

DẤU ẤN TỪ MƯỢN TIẾNG PHÁP TRONG NGÀNH DỊCH VỤ NHÀ HÀNG VÀ CHẾ BIẾN MÓN ĂN TẠI VIỆT NAM

ThS. Lê Thị Tuyết

Tóm tắt: Bài viết phân tích ảnh hưởng của tiếng Pháp đối với hệ thống thuật ngữ trong ngành dịch vụ du lịch Việt Nam, đặc biệt trong lĩnh vực nhà hàng và chế biến món ăn. Thông qua việc nghiên cứu hai nhóm từ vay mượn chính gồm: từ giữ nguyên hoặc gần nguyên dạng và từ đã Việt hóa, bài viết làm rõ cơ chế tiếp biến ngôn ngữ cũng như sự giao thoa văn hóa thể hiện qua ngôn ngữ nghề nghiệp. Trên cơ sở đó, nghiên cứu không chỉ dừng lại ở việc mô tả hiện tượng mà còn phân tích ý nghĩa văn hóa, xã hội và tính chuyên môn của lớp từ vựng gốc Pháp. Kết quả cho thấy, các yếu tố ngôn ngữ này vừa là dấu ấn lịch sử, vừa góp phần định hình tính chuẩn hóa và hội nhập quốc tế của ngành dịch vụ ăn uống Việt Nam hiện đại.

Từ khóa: Từ mượn tiếng Pháp, Ngành dịch vụ nhà hàng, Nghệ thuật ẩm thực, Tiếp biến ngôn ngữ, Giao thoa văn hóa, Thuật ngữ chuyên môn.

1. ĐẶT VẤN ĐỀ

Trong bối cảnh toàn cầu hóa, ngôn ngữ không chỉ là phương tiện giao tiếp mà còn là một thành tố quan trọng phản ánh lịch sử, văn hóa và mức độ hội nhập của một ngành nghề. Đối với ngành du lịch Việt Nam, đặc biệt là lĩnh vực nhà hàng và chế biến món ăn, hệ thống thuật ngữ chuyên ngành mang đậm dấu ấn của nhiều nền văn hóa khác nhau, trong đó nổi bật là ảnh hưởng của tiếng Pháp.

Sự hiện diện của tiếng Pháp trong lĩnh vực này không phải là hiện tượng ngẫu nhiên, mà là kết quả của quá trình tiếp xúc lâu dài giữa Việt Nam và văn hóa Pháp trong giai đoạn cận đại. Đáng chú ý, ảnh hưởng này không chỉ dừng lại ở việc vay mượn từ vựng, mà còn gắn liền với sự du nhập của mô hình ẩm thực, kỹ thuật chế biến, và phong cách phục vụ kiểu châu Âu. Do đó, việc nghiên cứu lớp từ vựng gốc Pháp trong ngành dịch vụ ăn uống không chỉ có ý nghĩa ngôn ngữ học, mà còn góp phần làm rõ quá trình giao thoa văn hóa và sự hình thành bản sắc nghề nghiệp trong bối cảnh hội nhập.

2. BỐI CẢNH HÌNH THÀNH VÀ ẢNH HƯỞNG

Sự du nhập của tiếng Pháp vào Việt Nam gắn liền với quá trình giao lưu lịch sử và văn hóa. Cùng với hệ thống hành chính, giáo dục và đô thị hóa, người Pháp đã mang đến một nền văn minh ẩm thực với những chuẩn mực rõ ràng về tổ chức bữa ăn, kỹ thuật chế biến và phong cách phục vụ.

Trong lĩnh vực nhà hàng - khách sạn, đặc biệt là ngành chế biến món ăn, nhiều khái niệm hoàn toàn mới đã được tiếp nhận cùng với hệ thống thuật ngữ tương ứng. Những yếu tố này không chỉ làm phong phú vốn từ vựng tiếng Việt mà còn góp phần hình thành một hệ thống ngôn ngữ nghề nghiệp mang tính chuẩn hóa quốc tế.

Đáng chú ý, quá trình tiếp nhận này không diễn ra một cách đồng nhất. Một số thuật ngữ được giữ nguyên dạng nhằm đảm bảo tính chính xác và tính chuyên môn, trong khi nhiều từ khác được Việt hóa để phù hợp với hệ thống ngữ âm và thói quen sử dụng của người Việt. Chính sự song song này đã tạo nên một bức tranh ngôn ngữ đa tầng, phản ánh rõ nét quá trình tiếp biến văn hóa.

3. CÁC NHÓM TỪ VAY MƯỢN TIẾNG PHÁP

3.1. Nhóm từ giữ nguyên hoặc gần nguyên dạng

Nhóm này bao gồm các thuật ngữ được sử dụng trong môi trường chuyên nghiệp, đặc biệt trong nhà bếp và nhà hàng cao cấp, như: *mise en place, roux, julienne, à la carte, buffet, sommelier, maître d'hôtel...* và nhiều từ mượn phổ biến qua bảng liệt kê sau:

Ví dụ một số thuật ngữ trong chế biến món ăn:

STT	Tiếng Pháp	Giải thích thuật ngữ
1.	Chef (de cuisine)	Bếp trưởng
2.	Barbecue	Một phương pháp nướng. Thiết bị để nướng.
3.	Mise en place	Thao tác chuẩn bị, sắp xếp công việc.
4.	Meringue	Hỗn hợp lòng trắng trứng và đường được đánh nổi bông lên.

5.	Roux	Hỗn hợp bột mỳ và bơ được xào lên theo tỉ lệ 1/1 để làm sánh xốt, xúp.
6.	Filet	Phần thịt cá đã được lọc xương.
7.	Macédoine	Thái hạt lựu vừa (khoảng 4mmx4mm hoặc 5mmx5mm)
8.	Mirepoix	Thái rau củ dạng hình vuông, cung, (loại nhỏ có độ dày 1cm, loại lớn có độ dày 2cm-3cm)
9.	Julienne	Thái sợi nhỏ (1mm x 5cm)
10.	Monter en neige	Đánh hỗn hợp kem tươi hoặc lòng trắng trứng nổi bông lên.
11.	Monter au beurre	Thao tác cho thêm viên bơ vào xúp, xốt trước khi phục vụ để làm bóng, mượt sản phẩm.
12.	Napper à la rose	Thao tác dùng phới gỗ thử kem anglaise: phủ kem lên phới rồi thổi ra các hoa văn như cánh hoa hồng

Ví dụ một số thuật ngữ trong nhà hàng:

STT	Tiếng Pháp	Tiếng Việt
1.	Buffet	Tiệc tự chọn
2.	Menu	Thực đơn
3.	Table d'hôte	Suất ăn trọn gói
4.	À la carte	Thực đơn gọi món
5.	Pourboire	Tiền boa/tiền tip
6.	Sommelier	Chuyên gia rượu
7.	Maître d'hôtel	Quản lý nhà hàng
8.	Entrée	Món khai vị

9.	Dessert	Món tráng miệng
10.	Couverts	Bộ đồ ăn



Việc giữ nguyên dạng các thuật ngữ này xuất phát từ nhiều nguyên nhân. Trước hết, đây là những khái niệm mang tính chuyên môn cao, khó có từ tương đương hoàn toàn trong tiếng Việt. Phương thức vay mượn thuật ngữ theo nguyên dạng thuật ngữ tiếng nước ngoài đảm bảo tính chính xác, đồng thời thể hiện sự thống nhất chung trong cách sử dụng thuật ngữ chuyên ngành trong các ngôn ngữ.

Thứ hai, chúng đóng vai trò như một “ngôn ngữ chung” của ngành ẩm thực quốc tế, giúp đảm bảo sự thống nhất trong đào tạo và thực hành nghề nghiệp trên phạm vi toàn cầu. Không chỉ mang ý nghĩa kỹ thuật, các thuật ngữ này còn góp phần tạo nên tính biểu trưng về đẳng cấp và sự chuyên nghiệp trong môi trường dịch vụ. Việc sử dụng các từ như *menu*, *buffet* hay *à la carte* không chỉ nhằm truyền đạt thông tin mà còn góp phần định vị phong cách và tiêu chuẩn của nhà hàng.

Đáng chú ý, sự tồn tại của nhóm từ này còn phản ánh một hiện tượng ngôn ngữ học quan trọng sự phân tầng trong sử dụng ngôn ngữ. Trong khi người tiêu dùng phổ thông sử dụng các từ Việt hóa, thì giới chuyên môn lại ưu tiên thuật ngữ gốc nhằm đảm bảo độ chính xác và tính chuyên nghiệp.








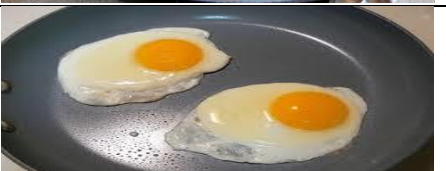

3.2. Nhóm từ Việt hóa



Bên cạnh các thuật ngữ giữ nguyên dạng, một số lượng lớn từ gốc Pháp đã được Việt hóa và trở nên quen thuộc trong đời sống hằng ngày như: bơ (*beurre*), phô mai (*fromage*), cà phê (*café*), súp (*soupe*), xốt (*sauce*), bánh ga-tô (*gâteau*), bít tết (*bifteck*), pa-tê (*pâté*), ốp-la (*œuf sur le plat*),... cụ thể được liệt kê ở bảng sau:

STT	Tiếng việt	Tiếng pháp	Hình ảnh
1.	Ac-ti-sô	Artichaut (n.m)	
2.	Bánh bích-quy	Biscuit (n.m)	

3.	Bánh croa-săng	Croissant (n.m)	
4.	Bánh ga tô	Gâteau (n.m)	
5.	Bánh сэng guých	Sandwich (n.m)	
6.	Bánh su kem	Choux à la crème	
7.	Bánh tạc	Tarte (n.f)	
8.	Bơ	Beurre (n.m)	
9.	Bò bít-tết	Biftek (n.m)	
10.	Ca cao	Cacao (n.m)	
11.	Cà ri	Cari (n.m)	
12.	Cà rốt	Carotte (n.f)	
13.	Ca-ra-men	Caramel (n.m)	

14.	Dăm bông	Jambon (n.m)	
15.	Đậu cô-ve	Haricot vert (n.m)	
16.	Kem	Crème (n.f)	
17.	Lê-gym	Légume (n.m)	
18.	Mơ nuy	Menu (n.m)	
19.	Mousse	Mousse (n.f)	
20.	Mù tạc	Moutarde (n.m)	
21.	Mỳ ba-ghét	Baghette (n.f)	
22.	Ô-liu	Olive (n.f)	

23.	Pa-tê	Paté (n.m)	
24.	Phi-lê	Filet (n.m)	
25.	Phô-ma	Fromage (n.m)	
26.	Ra-gu	Ragout (n.m)	
27.	Sô-cô-la	Chocolat (n.m)	
28.	Su lơ	Chou-fleur (n.m)	
29.	Trứng om-lết	Omelette (n.f)	
30.	Trứng ốp-la	Œuf sur le plat	
31.	Xa-lát	Salade (n.f)	

32.	Xốt	Sauce (n.f)	
33.	Xúp	Soupe (n.f)	

Quá trình Việt hóa không chỉ đơn thuần là sự biến đổi về âm thanh, mà còn bao gồm:

- Sự điều chỉnh cấu trúc âm tiết cho phù hợp với tiếng Việt.
- Sự đơn giản hóa cách phát âm.
- Sự hòa nhập vào hệ thống từ vựng bản địa.

Khi được sử dụng rộng rãi, các từ này dần mất đi “tính ngoại lai” và trở thành một phần tự nhiên của tiếng Việt. Đây là minh chứng rõ ràng cho khả năng tiếp biến linh hoạt và sáng tạo của ngôn ngữ Việt Nam. Đồng thời, nhóm từ này cho thấy ngôn ngữ không chỉ phản ánh chuyên môn mà còn gắn liền với đời sống văn hóa thường nhật. Những từ như “cà phê” hay “xúp”, “xốt” (chịu ảnh hưởng gián tiếp từ văn hóa Pháp) đã trở thành biểu tượng trong văn hóa ẩm thực Việt Nam hiện đại.

4. Ý NGHĨA VĂN HÓA – XÃ HỘI

Sự hiện diện của các yếu tố ngôn ngữ gốc Pháp trong ngành dịch vụ ăn uống không chỉ mang ý nghĩa lịch sử, mà còn có giá trị văn hóa - xã hội sâu sắc.

Trước hết, lớp từ vựng này góp phần tạo nên hình ảnh chuyên nghiệp và chuẩn mực quốc tế cho ngành dịch vụ Việt Nam. Trong môi trường nhà hàng - khách sạn cao cấp, việc sử dụng thuật ngữ gốc Pháp giúp nâng cao tính chính xác trong giao tiếp chuyên môn, đồng thời tạo ấn tượng về sự sang trọng và đẳng cấp. Bên cạnh đó, ngôn ngữ còn đóng vai trò định hình trải nghiệm của khách hàng. Những thuật ngữ như *buffet*, *dessert* hay *à la carte* không chỉ truyền tải nội dung mà còn gợi lên một không gian ẩm thực mang phong cách châu Âu, từ đó ảnh hưởng đến cách cảm nhận và đánh giá dịch vụ.

Ngoài ra, sự tồn tại song song giữa từ Việt hóa và từ gốc Pháp còn phản ánh một đặc điểm quan trọng của xã hội hiện đại: sự giao thoa và đồng tồn tại của nhiều lớp văn hóa trong cùng một hệ thống ngôn ngữ.

5. TIẾNG PHÁP TRONG BỐI CẢNH HỘI NHẬP

Trong giai đoạn hiện nay, tiếng Anh ngày càng giữ vai trò chi phối trong ngành dịch vụ toàn cầu. Tuy nhiên, tiếng Pháp vẫn duy trì vị trí quan trọng, đặc biệt trong các lĩnh vực như ẩm thực cao cấp, nghệ thuật làm bánh và đào tạo nghề bếp chuyên nghiệp. Điều này cho thấy, tiếng Pháp không chỉ là dấu tích của quá khứ, mà còn là một phần của di sản nghề nghiệp mang tính quốc tế, tiếp tục được bảo tồn và phát huy trong bối cảnh hội nhập.

Đối với Việt Nam, việc hiểu và sử dụng đúng các thuật ngữ gốc Pháp không chỉ giúp nâng cao năng lực chuyên môn, mà còn tạo điều kiện thuận lợi cho việc kết nối với các chuẩn mực dịch vụ toàn cầu.

6. KẾT LUẬN

Sự hiện diện của các yếu tố ngôn ngữ gốc Pháp trong ngành dịch vụ nhà hàng và chế biến món ăn tại Việt Nam là kết quả của một quá trình tiếp biến văn hóa lâu dài và sâu sắc. Những yếu tố này không chỉ phản ánh dấu ấn lịch sử mà còn đóng vai trò quan trọng trong việc hình thành hệ thống thuật ngữ chuyên ngành mang tính chuẩn hóa.

Thông qua hai xu hướng chính là giữ nguyên thuật ngữ và Việt hóa, tiếng Việt đã thể hiện khả năng linh hoạt trong việc tiếp nhận và biến đổi yếu tố ngoại lai. Đồng thời, lớp từ vựng này còn góp phần nâng cao tính chuyên nghiệp, tạo dựng hình ảnh và thúc đẩy quá trình hội nhập quốc tế của ngành dịch vụ Việt Nam.

Trong bối cảnh hiện nay, việc nghiên cứu và sử dụng hiệu quả các thuật ngữ gốc Pháp không chỉ có ý nghĩa học thuật mà còn mang giá trị thực tiễn, góp phần nâng cao chất lượng đào tạo và năng lực nghề nghiệp trong lĩnh vực du lịch ẩm thực.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. Hội đồng cấp chứng chỉ nghiệp vụ Du lịch Việt Nam. (2004). *Giáo trình kỹ thuật làm bánh Âu*.
2. Hội đồng cấp chứng chỉ nghiệp vụ Du lịch Việt Nam. (2005). *Kỹ thuật chế biến món ăn*.

3. Nguyễn Văn. (2023, March 25). *Âm thực Việt - Pháp có sự giao thoa và tương trợ rất nhiều*. Báo Thanh Niên.
4. Nguyễn Thiện Giáp. (2008). *Từ vựng học tiếng Việt*. Nhà xuất bản Giáo dục.
5. Lycée Alexis Heck. (2005). *Technologie de la pâtisserie*, Luxembourg.
6. Trần Ngọc Thêm. (1999). *Cơ sở văn hóa Việt Nam*. Nhà xuất bản Giáo dục.

THE INFLUENCE OF FRENCH LOANWORDS ON THE TERMINOLOGY OF THE RESTAURANT AND CULINARY INDUSTRY IN VIETNAM

Abstract: *This article analyzes the impact of the French language on the terminology system within Vietnam's hospitality industry, specifically focusing on restaurant service and culinary arts. Through the examination of two primary groups of loanwords - those retained in their original forms and those phonetically adapted into Vietnamese - the study elucidates the mechanisms of linguistic acculturation and the cultural intersection reflected in professional discourse. Based on this framework, the research moves beyond descriptive analysis to explore the cultural, social, and professional significance of French-derived vocabulary. The findings demonstrate that these linguistic elements act as both historical imprints and vital factors in shaping the standardization and international integration of Vietnam's modern food service industry.*

Keywords: *French loanwords, Restaurant and Catering industry, Culinary arts, Linguistic acculturation, Cultural intersection, ,...*