thực. Mỗi một mục từ bao gồm hai phần chính là đầu mục từ và nội dung mục từ, cuối mỗi mục từ là danh sách các tài liệu tham khảo, tên tác giả. Ngoài kênh chữ, Bách khoa thư còn có kênh hình bao gồm: hình minh hoạ, bảng biểu và bản đồ nhằm tăng giá trị tra cứu của công trình.

Encyclopedia of Japanese cuisine, Introduction to Japanese Cuisine: Nature, History and Culture (Bách khoa thư về Ẩm thực Nhật Bản, Nhập môn Ẩm thực Nhật Bản: Tự nhiên, lịch sử và văn hóa), (Kumakura & Mutara, 2016): Bộ Bách khoa thư này do Học viện Ẩm thực Nhật Bản biên soạn. Đối tượng chính mà bộ bách khoa thư này hướng đến là nhóm độc giả chuyên nghiệp (các đầu bếp chuyên nghiệp). Tập Giới thiệu về ẩm thực Nhật Bản (*Introduction to Japanese Cuisine*) là tập đầu tiên trong Bộ Bách khoa thư về ẩm thực Nhật Bản (*Encyclopedia of Japanese cuisine*) cung cấp một cái nhìn khái quát về ẩm thực và bối cảnh văn hoá của nó. Tập này gồm 5 chương chính: Thiên nhiên

và Khí hậu (*Nature and Climate*); Lịch sử và Phát triển (*History and Development*); Nhận thức về nghệ thuật (*Aristic Awareness*); Những món ăn thiết yếu (*The Essentials*) và Những món ăn cho lễ hội theo mùa (*Dishes for Seasonal Festival*). Ngoài ra, tập Bách khoa thư này còn cung cấp các bài nghiên cứu các vấn đề liên quan đến ẩm thực Nhật Bản như: sự đa dạng trong ẩm thực Nhật Bản (*Diversity in Japanese Cuisine*), các lợi ích đối với sức khỏe của ẩm thực Nhật Bản (*Health Benefits of Japanese food*), các loại đo lường truyền thống (*Traditional Weight and Measures*). Bên cạnh phần chính, tập này cũng giới thiệu cách làm “dashi” (Một loại nước dùng của Nhật Bản được nấu từ các nguyên liệu tự nhiên như tảo biển, cá khô v.v) và các món cơ bản khác trong đó có món cơm sushi (Món ăn truyền thống của Nhật Bản gồm cơm trộn giấm kết hợp với các nguyên liệu khác như hải sản, rau củ v.v được tạo hình thành nhiều dạng như cuộn, nắm hoặc bày trong bát; có vị chua nhẹ). bảng chú giải các thuật ngữ, các công thức nấu ăn, Index (Mục lục tra cứu). Các mục từ được trình bày theo các vấn đề chứ không phải theo trật tự chữ cái đầu tiên của từ đầu mục. Ngoài kênh chữ, tập *Giới thiệu về ẩm thực Nhật Bản* rất nhiều hình ảnh minh họa sinh động cho nội dung của bài viết.

Encyclopedia of American Food and Drink (Bách khoa thư về món ăn và đồ uống Mỹ) (Mariani, 2014): đề cập đến nhiều vấn đề liên quan đến món ăn và đồ uống của người Mỹ trong suốt chiều dài lịch sử với những phát triển và đổi mới của lịch sử ẩm thực Mỹ. Công trình này cũng bao gồm cả các mục từ về lịch sử đương đại; các phong trào, xu hướng; các mạng lưới thực phẩm Mỹ; tiểu sử những người có ảnh hưởng đến ẩm thực Mỹ,... Ngoài ra, bách khoa thư còn cung cấp hơn 500 công thức nấu các món ăn cổ điển của Mỹ.

Tính đến nay, như đã nói ở trên, chưa có cuốn Từ điển bách khoa nào về ẩm thực Hà Nội được viết bằng tiếng Anh, tuy nhiên, trong một số từ điển ngôn ngữ của Cambridge hay Oxford có một số mục từ về món ăn Việt Nam. Ví dụ: các mục từ *Banh mi*, *Pho* trong từ điển *Cambridge online* và mục từ *banh mi* trong *Oxford English Dictionary*. Việc xuất hiện các từ chỉ món ăn của Việt Nam trong các từ điển tiếng Anh điều đó cho thấy ẩm thực Việt Nam ít nhiều đã có sự ảnh hưởng nhất định đối với văn hoá ẩm thực của các nước nói tiếng Anh trên thế giới và ẩm thực Việt Nam đã bước đầu vươn tầm ra khu vực và thế giới.

4. Nhận xét chung và đề xuất biên soạn Từ điển bách khoa về ẩm thực ở Hà Nội

Qua việc khảo sát các công trình nghiên cứu cũng như biên soạn về ẩm thực Việt Nam, đặc biệt là ẩm thực Hà Nội, có thể nhận thấy rằng mặc dù các công trình nghiên cứu về ẩm thực Hà Nội khá phong phú nhưng mảng sách công cụ tra cứu về ẩm thực Hà Nội vẫn còn khiêm tốn. Hầu hết các cuốn từ điển, bách khoa thư hiện có về ẩm thực Hà Nội đều có những hạn chế nhất định.

Thứ nhất, về phạm vi và đối tượng khảo cứu, phần lớn các công trình hiện có không chuyên biệt cho ẩm thực Hà Nội mà chỉ xem đây là một bộ phận trong tổng thể ẩm thực Việt Nam. Các công trình như *Ẩm thực Thăng Long Hà Nội* hay các tập *Bách khoa thư Hà Nội*, mặc dù có các bài viết chuyên sâu về Hà Nội nhưng về ẩm thực cũng chỉ chủ yếu phản ánh ẩm thực khu vực nội đô theo địa giới hành chính trước năm 2008; Các món ăn đồ, uống và tập quán ẩm thực vùng ngoại thành và khu vực Hà Tây cũ chỉ được đề cập đến một cách hạn chế. Do đó, diện mạo ẩm thực Hà Nội được phản ánh vẫn mang tính chọn lọc, chưa thể hiện đầy đủ tính đa dạng và sự giao thoa văn hoá của Hà Nội trong bối cảnh mở rộng của không gian đô thị.

Thứ hai, về tính hệ thống và phương pháp biên soạn, nhiều công trình được định hướng theo mô hình bách khoa thư hoặc từ điển nhưng chưa đảm bảo được sự thống nhất về cấu trúc mục từ. Đặc biệt, ở các công trình do nhiều tác giả tham gia, nội dung thường được tập hợp từ các bài viết riêng lẻ, dẫn đến sự khác biệt về cách tiếp cận, độ dài và hình thức trình bày. Cấu trúc vi mô của mục từ chưa được chuẩn hoá và áp dụng nhất quán, gây khó khăn cho việc tra cứu.

Thứ ba, về chiều sâu tiếp cận học thuật, các công trình tra cứu tiếng Việt nhìn chung vẫn thiên về mô tả món ăn và cách chế biến, trong khi các khía cạnh quan trọng của văn hoá ẩm thực Hà Nội như bối cảnh lịch sử - xã hội, sự biến đổi của món ăn theo thời gian, vai trò của ẩm thực trong đời sống đô thị và trong các không gian văn hoá - tín ngưỡng chưa được phân tích một cách hệ thống. Cách tiếp cận liên ngành (lịch sử, nhân học, văn hoá học, dinh dưỡng học...) còn mờ nhạt nếu so sánh với các bách khoa thư ẩm thực quốc tế.

Thứ tư, về hình thức trình bày, đa số các công trình tra cứu về ẩm thực Hà Nội chỉ sử dụng kênh chữ, hầu như không có hình ảnh minh họa. Việc thiếu kênh hình không chỉ làm giảm tính hấp dẫn của ấn phẩm mà còn hạn chế khả năng truyền tải tri thức, nhất là đối với những nội dung liên quan đến không gian văn hoá, cách bày biện và thưởng thức món ăn.

Thứ năm, về tính cập nhật, một số công trình mang tính cầm nang hoặc giới thiệu địa điểm ăn uống nhanh chóng trở nên lạc hậu do sự biến động mạnh mẽ của đời sống ẩm thực đô thị. Ngay cả các công trình bách khoa, từ điển cũng chủ yếu ghi nhận trạng thái tĩnh của món ăn, chưa chú ý đầy đủ đến những thay đổi trong thói quen ăn uống và xu hướng ẩm thực của người Hà Nội đương đại.

Cuối cùng, về ngôn ngữ và khả năng tiếp cận quốc tế, cho đến nay vẫn chưa có một công trình tra cứu chuyên sâu về ẩm thực Hà Nội được biên soạn bằng tiếng Anh. Các từ điển tiếng Anh như Cambridge hay Oxford là các từ điển giải thích nên chỉ có một vài mục từ về các món ăn Việt với lời giải thích hết sức ngắn gọn về từ ngữ chỉ tên gọi món ăn. Trong khi đó, các bách khoa thư ẩm thực nước ngoài cho thấy mô hình biên soạn khoa học, liên ngành, giàu hình ảnh và tài liệu tham khảo - một kinh nghiệm quan trọng cho việc xây dựng các công trình tra cứu về ẩm thực Hà Nội trong tương lai.

Nhìn chung, các công trình tra cứu hiện có đã cung cấp nền tảng tư liệu quan trọng cho nghiên cứu ẩm thực Hà Nội, song vẫn còn tồn tại nhiều hạn chế về phạm vi, tính hệ thống, chiều sâu phân tích, hình thức trình bày và khả năng hội nhập quốc tế. Những hạn chế này cho thấy khoảng trống nghiên cứu rõ rệt, đồng thời đặt ra yêu cầu cần thiết đối với việc xây dựng một công trình tra cứu mới về ẩm thực Hà Nội mang tính bách khoa, liên ngành và phù hợp với bối cảnh đương đại. Cuốn từ điển bách khoa về ẩm thực Hà Nội sẽ được sử dụng như một phương tiện hữu ích để giới thiệu, phổ biến văn hoá ẩm thực Hà Nội, Việt Nam đến đồng bào bạn đọc trong và ngoài nước, góp phần vào việc phát triển du lịch cũng như gìn giữ bản sắc văn hoá Việt Nam.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

Tiếng Việt:

1. Ngô Trần Ái và các cộng sự. (2014). *Từ điển bách khoa Britannica (phiên bản Việt Nam)*. tập 1 & tập 2. NXB Giáo dục Việt Nam. Hà Nội.
2. Nguyễn Thị Bảy. (2010). *Ẩm thực dân gian Hà Nội*. NXB Chính trị Quốc gia. Hà Nội.
3. Nguyễn Thị Bảy & Trần Quốc Vượng. (2010). *Văn hoá ẩm thực Việt Nam nhìn từ lý luận và thực tiễn*. NXB Từ điển bách khoa & Viện Văn hoá. Hà Nội.
4. Nguyễn Viết Chức. (Chủ biên) (2017). *Bách khoa thư Hà Nội, Phần Hà Nội mở rộng, tập 11 Phong tục - Lễ hội*. NXB Chính trị, Hà Nội.
5. Dumoutier, G. (Xuân. V.L. dịch). (2020). *Tiểu luận về dân Bắc kỳ*. NXB Hà Nội.
6. Nguyễn Thị Thu Hà & Huỳnh Thị Dung. (2005). *Từ điển Món ăn cổ truyền Việt Nam*. NXB Từ điển Bách khoa. Hà Nội.
7. Đỗ Thị Hảo (chủ biên). (2010). *Ẩm thực Thăng Long Hà Nội*. Hội Văn nghệ dân gian Hà Nội. NXB Phụ nữ. Hà Nội.
8. Nguyễn Thị Huệ, Huỳnh Thị Dung & Nguyễn Thu Hà. (2012). *Văn hoá ẩm thực Việt Nam*. Hội Văn nghệ dân gian Việt Nam. NXB Thời đại. Hà Nội.
9. Vương Thị Thu Hương. (1930). *Ẩm thực tu tri*. NXB Tân dân quán. Hà Nội.
10. Nguyễn Loan, Nguyễn Hoài & Việt Hùng. (1996). *Từ điển Món ăn Việt Nam (Dictionary of Vietnamese Dish)*. NXB Văn hoá - Thông tin. Hà Nội.
11. Nguyễn Hữu Quỳnh (Chủ biên). (2000). *Bách khoa thư Hà Nội (Du lịch)* Quyển 15. NXB Từ điển Bách khoa. Hà Nội.
12. Hà Thành. (2007). *Cầm nang ẩm thực Hà Nội bốn mùa quán ngon*. NXB Văn hoá - Thông tin. Hà Nội.
13. Ngô Đức Thịnh. (2010). *Khám phá ẩm thực truyền thống Việt Nam*. NXB Trẻ. Thành phố Hồ Chí Minh.
14. Vương Xuân Tình. (2004). *Tập quán ăn uống của người Việt vùng Kinh Bắc*. NXB Khoa học xã hội. Hà Nội.

Tiếng nước ngoài

15. Cambridge English Dictionary. <https://dictionary.cambridge.org/>
16. Mariani, J. F. (2014). *Encyclopedia of American Food and Drink*. Bloomsbury Publishing.
17. Kumakura, I., & Murata, Y. (2016). *Encyclopedia of Japanese Cuisine, Introduction to Japanese Cuisine: Nature, History and Culture*. Japanese culinary Academy.
18. Oxford English Dictionary. <https://www.oed.com/?tl=true>.
19. Katz, S. H., ed. (2003). *Encyclopedia of Food and Culture*. Vol. 1, Vol. 2, & Vol.3. New York: Charles Scribner's Sons.