

NGƯỜI SILA Ở LAI CHÂU

NGÔ LÊ ĐĂNG*

Sila là một trong vài nhóm thuộc tộc người ít nhân khẩu nhất trong cộng đồng 54 dân tộc ở nước ta. Trong tài liệu của Viện Dân tộc học Việt Nam năm 1978 người Si La có trên 300 nhân khẩu cư trú ở miền cực Tây Bắc, chỉ sống trong ba bản thuộc huyện Mường Tè, tỉnh Lai Châu: Seo Hay, Xi Thao Chải (xã Kan Hồ) và Nậm Sin xã Mường Nhé. Đến tháng 4/1999, tại Việt Nam có 551 người Si La, hầu hết trong số họ sống ở một số xã huyện Mường Tè (543/551 người); còn lại chỉ có 4 người sống ở Yên Bái và 1 người đang sống ở Lào Cai.

Theo nghiên cứu của các nhà dân tộc học, người Si La tự gọi mình là Cù Dề Xừ. Thế nhưng, nghĩa của tên gọi trên là gì, thì cho tới nay, chưa ai (kể cả các cụ già người Si La) hiểu và giải thích được (gần đây, tác giả Ma Ngọc Dung, trong công trình “*Văn hoá Si La*” xuất bản năm 2000 tại Nxb. Văn hoá dân tộc, cho biết, nghĩa của Cù Dề Xừ nghĩa là “người trên núi”). Trước đây, đồng bào còn có tên gọi khác là Khả Pẻ. Đây là cách gọi để phân biệt cách mặc váy cuốn ra phía sau của người Si La, khác với cách giắt váy về phía sau của người Thái. Còn Si La là tên gọi phổ biến và được dùng chính thức của dân tộc.

So với các dân tộc thuộc ngữ hệ Tạng- Miến khác, người Si La đến định cư tại Mường Tè rất muộn. Theo nghiên cứu của các nhà dân tộc học, xưa kia người Si La sống ở Mồ U (Mường U), Mồ Lý (Mường Lá) thuộc tỉnh Phong Sa Lý ở Thượng Lào. Do bị các thế lực cai trị người Lào áp bức, bóc lột thậm tệ, nên bảy gia đình người Si La thuộc các họ Hừ, Giàng, Ly, Bờ, Và và Vàng do ông Hừ Chà Hoa dẫn đầu đã bỏ đất Lào di cư sang Việt Nam cách đây gần hai trăm năm. Thoạt đầu, họ sống tập trung trong một bản ở Mường Tùng, tỉnh Lai Châu, sau chuyển về đầu suối Nậm Cày (Mường Lay) rồi chuyển đến Mường Mồ, Nậm Ha và Nậm Lọ (Mường Tè). Sau đó, họ đến tụ cư tại bản Seo Hay, rồi từ đây, một số gia đình chuyển đến ở tại Xi Thao Chải và Nậm Sin.⁽¹⁾

* PGS.TS. Viện Khoa học Xã hội Việt Nam.

Theo điều tra nghiên cứu của các nhà dân tộc học Lào và Việt Nam, cho đến năm 1985, người Si La ở Lào có 1518 người. Ngoài tên gọi Si La, người Si La ở Lào còn được gọi bằng các tên gọi khác: Sĩ Đà, Khơ, Lào Xủng. Tại nước Lào, người Si La cư trú chủ yếu ở Phong Xalỳ (tỉnh cực bắc của Lào, giáp với tỉnh Lai Châu của Việt Nam) và Luổng Nậm Thà (tỉnh nằm ở Tây Bắc nước Lào, giáp với Trung Quốc, Mianma và Thái Lan) và thuộc một trong sáu dân tộc nói tiếng Tạng- Miến. Các dấu tích văn hoá khảo cổ học cho biết, các tộc người Tạng- Miến có thể đã có mặt ở Đông Nam Á từ rất lâu rồi. Thế nhưng, theo nghiên cứu của các nhà dân tộc học, người Si La chỉ mới đến Việt Nam và định cư ở Lai Châu gần 200 năm nay.

A. Đời sống kinh tế

Trong số các dân tộc nói ngôn ngữ Tạng- Miến ở Việt Nam, người Si La là dân tộc có số dân ít nhất. Thế nhưng trong hoạt động kinh tế cũng như trong đời sống văn hoá- xã hội, cộng đồng người Si La lại có những sắc thái tộc người rất đậm nét. Từ rất lâu rồi, người Si La lấy việc trồng lúa trên nương làm nguồn sống chính, người Si La cũng đã biết canh tác ruộng lúa nước từ rất sớm. Mặc dầu vẫn còn mang tính tự cung tự cấp và vẫn còn dựa vào thiên nhiên là chính, nhưng những hoạt động kinh tế của người Si La, so với của một vài dân tộc cùng ngữ hệ, đã có nhiều biểu hiện về sự tiến bộ và phát triển.

Đối với người Si La, trồng trọt là hoạt động kinh tế chủ đạo và là nguồn sống chính. Trồng trọt của người Si La bao gồm làm nương và làm ruộng nước (ruộng bậc thang). Trong việc trồng trọt, người Si La dùng các công cụ khác nhau như gậy chọc lỗ, cuốc, cày bừa có súc vật kéo. Ngoài trồng lúa, người Si La còn trồng các loại cây lương thực cũng như các loại cây trồng phụ khác như ngô, sắn, đậu, bầu, bí... Thế nhưng, do sinh sống ở những nơi có địa hình hiểm trở, núi cao rừng sâu... người Si La vẫn phải sống dựa vào trồng lúa và các loại cây hoa màu trên nương là chủ yếu; còn ruộng nước và ruộng bậc thang, tuy cũng có, nhưng diện tích rất ít và không đáng kể. Và, như các dân tộc làm nương khác, người Si La làm nương qua các công đoạn chính sau: phát nương- đốt nương- tra hạt- chăm sóc- thu hoạch.

Như các dân tộc làm nương trên vùng núi cao khác, người Si La rất có kinh nghiệm chọn đất để làm nương. Họ thường chọn nơi có cây to trong rừng sâu, đất có màu sẫm, ẩm vừa tốt cho cây trồng phát triển vừa tiện cho việc phát nương. Khi đi tìm đất làm nương, người Si La cũng kiêng một số điều: không đi vào ngày chết và ngày chôn bố mẹ; trên đường đi mà gặp bất cứ con vật gì chết thì phải quay về; không chọn những khu vực có đất đỏ và khô; khi đã chọn được chỗ mà nằm mơ thấy người hay các con vật chết thì phải bỏ chỗ đã chọn để đi tìm chỗ mới... Khi đã chọn được chỗ ưng ý, sau khi ăn tết xong (vào khoảng tháng Hai dương lịch) các gia đình tổ chức phát nương (*za gô mề*). Dụng cụ chính để phát nương là con dao quắm (*so tọ*) và rìu (*the zô*). Thường thì cả nhà tham gia phát nương: đàn ông khoẻ mạnh chặt cây lớn, phát những

chỗ khó; phụ nữ và những người yếu thì chặt cây nhỏ, phát những chỗ dễ. Trong khi phát nương, người Si La thường phát từ chân dốc lên đỉnh và không chặt hạ những cây to (để các cây to đổ cho bóng mát, làm cơ sở cho rừng mọc lại nhanh sau khi nương bị bỏ và để lấy gỗ làm nhà...). Sau khoảng gần một tháng (vào khoảng cuối tháng Hai, đầu tháng Ba dương lịch), khi các cây bị đốn đã khô, mọi người mới đốt nương (*mì phuta*). Để vừa đốt nhanh và gọn, vừa giữ cho khỏi bị cháy rừng, người Si La thường đốt nương vào những ngày nắng ráo, không có gió to; đốt từ chân nương lên trên và theo chiều gió; gom cây lá thành các đống để tránh cháy lan tràn; cần nhiều người tham gia để tránh cho lửa khỏi lan ra ngoài nương gây cháy rừng; tránh đốt nương vào ngày con rồng vì sợ ngày đó hay có mưa lớn... Khi tro trên nương đã nguội, người ta bắt tay vào dọn nương. Công việc dọn nương là gom đốt tiếp những cây củi chưa cháy hết, san tro đều lên mặt nương. Thông thường, trên nương mới, người Si La thường trồng lúa một vài vụ, sau đấy mới trồng ngô và sắn. Hết màu, họ bỏ nương cũ đi tìm nương mới. Sau mười năm, người ta có thể trở lại nương cũ để phát nương tiếp.

Vì có truyền thống trồng lúa từ lâu, nên người Si La, theo tài liệu của các tác giả cuốn sách “Các dân tộc ít người ở Việt Nam” (xuất bản năm 1978), đã biết đến một số giống lúa khá thuần chủng. Ví dụ, thuộc lúa tẻ, người Si La có lúa tẻ hạt trắng (cò chì), lúa tẻ hạt đen (cò mà), lúa tẻ hạt đỏ (hồ cù); lúa nếp thì có nếp hạt màu vàng (nhờ nớ) và nếp hạt màu sáng (nhờ pon tờ). Và, gần đây nhất, theo điều tra năm 1999 của nhà dân tộc học Trần Bình, người Si La có cả một bộ giống lúa phong phú gồm: lúa tẻ sớm, thường trồng ít để làm lễ lúa mới (*co se*), lúa tẻ muộn, trồng đại trà và là giống chủ đạo (*co cứ*) thuộc dòng lúa tẻ (*co si*); còn thuộc dòng lúa nếp (*co nhỏ*) thì có nếp thơm, trồng ít, năng suất thấp (*co nhỏ li la*), nếp có hạt màu trắng (*co nhỏ phụ*), nếp có hạt màu đỏ (*co nhỏ lơ lơ*), nếp hạt vàng, năng suất cao (*co nhỏ hư lư*) và nếp hạt đen, trồng ít (*co nhỏ na na*). Cũng theo tác giả Trần Bình, ở người Si La, bộ giống lúa nếp phong phú hơn hẳn bộ giống lúa tẻ. Điều này chứng tỏ, xưa kia và ngày nay nữa, lúa nếp là cây lương thực chính trên nương của người Si La.⁽²⁾ Những giống lúa trên được đem gieo lên nương vào khoảng tháng Hai âm lịch, khi nương đã chuẩn bị xong. Và trước khi đi gieo hạt (*pò xê*), các bản phải tổ chức cúng bản (*bìà khớ*) và cấm bản (*mía lô lô*); còn các gia đình thì làm lễ *cá si ta* (lễ gieo hạt tượng trưng). Chỉ sau các lễ thức trên, mọi người mới lên nương gieo hạt. Người Si La kiêng gieo hạt vào ngày đốt nương và ngày bố mẹ mất. Công cụ để chọc lỗ tra hạt là cây gậy chọc lỗ (*su u lô*) cao gần 3 m, đường kính 5-6 cm làm bằng cây thành ngạnh (*a chữ*). Thường thì đàn ông chọc lỗ, đàn bà tra hạt; và, thường thì công việc chọc lỗ- tra hạt bắt đầu từ chân nương ngược lên trên (người chọc lùi dần, người tra tiến lên).

Trong suốt thời gian ba, bốn tháng cây lúa phát triển, người ta chỉ lên nương nhỏ cỏ một vài lần. Và, như khi chuẩn bị đi gieo hạt, trong suốt thời gian cây lúa phát triển, người Si La thường làm một số nghi lễ cầu mong cho cây lúa

không bị chết, không bị chim chuột phá, không bị khô hạn... Và, khi lúa chín, người ta mới nâng lên nường và chuẩn bị mọi việc cho mùa thu hoạch.

Vào khoảng tháng Chín dương lịch, trước khi bước vào thu hoạch đại trà, các gia đình người Si La thường thu hoạch một ít lúa sớm để lấy lúa mới làm lễ cơm mới cúng tổ tiên. Khi gặt lúa, người Si La dùng liềm (*kiểu*) cắt ngang cây lúa và phơi khô lúa ngay trên nường. Lúa khô, người ta xếp lúa (bông quay vào trong, gốc ra ngoài) thành từng đống hình tròn có đường kính 2-3 m và cao 2-3 m, rồi phủ rơm lên trên cống mưa. Thường thì sau thu hoạch (tháng 9 dương lịch) vài tháng (vào khoảng tháng 12 dương lịch), người Si La mới tiến hành đập lúa. Người ta trải lúa lên tấm trải (*a chạ*), rồi dùng chiếc gậy đập (*té từ*, một đầu cong để đập cho thóc rời khỏi bông. Lúa đập xong, người ta làm một nhà sàn nhỏ ngay trên nường để làm kho thóc, khi nào cần, mới ra kho lấy thóc về ăn (ngày nay, phần lớn các gia đình đem thóc về nhà cất giữ). Sau khi thu hoạch xong, người Si La làm lễ cúng hồn lúa (*cò ve phạ*).

Ngoài lúa, trên nường của mình, người Si La còn trồng ngô. Tuy nường ngô cũng được làm như nường lúa, nhưng ngô thường được gieo trồng sớm hơn lúa. Các giống ngô của người Si La gồm hai loại ngô tẻ (*po chệ*) hạt vàng (*po chệ hu hơ*) và hạt trắng (*po chệ phu lu*) và hai loại ngô nếp (*po nhò*) hạt vàng (*po nhò hu hơ*) và hạt trắng (*po nhò phu lu*). Các giống ngô nếp thì hạt thơm, dẻo và ăn ngon, nhưng hay bị sâu bệnh và không chịu được hạn, nên được trồng ít và được dùng để ăn chơi và làm bánh. Ngược lại, tuy không ngon, thơm và dẻo bằng ngô nếp, nhưng ngô tẻ lại cho năng suất cao, chịu hạn và chịu sâu bệnh tốt, nên được trồng nhiều. Ngô thường được trồng vào khoảng tháng Hai dương lịch, và thu hoạch vào tháng Tám dương lịch. Các công đoạn canh tác trồng và chăm sóc ngô cũng gần giống như đối với lúa. Khi ngô đã già, người ta bẻ bắp cho vào kho làm trên nường hoặc chuyển về nhà bằng gùi. Ngô được phơi khô rồi tách hạt. Hạt ngô dùng làm lương ăn hoặc để chăn nuôi. Người Si La ăn ngô trong các bữa ăn hàng ngày vào các tháng giáp hạt. Ngô được giã nhỏ thành bột rồi hoặc để nấu ăn riêng hoặc được trộn độn với gạo nấu ăn.

Người Si La cũng trồng sắn trên nường. Nhưng, theo các nhà nghiên cứu người Si La chỉ mới biết trồng sắn cách đây không lâu (từ năm 1960) và không có kinh nghiệm trồng loại cây này. Các loại giống sắn của họ chủ yếu là sắn Tàu (*mừ chú*) và sắn Kinh (*mừ chú Keo*, sắn của người Kinh). Sắn thường được trồng xen vào nường ngô, khi cây ngô đã cao khoảng 10-20 cm, chứ không được trồng thành nường riêng. Khi ngô thu hoạch, thì sắn đã lên cao. Cuối năm khi thu hoạch sắn xong, người ta lại làm nường lại để trồng ngô. Ngoài sắn, trên nường ngô, người Si La còn trồng xen các loại rau, đậu, bầu, bí... như bí để (*ma hờ*), vừng (*nè hơ*), gừng (*chò sự*), đậu đen (*lo gờ*), khoai lang (*màm phờ lơ*) khoai sọ (*bleu*), mía (*phù chi*), đu đủ (*ma côi*), hành (*cú mo*), tỏi (*cú phlô*) chuối (*nga sừ*)...

Theo các tài liệu điều tra, nghiên cứu của các nhà dân tộc học, thì người Si La đã biết làm ruộng nước từ xa xưa. Họ đã biết khai phá đất dốc trên các sườn đồi núi thoải làm ruộng bậc thang, rồi tận dụng các nguồn nước lấy nước vào ruộng để trồng cấy lúa nước. Ruộng bậc thang của người Si La chủ yếu là ruộng chờ mưa và chỉ cấy một vụ (vụ mùa). Thế nhưng, trong những năm gần đây, trên một số diện tích ruộng thuận tiện, người Si La đã cấy thêm vụ lúa chiêm nữa. Dù trồng cấy cây lúa trên ruộng nước, nhưng người Si La vẫn còn biết ít kinh nghiệm làm lúa nước. Ngoài các công cụ truyền thống làm lúa nương ra, để làm lúa nước, người Si La còn sử dụng cày, bừa và dùng trâu làm sức kéo. Như các dân tộc miền núi khác, người Si La cũng thực hiện một số công đoạn truyền thống trong việc trồng cấy lúa nước: gieo mạ, nhổ mạ cấy, tháo nước vào và thu hoạch. Và, khâu chăm sóc lúa chủ yếu của người Si La là tưới nước, chứ không làm cỏ và bón phân. Tuy diện tích không lớn, nhưng do năng suất cao, nên trồng cấy lúa nước đã góp một phần không nhỏ vào nguồn thu nhập đảm bảo đời sống cho các gia đình.

Chăn nuôi đối với người Si La chỉ là nguồn thu nhập phụ và chủ yếu nhằm để phục vụ cho các cuộc tế lễ, các sinh hoạt mang tính cộng đồng như cưới xin, ma chay, làm nhà mới, và, trong chừng mực nào đấy, cung cấp thêm thức ăn cho các bữa ăn thường ngày. Ngoài ra, chăn nuôi cũng còn là nguồn cung cấp sức kéo cho việc trồng cấy và cho việc vận chuyển.

Đối tượng chăn nuôi lớn và quan trọng của người Si La là một số con vật đại gia súc như trâu (*bô la*), bò (*mén hù*) và dê (*chê me*). Dù rằng đã biết đến chăn nuôi đại gia súc từ lâu, nhưng kỹ thuật chăn nuôi trâu, bò... của người Si La còn chưa phát triển và vẫn còn mang tính tự nhiên: nuôi thả rông, không chuồng trại, để gia súc sinh đẻ tự nhiên, không phòng chữa bệnh, không thiến trâu bò để làm trâu bò cày kéo hay nuôi lấy thịt... Chính vì thế, nguồn cung cấp thức ăn động vật chính ở người Si La là chăn nuôi lợn và gia cầm. Hầu như gia đình nào cũng có đàn lợn (*va*) dăm ba con. Giống lợn chính được nuôi là giống lợn đen truyền thống. Tuy đã có chuồng, nhưng lợn vẫn được nuôi thả là chính. Hàng ngày, lợn được cho ăn hai bữa sớm và tối. Thức ăn cho lợn là sản nấu với các loại rau rừng. Lợn không được hoạn, và, vì thế được sinh sản tự nhiên. Cũng như nuôi đại gia súc, trong việc nuôi lợn, người Si La chưa phân biệt ra thành nuôi lợn thịt và nuôi lợn giống.

Bên cạnh nuôi lợn, hầu như mọi gia đình người Si La đều chăn nuôi gà (*a*), vịt (*cho khê*)... Cũng như nuôi lợn, kỹ thuật chăn nuôi gia cầm của người Si La vẫn còn nặng về chăn thả tự nhiên: gia cầm tự kiếm ăn là chính, ban đêm được nhốt vào những chiếc bu (*a kha*) rồi được treo lên cao để tránh bị chồn, cáo, chuột... bắt. Chăn nuôi gia cầm không chỉ góp phần vào việc làm thức ăn hàng ngày và sử dụng vào các cuộc tế lễ... mà còn tạo ra nguồn hàng hoá chính để các gia đình bán lấy tiền mua sắm các thứ vật dụng cần thiết khác.

Cùng với chăn nuôi, thủ công gia đình cũng là một trong những hoạt động kinh tế phụ nhằm thoả mãn các nhu cầu sinh hoạt và sản xuất của các gia đình.

Khác với một số dân tộc láng giềng, người Si La không biết dệt vải. Do vậy, nghề thủ công chính của họ là đan lát. Đàn ông Si La ai cũng biết đan vì ai cũng được học nghề này từ khi bảy, tám tuổi. Đan lát trở thành thước đo sự chín chắn và tài giỏi của nam giới người Si La. Không chỉ vậy, nghề đan còn cung cấp mọi đồ dùng và dụng cụ cho sinh hoạt hàng ngày trong gia đình và cho công việc sản xuất, vận chuyển... Ngoài ra, đôi khi các sản phẩm đan còn được dùng làm vật trao đổi với các dân tộc khác trong vùng để lấy các sản phẩm cần thiết cho mình. Nguyên liệu chính mà người Si La dùng để đan là mây (*ve hò*). Ngoài ra, họ còn dùng thêm cả các loại tre nứa khác. Vào mùa khô hanh cuối năm, khi mây già và rần, người Si La vào rừng lấy mây về phơi khô, cuộn thành bó, treo trên gác bếp để dùng dần.

Đàn ông trong các gia đình Si La thường tranh thủ đan vào những lúc rỗi rãi, vào những khi trời mưa không đi làm ngoài ruộng nương, vào vụ nông nhàn hàng năm. Sản phẩm đan có nhiều chủng loại và được đan theo những kỹ thuật khác nhau. Các loại sản phẩm đan thường gặp trong các gia đình Si La là gùi (*mì dè*), tấm trải để đập lúa, phơi thóc (*hạ chơ*), các loại nong, nia, mẹt (*có o*), chiếu mây (*khôi a zơ*), giỏ đựng cơm (*ô kê*), hòm đựng quần áo (*bờ*), hình ta leo dùng trong các nghi lễ cúng (*blá*)...

Mỗi người trong gia đình Si La đều thường có 1-2 chiếc gùi. Gùi có hai loại, một loại đan dây theo kiểu lồng đôi, dùng để gùi thóc, gạo, ngô..., loại kia là gùi thưa, đan theo kiểu mắt cáo, lồng một, dùng để gùi sắn, củi, rau, quả... Nguyên liệu chính để đan gùi là mây. Ngoài gùi, trong mỗi nhà người Si La đều có vài ba tấm trải, kích thước mỗi chiều vài ba mét (có những tấm rộng tới cả chục mét, để đập lúa, phơi thóc. Tấm trải được đan theo kiểu lồng đôi (*zơ ơ*). Các loại nong, nia, mẹt được đan bằng lan dang (*gơ lợ*), tre (*lè bô*), nứa (*lè bô*) và thường được đan lồng đôi. Chiếu mây được đan theo kiểu lồng đôi (*tợ độ*). Giỏ đựng cơm được đan bằng dang là chính, theo kiểu lồng một (*thà zợ*), hoặc lồng đôi (*tợ độ*). Hòm đựng quần áo được đan lồng đôi bằng lan mây. Tà leo được đan bằng tre hoặc nứa theo kiểu lồng một. Người Si La còn dùng sợi vỏ cây sắn, dây rừng để đan các công cụ đánh bắt cá như chài (*ve chơ*), lưới (*ba*), vọt (*ngà khủ*), đó (*a lố*)...

Ngoài nghề đan, người Si La còn có nghề rèn. Trong mỗi bản của họ, thường có một vài lò rèn (*bie bốn*) làm công việc sửa chữa các nông cụ như cuốc, dao, liềm. Công cụ của nghề rèn gồm bễ nằm (*bi ẹ bô*), đe bằng sắt (*the tư*), búa (*tù tư*), kìm (há chi), rũa (*lá xa*). Nguyên liệu chính để rèn là sắt thép vụn, dao cuốc cùn..., nhiên liệu để luyện là than củi. Cách làm than củi là đốt gỗ cho cháy, hết lửa thì đổ nước vào để lấy than. Sản phẩm rèn gồm dao (*le hừ*), dao quắm (*so tợ*), liềm (kiều)...

Bên cạnh nghề đan lát, đàn ông Si La thường biết làm nghề mộc giản đơn. Công cụ làm mộc thường là dao và rìu. Sản phẩm mộc thường là bàn gỗ (*chò*

dự), ghế băng (*bà tơ*), ghế đôn (*ky tơ*), giường (*a tô*), cày (*lì hoa*), bừa (*tê kha*), cối giã gạo (*thù thi*), các loại bẫy (*o sọ*), máng lợn (*vạ đo lù khê*)...

Mặc dù sống dựa vào trồng trọt là chính, nhưng công việc này không đảm bảo đủ lương thực và thực phẩm thường ngày cho người Si La. Do vậy, như nhiều dân tộc miền núi khác, người Si La vẫn phải khai thác các nguồn lợi tự nhiên để sống. Và, công việc khai thác tự nhiên chính và quan trọng nhất của người Si La là hái lượm.

Hái lượm là công việc chính của phụ nữ trong các gia đình Si La. Hầu như ngày nào họ cũng đi hái lượm, tìm kiếm các loại rau, măng, củ quả, các loại động vật nhuyễn thể, cua, ốc, côn trùng... để đem về làm thức ăn cho các bữa ăn hàng ngày. Các loại rau sẵn có trong rừng mà phụ nữ Si La hái lượm là dương xỉ (*tá tà*), lá chua (*xì ghi phù lu*), lá lốt (*xà le*), quả cà gai (*xư khò*), rau tàu bay (*lò zà khà*), lá sung non (*pheo le lè*)... Vì không làm vườn và ít trồng rau, cho nên rau rừng, các con cua ốc và côn trùng mà phụ nữ hái và bắt về là nguồn cung cấp rau, thực phẩm chính cho các bữa ăn trong các gia đình Si La. Ngoài ra, vào các mùa trong năm, phụ nữ Si La còn đi hái măng tre, măng bương, măng dang (*về mị, giớ mị*...) vào mùa từ tháng 5 đến tháng 10, măng đắng (*về chề*) vào dịp đầu năm. Ngoài măng, vào mùa mưa, họ còn thu hái một số nấm (*ma kho lơ khô*), nấm hương (*com mị kim*) và các loại nấm khác (*phạ*). Như một số dân tộc khác trong khu vực, phụ nữ Si La cũng thu hái sa nhân (*sa cô*), tam thất rừng, các loại lá thuốc. Trước đây, do thiếu lương thực, họ còn đi đào củ mài (*mừ*), củ nâu (*kha la*) để làm lương thực.

Như nhiều dân tộc miền núi khác, người Si La cũng giỏi săn bắt các loại thú rừng, chim chui. Dụng cụ, vũ khí săn bắt của họ gồm súng kíp (*lô cớ*), các loại nỏ (*xư na*), bẫy, chài, lưới... Súng kíp, đạn (*ze mạ*), thuốc đạn (*y zọ*)... người Si La mua của người H'mông. Cùng với súng kíp, nỏ là vũ khí để săn bắn phổ biến của người Si La. Để săn bắt, người Si La còn dùng bẫy càn sập (*o sọ*). Săn bắt là công việc của nam giới. Người Si La không có thói quen săn đuổi, săn vây. Họ thường hay săn rình, săn cá nhân. Ngoài săn thú, đánh cá là hoạt động khá phổ biến trong các bản của người Si La. Hầu như gia đình nào cũng có một vài bộ chài, lưới, vọt...do họ tự tạo. Người Si La thường hay đánh cá ở sông Đà và ở các suối lớn.

Như một số dân tộc miền núi khác, do sinh sống trong một địa bàn xa xôi, hẻo lánh, giao thông đi lại khó khăn, hoạt động kinh tế của người Si La hoàn toàn mang tính khép kín, tự cung tự cấp. Vì vậy mà kinh tế hàng hoá của người Si La còn chưa phát triển. Tại nơi họ cư trú, không có chợ hoặc những trung tâm buôn bán. Chỉ gần đây, do những tác động của kinh tế thị trường, người Si La đã bắt đầu tìm kiếm và khai thác những sản vật quý hiếm trong vùng hoặc tích cực chăn nuôi và trồng trọt để có sản phẩm thừa... để đem buôn bán. Đặc biệt, vàng sa khoáng là mặt hàng mà nhiều gia đình người Si La đi đãi được dùng để bán và trao đổi trên thị trường.

B. Văn hoá xã hội

Người Si La có quan hệ hôn nhân một vợ, một chồng, chung thủy, bền vững. Vợ chồng là đơn vị nhỏ nhất của tổ chức xã hội. Quan hệ hôn nhân và gia đình của người Si La dựa trên cơ sở phụ quyền, nhưng ít nhiều vẫn giữ những tàn dư của xã hội mẫu hệ. Con cái trong gia đình sinh ra mang họ cha. Trong khi đó thì, tàn dư của mẫu hệ vẫn còn được duy trì ở tục ở rể. Quan hệ hôn nhân của người Si La ít bị ảnh hưởng của các tôn giáo, vì cho đến nay, họ chưa chịu ảnh hưởng của một tôn giáo lớn nào. Đến tuổi trưởng thành, trai gái được tự do yêu đương, tự nguyện và bình đẳng theo những quy định của phong tục tập quán riêng của dân tộc. Trước đây, ở người Si La, việc kết hôn với người khác dân tộc là điều cấm kỵ. Còn cùng một họ, thì chỉ đến đời thứ bảy, trai gái mới được lấy nhau. Nguyên tắc người trong một họ không được lấy nhau, mặc dù khác chi, đã chi phối các quan hệ hôn nhân khác. Hôn nhân con cô con cậu được chấp thuận. Các con (trai và gái) của anh em trai được phép lấy các con (gái và trai) của chị em gái vì chúng khác họ. Rồi thì, con dì con già, tức các con của hai chị em gái được lấy nhau, nếu bố của chúng khác họ. Tục vợ chết, chồng lấy chị em gái vợ- tục *sororat*, hay anh (em) chết, em (anh) lấy chị (em dâu)- tục *levirat*- bị nghiêm cấm. Ngày nay, do tác động của việc mở rộng giao lưu với bên ngoài, trai gái người Si La có thể lấy vợ, lấy chồng khác dân tộc mà không bị một ràng buộc luật tục nào. Sau khi thành vợ, thành chồng và tách thành gia đình riêng, người chồng là người quyết định mọi việc làm ăn, quan hệ... còn người vợ thì chủ yếu chú tâm và dồn sức vào các công việc nội trợ và nuôi dạy con cái.

Hình thức gia đình của người Si La là gia đình hạt nhân nhỏ, một vợ, một chồng, bình quân mỗi gia đình có khoảng 4 – 5 người. Trong mỗi gia đình, thường có hai thế hệ gồm bố mẹ và con cái. Chỉ một số gia đình con trai trưởng là có ba thế hệ (thêm thế hệ ông bà). Vì là gia đình mang tính phụ hệ, nên, sau khi cưới chồng và về ở nhà chồng, người phụ nữ phải đổi họ theo họ nhà chồng; rồi thì, tất cả con cái trong gia đình đều mang họ bố và quyền thừa kế tài sản thuộc về người con trai cả. Các loại tài sản được kế thừa chủ yếu là ngôi nhà ở và các vật dụng sẵn có, gia súc, gia cầm và đất đai canh tác. Trường hợp gia đình không có con trai phải lấy rể đời cho một trong số con gái, thì khi đó, người con rể phải chuyển đổi họ sang họ của bố vợ.

Người Si La có năm họ là: Hù, Pờ, Lì, Li và Giàng, trong đó, hai họ Hù và Pờ chiếm số đông. Mỗi dòng họ đều có truyền thuyết về dòng họ của mình. Ví dụ, họ Hù có truyền thuyết kể về con hổ cứu người; họ Pờ có truyền thuyết về thanh kiếm bảo vệ bản. Mỗi quan hệ trong dòng họ là quan hệ huyết thống, có một ông trưởng họ đứng đầu. Ông trưởng họ của người Si La được gọi là *a lu lu co i su* (nghĩa là anh em to). Mỗi họ có nơi thờ dòng họ (*xì chi chí me*). Người đứng đầu họ là người già nhất trong họ, không phân biệt người đó thuộc dòng trưởng hay dòng thứ, không kế thừa cha truyền con nối. Hàng năm vào hai kỳ là tết tháng 12 và tết cơm mới, người ta tổ chức cúng chung cho cả họ ở nhà người

trưởng họ. Lễ vật cúng tổ tiên phải có thịt sóc, cua, cá bống, một ống rượu cần tượng trưng, và bông lúa, khoai sọ, bó lá, hạt cườm và sáp ong làm nền đốt. Trưởng họ có quyền quyết định công việc của dòng họ và của mỗi gia đình thành viên của dòng họ. Các gia đình, mỗi khi cần tổ chức lớn các lễ tết, các công việc nhà như cưới xin, ma chay, vào nhà mới, mừng lúa mới... đều phải đem lễ vật đến nhà trưởng họ cúng bái tổ tiên, trời đất. Nếu các gia đình có chuyện gì đó mắc mớ hay xích mích với bên ngoài, thì cũng trưởng họ đến can thiệp và giải quyết. Vào những dịp lễ tết, các nhà cũng đem lễ vật đến biểu trưng họ. Tổ chức dòng tộc của người Si La khá chặt chẽ, có quy ước và hương ước riêng nhằm xử phạt nghiêm minh với những ai làm tổn hại đến danh dự của dòng họ.

Trước ngày giải phóng, tổ chức xã hội của người Si La phụ thuộc vào tổ chức xã hội của các quan phong kiến người Thái. Mỗi bản có tạo bản, kỳ mục người Si La. Cai quản cả ba bản người Si La ở Mường Bum (Mường Tè) là một người Si La với chức *sa quạ*. Sa quạ là người thu thuế các bản trong phạm vi của mình, đôn đốc việc đi phu, đi phục dịch cho lý trưởng, chánh tổng, là người giải quyết các công việc trong bản theo luật tục khi tạo bản không giải quyết được.

C. Văn hoá vật chất

1. Làng bản - nhà cửa

Người Si La sống tập trung thành từng bản độc lập dựa vào địa hình rừng núi của từng khu vực. Bản của họ thường ở nơi cao ráo, tương đối bằng phẳng, gần khe suối, có đường đi lại thuận tiện. Hướng chung của bản thường quay mặt về phía đông hay hướng ra sông. Thế nhưng, hướng của từng nhà lại có thể khác nhau, tùy thuộc vào địa hình. Các hộ gia đình được phép tự chọn cho mình một khoảng đất ưa thích để làm nhà. Do vậy các nhà mọc lôm không theo một quy hoạch chung nào cả.

Người Si La ở nhà đất gọi là “*dạ sơ*”. Ngôi nhà ở của người Si La có một gian hai chái hoặc hai gian và hai chái nhỏ, mái thấp, lợp cỏ tranh đánh thành gập, xung quanh nhà bung liếp đan bằng nứa. Mỗi nhà có một cửa ra vào. Riêng nhà của ông trưởng họ là có hai cửa, trong đó một cửa phụ ở gian trái chính, gần nơi đặt bàn thờ, dành cho anh em họ hàng thân thuộc vào thờ cúng tổ tiên nhân các dịp lễ tết, cưới xin, giỗ chạp... Mặt bằng trong nhà được bố trí thành bốn khu vực theo hai cấu trúc mặt bằng. Khu bếp nấu ăn và để các đồ dùng sinh hoạt quanh bếp lửa. Tại đây, có một góc nhỏ để đặt các ống đựng nước. Khu vực này chiếm toàn bộ chái nhà bên trái (theo hướng từ cửa chính nhìn vào), được ngăn tách ra và mở một cửa thông với gian chính. Khu vực sinh hoạt là một gian hoặc hai gian giữa. Tại giữa gian bên phải, có một bếp lửa (*mì cở*) được kê bằng ba hòn đá, trong đó có một hòn quay về hướng bàn thờ tổ tiên được gọi là “*sì chi lo khọ*”. Bếp sinh hoạt này được coi là bếp thờ. Trước đây, người ta cấm phụ nữ vào gần hay mang các đồ uestap vào khu bếp thờ. Ngày nay, bếp sinh hoạt này là nơi sinh hoạt và nấu ăn hàng ngày của gia đình. Khu

vực thứ ba là khu ngủ được ngăn dọc theo chiều dài phía sau của hai gian chính và bằng một phần tư bề rộng. Khu vực này được chia làm hai buồng nhỏ: một buồng của vợ chồng chủ nhà, nơi có đặt một bàn thờ (*si chi*) làm nơi thờ cha mẹ, ông bà (bàn thờ tại nhà trưởng họ được treo cao trên chiếc cột ở gian chính). Bàn thờ là một cái giá bằng phen đan treo cao trên vách sau. Trên bàn thờ đặt đồ thờ cúng bố mẹ: một chén rượu nhỏ, một quả bầu khô. Buồng thứ hai là nơi ngủ của các con. Khu vực thứ tư là nơi ngủ của khách nằm ở chái nhà bên phải.

Người Si La thường chọn nơi cao ráo, gần nguồn nước, không gian thoáng đãng để dựng nhà. Sau khi chọn được đất, công việc làm nhà được tiến hành theo nhiều công đoạn. Trước hết, chủ nhà phải tính ngày cho từng giai đoạn, kể từ khi đi lấy cây, lấy nguyên vật liệu. Thông thường, người ta tránh ngày sinh của chủ nhà, chọn những ngày nắng ráo, không có những điềm gở, như có tiếng kêu của diều hâu và hoẵng. Khi làm nhà, người ta đào hố chôn cột quân trước, cột cái sau. Dựng xong cột quân thì đặt quá giang (*khử tổ*) và chôn hàng cột cái vào giữa rồi đặt xà nóc (*bư tha lô*), đặt kèo (*co*) để tạo thành các cặp vì kèo có xà nóc giữ. Sau đấy là đến các việc đặt xà gỗ (*phê djo*), đặt các loại xà khác (*phê le*), dui (*ư nhi*), mè (*kè le*). Đến đây, cái khung nhà đã được dựng xong. Và, việc tiếp theo là lợp mái. Nguyên liệu lợp nhà là cỏ tranh (*i thè*) khai thác từ rừng tranh tự nhiên. Sau khi lợp nhà xong, bà con họ hàng có thể ra về. Phần còn lại của công việc như đan phen, dựng vách ngăn và các công trình phụ khác do gia đình tự làm. Sau khi ngôi nhà hoàn tất, chủ gia đình phải xem ngày để tổ chức các nghi lễ như dỡ lán, lập bàn thờ, đặt bếp thờ và vào nhà mới.

2. Ăn uống

Do nguồn lương thực chính là lúa, cho nên, người Si La quen ăn cơm gạo tẻ, thỉnh thoảng mới ăn thêm cơm nếp, ngô sắn. Cơm tẻ và cơm nếp được nấu chứ không đồ như người Thái. Ngô, khi ăn, hoặc được xay nhỏ trộn với gạo nấu thành cơm, hoặc bung hạt ăn riêng. Thức ăn thường ngày gồm có các loại rau rừng, măng, nấm. Rau rừng nấu thành canh, măng thì được luộc, nấu hoặc sào. Trong các bữa ăn hàng ngày, thịt gà, thịt lợn và nhất là cá rất hiếm. Thế nhưng, vào các dịp lễ hoặc tết, họ lại có thể làm thịt rất nhiều gà.

Đồng bào Si La có nhiều kinh nghiệm bảo quản và giữ thức ăn để ăn lâu dài. Thịt lợn được bảo quản ăn dần bằng cách ướp muối hay chiên chín ngâm vào mỡ. Như một số dân tộc miền núi khác, người Si La có món cá ướp chua. Rau, nhất là măng và nấm, đồng bào thường phơi khô bảo quản để ăn dần. Măng chua cũng là một món ăn quý của người Si La và thường được nấu với cá, thịt gà. Thịt thú rừng và các loại côn trùng, nhộng măng là những nguồn chất đạm khá dồi dào bổ sung cho bữa ăn hàng ngày. Đặc biệt, thịt sóc và thịt chuột được đồng bào rất ưa chuộng.

Vào các dịp lễ tết, đồng bào thường nấu rượu trắng, ủ rượu cần để cúng tổ tiên và uống trong bữa ăn. Rượu trắng được chế biến từ gạo xay hoặc ngô. Gạo,

ngô được nấu chín tãi ra phơi cho nguội, đảo kỹ cho rời ra từng hạt sau đó trộn với men. Men được làm từ bột gạo trộn với bột của một loại lá cây rừng có tác dụng gây lên men. Sau khi trộn men vào cơm xong, người ta cho cơm vào giùi có lót lá giấy để ủ. Khoảng năm ngày sau, khi hỗn hợp gạo men đã dậy mùi và rõ nước, người ta đổ chỗ gạo men này vào chum cùng một ít nước lá rồi đậy kín để ủ khoảng 3 đến 5 ngày thì đem ra cất lấy rượu. Dụng cụ cất rượu gồm một chiếc chảo hoặc nồi to để đun từ phía dưới, một chiếc chõ bằng gỗ đục rỗng hai đầu, ở giữa thân đục một lỗ nhỏ để luồn một chiếc thìa hình khum có cán rỗng thành vôi chầy từ trong lòng chõ ra ngoài, một chiếc chảo đựng nước lạnh để ngưng hơi rượu dậy trên chõ đổ đầy nước. Về nguyên tắc làm rượu cần của người Si La cũng tương tự như của người Thái, người Cống... Nguyên liệu làm rượu cần là gạo, ngô và sắn. Nếu dùng sắn thì khi ủ được trộn thêm trấu nếp để tạo mùi thơm như gạo nếp cho rượu. Khác với làm rượu trắng, rượu cần không phải trải qua quá trình chưng cất, mà sau khi ủ vào chum khoảng tám bảy ngày thì có thể dùng được. Khi uống, chum rượu cần được mở ra, đổ đầy nước lã vào và cắm cần trúc, đợi khoảng 5 phút cho rượu ngấm thì uống. Khi uống rượu cần, người Si La bao giờ cũng nhường cho trưởng họ và già làng uống trước, sau đến đàn ông và cuối cùng là uống cộng đồng luân phiên. Trong gia đình cũng vậy, khi uống rượu cần, chủ nhà hoặc người già cả trong nhà uống trước, phụ nữ và trẻ em uống sau.

Thức uống của người Si La là nước đun sôi hoặc nước lã lấy từ khe. Có gia đình hái lá cây đắng, chát, đào rễ cây thuốc để đun thành nước uống hàng ngày. Phụ nữ Si La không ăn trầu, nhưng vẫn nhuộm răng đen; còn đàn ông thì thích hút thuốc Lào.

3. Trang phục

Phụ nữ Si La thường mặc một loại áo ngắn 3 thân có tên gọi dân tộc là “*phi khô*”. *Phi khô* được cấu thành từ những thành phần: cổ áo, thân áo, ống tay áo và gấu áo. Cổ áo (*phi khô ô lư*) là loại cổ rời, tiết diện nhỏ, nối liền với phần trên cùng của thân áo và cùng màu đen với áo. Xung quanh cổ viền hai dải vải màu xanh và đỏ. Thân áo gồm thân trước và thân sau. Thân sau (*phi mộ*) nối liền từ cổ đến hết chiều dài của áo ở phía sau. Thân trước (*phi cho*) che ngang ngực, có hình tam giác, góc nhọn tù, quay lên tạo nên hình chiếc áo như xẻ nách. Trên thân trước được đính 3 chiếc cúc bạc hoặc nhôm (*phi sứ*) để cài. Tay áo hình ống (*là nư*) thuộc loại ống hẹp. Tại phần cổ tay, nối thêm một đoạn ghép gồm năm đường vải nhỏ với các màu khác nhau (xanh, đỏ, trắng). Đoạn nối nhiều màu này (*nư chi to*) nổi bật lên trên nền áo đen. Gấu áo (*phi khô tổ kha*) là phần đắp thêm ở phía ngoài cuối cùng của thân áo sau. Thông thường máng đắp thêm này khác màu với áo (thường là màu xanh, trắng, vàng). Tuy máng cùng một loại áo như nhau, nhưng áo của các cô gái còn được đính các đồng bạc to lên thân trước để trang trí. Còn phụ nữ đã có chồng thì họ không trang trí các đồng bạc trên áo mà lại có chiếc yếm trang trí.

Người Si La gọi chiếc yếm là “*ô do*” và yếm chỉ dùng cho phụ nữ đã có chồng. Yếm *ô do* là một mảnh vải rộng, hình chữ nhật, có kích thước khoảng 70 x 75 cm, choàng từ phía sau ra phía trước để che phần hở ngực và bụng. Phần trên cùng của yếm may nếp ngang dính hai dải vải ở hai góc trên làm dây buộc trước ngực. Tại hai mảng phía trước của yếm được trang trí các hàng xu bạc theo cách trang trí áo con gái. Những đồng bạc này được lấy ra từ chiếc áo thời con gái của mình.

Đi cùng chiếc áo ngắn trong đồ mặc của phụ nữ Si La là chiếc váy rộng màu đen (*tô bi*). Váy *tô bi* là tấm vải hình chữ nhật được khâu 2m ngang với nhau tạo thành hình ống, kích thước khoảng 100 x 90 cm, có may thêm cạp và gấu. Thế nhưng, khác với người Thái và các dân tộc khác ở Tây Bắc (mặc váy gấp nếp ở phía trước), người Si La mặc váy gấp ở phía sau. Vì lý do đó mà người Thái gọi người Si La là “*khả pè*” (người mặc váy ngược).

Ngoài chiếc áo ngắn và chiếc váy mặc ngược, chiếc khăn đội đầu của phụ nữ Si La cũng rất đặc biệt, Tuỳ theo lứa tuổi mà chiếc khăn người phụ nữ sử dụng có khác nhau. Khi chưa có chồng, các cô thiếu nữ dùng một loại khăn trắng, dài gọi là “*tê ta y suô*”. Khăn gồm ba phần. Phần đầu (*mo lư*) được gấp chéo hai góc tạo thành một đầu nhọn khâu bằng chỉ xanh đỏ và viền ngang hai sọc xanh đỏ khác gọi là “*a pơ*”. Phần thân là phần chính quấn trên đầu với đoạn chính giữa được thêu một hàng ngang hình chân chim gọi là “*bi trô à khi*”. Phần đuôi khăn được chia thành hai đoạn: đoạn tiếp giáp với thân gọi là “*à tô*” gồm các sọc ngang ghép bằng vải các màu xanh, đỏ hồng, đen. Hai bông tua “*à ve*” chụm ra ngoài đường nối thân với đuôi gọi là “*phừ phía*” gồm các tua vện thừng màu đen, trên đầu mút của mỗi tua được gắn một đồng bạc trang trí. Khi đội khăn, người ta đặt phần đầu khăn lên đỉnh đầu, phần thân khăn quấn theo chiều dài của tóc rồi gấp lên đỉnh đầu sao cho đuôi khăn phủ sang một bên của mái tóc.

Khi bước vào tuổi tình yêu, mỗi cô gái đều được người yêu tặng cho một chiếc khăn đội đầu gọi là “*dơ phừ*”. Những chiếc khăn này là do chính tay các bà mẹ của các chàng trai khâu. Do đó, các cô gái, sau khi về nhà chồng, đều sử dụng chiếc khăn “*dơ phừ*” cho đến khi có đứa con đầu lòng mới thay khăn khác. Khăn “*dơ phừ*” được làm từ vải bông trắng rộng hơn loại khăn của thiếu nữ (khoảng 40 x 180 cm) và được chia làm ba phần. Phần đầu gọi là “*mo lư*” được tạo thành bằng cách gấp đôi cạnh ngắn và khâu lại bằng chỉ đen, tạo thành chiếc túi nhọn. Phần thân dài suốt không thêu thùa mà chỉ viền hai mép khăn bằng chỉ đỏ. Phần đuôi khăn được trang trí khá công phu. Người ta khâu riêng một mảnh vải ghép các màu xanh, đỏ, vàng theo hàng ngang, mỗi mảnh rộng khoảng 2 cm rồi đắp lên phần đuôi khăn và khâu lại, nơi tiếp giáp giữa phần thân và phần đuôi được đính 18 đồng bạc trắng. Phía ngoài cùng của phần đuôi lại gấp thêm một mảnh vải đen cùng khổ với các mảng sọc ngang và ở đó lại được đính thêm 18 đồng bạc nữa. Cách đội khăn “*dơ phừ*” cũng khác so với đội

khăn “*tê ta y suô*”. Trước hết, người đội khăn phải búi tóc thành một búi ở trên đỉnh trán, rồi lồng túi ở đầu khăn vào đó, sau đấy quấn khăn quanh búi tóc sao cho tạo thành một cái bướu ngang, to, chắc chắn trên trán. Nếu chiếc bướu này chưa đủ to thì người phụ nữ phải độn thêm một chiếc áo của chồng vào cho đủ. Sau đấy, người vấn khăn mới gấp khăn lên đỉnh đầu, hất phần đuôi về phía sau lưng, sao cho đuôi khăn xoè rộng đủ để che kín mặt khi có khách vào nhà.

Khi đã có đứa con đầu lòng, đối với người phụ nữ, quần khăn càng trở thành quan trọng vì chiếc khăn như một điều để mọi người nhận biết người phụ nữ đó có bao nhiêu con trai, bao nhiêu con gái. Từ thời điểm này người mẹ vấn chiếc khăn “*ô phạ*”. Khăn *ô phạ* được làm từ vải nhuộm chàm đen, hình chữ nhật dài, có kích thước khoảng 190 x 20 cm và cũng được chia làm ba phần. Phần đầu gọi là “*pha lư*” làm bằng một loại vải mềm và mỏng hơn và có thể có màu sắc khác (thường là màu xanh). Đây là phần cuốn vào búi tóc, tạo bướu trên đầu. Phần thân hay phần chính của khăn được gọi là “*âu phạ*” làm bằng vải bông nhuộm chàm đen, được cuốn ở bên ngoài lớp vải “*pha lư*”. Phần đuôi liền với thân và được phân chia bởi 2 sọc ngang bằng vải đỏ và trắng, trên hai sọc ngang này, được gắn các đồng bạc để trang trí. Đầu ngoài của đuôi khăn cũng có 2 sọc ngang tương tự. Khoảng cách giữa hai sọc ngang phân chia và hai sọc ngang sát đuôi khoảng 12 cm. Trong khoảng trống đó, được thêu 4 đường chỉ dọc màu xanh, hồng và trắng. Cuối đuôi khăn là các sợi tua vụn thừng màu đen. Và, mỗi sợi tua được đính một đồng bạc để trang trí. Cách đội khăn *ô phạ* rất đặc biệt. Nếu đẻ con gái, người mẹ vấn khăn theo kiểu như của phụ nữ chưa sinh con. Nhưng, do không có cái túi như khăn *dơ phư*, người ta quấn phần đầu *pha lư* vào búi tóc và quấn tiếp phần thân bên ngoài rồi hất đuôi khăn ra phía sau sao cho phần tua và các đồng bạc chạm vai là vừa. Nếu đẻ con trai, cách đội cũng như vậy, nhưng phải độn thêm một ít tóc của mình do hàng ngày chải rụng giữ lại, nếu không có đủ tóc rụng để độn, thì phải xin thêm tóc rụng của mẹ đẻ. Cứ mỗi lần đẻ con, tùy theo sinh con trai hay gái, người phụ nữ lại thay một chiếc khăn như vậy và giữ chiếc khăn cũ lại. Như vậy là, ba loại khăn đi theo cuộc đời của người phụ nữ ở ba thời kỳ: con gái, người yêu và người mẹ.

Trang phục của nam giới Si La tương đối đơn giản. Đó là chiếc áo đen khuy vải, cổ tròn gọi là “*khà phê dê phi khố*”, chiếc quần vải chàm may theo kiểu lá toạ, gọi là “*khì thê*” và chiếc khăn trắng quấn đầu gọi là “*phe chỉ*”.

Ngoài đồ mặc và đồ đội, người Si La, mà chủ yếu là phụ nữ, còn dùng nhiều đồ trang sức khác nhau. Đó là bộ vòng cổ, vòng đeo tay và bộ xà tích. Bộ vòng cổ (*tứ lư vo chú én*) gồm một chiếc vòng cổ bằng bạc (*tứ lư*), 5- 6 chuỗi hạt cườm nhiều màu sắc (*vo chú én*) nối hai đầu vào hai đầu vòng cổ. Cả chiếc vòng cổ cũng như các chuỗi hạt, người Si La đều phải mua của các dân tộc khác. Vòng đeo tay (*là se*) là một chiếc vòng bạc dẹt, hở hai đầu, có tiết diện đều nhau. Cả vòng cổ và vòng tay đều giống kiểu dáng của các dân tộc sống lân

cận như La Hủ, Cống, Hà Nhì. Bộ xà tích (*ph lu chu lu*) là loại xà tích đôi, bằng bạc, có cấu tạo hình chân rết theo tiết diện vuông cạnh.

Với số nhân khẩu rất ít, cư trú tập trung ở một khu vực nhỏ của huyện Mường Tè, tỉnh Lai Châu, lịch sử hoà nhập cộng đồng dân tộc Việt mới khoảng 300 năm qua cuộc di cư lâu dài và chịu ảnh hưởng mạnh mẽ từ các dân tộc lớn hơn nhưng người Sila vẫn giữ được những bản sắc văn hoá của dân tộc mình làm phong phú thêm cộng đồng dân tộc Việt Nam.

Chú thích

1. Theo Nguyễn Văn Huy, *Dân tộc Si La*, trong “*Các dân tộc ít người ở Việt Nam*” (các tỉnh phía Bắc), Nxb. KHXH, Hà Nội, 1978, tr.369.
2. Trần Bình, *Tập quán hoạt động kinh tế của một số dân tộc ở Tây Bắc Việt Nam*, Nxb. Văn hoá dân tộc, Hà Nội, 2001, tr.79-80.