

## BIẾN ĐỔI TẬP QUÁN ĂN UỐNG CỦA NGƯỜI DAO THANH PHÁN Ở XÃ TÂN DÂN, HUYỆN HOÀNH BỒ, TỈNH QUẢNG NINH

TRẦN VĂN HÀ  
LÊ MINH ANH

Quá trình đô thị hoá diễn ra nhanh chóng trong những năm Đổi mới đã mang lại diện mạo mới cho vùng miền núi và dân tộc thiểu số. Sự biến đổi diễn ra trong hầu hết các lĩnh vực của đời sống chính trị, kinh tế, văn hoá và xã hội. Sự thay đổi của nếp sống văn hoá tộc người do quá trình đô thị hoá được thúc đẩy bởi Đổi mới kinh tế thời gian qua cũng không nằm ngoài bối cảnh đó.

Bài viết này tập trung phân tích một số biến đổi cơ bản về thói quen, phong cách ăn uống của người Dao Thanh Phán trong bối cảnh phát triển nền kinh tế hàng hoá và sự tăng cường mối quan hệ văn hoá, xã hội.

Nghiên cứu được thực hiện chủ yếu vào năm 2005 và có một vài bổ sung tài liệu vào năm 2006, tại hai làng của người Dao Thanh Phán, xã Tân Dân, huyện Hoà Bình, tỉnh Quảng Ninh, một địa phương cách thành phố Hạ Long 50 km về phía tây.

### 1. Đôi nét về điểm nghiên cứu

Hai làng được chọn để nghiên cứu là Tân Lập và Khe Cát thuộc Tân Dân, một xã vùng cao. Xã này gồm 8 thôn, tính đến năm 2005 có 407 hộ với 2.009 khẩu, trong đó dân tộc Dao chiếm đa số - với 372 hộ, 1.883 khẩu, phân bố ở hầu hết các làng; dân tộc Kinh chỉ có 25 hộ, 126 khẩu, chủ yếu ở Tân Lập.

**Bảng số 1: Hộ và nhân khẩu chia theo dân tộc của các thôn**

Thôn	Tổng số hộ	Dao		Kinh	
		Hộ	Khẩu	Hộ	Khẩu
Đất Đỏ	56	56	255	0	0
Khe Đồng	41	41	199	0	0
Hang Trăn	38	36	176	2	12
Khe Mực	28	28	139	0	0
Bằng Anh	44	43	219	1	9
Tân Lập	58	37	167	21	100
Đông Mùng	75	75	412	1	5
Khe Cát	67	67	312	0	4
<b>Toàn Xã</b>	<b>407</b>	<b>382</b>	<b>1879</b>	<b>25</b>	<b>130</b>

*Nguồn: UBND xã Tân Dân, 2005*

□ vị trí trung tâm xã, Tân Lập vừa có diện mạo dân cư - không thuần nhất về dân tộc, vừa có hoạt động sản xuất kinh doanh đa dạng so với 7 thôn khác. Về dân số, thôn có 58 hộ dân, trong đó dân tộc Dao có 37 hộ, 167 nhân khẩu; còn dân tộc Kinh - 21 hộ, 100 khẩu. Tận dụng lợi thế ở trung tâm xã và cư trú tập trung dọc đường quốc lộ 279 (nối liền Quảng Ninh với Bắc Giang) các hộ dân ở Tân Lập đã phát triển việc kinh doanh buôn bán, dịch vụ. Và o thời điểm nghiên cứu, số hộ buôn bán, làm dịch vụ các loại chiếm gần một nửa số hộ hiện có ở Tân Lập (26 hộ / 58 hộ). Đông nhất vẫn là những hộ bán các hàng tiêu dùng gia đình và sản xuất (8 hộ), dịch vụ ăn, uống (6 hộ), dịch vụ vui chơi giải trí (2 nhà hàng Karaoke), sửa chữa xe máy (4 hộ), bán lương thực, thực phẩm (3 hộ), dịch vụ vận tải (3 hộ), còn lại là các cửa hiệu kinh doanh khác nh- : trò chơi điện tử, bán hàng điện tử, cắt tóc, gội đầu, văn phòng phẩm. Trong làng chỉ có 8 hộ là thu nhập chủ yếu dựa vào trồng trọt kết hợp với chăn nuôi. Nhờ vào các nguồn thu từ hoạt động th- ong mại, dịch vụ và làm kinh tế đôi rừng, chăn nuôi và l- ong, kinh tế của đa số hộ dân Tân Lập thuộc vào loại khá giả của xã. Số hộ nghèo thiếu đói trong làng chỉ có 7 hộ, chủ yếu do thiếu lao động, đơn côi và hoàn cảnh đặc biệt nh- tàn tật. Nếu nh- vào năm 2004, cả làng chỉ có 10 hộ gia đình xây nhà 2 tầng, 44 hộ gia đình đã có ti vi màu và đầu máy video, 37 có xe máy có giá trị từ 3 triệu đến 30 triệu đồng và 6 xe ô tô vận chuyển hàng hoá, vật liệu thuê trong phạm vi xã thì đến năm 2005, đã có 46 chiếc xe máy, 7 ô tô tải và máy đầu ngang (trong đó, 2 chiếc trị giá mỗi chiếc 200 triệu, 5 chiếc từ 50 đến 70 triệu đồng); 5 ngôi nhà 3 tầng mới xây với các tiện nghi hiện đại. Kinh tế của Tân Lập

ngày càng khâm khá hơn so với các làng khác trong xã đặc biệt nhờ vào buôn bán và thu nhập từ dịch vụ.

Khác với Tân Lập, Khe Cát chỉ gồm các hộ dân tộc Dao với 67 hộ, 312 nhân khẩu (chỉ có 4 phụ nữ dân tộc Kinh đến làm dâu), vừa cư trú không tập trung, lại ở xa trung tâm xã (4 km), đường liên thôn đi lại khó khăn. Trong làng, ngoài 4 hộ mở quán nhỏ bán thêm hàng khô, kẹo bánh, thuốc lá và 1 hộ làm thêm đậu phụ bán cho các hộ xung quanh (mục đích chính để lấy bã đậu nuôi lợn), còn lại các hộ đều làm nông, kết hợp bảo vệ và khai thác tre rừng. Tỷ lệ hộ nghèo ở Khe Cát vẫn chiếm tới 59,7% (40/67 hộ; số hộ thiếu ăn 5 đến 6 tháng/ năm là 2 hộ; thiếu ăn 2 đến 4 tháng 6 hộ), hộ thuộc diện kinh tế khá giả chiếm 13,43% (9/ 67 hộ). Do đời sống kinh tế thiếu thốn, tài sản có giá trị của các hộ ở thôn này so với Tân Lập là không đáng kể. Năm 2005, ở thôn Khe Cát chỉ có 1 nhà kiên cố mái bằng và có 6 chiếc xe máy. Số hộ có ti vi là 23/67 hộ (trong 23 chiếc ti vi, còn có 4 chiếc loại đen trắng).

## 2. Những thay đổi trong cách thức chế biến và sử dụng món ăn, đồ uống

Thời kỳ tr- ớc năm 1960, các thôn/bản của xã Tân Dân còn đ- ợc bao bọc bởi những cánh rừng già nguyên sinh. Do vậy, nguồn thức ăn chính của người Dao nơi đây chủ yếu dựa vào nguồn lợi từ rừng nh- các loại rau, củ, trái cây, chim, thú v.v... Vào những ngày th- ờng, các loại rau, củ thu hái đ- ợc chủ yếu dùng để luộc, rất ít khi xào (do hiếm mỡ). Vào các dịp tết, lễ nh- cấp sắc, lễ chay, hoặc lễ c- ới, ngoài các sản phẩm thu hái và săn bắn từ rừng, đồng bào còn sử dụng vật nuôi để phục vụ cho các lễ nghi và tổ chức ăn uống. Trong lễ cấp sắc, lợn đ- ợc giết thịt và để nguyên con, sau khi hành lễ xong mới

đ-ợc xẻ thịt và chế biến. Về cơ bản, các món ăn chỉ gồm hai loại là món luộc và canh thịt băm (gồm măng hoặc khoai sọ và thịt lợn băm nhỏ). Thịt thú rừng khô n-ớng chỉ đ-ợc sử dụng trong những dịp lễ tết. Đặc biệt, thịt sóc là món bắt buộc phải có trong lễ cấp sắc. Vì thế, khi săn bắn đ-ợc thú rừng, đồng bào thường đem phơi hoặc sấy khô và cất trên giàn bếp để dành cho những dịp đặc biệt.

Các món ăn cho sản phụ đ-ợc chế biến có phần cầu kỳ hơn. Ng-ời Dao Thanh Phán có món *chay trấu thưng* (thịt gà nấu với địa liên, gừng và r-ợu cái) dành cho sản phụ. Theo quan niệm của đồng bào, sản

phụ dùng món này có nhiều sữa và chống lại giá lạnh nơi núi rừng vùng cao khi mới sinh nở. Tuy nhiên, trong 2 năm gần đây món *chay trấu thưng* đ-ợc chủ Quán Lá ở thôn Tân Lập (ng-ời Dao lấy chồng ng-ời Kinh) đ-a vào thực đơn làm món đặc sản, phục vụ thực khách xa gần.

Vào thời điểm nghiên cứu, ở các thôn Tân Lập và Khe Cát, những món ăn đ-ợc gọi là truyền thống của đồng bào Dao từ khi hạ sơn đến nay còn rất ít. Việc sử dụng các món ăn này trong các bữa ăn hàng ngày và dịp lễ cổ truyền cũng biểu hiện những mức độ không giống nhau tại từng thôn-bản (xem bảng số 2).

**Bảng số 2. Sử dụng món ăn truyền thống của ng-ời Dao Thanh Phán**

Các món ăn truyền thống	Thôn Tân Lập				Thôn Khe Cát			
	Có sử dụng		Không sử dụng		Có sử dụng		Không sử dụng	
	Số l-ợng	%	Số l-ợng	%	Số l-ợng	%	Số l-ợng	%
<i>O sao</i>	5	14,7	29	85,3	2	7,1	26	92,9
<i>Troong ẹp</i>	6	17,6	28	82,4	3	10,7	25	89,3
Các món ăn truyền thống khác	4	11,8	30	88,2	2	7,1	26	92,9

Nguồn: Số liệu điều tra hộ, năm 2005

Qua chỉ số của bảng trên, một câu hỏi đặt ra là tại sao thôn Tân Lập có điều kiện tiếp xúc với văn hoá Việt mạnh hơn so với Khe Cát nh-ng các món ăn truyền thống của ng-ời Dao lại phổ biến hay số ng-ời sử dụng nhiều hơn. Điều này chỉ có thể đ-ợc giải thích trên cơ sở khả năng kinh tế khấm khá hơn và mức độ biến đổi về điều kiện kinh tế, dịch vụ và th-ơng mại giữa Tân Lập và Khe Cát. Từ một món ăn chỉ dành riêng để bồi bổ sức khoẻ cho phụ nữ sau khi sinh đẻ (*chay*

*trấu thưng*) nay đã đ-ợc phổ biến trong thực đơn của nhà hàng đ-ợc nhiều đối t-ợng thực khách - a dùng. Thậm chí, món “khoái khẩu” này còn đ-ợc coi là món ăn sành điệu, đặc sản địa ph-ơng trong các dịp tiếp khách. Trong khi đó ở Khe Cát do còn khó khăn về kinh tế, món ăn này vẫn theo tập tục x-a, chỉ dành riêng cho sản phụ sau khi sinh nở .

Trong tổng số 62 ng-ời đ-ợc hỏi, có tới 56 ng-ời (chiếm 90,3%) cho biết gia đình họ không chế biến các món ăn truyền thống trong

các bữa ăn th-ờng nhật; 55 ng-ời (chiếm 88,7%) ng-ời không biết về món *o sao* (thịt lợn xào muối), 53 ng-ời (chiếm 85,5 %) không biết về món *troong ep* (thịt lợn băm nhỏ nấu canh với muối). Họ cho rằng, những món ăn truyền thống đặc sắc hiện nay ít đ-ợc sử dụng vì chế biến cầu kỳ, tốn kém và mất nhiều thời gian.

Theo truyền thống, các bữa ăn th-ờng nhật th-ờng đơn giản và do phụ nữ đảm nhận, các món đặc biệt vào dịp lễ tết hay bồi bổ sức khoẻ cho ng-ời ốm, sản phụ chủ yếu do đàn ông thực hiện. Hàng ngày, do làm các món ăn đơn giản nên phụ nữ Dao th-ờng chỉ dùng đến muối và mỡ. Các loại gia vị thực vật địa ph-ơng ch-a qua sơ chế khác nh- gừng, hạt tiêu, quế chi, v.v... đ-ợc các đầu bếp nam sử dụng khi chế biến các món dùng để nhấm r-ợu. Hiện nay các gia vị công nghiệp đã chiếm -u thế hơn trong việc chế biến các món ăn ở ng-ời Dao. Ngoài muối ăn, ớt và mỡ lợn, nhiều gia đình đã sử dụng gia vị Hải Châu, mì chính (bột ngọt), dầu

thực vật, n-ớc mắm, hành củ, hành lá, tỏi, hạt tiêu... để chế biến món ăn hàng ngày. Cách thức chế biến các món ăn này cũng khác nhau giữa các gia đình và các thôn đ-ợc nghiên cứu. □ Khe Cát, gia vị đ-ợc sử dụng nhiều trong chế biến các món ăn vào các dịp lễ tết, cỗ bàn hay khi có khách. Th-ờng ngày việc chế biến các món ăn rất đơn giản nh- xào, luộc và nấu canh. Đối với các gia đình nông dân, nhu cầu đảm bảo số l-ợng chất bột đ-ờng trong bữa ăn để có năng l-ợng lao động sản xuất vẫn là quan tâm số một. Ng-ợc lại, các gia đình buôn bán, gia đình công chức đã chú trọng hơn đến chất l-ợng bữa ăn. Sự khác nhau này một mặt là do hình thức lao động khác nhau giữa các hộ gia đình, mặt khác là do ảnh h-ởng của mức sống kinh tế. Nhìn chung, các hộ gia đình ở Tân Lập do điều kiện kinh tế khá hơn, nên số bữa “ăn t-ơi” vào cuối tuần, hay các ngày lễ nh- Quốc khánh, sinh nhật, mừng thọ, v.v... nhiều hơn so với các hộ gia đình ở Khe Cát.

**Bảng số 3. Chế biến món ăn theo tập quán trong gia đình ng-ời Dao**

Thôn	Mức độ								Tổng số	
	Th-ờng xuyên		Thỉnh thoảng		Hiếm khi		Không dùng			
	Số l-ợng	%	Số l-ợng	%	Số l-ợng	%	Số l-ợng	%	Số l-ợng	%
<b>Tân Lập</b>	1	2,9	14	41,2	6	17,6	13	38,2	34	100
<b>Khe Cát</b>	5	17,9	11	39,3	6	21,4	6	21,4	28	100
<b>Tổng số</b>	6	20,8	25	80	12	39,0	19	59,6	62	100

Nguồn: Số liệu điều tra hộ, năm 2005.

Cách thức chế biến món ăn của ng-ời Dao những năm gần đây đã khác x-a rõ nét. Tr-ớc đây hai món ăn chính của tiệc c-ới là thịt lợn băm nhỏ rang với muối và thịt luộc

thái mỏng chấm muối. Hiện nay, các món ăn trong tiệc c-ới đa dạng và đ-ợc chế biến cầu kỳ. Nhiều gia đình còn thuê đầu bếp ng-ời Kinh đến nấu hoặc đặt toàn bộ cho tiệc c-ới

của họ. Vào thời điểm đầu năm 2005, chúng tôi đi chủ nhà hàng Quán Lá ở thôn Tân Lập cho biết: Nhà hàng đang nhận đặt cỗ của 2 đám cưới. Cỗ cưới thường phải đặt trước từ 1 tháng rưỡi đến 2 tháng để nhà hàng chuẩn bị thực phẩm. Ví dụ, gia đình ông Bàn Văn B., người Dao thôn Tân Lập, sắp tổ chức cưới vợ cho con trai đã đặt cỗ. Số thực khách mời khoảng 400 người, tổng cộng 65 mâm, trị giá mỗi mâm xấp xỉ 200.000 đồng. Theo chủ nhà hàng cho biết, trong thực đơn 7 món, chỉ có 2 món chế biến theo kiểu ẩm thực Dao truyền thống là thịt nạc nướng lá bời và canh măng, còn lại là các món: thịt gà luộc, mực xào, rau xào, nộm, thịt nướng và hoa quả tráng miệng. Đồ uống trong tiệc cưới gồm 2 loại: bia hơi Hạ Long và rượu trắng.

□ Tân Lập, theo quan niệm của đa số thanh niên người Dao và người Kinh, một

đám cưới đi coi là sang phải đi tổ chức ở nhà hàng với các món ăn chế biến từ hải sản và thịt bò. Những món này chưa từng có trong cỗ đám cưới trước đây. Tuy vậy, tại Khe Cát, các đám cưới đi tổ chức tại nhà, thực khách chủ yếu là anh em họ hàng và bà con trong cộng đồng thôn bản nên các món ăn vẫn đi nấu theo tập tục xưa. Canh thịt lợn nấu với su hào hoặc khoai tây, thịt lợn luộc, lòng lợn luộc là những món chính trong cỗ cưới. Nếu sang hơn, các mâm cỗ có thêm món thịt nướng. Đồ uống là rượu trắng, đi các gia đình tự nấu từ mấy tháng trước. Thường hợp gia đình nào không có điều kiện chuẩn bị thì mua tại quán bán buôn ở Tân Lập. Thông thường, một đám cưới đi cộng đồng coi là to (quy mô từ 60 đến 70 mâm), gia chủ phải chuẩn bị hơn 200 kg thịt lợn; rượu trắng từ 100 đến 120 lít; thịt gà từ 3 đến 5 kg; thực phẩm khác như rau, củ các loại - ước tính khoảng hơn 30 kg.

**Bảng số 4: Sử dụng các món ăn trong đám cưới, lễ chay và cấp sắc**

Thôn, lễ nghi	Các món ăn						Tổng số	
	Thuần Dao		Dao và Kinh		Thuần Kinh			
	Số lượng	%	Số lượng	%	Số lượng	%	Số lượng	%
<b>1. Đám cưới</b>								
Tân Lập	1	2,9	17	50,0	16	47,1	34	100
Khe Cát	1	3,6	17	60,7	10	35,7	28	100
<b>2. Lễ chay</b>								
Tân Lập	16	47,1	17	50,0	1	2,9	34	100
Khe Cát	13	46,4	15	53,6	0	0	28	100
<b>3. Cấp sắc</b>								
Tân Lập	19	55,9	15	44,1	0	0	34	100
Khe Cát	16	57,1	12	42,9	0	0	28	100

Nguồn: Số liệu điều tra hộ, năm 2005

**Bảng số 5: Sử dụng đồ uống trong đám cưới, lễ chay và lễ cấp sắc**

Thôn, lễ nghi	R-ượu trắng		Đồ uống đóng chai		Bia, n-ớc ngọt		Đồ uống khác		Tổng số	
	Số l-ợng	%	Số l-ợng	%	Số l-ợng	%	Số l-ợng	%	Số l-ợng	%
<b>1. Đám cưới</b>										
Tân Lập	20	58,8	11	32,4	2	5,9	1	2,9	34	100
Khe Cát	19	67,9	9	32,1	0	0	0	0	28	100
<b>2. Lễ chay</b>										
Tân Lập	32	94,1	1	2,9	1	2,9	0	0	34	100
Khe Cát	27	96,4	1	3,6	0	0	0	0	28	100
<b>3. Lễ cấp sắc</b>										
Tân Lập	33	97,1	1	2,9	0	0	0	0	34	100
Khe Cát	26	92,9	1	3,6	1	3,6	0	0	28	100

Nguồn: Số liệu điều tra hộ, năm 2005.

Số liệu khảo sát tại hai thôn cho thấy: trong đám cưới, các món ăn kết hợp giữa kiểu chế biến theo ẩm thực Dao và Kinh có xu thế nổi trội hơn. Có tới 54,8 % số người được hỏi cho biết có sự kết hợp giữa các món ăn của người Kinh và người Dao trong cỗ cưới ở đây. Bên cạnh các món ăn học được từ người Kinh, các đầu bếp người Dao Tân Lập vẫn chế biến một số món được coi là cổ truyền của mình trong dịp cưới xin và lễ tết, điển hình là món thịt lợn bọc lá bưởi, nướng than củi.

Nhìn chung, các món ăn trong cỗ cưới mang phong vị ẩm thực Dao đã mất - u thế. Khi được hỏi về các món ăn, đồ uống trong cỗ cưới, 41,9 % số người trả lời rằng hiện nay các món ăn trong cỗ cưới của người Dao được chế biến giống như các món ăn của người Kinh. Không chỉ đồ ăn, ngay cả đồ uống cũng vậy. Trước đây, người Dao phổ biến dùng rượu cất hoặc rượu hoẵng (*từ bầu*) tự chế biến. Đến nay, ngoài rượu trắng đã có thêm các đồ uống đóng chai như bia Hạ Long, bia Hà Nội, các loại nước ngọt. Phần lớn các đám cưới của những hộ gia đình

có kinh tế khá giả hoặc công chức có nhiều khách khứa bên ngoài thôn đều sử dụng bia hơi, bia chai hoặc nước ngọt đóng chai và sau bữa tiệc đều có hoa quả tráng miệng. Sự thay đổi về mặt ẩm thực trong đám cưới và lễ cấp sắc cũng tương tự như vậy.

Vào thời kỳ trước Đổi mới, kinh tế của gia đình còn eo hẹp và để thực hiện chủ trương của Đảng uỷ, Chính quyền xã về thực hành tiết kiệm, việc tổ chức ăn uống mặc dù vẫn diễn ra nhưng với quy mô nhỏ. Hiện nay, nhiều gia đình, kể cả một số gia đình cán bộ đảng viên, chạy đua trong việc tổ chức cỗ bàn linh đình với quy mô ngày càng lớn. Số lượng các món ăn và cách thức chế biến món ăn cũng phong phú hơn nhiều so với thời bao cấp.

Những năm gần đây, thị hiếu của người dân, đặc biệt là thanh niên, thích dùng đồ uống công nghiệp. Những bữa tiệc có đồ uống đóng chai được coi là "sang". Một số gia đình có kinh tế khá giả (3,2% người được hỏi) đã sử dụng bia Hạ Long, nước ngọt trong các bữa tiệc đám cưới, cấp sắc và làm chay. Tuy nhiên, rượu trắng vẫn là thức uống

phổ biến vì giá rẻ.

Đối với ng-ời Dao, ăn thịt chó là một điều cấm kỵ nh- ng hiện nay những món ăn từ thịt chó trong một vài quán ăn ở Tân Lập cũng đ-ợc thanh niên ng-ời Dao - a dùng. Ông Phó chủ tịch Hội đồng nhân dân xã cho chúng tôi biết, cách đây 5 năm, ông ta đã chứng kiến có một gia đình ng-ời Dao trong xã đã làm thịt chó trong v-òn nhà mình và tổ chức ăn uống.

□ Tân Lập hiện có một quán của ng-ời Dao bày bán thịt chó. Quán này tuy không đông đúc thực khách nh- ng nhiều thanh niên từ các thôn ở Tân Lập, Đồng Mùng, Hang Trăn, Khe Đồng, Bàn Anh và công nhân mỏ than đến th-ởng thức. Họ là những thanh niên ng-ời Kinh và ng-ời Dao. Ng-ời chủ quán là ng-ời Dao ở Tân Lập, độ tuổi trung niên. Ông Bí th-ởng uỷ xã, ng-ời rất có uy tín ở địa ph-ơng đã bình luận về hiện t-ợng trên nh- sau: *“Làm kinh tế hàng hoá và kinh doanh buôn bán là tốt, nh- ng không phải cái gì cũng mang ra kinh doanh, hơn nữa lại là những cái liên quan đến kiêng kỵ, tín ng-ỡng của dân tộc mình là hoàn toàn không nên”*.

### 3. Thay đổi trong phong cách ăn, uống

Bên cạnh những thay đổi trong cách thức chế biến, sử dụng các món ăn và đồ uống, quan hệ ứng xử xã hội thông qua bàn tiệc trong các nghi lễ cộng đồng cũng có nhiều thay đổi.

Ng-ời Dao ở Tân Dân không phân biệt ngôi thứ trong vị trí ngôi khi ăn uống nh- ng-ời Kinh. Với khách khứa ngoài cộng đồng đến dự đ-ợc chú trọng mời mọc, thể hiện sự mến khách của gia chủ. Đến bữa ăn, tất cả mọi ng-ời đều quây quần, ngôi thành hai hàng đối diện. Tuy nhiên, sự phân biệt

giới lại thể hiện trong vị trí ngôi. Thông th-ờng, nam giới ngôi riêng một nhóm để “uống r-ợu”, mỗi nhóm có từ 15-20 ng-ời.

Thời gian gần đây đã có sự thay đổi ở một số gia đình có điều kiện giao l- u với bên ngoài. Nhiều gia đình ng-ời Dao, chủ yếu là cán bộ địa ph-ơng, đã tiếp thu lối ứng xử trong ăn uống của ng-ời Kinh. Việc xếp 6 ng-ời ngôi trong một mâm cỗ đã xuất hiện, đặc biệt là ở các tiệc c-ới. Sự phân biệt về giới trong cách bố trí ng-ời ngôi ăn trong các mâm hầu nh- không có. Tuy vậy, cách lựa chọn ngôi theo độ tuổi lại phổ biến.

Tr-ớc đây, khi một gia đình trong bản có đám c-ới, hầu nh- tất cả các thành viên của các gia đình trong bản đều tham dự. Tập quán này dựa trên quan niệm hạnh phúc của mỗi thành viên là niềm vui của cả cộng đồng. Nh- ng trong khoảng 10 năm gần đây, th-ờng chỉ có đàn ông hoặc những ng-ời lớn tuổi trong gia đình đi ăn cỗ. Điều này phụ thuộc vào mức độ thân thiết trong quan hệ với gia chủ. Sự thay đổi này bắt nguồn từ cách thức tổ chức bữa tiệc và dấu hiệu “thị tr-ờng hoá” cỗ c-ới đ-ợc du nhập từ các thành phố và thị trấn. Khi tiệc c-ới đ-ợc đặt tiền ở mức 200.000 đồng/mâm, thực khách đến dự tiệc cũng phải mang theo phong bì với giá trị t-ơng đ-ơng hoặc nhiều hơn giá trị một suất ăn. Đôi khi, gia chủ cho rằng việc tổ chức tiệc c-ới tại các nhà hàng với các món ăn thuần Kinh hiện đại do các đầu bếp ng-ời Kinh thực hiện mới thực sự làm hài lòng thực khách.

Tại Khe Cát, số hộ gia đình làm các ngành nghề phi nông nghiệp nh- công nhân mỏ than, ng-ời khai thác than tự do, cán bộ địa ph-ơng, buôn bán, v.v... là 15 hộ (trong tổng số 67 hộ của thôn). Sự khác nhau về nghề nghiệp của các thành viên trong gia

đình cũng làm thay đổi việc bố trí bữa ăn và giờ giấc các bữa ăn trong ngày. Những gia đình này thường có bữa ăn phụ vào buổi sáng và hai bữa ăn chính vào buổi tr- a và buổi tối. Một ông chủ gia đình có con làm nhiều nghề khác nhau cho biết: “*Lo bữa bây giờ cũng đơn giản hơn tr- ớc kia, gia đình tôi có cháu làm công nhân ở mỏ than, buổi tr- a hoặc làm ca đều có suất ăn; cháu chữa xe máy ngoài Tân Lập thì ăn quán buổi tr- a; con dâu làm v- ờn, tr- a về ăn cùng vợ chồng tôi ở nhà. Tối về cả gia đình mới ăn bữa cơm chung.*” (Ông Bàn Văn H., thôn Khe Cát). Ngược lại, ba phần t- số hộ gia đình của thôn là những gia đình thuần nông thì vẫn theo nếp cũ, 2 bữa ăn chính vào buổi sáng và

buổi chiều, buổi tr- a chỉ có bữa phụ.

Đối với thôn Tân Lập việc thay đổi bữa ăn trong ngày do điều kiện sản xuất, kinh doanh, dịch vụ và công tác của các gia đình có ảnh h- ớng rõ rệt hơn. Trong tổng số 58 hộ của thôn chỉ có 6 hộ thuần nông, các hộ còn lại đều có thành viên tham gia các ngành nghề phi nông nghiệp nh- buôn bán, dịch vụ, cán bộ công chức địa ph- ơng, công nhân, h- u trí. Cấu trúc bữa ăn trong ngày của các hộ gia đình này gồm 2 bữa ăn chính vào buổi tr- a và buổi tối, 1 bữa ăn phụ vào buổi sáng. □ Tân Lập, có 8,1% số ng- ời đ- ọc hỏi thường xuyên ăn bữa sáng tại các quán ăn hoặc mua mang về nhà, trong khi ở Khe Cát không có tr- ờng hợp nào (xem bảng số 6).

**Bảng số 6: Cách thức dùng bữa sáng của gia đình**

Thôn	Tự nấu		Mua sẵn/ ăn quán		Tổng số	
	Số l- ợng	%	Số l- ợng	%	Số l- ợng	%
Tân Lập	29	85,3	5	14,7	34	100
Khe Cát	28	100	0	0	28	100
Tổng số	57	92,0	5	8,0	62	100

Nguồn: Số liệu điều tra hộ gia đình, năm 2005.

Giờ đây, nếu làm thực khách của gia đình hỗn hợp Dao – Kinh ở Tân Dân, chúng ta sẽ đ- ọc th- ờng thức nhiều món ăn thuần Kinh. Chẳng hạn, món cà ghém, món cà bung nấu với đậu phụ, thịt ba chỉ, ốc nấu và tía tô phổ biến ở vùng Thái Bình; thịt luộc hay rau muống luộc chấm t- ơng Bần của H- ơng Yên.

Giữa các thế hệ trong gia đình ng- ời Dao cũng xuất hiện sự khác nhau về sở thích tổ chức ăn uống và sử dụng các món ăn. Những ng- ời trẻ tuổi thường thích tổ chức ăn, uống tại quán ăn hay nhà hàng mỗi khi có dịp sinh nhật, gặp gỡ, liên hoan

hay họp hành, còn những ng- ời cao tuổi chỉ muốn tổ chức ăn uống tại nhà.

Kinh tế thị tr- ờng đang làm thay đổi nhanh chóng những nét văn hoá ẩm thực truyền thống của ng- ời Dao ở một địa ph- ơng miền núi. Lớp trẻ thì háo hức với những thay đổi những gì đ- ọc coi là quá quen thuộc, còn lớp ng- ời già thì nuối tiếc. Khi đ- ọc hỏi về của việc thay đổi trong tập quán ăn uống có ảnh h- ớng đến phong tục tập quán chung của dân tộc mình hay không thì kết quả rất khác nhau ở các nhóm tuổi, nghề nghiệp và giới (bảng số 7).

**Bảng số 7: Đánh giá ảnh hưởng của sự thay đổi tập quán ăn uống đến văn hoá Dao (theo nhóm tuổi, nghề nghiệp và giới)**

Nhóm tuổi	Ảnh hưởng				Tổng số	
	Số l- ợng	%	Số l- ợng	%	Số l- ợng	%
21- 30	1	17	5	83	6	100
31- 40	2	6,7	28	93,3	30	100
41-50	0	0	15	100	15	100
51-60	0	0	6	100	6	100
>60	0	0	5	100	5	100
<b>Tổng số</b>	<b>3</b>	<b>4,8</b>	<b>59</b>	<b>95,2</b>	<b>62</b>	<b>100</b>
<b>Nghề nghiệp</b>						
Cán bộ xã	2	40	3	60	5	100
Cán bộ địa ph- ợng khác	0	0	2	100	2	100
Nông nghiệp	1	2	48	98	49	100
Buôn bán, dịch vụ, chế biến nông sản	0	0	4	100	4	100
Công an, bộ đội	0	0	2	100	2	100
<b>Tổng số</b>	<b>3</b>	<b>4,8</b>	<b>59</b>	<b>95,2</b>	<b>62</b>	<b>100</b>
<b>Giới</b>						
Nam	2	3,7	52	96,3	54	100
Nữ	1	12,5	7	87,5	8	100
<b>Tổng số</b>	<b>3</b>	<b>4,8</b>	<b>59</b>	<b>95,2</b>	<b>62</b>	<b>100</b>

*Nguồn: Số liệu điều tra hộ gia đình, năm 2005*

Tóm lại, sự biến đổi nhanh chóng của kinh tế-xã hội trong những năm Đổi mới và quá trình đô thị hoá đã tác động mạnh mẽ đến văn hoá ẩm thực truyền thống của cộng đồng ng- ời Dao Thanh Phán tại điểm nghiên cứu. Sự thay đổi cách thức chế biến món ăn, cách thức tổ chức và cơ cấu bữa ăn, cũng nh- phong cách ăn uống ở cộng đồng thuần Dao (thôn Khe Cát) và cộng đồng hỗn hợp Dao-Kinh (thôn Tân Lập) diễn ra ở những mức độ không giống nhau.

Sự khác nhau chi phối bởi hoạt động sản xuất kinh doanh của gia đình, cộng đồng địa ph- ợng, sự phân hoá thu nhập, cấu trúc nghề nghiệp... do có sự tiếp xúc, giao l- u với ng- ời Kinh (thông qua sự cộng c-, quan hệ hôn nhân, mua bán, giao tiếp, v.v...). Ng- ời Dao ở đây cũng đã tiếp thu nhiều cách thức chế biến món ăn và phong cách ăn uống từ ng- ời Kinh. Thực tế này phản ánh mối quan hệ chặt chẽ giữa các thông số về kinh tế và văn hoá ở làng quê miền núi vùng cao đang

trong quá trình đô thị hoá và phát triển nền kinh tế thị trường hàng hoá. Kết quả ấy cũng đặt ra một vấn đề rằng, cho đến nay việc gìn giữ, phát huy và hội nhập vào truyền thống ăn uống của các dân tộc ở Việt Nam của dân tộc Dao nói chung là như thế nào? Điều đó không chỉ là các món ăn, kỹ thuật chế biến mà cả trong phong cách ăn uống và nghi lễ cần phải được nghiên cứu một cách toàn diện hơn tại các địa bàn cư trú khác nhau của dân tộc này.

### TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. Vi Văn An, 1998. *Tục lệ tang ma của người Dao Thanh Phán ở Quảng Ninh*. Hội thảo quốc tế: *Sự phát triển văn hoá - xã hội của người Dao: Hiện tại và tương lai*. Trung tâm Khoa học Xã hội và Nhân văn Quốc gia. Hà Nội.
2. Bùi Chỉ, 2001. *Văn hóa ẩm thực dân gian Mường Hoà Bình*. Nxb Văn hoá dân tộc.
3. Khổng Diễn (chủ biên), 1996. *Những đặc điểm kinh tế - xã hội các dân tộc miền núi phía Bắc*. Nxb KHXH. Hà Nội.
4. Hồ Ly Giang, 2000. *Tập quán ăn uống của người Hmông ở hai xã Hang Kia, Pà Cò, huyện Mai Châu, tỉnh Hoà Bình*. Tạp chí Dân tộc học, số 1.
5. Trần Văn Hà. *Biến đổi Lễ nghi và sự hình thành bản sắc mới qua nghiên cứu trường hợp hai làng người Dao ở miền Bắc Việt Nam*. Hội thảo KH Quốc tế tại Đại học Chiang Mai, Thailand, 11/2004.
6. Trần Hồng Hạnh, 2000. *Tập quán ăn của người Ba na (qua nghiên cứu ở thôn Kon Mơ Nây Sơn Lam 1, xã Đắk Bla, thị xã Kon Tum)*. Tạp chí Dân tộc học, số 4.
7. Nelly Krowolski, 2003. *Ẩm thực làng quê: từ bữa ăn thường nhật đến bữa tiệc*, trong “*Mông Phụ một làng ở đồng bằng sông Hồng*”, Nxb. Văn hoá Thông tin.
8. V-ong Xuân Tình, 2004. *Tập quán ăn uống của người Việt vùng Kinh Bắc*. Nxb. Khoa học xã hội.

---

### Quyết định của Thủ Tướng Chính phủ.... (Tiếp trang 81)

+ Hỗ trợ trực tiếp hộ DCDC thực hiện DCDC là: Được giao đất ở, đất sản xuất, diện tích tối thiểu theo mức quy định của Thủ tướng Chính phủ về một số chính sách hỗ trợ đất sản xuất, đất ở, nhà ở và nâng cao sinh hoạt cho hộ đồng bào dân tộc thiểu số nghèo, đời sống khó khăn; hỗ trợ bình quân 15 triệu đồng/ hộ DCDC để làm nhà ở, phát triển sản xuất, mua sắm thực phẩm 6 tháng đầu tính từ khi đến điểm DCDC, nâng cao sinh hoạt theo mức hỗ trợ cụ thể cho từng hộ, từng mục đích do Ủy ban Nhân dân tỉnh quy định. Những hộ DCDC xen ghép được hỗ trợ 1 triệu đồng/hộ để tạo nền nhà; hỗ trợ di chuyển các hộ từ nơi cũ đến nơi DCDC.

Ngoài những quyền lợi nêu trên, các hộ DCDC sau khi được tổ chức DCDC vẫn được hưởng các chính sách hiện hành khác như: người dân tại chỗ và được vay vốn của Ngân hàng Chính sách xã hội theo quy định để phát triển sản xuất, cải thiện đời sống.

Nguồn vốn thực hiện cho chính sách này là do ngân sách Trung ương hỗ trợ.

Thời gian thực hiện của chính sách này là từ năm 2007 đến năm 2010.

(Theo công báo số 242-243 ra ngày 18 tháng 3 năm 2007)

Lê Mùi