

## BẢO TỒN VÀ PHÁT HUY VĂN HÓA ẨM THỰC THỜI CHIẾN GIAI ĐOẠN 1954-1975 Ở CHIẾN TRƯỜNG MIỀN NAM GẮN VỚI PHÁT TRIỂN DU LỊCH

Phạm Thị Bình<sup>1,2</sup>

**Tóm tắt:** Bài viết tập trung nghiên cứu vấn đề bảo tồn và phát huy văn hóa ẩm thực thời chiến giai đoạn 1954–1975 ở chiến trường miền Nam trong mối liên hệ với phát triển du lịch văn hóa hiện nay. Trên cơ sở tiếp cận liên ngành, tác giả xem văn hóa ẩm thực thời chiến không đơn thuần là hệ thống món ăn, mà là một chỉnh thể thực hành sinh tồn gắn với điều kiện chiến tranh, bao gồm canh tác cầm cự, khai thác tự nhiên tại chỗ, chế biến tối giản – cơ động, kỹ thuật chia khẩu phần, kỹ thuật bảo quản và xử lý nước trong hoàn cảnh thiếu thốn và nguy hiểm thường trực. Thông qua việc phân tích hệ thống hồi ký, nhật ký, bút ký kháng chiến và các tư liệu lịch sử liên quan, bài viết làm rõ những giá trị đặc trưng của văn hóa ẩm thực thời chiến trên ba phương diện: cách canh tác, sản xuất và chế biến; cách ăn, uống và cách bảo quản lương thực, thực phẩm. Qua đó, văn hóa ẩm thực thời chiến được nhận diện như một lớp di sản văn hóa đặc thù, phản ánh năng lực thích nghi, tổ chức hậu cần, tinh thần kỷ luật tập thể và đạo lý sẻ chia của con người miền Nam trong chiến tranh. Từ kết quả nghiên cứu, bài viết đề xuất hệ giải pháp bảo tồn và phát huy theo hướng tiếp cận nhân văn và diễn giải lịch sử, nhấn mạnh việc chuẩn hóa tư liệu, hệ thống hóa tri thức ẩm thực thời chiến và chuyển các giá trị này thành nội dung giáo dục, trưng bày, trải nghiệm trong du lịch thay vì tái hiện gian khổ một cách cảm tính. Cách tiếp cận này góp phần bảo đảm tính xác thực của di sản, đồng thời tạo ra sản phẩm du lịch văn hóa có chiều sâu, qua đó thúc đẩy sự lan tỏa bền vững của giá trị văn hóa ẩm thực thời chiến trong đời sống đương đại.

**Từ khóa:** ẩm thực, bảo tồn, miền Nam, phát huy, văn hóa

### 1. MỞ ĐẦU

Trong bối cảnh phát triển văn hóa gắn với kinh tế – xã hội hiện nay, vấn đề bảo tồn và phát huy văn hóa ẩm thực thời chiến nói chung, giai đoạn 1954 – 1975 ở chiến trường miền Nam nói riêng đặt ra như một yêu cầu vừa mang ý nghĩa khoa học, vừa có giá trị thực tiễn. Đây không chỉ là câu chuyện lưu giữ những dấu vết của quá khứ, mà còn là quá trình nhận diện, diễn giải và tái kết nối các giá trị văn hóa đặc thù của ký ức chiến tranh với đời sống xã hội đương đại trên nền tảng lý luận kinh tế văn hóa.

Trong nghiên cứu di sản văn hóa, nhiều nhà nghiên cứu xem “bảo tồn” và “phát huy” là hai hoạt động có nội hàm khác nhau nhưng có mối quan hệ biện chứng. Theo đó, “bảo

<sup>1</sup> Công ty Biển Báu Angkor

<sup>2</sup> Viện Văn hóa, Nghệ thuật, Thể vào và Du lịch Việt Nam

tồn” thường được hiểu với hàm ý “giữ lại không để mất đi” [13, tr.39], trong khi “phát huy” được hiểu là “những tác động làm cho cái hay, cái đẹp, cái tốt tỏa tác dụng và tiếp tục nảy nở từ ít đến nhiều, từ hẹp đến rộng, từ cao đến thấp” [8, tr.3]. Như vậy, khái niệm phát huy thường gắn với truyền thống, nghĩa là phát huy các giá trị văn hóa dân tộc, bao gồm cả di sản văn hóa vật thể và phi vật thể của cộng đồng [5, tr.90]. Theo cách tiếp cận này, phát huy giá trị văn hóa không chỉ dừng lại ở việc bảo tồn, gìn giữ, mà là những hoạt động có định hướng nhằm đưa các giá trị văn hóa thấm sâu vào đời sống xã hội, trở thành nguồn lực nội sinh góp phần thúc đẩy phát triển kinh tế – xã hội, đồng thời mang lại lợi ích cả về phương diện vật chất và tinh thần cho cộng đồng [5, tr.89–90].

Vận dụng cách tiếp cận trên vào nghiên cứu văn hóa ẩm thực thời chiến giai đoạn 1954 – 1975 ở chiến trường miền Nam cho thấy bảo tồn và phát huy cần được nhìn nhận như một chỉnh thể thống nhất. Nếu bảo tồn nhằm gìn giữ hệ thống tri thức, thực hành và ký ức văn hóa không bị mai một, thì phát huy hướng tới việc làm cho những giá trị văn hóa ẩm thực thời chiến tiếp tục “sống” trong bối cảnh mới bằng các hình thức phù hợp. Từ góc độ ứng dụng, việc gắn bảo tồn và phát huy văn hóa ẩm thực thời chiến với phát triển du lịch cần được thực hiện trên cơ sở các nguyên tắc nhân văn và tính xác thực. Thay vì “tô vẽ” gian khổ như một dạng trải nghiệm tiêu dùng, các giá trị ẩm thực thời chiến cần được chuyển hóa thành nội dung diễn giải lịch sử thông qua trưng bày chuyên đề, kể chuyện tư liệu, hoạt động giáo dục và những hình thức trải nghiệm có kiểm soát để thu hút khách du lịch. Đây là hướng tiếp cận giúp di sản được gìn giữ đúng nghĩa, đồng thời tạo ra các sản phẩm du lịch văn hóa – lịch sử có chiều sâu, góp phần lan tỏa giá trị di sản một cách bền vững và có trách nhiệm.

## **2. NỘI DUNG NGHIÊN CỨU**

### ***2.1. Văn hóa ẩm thực thời chiến giai đoạn 1954 - 1975 ở chiến trường miền Nam***

#### *2.1.1. Văn hóa ẩm thực thể hiện qua cách canh tác, sản xuất và chế biến*

Trong điều kiện chiến tranh kéo dài và khốc liệt tại miền Nam giai đoạn 1954–1975, hoạt động canh tác, sản xuất và chế biến thực phẩm đã thoát khỏi logic kinh tế, nông nghiệp thông thường để chuyển hóa thành một hệ thống thực hành sinh tồn gắn chặt với yêu cầu chiến đấu, hành quân và bám trụ căn cứ. Qua hệ thống hồi ký, bút ký và nhật ký kháng chiến có thể nhận thấy văn hóa ẩm thực thời chiến không chỉ phản ánh sự thiếu thốn vật chất, mà còn bộc lộ rõ tư duy thích nghi, năng lực sáng tạo và sức chịu đựng bền bỉ của con người trong hoàn cảnh chiến tranh.

Trước hết, canh tác thời chiến mang tính cầm cự không nhằm tích lũy lương thực lâu dài. Trong bối cảnh thường xuyên bị càn quét, phải di chuyển liên tục và thiếu đất sản

xuất ổn định, việc trồng trọt chỉ tập trung vào các loại cây dễ trồng, nhanh thu hoạch và chịu được điều kiện khắc nghiệt. Trong giai đoạn 1969–1970, bộ đội chỉ còn khẩu phần hai lạng gạo mỗi ngày, phải dựa chủ yếu vào sắn, măng và rau rừng; chủ trương “ăn củ trả cây” được thực hiện nhằm duy trì nguồn lương thực trong điều kiện thiếu đói nghiêm trọng [11, tr.128]. Điều này cho thấy, canh tác thời chiến không hướng tới khai thác tối đa, mà đặt trọng tâm vào sự tồn tại bền vững trong ngắn và trung hạn.

Trong cấu trúc lương thực ấy, lúa gạo vẫn tồn tại nhưng không còn giữ vị trí trung tâm tuyệt đối như trong đời sống nông nghiệp truyền thống. Việc trồng lúa trong rừng hoặc căn cứ chỉ mang tính bổ trợ, sản lượng thấp và không ổn định. Nguyễn Văn Tàu và Mã Thiện Đồng ghi nhận tình trạng phải giã cả lúa non, gạo lép kẹp để nấu cháo loãng ăn dè xén trong thời gian dài, do sản lượng thu hoạch không đáng kể [14, tr.136–137]. Sự hiện diện của lúa trong bữa ăn thời chiến vì thế mang ý nghĩa biểu tượng nhiều hơn giá trị dinh dưỡng.

Song song với trồng trọt hạn chế, sản xuất thực phẩm thời chiến dựa chủ yếu vào khai thác tự nhiên tại chỗ, coi môi trường sống như một “kho lương thực mở”. Tại Cà Mau và vùng Nam Bộ, Tập hồi ký *Trường Sư phạm Tây Nam Bộ* cho thấy học viên và giáo viên tự túc lương thực bằng cách giăng lưới, cắm câu, mò cá, bắt ba khía, hái bòn bòn và rau đồng để cải thiện bữa ăn [9, tr.127–tr.215]. Trên các tuyến hành quân và căn cứ miền Đông Nam Bộ, bộ đội hái rau tàu bay, rau càng cua, đào củ mài, củ chụp và bắt chim, cá suối để duy trì bữa ăn hằng ngày [14, tr.136]. Trong hoàn cảnh đó, sản xuất thực phẩm không mang tính chuyên môn hóa mà là hoạt động tự cung tự cấp gắn trực tiếp với môi trường sinh tồn.

Về phương diện chế biến, thực phẩm thời chiến được xử lý theo nguyên tắc tối giản, tiết kiệm, cơ động. Các phương thức phổ biến là luộc, nấu cháo, kho mặn. Gia vị chủ yếu xoay quanh muối, mắm. *Nhật ký Lê Anh Xuân* ghi lại nhiều bữa ăn chỉ gồm cơm nếp với cá, cháo loãng hoặc “ăn cơm thiu uống nước lã” trong hành trình vượt Trường Sơn vào Nam [6, tr.35–36]. Những món ăn cầu kỳ gần như vắng bóng. Mục tiêu của chế biến không phải thưởng thức mà là duy trì thể lực trong điều kiện chiến tranh. Trong nhiều vùng rừng, vùng phèn và vùng nước mặn, nước uống còn quý hơn lương thực nên việc làm sao có nước để uống là đặc biệt quan trọng. Nhiều tài liệu đã công bố cho thấy việc xử lý nước phèn “chua lè” bằng cách lọc qua khăn rằn và tro bếp giúp “nước sẽ trong lại và hết chua” [2, tr.39]. Song song đó, khi thiếu muối – yếu tố vừa tạo vị, vừa giúp bảo quản lực lượng trên tuyến đường 1C, bộ đội đã “đốt cây làm tro, lãng nước thay muối làm chất mặn” [7, tr.52].

Trong hệ thống chế biến ấy, bếp Hoàng Cầm nổi lên như một biểu tượng tiêu biểu của văn hóa ẩm thực thời chiến. Hoàng Tuấn Nhã mô tả việc các anh nuôi sử dụng bếp

Hoàng Cầm để nấu hàng chục nồi cơm, canh, cháo mỗi ngày, đồng thời đun nước cho thương binh, hấp dụng cụ y tế và phục vụ phẫu thuật [12, tr.280]. Không gian chế biến thực phẩm vì thế được quân sự hóa, trở thành trung tâm hậu cần, y tế và sinh tồn, nơi cái ăn gắn trực tiếp với sự sống còn của lực lượng chiến đấu.

Bên cạnh chức năng nuôi sống cơ thể, chế biến thực phẩm thời chiến còn phản ánh nhu cầu duy trì đời sống tinh thần. Trong *Kỷ yếu Ban Tuyên huấn Trung ương Cục miền Nam* ghi nhận việc cán bộ văn nghệ chế biến “bia tự tạo” từ đậu xanh và đường để sinh hoạt tinh thần giữa chiến khu [1, tr.711]. Tuy nhiên, cũng chính sự thiếu tri thức đầy đủ về thực phẩm tự nhiên đã dẫn đến những tai nạn nghiêm trọng, như vụ ngộ độc hàng loạt do ăn nhầm khoai rừng trong “*Những ngày ở đời 200*” của cuốn *Kỷ yếu truyền thống Ban tuyên huấn trung ương cục miền nam (giai đoạn 1961 – 1975)* được ghi lại như một bài học đắt giá về cái giá của sự thiếu hiểu biết trong hoàn cảnh sinh tồn của người lính, những chiến sĩ cách mạng [1, tr.195].

Văn hóa ẩm thực thời chiến ở chiến trường miền Nam xét trên phương diện canh tác, sản xuất và chế biến là một hệ thống thích nghi sinh tồn đặc biệt. Canh tác mang tính cầm cự, sản xuất dựa vào khai thác tự nhiên tại chỗ, còn chế biến hướng tới tối giản và phục vụ chiến đấu. Những thực hành này không chỉ nuôi sống con người trong chiến tranh mà còn phản ánh bản lĩnh, trí tuệ và sức chịu đựng bền bỉ của lực lượng kháng chiến miền Nam trong giai đoạn 1954–1975. Những giá trị này rất tiềm năng trong việc khai thác để phát triển du lịch văn hóa.

### 2.1.2. Văn hóa ẩm thực thể hiện qua cách ăn, uống

Trong bối cảnh chiến tranh du kích kéo dài, hành quân liên tục và thường bị bao vây, nên ăn, uống không còn là sinh hoạt cá nhân mà trở thành một bộ phận hữu cơ của đời sống chiến trường, chịu sự chi phối trực tiếp của yêu cầu cơ động, bí mật và tổ chức chiến đấu.

Đặc trưng nổi bật nhất là ăn cơ động trong hành quân và chiến đấu. Do phải di chuyển dài ngày và hạn chế nấu nướng để tránh lộ vị trí, thực phẩm thường được chuẩn bị sẵn dưới dạng cơm nắm, vắt cơm hoặc lương khô. Khi lương thực cạn kiệt, lực lượng phải chuyển sang đào sắn, hái rau rừng để cầm cự [6, tr.35–36]. Những ghi chép này cho thấy cách ăn thời chiến không cố định món ăn hay hình thức mà linh hoạt thích nghi theo hoàn cảnh hành quân, đặt mục tiêu duy trì sức lực lên trên mọi tiêu chí khác.

Trong điều kiện thiếu thốn kéo dài, ăn uống tập thể và kỷ luật khẩu phần trở thành nguyên tắc tổ chức căn bản. Trong *Bài ca hy vọng*, khi phải nấu cơm nhờ nhà dân, người dân chia cơm ra từng nắm nhỏ hơn hột gà để ai cũng có miếng vào dạ [4, tr.93]. Khẩu phần được điều tiết theo mức độ ưu tiên: “Anh em thương binh được ưu tiên ăn hai phần

ba cơm, độn một phần củ mì, còn các y bác sĩ và người của trạm xá ăn hai phần củ mì chỉ có dính mấy hột cơm. Anh em thủy thủ từ chối không chịu ăn” [3, tr.128]. Qua đó có thể thấy ăn uống thời chiến phản ánh rõ trật tự giá trị của tổ chức kháng chiến, sự sống của người bị thương và nhiệm vụ chiến đấu được đặt lên hàng đầu.

Khi tuyến tiếp tế bị cắt đứt, ăn độn và ăn thay cơm trở thành trạng thái phổ biến. Tư liệu *Đường IC huyền thoại* cho biết khi không còn gạo, lực lượng phải ăn củ sắn, khoai, củ nèo, củ chuối, đọt giác, đọt mì..., dẫn đến “tiêu chảy liên miên”, nhưng vẫn phải làm nhiệm vụ suốt đêm để giữ thông tuyến [7, tr.37]. Tương tự, *Bước ra từ thâm lặng* mô tả tình trạng cả tháng chỉ ăn rau tàu bay, rau còng cua và củ mì khiến cơ thể suy kiệt, ghe lở đến mức “không mấy người cảm được khẩu súng cho đúng tư thế”, song lực lượng vẫn tiếp tục chống càn [14, tr.136]. Trong hoàn cảnh đó, ăn uống không còn nhằm bảo đảm dinh dưỡng mà trở thành cơ chế duy trì sự sống tối thiểu để tồn tại và tiếp tục chiến đấu.

Song song với cái ăn, văn hóa uống nước cũng phản ánh rõ khả năng thích nghi của con người trong môi trường chiến tranh miền Nam. Ở rừng, vùng phèn và vùng nước mặn, nước uống trở thành vấn đề sống còn. Tập hồi ký *Trường Sư phạm Tây Nam Bộ* ghi lại tình trạng thiếu nước ngọt nghiêm trọng tại rừng đước Cà Mau buộc người chiến sĩ cách mạng phải “cắt nước biển để uống” theo nguyên lý gần giống nấu rượu [9, tr.301]. Việc uống nước không còn là hành vi cá nhân mà gắn với lao động tập thể: Đi lấy nước, chở nước, cắt nước và chia nước theo ca trực. Qua đó, văn hóa uống nước thời chiến thể hiện tri thức bản địa và năng lực sáng tạo dân gian trong điều kiện cực hạn.

Đặc biệt, trong không gian nhà tù, ăn uống bị biến thành công cụ trấn áp con người. Tại Côn Đảo, tù nhân bị buộc ăn “cơm trộn thóc, sỏi”, “gạo hầm, khô mực, tương thối”, trong khi phải lao động khổ sai với cường độ rất cao [10, tr.13]. “Một phòng 130 người chỉ cho một đôi thùng thiếc nước uống. Chia ra mỗi người không được một lon sữa bò \*\*\* Khi trút vào khạp, nước đang nóng sôi nhưng anh vẫn từ từ, nhẹ nhàng không để một giọt nước nào rơi rớt ra ngoài \*\*\*” [15, tr.87 - 89]. Tuy nhiên, chính trong hoàn cảnh đó lại hình thành một văn hóa ăn uống phản kháng mang tính nhân văn khi tù nhân chia nhau từng miếng ăn, lén giấu cá nhỏ nấu cháo cho người đau yếu, hay san sẻ từng ngụm nước hiếm hoi [10, tr.16]. Ăn uống vì thế vượt khỏi chức năng sinh học, trở thành phương tiện giữ gìn phẩm giá và tình đồng chí.

Tóm lại, cách ăn, uống trong thời chiến ở chiến trường miền Nam giai đoạn 1954 - 1975 là một chỉnh thể logic, trong đó ăn cơ động phục vụ hành quân, ăn tập thể gắn với kỷ luật khẩu phần, ăn độn phản ánh thích nghi trong hoàn cảnh cái đói quay quanh, uống nước thể hiện tri thức sinh tồn trong nghịch cảnh, còn ăn uống trong nhà tù trở thành biểu đạt cho tinh thần đấu tranh kiên cường của các chiến sĩ cách mạng giàu lòng yêu nước. Những thực hành ấy không chỉ phản ánh sự thiếu thốn vật chất, mà còn làm nổi bật sức

bền văn hóa, đạo lý sẻ chia và năng lực thích nghi của người chiến sĩ cách mạng ở chiến trường miền Nam giai đoạn kháng chiến chống Mỹ cứu nước vô cùng tàn khốc.

### 2.1.3. Văn hóa ẩm thực thể hiện qua cách bảo quản

Trong bối cảnh chiến tranh kéo dài, tuyến tiếp tế thường xuyên gián đoạn và nguy cơ bị phát hiện luôn hiện hữu, văn hóa ẩm thực thời chiến miền Nam đặc biệt chú trọng đến bảo quản lương thực, thực phẩm và nước uống nhằm kéo dài khả năng sử dụng trong điều kiện cơ động và bám trụ.

Trước hết, bảo quản đồ ăn, thức uống gắn trực tiếp với quá trình hành quân trở thành một phần của trang bị chiến đấu. Trong mùa cá nhiều, sản vật không chỉ được sử dụng tươi mà “toàn bộ cá làm khô và mắm” để ăn dần [9, tr.185]. Trong điều kiện thiếu dụng cụ chứa đựng, các phương thức bảo quản được sáng tạo bằng vật liệu tại chỗ: “Không có lu, khạp đựng mắm, thì đào đất, lót cao su, cá muối xong, để xuống hố đào sẵn, lấp đất lại” [9, tr.185]. Đây là hình thức bảo quản kết hợp nguy trang, vừa giữ thực phẩm không hư hỏng, vừa che giấu nguồn lương thực trước nguy cơ địch phát hiện. Những thực hành này cho thấy bảo quản thực phẩm thời chiến không đơn thuần là kỹ thuật bấp nức mà là một phần của hậu cần kháng chiến, nơi tri thức dân gian Nam Bộ được tái cấu trúc để thích ứng với chiến tranh du kích. Những giải pháp này cho thấy bảo quản thời chiến không chỉ chống hư hỏng, mà còn tăng khả năng sử dụng được của khẩu phần ăn trong điều kiện cực hạn.

Trong thế đối lập, không gian nhà tù cho thấy một hình ảnh “phản văn hóa” trong việc bảo quản đồ ăn, thức uống thiếu và đồ dùng để ăn, uống. Tù nhân bị buộc ăn uống trong điều kiện mất vệ sinh nghiêm trọng: “Chén ăn không rửa, tráng nước uống rồi cất luôn; thùng khạp không rửa, không hè cát đáy, chẳng kể gì bụi bặm, cát lẫn vào cơm, ruồi lẫn lộn vào thức ăn, khô mắm không bao giờ rửa,... nước uống... không cho nấu sôi” [15, tr.38 - 39; 87 - 89]. Ở nhà lao Chí Hòa, tù nhân bị “quăng cho... cơm trộn với vô số sỏi và sạn” [12, tr.323]. Trong trường hợp này, việc bảo quản thức ăn, đồ uống, đồ dùng trong việc ăn, uống không đảm bảo vệ sinh tối thiểu không phải do thiếu tri thức, mà là chủ ý của kẻ thù trong việc hủy hoại thể xác và tinh thần chiến sĩ cách mạng đang bị cầm tù. Sự đối lập này càng làm nổi bật giá trị nhân văn của các thực hành bảo quản chủ động trong chiến khu và đời sống kháng chiến.

Nhìn tổng thể, văn hóa ẩm thực thời chiến ở miền Nam xét trên phương diện cách bảo quản là một chỉnh thể thống nhất nhưng linh hoạt: bảo quản để cơ động trong hành quân; bảo quản để dự trữ khi bám trụ và nêu cao tinh thần anh hùng cách mạng. Trong sự đối lập với không gian nhà tù, những thực hành ấy không chỉ cho thấy năng lực thích nghi của con người trước chiến tranh mà còn khẳng định chiều sâu nhân văn của văn hóa ẩm thực trong hoàn cảnh sinh tử.

## **2.2. Giải pháp bảo tồn, phát huy giá trị văn hóa ẩm thực thời chiến giai đoạn 1954 - 1975 ở chiến trường miền Nam gắn với phát triển du lịch**

Từ những phân tích bước đầu trên cho thấy ẩm thực thời chiến nói chung, ở chiến trường miền Nam trong giai đoạn kháng chiến chống Mỹ 1954–1975 nói riêng có nhiều tiềm năng để xây dựng thành những sản phẩm du lịch mang lại giá trị kinh tế cao. Trong phạm vi bài viết này, bước đầu tác giả đề xuất một số giải pháp để khai thác các giá trị văn hóa ẩm thực thời chiến giai đoạn này gắn với phát triển du lịch như sau:

*Một là: Cần xác lập đúng đối tượng bảo tồn của “văn hóa ẩm thực thời chiến”* như một chỉnh thể gồm ba lớp giá trị: (i) lớp tri thức – kỹ năng (canh tác cầm cự, khai thác tự nhiên, chế biến tối giản, kỹ thuật bảo quản và xử lý nước); (ii) lớp tổ chức – hậu cần (ăn cơ động, chia khẩu phần tập thể, bếp Hoàng Cầm như trung tâm hậu cần – y tế – sinh tồn); và (iii) lớp đạo lý – nhân văn (tinh thần sẻ chia, ưu tiên người bị thương, sức bền văn hóa trong gian khổ; đồng thời thấy rõ sự đối lập giữa chiến khu và không gian nhà tù, nơi ăn uống bị biến thành công cụ trấn áp). Chỉ khi xác định rõ ba lớp này, hoạt động du lịch gắn với ẩm thực thời chiến mới có “chất” lịch sử – văn hóa, tránh rơi vào minh họa hời hợt kiểu “món ăn thời chiến”.

Bảo tàng Chứng tích Chiến tranh (TP. HCM) có thể được xem là một trong những thành công thực tiễn điển hình cho phương cách này với việc thực hiện không gian trưng bày chuyên đề “Ẩm thực Nam Bộ thời kháng chiến” vào nửa cuối năm 2025. Tại đây, thay vì tiếp cận ẩm thực như một tập hợp các món ăn cụ thể theo nghĩa thuần túy ẩm thực học, bảo tàng đã lựa chọn hướng tiếp cận văn hóa – lịch sử, coi “ẩm thực thời chiến” trước hết là một hệ thống thực hành sinh tồn gắn với điều kiện chiến tranh khắc nghiệt, thiếu thốn lương thực và sự chi phối của hoàn cảnh chiến trường. Các hiện vật và tư liệu trưng bày (dụng cụ nấu ăn dã chiến, khẩu phần ăn, cách chế biến đơn giản, hình ảnh sinh hoạt bếp núc của bộ đội và dân thường) không nhằm tái hiện sự phong phú hay tinh tế của món ăn, mà làm nổi bật giá trị biểu trưng của ẩm thực như một biểu hiện của ý chí, tinh thần đoàn kết và khả năng thích ứng văn hóa và chủ nghĩa anh hùng của người chiến sĩ cách mạng với lý tưởng tối cao là “ước vọng hòa bình”. Cách xác lập đối tượng bảo tồn này cho thấy Bảo tàng chứng tích chiến tranh (TP. HCM) đã vượt qua quan niệm hẹp coi ẩm thực chỉ là “sản phẩm vật chất”, để nhấn mạnh các yếu tố phi vật thể như tri thức dân gian, ký ức tập thể, thói quen ăn uống trong bối cảnh chiến tranh và đặc biệt là những lý tưởng cách mạng của người chiến sĩ yêu nước. Nhờ đó, “văn hóa ẩm thực thời chiến” được đặt đúng vị trí là một thành tố của di sản văn hóa lịch sử – chiến tranh, phản ánh đời sống thường nhật của con người trong chiến tranh, bổ sung cho diễn ngôn lịch sử vốn thường thiên về quân sự và chính trị. Việc xác lập đúng đối tượng bảo tồn này không chỉ

đảm bảo tính khoa học cho hoạt động Bảo tàng, mà còn tạo nền tảng quan trọng để phát huy giá trị di sản trong giáo dục lịch sử và phát triển các sản phẩm du lịch văn hóa có chiều sâu.

*Hai là, chuẩn hóa tư liệu và chuyển tri thức phân tán thành nguồn dữ liệu có cấu trúc:* Hiện nay, văn hóa ẩm thực thời chiến tồn tại chủ yếu dưới dạng ký ức, mô tả tình huống và thực hành cụ thể. Vì vậy, việc bảo tồn hiệu quả phải bắt đầu từ sưu tầm, phân loại, hệ thống hóa các mô tả ấy theo nhóm chủ đề: Canh tác/sản xuất/chế biến; ăn/uống; bảo quản. Việc hệ thống hóa nên kèm “mã hóa bối cảnh” (thời điểm, địa bàn, lực lượng, điều kiện tự nhiên, tình huống chiến sự) để tri thức ẩm thực không bị tách khỏi môi trường sinh tồn đã sản sinh nó. Khi có hệ dữ liệu nền, mới có thể xây dựng trưng bày, thuyết minh và sản phẩm du lịch một cách nhất quán, giảm nguy cơ sai lệch hoặc diễn giải tùy tiện.

Không gian trưng bày chuyên đề “Ẩm thực Nam Bộ thời kháng chiến” tại Bảo tàng Chứng tích Chiến tranh (TP. HCM) là một ví dụ thực tế cho giải pháp này. Trước hết, các tri thức về ẩm thực thời chiến vốn tồn tại rời rạc trong hồi ký cá nhân, ký ức nhân chứng, hiện vật gia đình và tư liệu truyền miệng. Bảo tàng Chứng tích chiến tranh cùng các đối tác đã chuẩn hóa tư liệu thông qua quy trình sưu tầm – thẩm định – đối chiếu – phân loại, giúp xác lập các tiêu chí thống nhất về tên gọi món ăn, nguyên liệu, công năng (nuôi quân, nguy trang, tiết kiệm), bối cảnh sử dụng và không gian văn hóa gắn với từng hiện vật. Trên cơ sở đó, tri thức phân tán được tái cấu trúc thành các lớp dữ liệu có hệ thống, bao gồm dữ liệu vật thể (dụng cụ nấu ăn, đồ chứa), dữ liệu phi vật thể (cách chế biến, tập quán ăn uống, ký ức tập thể) và dữ liệu bối cảnh lịch sử – xã hội. Cách tiếp cận này không chỉ nâng cao độ tin cậy khoa học của trưng bày mà còn tạo tiền đề cho số hóa, liên thông dữ liệu và tái sử dụng tri thức trong nghiên cứu, giáo dục và du lịch. Qua trường hợp trên, có thể khẳng định rằng chuẩn hóa tư liệu là bước trung gian then chốt, giúp chuyển tri thức văn hóa ẩm thực từ trạng thái ký ức rời rạc sang nguồn dữ liệu có cấu trúc, bảo đảm khả năng lưu giữ lâu dài và phát huy giá trị trong bối cảnh đương đại.

*Ba là chuyển “tri thức ẩm thực thời chiến” thành nội dung diễn giải trong không gian du lịch lịch sử:* Điểm mấu chốt ở đây là không tiếp cận theo hướng “tái hiện nghèo khó” mà tiếp cận theo hướng “giải thích năng lực thích nghi và tổ chức sống còn”. Chẳng hạn canh tác cầm cự không nhằm tích lũy dài hạn cần được diễn giải như một chiến lược sinh tồn trong điều kiện càn quét và di chuyển. Khai thác nguồn thực phẩm tự nhiên tại chỗ cần được diễn giải như một “kho lương thực mở” dựa trên tri thức địa phương. Chế biến tối giản cần được diễn giải như nguyên tắc tiết kiệm, cơ động, bí mật. Bếp Hoàng Cầm cần được đặt như biểu tượng của hậu cần chiến trường. Khi các nội dung này được “diễn giải hóa”, văn hóa ẩm thực thời chiến sẽ trở thành tuyến kể chuyện có chiều sâu

trong tour về nguồn, tour di tích, tour bảo tàng thay vì chỉ là phần ăn kèm cho vui phổ biến như hiện nay.

Có thể xem cách làm của Khu di tích Quốc gia đặc biệt Địa đạo Củ Chi (TP. HCM) là trường hợp điển hình với phương pháp này. Theo đó, “Ẩm thực thời chiến” tại đây không chỉ là vấn đề ăn uống tối thiểu để duy trì sự sống trong điều kiện thiếu thốn, mà còn hàm chứa hệ tri thức thực hành về thích nghi sinh tồn, tổ chức đời sống tập thể và sáng tạo văn hóa của lực lượng kháng chiến. Các món ăn được chế biến từ khoai mì (củ sắn), muối mè, nước lá rừng... khi được đưa vào không gian diễn giải của Khu di tích Địa đạo Củ Chi đã vượt khỏi chức năng “trưng bày hiện vật” đơn thuần, trở thành phương tiện kể chuyện lịch sử từ góc nhìn đời sống thường nhật. Việc cho du khách trực tiếp trải nghiệm các món ăn cũng như nghe thuyết minh về nguồn gốc, cách chế biến, bối cảnh sử dụng của các món ăn thời chiến đã tạo nên một dạng “diễn giải đa giác quan”, giúp lịch sử được cảm nhận bằng trải nghiệm cụ thể thay vì chỉ qua văn bản, hình ảnh hay video. Qua đó, tri thức ẩm thực thời chiến được tái cấu trúc như một phần của ký ức tập thể, phản ánh rõ mối quan hệ giữa con người – môi trường – bối cảnh chiến tranh. Trường hợp Địa đạo Củ Chi cho thấy nếu được tổ chức hợp lý, ẩm thực thời chiến hoàn toàn có thể trở thành một lớp nội dung diễn giải quan trọng trong du lịch lịch sử, vừa bảo tồn giá trị văn hóa phi vật thể, vừa nâng cao tính hấp dẫn và chiều sâu giáo dục của điểm đến.

*Bốn là thiết kế sản phẩm du lịch trải nghiệm mang tính giáo dục*, lấy “hành vi ăn – uống – chia khẩu phần” làm phương tiện truyền tải giá trị, chứ không lấy món ăn làm mục tiêu. Các tư liệu đã cho thấy ăn cơ động, ăn tập thể và kỷ luật khẩu phần là nguyên tắc tổ chức nền tảng. Vì vậy, sản phẩm trải nghiệm có thể mô phỏng ở mức phù hợp: Hình thức cơm nắm/lương khô, bữa ăn tập thể, quy trình chia khẩu phần theo tinh thần “đều phần, ưu tiên người yếu/bị thương”, kèm thuyết minh về bối cảnh đứt tuyến tiếp tế và yêu cầu bí mật khi hành quân. Ở đây, trải nghiệm không nhằm “tạo cảm giác đói khổ” mà nhằm giúp du khách hiểu cơ chế vận hành của đời sống chiến trường và đạo lý sẻ chia gắn liền với câu chuyện ăn uống. Cách làm này vừa bảo đảm tính nhân văn, vừa phù hợp nguyên tắc phát huy: Làm cho giá trị văn hóa lan tỏa, thấm vào đời sống xã hội đương đại. Các tour về nguồn dành cho học sinh – sinh viên tại Căn cứ Rừng Sác đã triển khai hình thức sinh hoạt tập thể và giáo dục truyền thống. Việc tích hợp mô-đun “chia khẩu phần thời chiến”, “chuẩn bị lương thực cơ động” dưới dạng mô phỏng có kiểm soát sẽ tăng chiều sâu giáo dục lịch sử mà không biến gian khổ thành trò trải nghiệm tiêu dùng.

*Năm là phát huy bằng mô hình trưng bày chuyên đề về “bảo quản” như một lối văn hóa hậu cần thời chiến*. Vì bảo quản thời chiến không chỉ là kỹ thuật bếp núc mà còn là kỹ thuật nguy trang, kỹ thuật kéo dài khả năng bám trụ và rộng hơn là “giữ người”. Vì vậy, trưng bày nên theo logic: (i) bảo quản thực phẩm (làm khô, làm mắm, chôn giấu

bằng hồ lót cao su...); (ii) bảo quản và xử lý nước (lọc nước phèn, cát nước biển, tổ chức lấy và chia nước theo ca trực); (iii) bảo quản gia vị và thay thế muối (tro bếp tạo vị mặn); và (iv) bảo quản bằng kỹ thuật phân phối (chia nhỏ khẩu phần, nhường phần). Đặt cạnh đó là sự đối lập ở không gian nhà tù, nơi ăn uống mất vệ sinh và bị hủy hoại có chủ ý để làm bật lên giá trị nhân đạo của các thực hành bảo quản trong chiến khu. Khi trưng bày đi theo tuyến logic này, sản phẩm du lịch sẽ có sức thuyết phục cao vì “vật chứng, tình huống, giá trị” liên kết nhau.

*Sáu là tổ chức triển khai theo chuỗi liên kết “tư liệu – diễn giải – sản phẩm – truyền thông”.* Tư liệu được chuẩn hóa sẽ tạo nền cho diễn giải khoa học. Diễn giải khoa học tạo nền cho thiết kế trải nghiệm và trưng bày. Sản phẩm du lịch được thiết kế đúng sẽ tạo nội dung truyền thông có chiều sâu, thay vì truyền thông bằng các chi tiết gây sốc. Khi chuỗi này khép kín, bảo tồn và phát huy sẽ hỗ trợ lẫn nhau: Bảo tồn làm giàu dữ liệu và tính xác thực; phát huy làm cho giá trị sống lại trong đời sống xã hội và tạo động lực duy trì bảo tồn lâu dài.

### 3. KẾT LUẬN

Có thể nhìn “bảo tồn” và “phát huy” như hai mặt của cùng một quá trình: Một mặt bảo đảm giữ vững tính xác thực và ký ức văn hóa của di sản; mặt khác tạo điều kiện để di sản tiếp tục sống trong đời sống xã hội, đáp ứng nhu cầu nhận thức và phát triển hiện nay. Vận dụng vào trường hợp văn hóa ẩm thực thời chiến ở chiến trường miền Nam giai đoạn kháng chiến chống Mỹ 1954 - 1975, trọng tâm không nằm ở việc liệt kê hay phục dựng món ăn, mà ở việc nhận diện đúng đây là một hệ giá trị văn hóa, xã hội được hình thành trong hoàn cảnh đặc biệt, nơi cái ăn gắn liền với tổ chức đời sống, kỹ luật tập thể và chuẩn mực ứng xử. Chính vì vậy, ý nghĩa của bảo tồn không chỉ là lưu giữ dấu vết vật chất hay câu chuyện ký ức, mà là bảo toàn “logic văn hóa” đã tạo nên các thực hành ấy; còn phát huy phải được hiểu như quá trình chuyển các giá trị đó thành năng lực lan tỏa, giáo dục và tạo đồng thuận xã hội.

Từ góc độ phát triển du lịch văn hóa, hướng tiếp cận phù hợp là đưa văn hóa ẩm thực thời chiến trở thành một “mã diễn giải” của lịch sử kháng chiến chống giặc cứu nước, giúp công chúng hiểu sâu hơn về con người và đời sống chiến trường thay vì biến gian khổ thành yếu tố trải nghiệm gây tò mò. Điều này đòi hỏi sản phẩm du lịch phải dựa trên nền tư liệu đáng tin cậy, kể chuyện có định hướng, và đặt tiêu chí nhân văn lên trước tiêu chí tiêu dùng. Khi bảo đảm được các nguyên tắc ấy, bảo tồn sẽ có “đầu ra” xã hội rõ ràng, còn phát huy sẽ không làm mờ tính chất lịch sử của di sản; qua đó hình thành một cơ chế bền vững để giá trị văn hóa ẩm thực thời chiến vừa được gìn giữ đúng nghĩa, vừa đóng góp thiết thực cho giáo dục truyền thống và phát triển du lịch văn hóa.

Tuy nhiên, để bảo đảm phát huy gắn với phát triển du lịch bền vững, cần thiết lập nguyên tắc kiểm soát nội dung và đạo đức khai thác. Văn hóa ẩm thực thời chiến liên quan trực tiếp đến ký ức đau thương, thiếu đói, bệnh tật, nhà tù. Vì vậy, khai thác du lịch phải tránh “giật gân hóa” hoặc “ẩm thực hóa nỗi đau”. Thay vào đó, trục nội dung nên đặt vào giáo dục lịch sử, tri ân và tôn vinh năng lực thích nghi, ý chí bền bỉ, tinh thần cộng đồng. Đây là điều kiện để phát huy giá trị văn hóa không bị lệch sang mục tiêu thương mại ngắn hạn, đồng thời bảo đảm tính chính danh của sản phẩm du lịch lịch sử.

### TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. Câu lạc bộ truyền thống kháng chiến Ban tuyên huấn Trung ương cục miền Nam (2024), *Kỷ yếu truyền thống Ban tuyên huấn trung ương cục miền nam (giai đoạn 1961 – 1975)*, Nxb. Tổng hợp TP. HCM.
2. Trần Thị Kim Cúc (2020), *Khổ luyện hồi ký*, Nxb. Đại học Sư phạm TP. HCM.
3. Mã Thiện Đồng (2010), *Kỷ ức tàu không số*, Nxb. Tổng hợp TP. HCM.
4. Mã Thiện Đồng (2012), *Bài ca hy vọng* (chuyện kể về nữ biệt động Sài Gòn Nguyễn Thị Mai), Nxb. Tổng hợp TP. HCM.
5. Học viện Chính trị Quốc gia Hồ Chí Minh, *Văn hóa và phát triển*, Giáo trình cao cấp lý luận chính trị, Nxb. Lý luận Chính trị.
6. Đức Huy (biên tập) (2011), *Nhật ký Lê Anh Xuân*, Nxb. Văn hóa – Văn nghệ.
7. Trầm Hương (2018), *Đường 1C huyền thoại*, Nxb. Công an Nhân dân.
8. Nguyễn Kim Loan (chủ biên) (2014), *Bảo tồn và phát huy Di sản văn hóa Việt Nam*, Nxb. Văn hóa thông tin.
9. Phạm Vũ Luận (2012), *Tập hồi ký Trường Sư phạm Tây Nam Bộ*, Nxb. Trẻ.
10. Nguyễn Hồng Mai (1999), *Chiếm tàu địch, vượt Côn Đảo*, Nxb. Quân đội Nhân dân.
11. Đồng Sỹ Nguyên (2023), *Đường Trường Sơn – Hồ Chí Minh: Một sáng tạo độc đáo của nghệ thuật quân sự Việt Nam*, Nxb. Quân đội nhân dân.
12. Hoàng Tuấn Nhã (2011), *Những ngày máu lửa (Phóng sự - bút ký từ năm 1966 đến 1979)*, Nxb. Chính trị Quốc Gia.
13. Hoàng Phê (Chủ biên) (2003), *Từ điển tiếng Việt*, in lần thứ 9 có sửa chữa, bổ sung, Nxb. Đà Nẵng – Trung tâm từ điển học, Hà Nội – Đà Nẵng.
14. Nguyễn Văn Tàu, Mã Thiện Đồng (2016), *Bước ra từ thâm lặng*, Nxb. Tổng hợp Thành phố Hồ Chí Minh.
15. Bùi Văn Toàn (2011), *Lao 1 – Côn Đảo truyền thống kiên trung bất khuất*, Nxb. Thanh niên.

**PRESERVATION AND PROMOTION OF WARTIME CULINARY CULTURE FROM  
1954 TO 1975 IN THE SOUTHERN BATTLEFIELD IN ASSOCIATION WITH  
TOURISM DEVELOPMENT**

*Pham Thi Binh*

**Abstract:** *This article examines the conservation and promotion of wartime culinary culture during the 1954–1975 period in the southern battlefields of Vietnam in relation to contemporary cultural tourism development. Adopting an interdisciplinary approach, the study conceptualizes wartime culinary culture not merely as a collection of dishes, but as an integrated system of survival practices shaped by the conditions of war. These practices encompass subsistence-oriented cultivation, on-site exploitation of natural resources, minimalist and mobile food processing methods, disciplined ration distribution, as well as techniques for food preservation and water treatment under conditions of chronic scarcity and constant danger. Through an analysis of memoirs, diaries, resistance-era essays, and related historical documents, the article elucidates the distinctive values of wartime culinary culture across three dimensions: modes of cultivation, production, and processing; practices of eating and drinking; and methods of preserving food supplies. Wartime culinary culture is thus identified as a distinctive layer of cultural heritage, reflecting the adaptive capacity, logistical organization, collective discipline, and ethics of sharing among the people of southern Vietnam during the war. Based on the research findings, the article proposes a set of conservation and promotion strategies grounded in a humanistic and historical-interpretive approach. These strategies emphasize the standardization of source materials, the systematization of wartime culinary knowledge, and the transformation of these values into educational, exhibition, and experiential content within tourism, rather than the emotive reenactment of wartime hardship. This approach contributes to safeguarding the authenticity of heritage while generating culturally rich tourism products, thereby fostering the sustainable dissemination of wartime culinary values in contemporary society.*

**Keywords:** *cuisine, preservation, Southern Vietnam, promotion, culture*

*(Ngày Tòa soạn nhận được bài: 04-9-2025; ngày phản biện đánh giá: 22-9-2025; ngày chấp nhận đăng: 03-11-2025)*