

BẢN SẮC VĂN HOÁ CỦA NG-ỜI SÁN DÌU Ở THÁI NGUYÊN QUA TẬP QUÁN ĂN UỐNG

NGUYỄN THỊ QUẾ LOAN

1. Dẫn luận

Nghiên cứu bản sắc văn hoá dân tộc là một trong những vấn đề dành đ-ợc sự quan tâm đặc biệt của các nhà khoa học, nhất là trong thời kỳ Việt Nam ngày càng tham gia toàn diện hơn vào quá trình toàn cầu hoá. Giữ gìn và phát huy bản sắc văn hoá dân tộc một mặt khẳng định giá trị văn hoá dân tộc trong xu thế hội nhập; khẳng định sứ mạng, vai trò và vị thế của từng quốc gia trong cộng đồng quốc tế; mặt khác góp phần quảng bá, giới thiệu những đặc tr-ng văn hoá, con ng-ời Việt Nam, tạo nên diện mạo mới về đất n-ớc con ng-ời, đóng góp vào yếu tố phát triển văn hoá, du lịch, th-ong mại, góp phần tăng tr-ởng kinh tế.

Vậy nên hiểu nh- thế nào là *bản sắc* văn hoá dân tộc? Theo *Từ điển tiếng Việt* (Nxb. KHXH, 1977, in lần thứ 2), *bản sắc* là “tính chất, màu sắc riêng tạo thành phẩm chất đặc biệt của một vật”. Thuật ngữ tiếng Pháp là *Identité*, tiếng Anh - *Identity* – dùng chỉ đặc điểm, tính cách, nét đặc sắc, tính tiêu biểu. Nghị quyết Trung -ong V khoá VIII của Đảng Cộng sản Việt Nam nêu rõ: “bản sắc dân tộc của văn hoá Việt Nam bao gồm những bền vững, những tinh hoa vun đắp nên qua lịch sử hàng nghìn năm đấu tranh dựng n-ớc, trở thành những nét đặc sắc của cộng đồng Việt Nam, con ng-ời Việt Nam...”. Nh- vậy, nói đến bản sắc, là chúng ta nói đến cái gì đó hình thành lâu đời trong nếp sống, trong cách ứng xử, nếp nghĩ... tạo thành nét đặc thù của một cộng đồng ng-ời.

Trong tập quán ăn uống, bản sắc văn hoá của mỗi tộc ng-ời đ-ợc biểu hiện ở những khía cạnh nào? Tập quán ăn uống là một lĩnh vực phản ánh đời sống văn hoá của tộc ng-ời (V-ong Xuân Tình. 2004). Thông qua tập quán ăn uống của mỗi dân tộc, ta có thể tìm thấy những yếu tố tín ng-ỡng, tâm linh, đạo đức, luân lý, thuần phong mỹ tục và cả thị hiếu ẩm thực của dân tộc đó. Tìm hiểu về tập quán ăn uống, tức là tìm hiểu về hệ thống nguồn l-ong thực, thực phẩm, các món ăn, cách chế biến và những ứng xử xã hội trong ăn uống (V-ong Xuân Tình. 2004). Do vậy, khi nghiên cứu về bản sắc trong tập quán ăn uống là tìm những nét đặc sắc, tính tiêu biểu, tính đặc tr-ng riêng của tập quán ăn uống đã đ-ợc hình thành, tồn tại và phát triển, góp phần giúp ta phân biệt tộc ng-ời này với tộc ng-ời khác (Nguyễn Thị Quế Loan. 2007).

Tuy nhiên, khi điếm lại công trình nghiên cứu liên quan tới bản sắc tộc ng-ời trong ăn uống, chúng ta có thể thấy hầu hết các tác phẩm th-ờng chỉ giới thiệu một số các món ăn độc đáo, đặc sản của từng vùng miền (Hãn Nguyễn Nguyên Nhã. 1999), hoặc bàn về đặc điểm ăn uống của ng-ời Việt (Tr-ong Chính. 1978). Cũng có tác giả thông qua nghiên cứu về bữa ăn gia đình để tìm hiểu bản sắc văn hoá trong nghệ thuật ẩm thực Việt Nam ở các mối quan hệ đa chiều với môi tr-ờng tự nhiên, môi tr-ờng xã hội và trong tiến trình lịch sử của đất n-ớc, qua đó thấy đ-ợc ăn uống không chỉ là nhu cầu tối thiểu của con ng-ời, mà còn là sự

giao lưu văn hoá của loài ng-ời (Vũ Thế Long, 2006). Khẩu vị và món ăn của mỗi tộc ng-ời, mỗi địa ph-ơng, mỗi vùng miền...đều ít nhiều có sự khác biệt. Việc phối chế các nguyên liệu trong chế biến đã tạo ra những món ăn đặc tr-ơng của mỗi tộc ng-ời, mang đậm đà bản sắc địa ph-ơng (Hoàng Thị Nh-Huy, 2005).

Để góp thêm ý kiến về vấn đề bản sắc văn hoá trong ăn uống, bài viết này sẽ tìm hiểu tr-ờng hợp của ng-ời Sán Dìu ở Thái Nguyên.

2. Vài nét về tập quán ăn uống truyền thống của ng-ời Sán Dìu ở Thái Nguyên

Ng-ời Sán Dìu di c- từ Trung Quốc đến Thái Nguyên cách đây khoảng chừng hơn 300 năm. Tại đây, họ không c- trú thành từng vùng riêng biệt mà sống xen kẽ với các dân tộc Tày, Nùng, Kinh...Do cộng c- trong cùng một khu vực sinh thái vừa có rừng, núi lại có đồng bằng; thêm vào đó giữa các tộc ng-ời có sự giao thoa, ảnh h-ởng qua lại nên trong ẩm thực của họ không chỉ có những nét t-ơng đồng về nguồn l-ơng thực, thực phẩm, mà còn có những điểm giống nhau trong cách chế biến, thể ứng xử... Tuy nhiên, vẫn có thể nhận thấy những đặc điểm riêng trong tập quán ăn uống của họ.

a. Về nguồn l-ơng thực, thực phẩm

Trong xã hội truyền thống cũng nh- hiện nay, nguồn thức ăn đ-ợc ng-ời Sán Dìu ở Thái Nguyên khai thác từ nhiều ph-ơng thức khác nhau: săn bắt, hái l-ợm (thú rừng, các loại lâm thổ sản, rau rừng...), đánh bắt thuỷ sản (tôm, cua, cá, ốc...), trồng trọt (các loại cây l-ơng thực, thực phẩm...), chăn nuôi (gia súc, gia cầm...), trao đổi hàng hoá (vật phẩm lấy vật phẩm hoặc bán vật phẩm lấy

tiền mua những thực phẩm khác...). Ngày nay, đối với các làng bản ở vùng sâu vùng xa, nguồn thức ăn khai thác từ thiên nhiên (bao gồm cả thực vật và động vật) vẫn giữ vị trí quan trọng trong đời sống. Tuy nhiên, nguồn thức ăn từ thực vật có tầm quan trọng hơn nguồn thức ăn từ động vật vì gieo trồng, khai thác dễ dàng hơn. Đối với các hộ gia đình sống ở những nơi thuận tiện đ-ờng giao thông, những hộ làm kinh doanh hoặc công chức nhà n-ớc thì nguồn thức ăn chủ yếu là do buôn bán, trao đổi sản phẩm.

b. Về ph-ơng thức chế biến

Là tộc ng-ời sống ở vùng bán sơn địa, ng-ời Sán Dìu cũng nh- các dân tộc khác chế biến món ăn thông qua ba ph-ơng thức:

- Chế biến qua lửa, gồm các cách: *chác* (n-ớng), *vôi* (vùi), *hóc* (rán), *xáo* (rang, xào), *chôc thông phan* (lam cơm), *sap*, *lộc* (luộc), *chúy* (nấu), *chênh* (đồ), *hít* (hấp), *bông* (bung, ninh, hầm, kho).

- Chế biến không qua lửa: *sang hoét* (làm tiết sống), *chụ nhúy sang* (làm gỏi), *chụ slon* (làm chua), *lạng slang chóc* (làm mẻ), *chụ nộm* (làm nộm), *múi súi* (làm xổi), *chụ slang* (làm sống).

- Chế biến kết hợp: *chụ thòn* (làm tiết canh), *chụ sang nhóc* (làm tái), *chụ t-ơng* (làm t-ơng), *chụ ha* (làm mắm).

Nếu chỉ nhìn một cách phiến diện sẽ thấy cách thức chế biến của ng-ời Sán Dìu về cơ bản không khác so với các tộc ng-ời Kinh, Tày... trong vùng. Tuy nhiên, nếu xem xét một cách kỹ l-ỡng lại thấy những đặc điểm khác biệt của họ thông qua cách phối chế nguyên liệu. Ví dụ: Với món nem rán, ng-ời Kinh hoặc Tày đều dùng thịt lợn sống băm nhỏ trộn với các loại nguyên liệu khác

làm nhân rồi cuộn bánh đa đem rán. Với ng-ời Sán Dìu, sau khi băm nhỏ thịt lợn và mộc nhĩ, họ cho lên chảo đảo chín rồi mới trộn với các thức khác làm nhân, cuộn bánh đa nem đem rán. Có thể kể thêm ví dụ về chế biến món *khau nhục*. Để làm món này, ng-ời Nùng đem thịt ba chỉ luộc thái miếng to, bóp với gia vị rồi xếp vào bát to, d-ới lớp thịt là lớp khoai sọ, đỗ t-ong đen và đem hấp cách thủy. *Khau nhục* của ng-ời Tày cũng dùng thịt ba chỉ nh-ng đem hấp cùng măng khô, thịt nạc, lá tầu soi, tỏi, gừng băm nhỏ. Còn với ng-ời Kinh, họ lại dùng thịt chân giò thui vàng -ốp gia vị cho cùng hạt sen, thuốc bắc, lá ngải cho vào túi bóng buộc kín rồi thả vào xoong n-ớc hầm nhừ hoặc đem hấp cách thủy. Với ng-ời Sán Dìu, để làm *khau nhục*, họ dùng thịt ba chỉ luộc chín, sau đó vớt ra, dùng bó que nhọn đầu xuyên vào bì lợn cho chảy hết n-ớc rồi đem rán vàng, sau đó thái thành từng miếng to bóp mẻ, t-ong, lá mác mật giã nhỏ, gia vị rồi xếp vào bát tô, mỗi bát 6 miếng hấp cách thủy... (Nguyễn Thị Quế Loan. 2007).

c. Cách bảo quản thực phẩm truyền thống

Trong những ngày lễ, tết, do l-ợng thịt có nhiều, hoặc khi săn bắn, hái l-ợm d- thừa, ng-ời Sán Dìu đã dùng nhiều cách bảo quản nguồn thực phẩm nhằm tích trữ thức ăn để có thể sử dụng quanh năm:

+ Làm khô (*sai chao*): Đây là cách bảo quản thực phẩm thông dụng nhất. Đồng bào dùng cách này để bảo quản các loại thịt và một số hoa, củ, quả...

+ Muối thịt bằng mỡ (*dep phi nhục*): Sau khi sơ chế thịt ng-ời Sán Dìu xát muối vào số thịt cần bảo quản rồi ngâm ngập trong mỡ.

+ Thịt thính (*nhộc trụ chạo*): Dùng thính bảo quản các loại thịt (cá).

d. Đặc điểm các nhóm món ăn

Thức ăn của ng-ời Sán Dìu ở Thái Nguyên đ-ợc chế biến từ hai nguồn chính: động vật và thực vật. Trong đó, nhóm thức ăn có nguồn gốc thực vật có vai trò quan trọng và chiếm vị trí chủ đạo trong cơ cấu bữa ăn của họ.

Từ những nguyên liệu khác nhau, ng-ời Sán Dìu có thể chế biến thành hơn 300 món ăn chủ yếu (Nguyễn Thị Quế Loan. 2007). Để xem xét đặc điểm các món ăn của ng-ời Sán Dìu, chúng tôi dựa theo chức năng của các món ăn để phân chia chúng thành các nhóm: l-ợng thực (bao gồm cơm và cháo), nhóm thực phẩm (gồm các thức ăn có nguồn gốc từ động vật, thực vật và thủy sản), nhóm quà bánh và nhóm thức ăn bổ d-ỡng và trị bệnh. Trong các món ăn, có thể ng-ời ta chế biến kết hợp giữa các loại thực vật khác nhau hoặc chế biến kết hợp giữa thực vật với động vật để món ăn phong phú, hợp với khẩu vị và phong tục tập quán của dân tộc mình. Nhìn tổng thể, món ăn của ng-ời Sán Dìu ở Thái Nguyên mang những đặc điểm chung nh- sau:

Về kỹ thuật chế biến: Ng-ời Sán Dìu chế biến món ăn với nhiều kỹ thuật khác nhau. Tuy nhiên, trong việc chế biến các món ăn hàng ngày họ th-ờng chọn lựa cách thức chế biến đơn giản, không cầu kỳ và tốn ít thời gian nh- nấu, luộc, xào... Cách chế biến của họ ch-a có nguyên tắc chặt chẽ giữa việc phối chế các nguyên liệu theo một tỷ lệ nhất định, nhất là đối với những món chế biến theo kiểu hỗn hợp, mà việc phối chế hoàn toàn theo ph-ơng thức ngẫu nhiên, theo kiểu có cái gì thì nấu cái đó. Đây cũng là

điểm t-ong đồng trong cách chế biến món ăn của ng-ời Sán Dìu với các tộc ng-ời trong vùng nh- ng-ời Tày, Nùng, Sán Chay.

Hình thức của món ăn: Khác với ng-ời Việt hoặc ng-ời Hoa, trong bữa ăn truyền thống, ng-ời Sán Dìu ch- a quan tâm bày biện món ăn sao cho đẹp, cho “ngon mắt” để thêm phần hấp dẫn. Theo các cụ già ng-ời Sán Dìu, nguyên nhân của tình trạng trên một phần là do đặc điểm tâm lý tộc ng-ời của họ (- a đơn giản, tự nhiên), phần khác, còn do điều kiện kinh tế khó khăn nên họ ch- a chú trọng đến việc ăn ngon, mà chỉ lo làm sao cho ăn đủ.

Khẩu vị: Ng-ời Sán Dìu không - a món ăn nhiều chất béo nh- ng-ời Tày, Nùng, mặc dù trong cách chế biến họ vẫn làm món xào, hoặc khi nấu canh họ thích xào qua rồi mới đổ n-ớc nấu. Theo họ, chế biến theo cách đó vì họ muốn cho món ăn có vị đậm đà hơn. Cùng lý do nh- thế, khi chế biến thịt nhiều mỡ, họ dùng mỡ đem bóp rồi mới nấu hoặc n- óng để món ăn đỡ ngấy.

Trong bữa ăn hàng ngày họ thiên về ăn mặn và chua. Mâm cơm của ng-ời Sán Dìu bao giờ cũng có một món ăn mặn dù đơn giản chỉ là đĩa gừng xào muối hay muối vừng, bên cạnh đó là bát cà muối hoặc d- a muối tùy theo từng mùa. Tuy nhiên, mức ăn chua của họ không nhiều nh- ng-ời Thái hay ng-ời Tày. Vị đắng, cay, hoặc vị ngọt của đ- ờng rất ít khi có mặt trong phối chế món ăn, nếu có thì đ- ọc tách thành món riêng.

Mùi của món ăn: Trong xã hội truyền thống, ng-ời Sán Dìu th- ờng sử dụng các gia vị và phụ gia trong tự nhiên để chế biến món ăn, giúp món ăn có mùi thơm hấp dẫn phù hợp với khẩu vị của mình. Những gia vị đồng bào hay sử dụng là lá lốt, tỏi, hành, gừng...

Tuy nhiên, việc tẩm - óp gia vị của ng-ời Sán Dìu không theo một quy định hay có công thức nh- ng-ời Kinh. Ví dụ, tất cả các loại thịt dù là thịt lợn, nai, bò hay gà... nếu làm món n- óng hay món *khau nhục*, họ đều dùng lá mật để tẩm - óp; nếu chế biến theo cách *bông*, họ đều cho gừng...

d. Ứng xử xã hội trong ăn uống

□ng xử xã hội trong ăn uống của ng-ời Sán Dìu ở Thái Nguyên thể hiện rõ mối quan hệ con ng-ời trong phạm vi gia đình cũng nh- xã hội.

Trong phạm vi gia đình, cách ứng xử trong ăn uống thiên về nh- ờng nhịn, chia sẻ. Sự sẻ chia ở đây không chỉ đơn thuần là thức ăn, mà cao hơn là thể hiện tính cộng đồng, giá trị đạo đức, tính nhân bản của con ng-ời.

Trong bữa ăn chung ở các buổi lễ, tết... cũng cách ứng xử phản ánh tập quán của tộc ng-ời thông qua việc tự nguyện giúp đỡ hay cách sắp xếp chỗ ngồi, các món ăn đ- ọc thụ h- ởng, phần chia cho những ng-ời giúp việc... (trong đám ma, đám c- ới, lễ cấp sắc...). Đặc biệt, qua cách sử dụng, cúng tế món ăn làm trong một số ngày lễ nhất định (xôi đen trong tết Thanh minh, *mon thoi*, *sleo béng* trong tang ma, lễ cấp sắc...), có thể thấy đ- ọc quan niệm, cách ứng xử của đồng bào với con ng-ời và thần thánh ở thế giới bên kia.

Trong bữa cơm cộng cảm, có những khi ng-ời Sán Dìu tỏ rõ sự lịch thiệp, hào hoa và đầy chất lãng mạn, đó là bữa cơm *tạo* trong đêm hát *soọng cô*. Điều đặc biệt của bữa ăn này không phải ở những món ăn mà là ở cung cách ứng xử của ng-ời Sán Dìu. Trong bữa ăn, họ mời nhau ngồi ăn, cầm đũa, mời r- ọc, ăn trâu, mời tằm, mời n- óc đều bằng những câu hát:

Lên rừng chặt củi đ-ợc cây lau
(*Slong lẹng chám sái chắm móng tông*)

Nấu cơm cây lau, cơm trắng phau
(*Móng tông chúy phan phac phóng phóng*)

Không tin em cứ ăn một bát
(*Mạo xịn ký lóng slêch ết vón*)

Trở về ba năm chẳng đói lòng
(*Phối cui slam nén tú mếnh hông*).

□ng xử trong ăn uống còn phản ánh đời sống tâm linh của tộc ng-ời biểu hiện ở tập quán ăn kiêng (trong thai sản, d-ỡng sinh, trị bệnh và cuộc sống hàng ngày) (Nguyễn Thị Quế Loan. 2006). Bên cạnh những kiêng kỵ có tính mê tín, không thể phủ nhận một số kiêng kỵ trong ăn uống của ng-ời Sán Dìu thể hiện sự am hiểu t-ờng tận về các loại l-ong thực, thực phẩm qua việc kết hợp hài hoà giữa chúng trong món ăn để d-ỡng sinh, trị bệnh. Đây là vốn tri thức dân gian quý báu đ-ợc tích lũy qua nhiều thế hệ cần đ-ợc gìn giữ.

3. Cách thức sử dụng và một số món ăn đặc tr□ng của ng-ời Sán Dìu ở Thái Nguyên

Những nét đặc tr-ng trong tập quán ăn uống của mỗi tộc ng-ời còn biểu đ-ợc hiện qua món ăn hoặc cách thức sử dụng và thói quen kết hợp chúng trong bữa ăn hàng ngày, các buổi lễ, tết, cúng tế...mà chỉ riêng tộc ng-ời đó mới có.

Ng-ời Sán Dìu có nhiều món ăn độc đáo. Tuy nhiên, do phạm vi bài viết nên chúng tôi chỉ đề cập đến một số các món ăn điển hình và cách thức sử dụng chúng trong bữa ăn hàng ngày cũng nh- trong các buổi lễ, tết của đồng bào.

Tr-ớc hết phải nhắc đến món *cheo leo*. *Cheo* dịch sang tiếng Việt nghĩa là *chuối*, nh-ng còn *leo* nghĩa là gì thì không ng-ời

Sán Dìu nào cắt nghĩa nổi. X-a kia, trong đám c-ới không thể thiếu món *cheo leo* và trong đám tang là món *cheo chấy*. *Cheo leo* là món ăn đ-ợc chế biến từ đọt chuối non kết hợp với các nguyên liệu khác nh- l-on, gà, chim...; và tên gọi của món này đ-ợc gắn với tên của nguyên liệu kết hợp, nh- *cheo leo l-on* (*cheo leo vong sẹn*), *cheo leo chim* (*cheo leo chooc*), *cheo leo gà* (*cheo leo cay*)... Các tộc ng-ời n-ớc ta đều biết chế biến các món ăn từ thân, củ và quả chuối. Trong đám c-ới, đám ma của nhiều tộc ng-ời ta th-ờng bắt gặp món ăn này, nh- món chuối nấu trong đám c-ới của ng-ời Dao Lô Gang (Nguyễn Thị Quế Loan. 2003), ng-ời Tày, ng-ời Kinh ở Phú Bình (Thái Nguyên)... Tuy nhiên, cách chế biến của họ đều đơn giản (lấy lõi chuối non hoặc quả chuối thái nấu với x-ong rồi cho mắm, muối) chứ không cầu kỳ nh- ở ng-ời Sán Dìu (từ cách chọn, giã nhỏ chuối, băm nhỏ thịt, x-ong cũng nh- phối chế cùng các phụ gia t-ong, mẻ, n-ớc chóc ỉm... đến cách ăn: dùng lá lót gấp đùm *cheo leo* bên trong). Bởi vậy, ng-ời Sán Dìu th-ờng nói: muốn biết có phải ng-ời Sán Dìu hay không hãy nhìn cách ăn *cheo leo* và *bánh ghé* của ng-ời đó.

Bánh ghé, bánh táp... là những thứ bánh của ng-ời Sán Dìu mà không tộc ng-ời nào có. Bánh ghé đ-ợc làm vào dịp tết 14/7. Đây là thứ bánh đ-ợc làm từ gạo nếp và đỗ xanh có hình trăng khuyết. Bánh táp làm từ gạo nếp gói bằng lá dứa đại tết cầu kỳ hình ngựa, ve...

Tết Thanh minh, những dòng họ đã mãn hạn tang làm xôi đen để cúng mộ ng-ời đã mất. Xôi có màu đen bóng và vị thơm đặc tr-ng của lá *sau sau*. Xôi đen của ng-ời Sán Dìu có thể để đ-ợc mấy ngày mà không hỏng; ngoài ra, ăn xôi đen còn có tác dụng chữa bệnh đau đầu.

Trong tang ma, lễ cấp sắc, giải hạn, vào nhà mới... món không thể thiếu đ-ợc khi cúng tế là *mon thoi* và *sleo béng*. Đây là những món ăn chay đ-ợc chế biến từ gạo nếp mà ng-ời Sán Dìu quan niệm chỉ làm cho thần thánh và các loại *cúi* (ma) sử dụng.

Cháo là món ăn quen thuộc đối với nhiều tộc ng-ời ở n-ớc ta, sống cận kề với ng-ời Sán Dìu. Ng-ời Nùng, ng-ời Sán Chay cũng nấu cháo ăn hàng ngày, song ng-ời ta nấu cháo đặc và chỉ dùng cháo để ăn sáng nh- một món ăn phụ. Trong bữa ăn truyền thống của ng-ời Sán Dìu ở Thái Nguyên, cháo loãng (*chốc ỉm*) đ-ợc ăn với cơm. Tr-ớc khi ăn cơm, ng-ời ta ăn ít cháo, trong khi ăn, ng-ời ta chan cháo lẫn vào cơm; sau khi ăn xong, ng-ời ta húp thêm chút cháo. Nói chung, ng-ời Sán Dìu dùng cháo tựa nh- ng-ời Việt dùng canh vậy. Cháo không những là đồ ăn mà còn là thức uống trong đời sống hàng ngày của họ. Tr-ớc kia, mỗi khi khách đến nhà, ng-ời ta múc một bát *chốc ỉm* mời khách dùng thay cho n-ớc uống.

4. Tập quán ăn uống truyền thống của ng-ời Sán Dìu trong đời sống hiện nay

Trong xu thế phát triển, tập quán ăn uống của ng-ời Sán Dìu đã có nhiều biến đổi ở một số thành tố. Tr-ớc hết, cơ cấu bữa ăn đã có sự đổi thay về chất. Thịt, cá có th-ờng xuyên trong bữa ăn của bà con. Cháo loãng (*chốc ỉm*) - món ăn truyền thống, chỉ còn thấy trong bữa ăn của các gia đình ở những làng, bản vùng sâu vùng xa. Hiện t-ợng thiếu đói trong những ngày giáp hạt phải ăn độn không còn nữa.

Cùng với những biến đổi về nguồn nguyên liệu và món ăn, cách thức tổ chức và cung cách ứng xử trong ăn uống cũng thay đổi khá nhiều. X- a kia, con dâu không đ-ợc

ngồi chung mâm với bố và anh trai chồng. Việc lo ăn uống th-ờng nhật trong gia đình nhất thiết dồn lên đôi vai ng-ời phụ nữ. Giờ đây, tục lệ lạc hậu đó đã bị phá bỏ, phụ nữ Sán Dìu đ-ợc đối xử bình đẳng trên mọi ph-ong diện. Việc lo liệu bữa cơm hàng ngày là việc chung của mọi thành viên trong gia đình không phân biệt già, trẻ, nam, nữ, hễ ai rỗi việc đều có thể nấu n- ớng.

Một số các nguyên liệu và phụ gia mới (bột mỳ, mì chính) đ-ợc bà con tiếp nhận và sử dụng trong chế biến món ăn. Những kiêng kỵ trong ăn uống đã đ-ợc ng-ời dân, đặc biệt là lớp trẻ nhìn nhận bằng con mắt khoa học để từ đó họ lựa chọn nên loại bỏ và duy trì cái gì để có lợi cho sức khoẻ bản thân. Đó là những đổi thay theo chiều h-ớng tích cực chứng tỏ đời sống kinh tế - văn hoá của bà con đ-ợc nâng lên rất nhiều sau những năm đổi mới.

Tr-ớc đây, đám c-ới, đám ma, lễ hội của ng-ời Sán Dìu th-ờng tổ chức dài ngày, lãng phí nhiều thời gian cũng nh- của cải. Hiện nay, việc c-ới, việc tang, lễ hội đã đ-ợc tổ chức theo nếp sống mới, tiết kiệm và nghiêm trang. Việc mừng thọ đ-ợc tổ chức long trọng vào mừng 4 tháng giêng hàng năm, có quà để thể hiện tấm lòng hiếu thảo của con cháu và động viên các cụ cao tuổi. Tình trạng c-ới hỏi tổ chức ăn uống linh đình, uống r-ợu say đã chấm dứt. Đám tang tổ chức nhiều ngày ăn uống cỗ bàn bên quan tài; tục đội mũ rơm, bắc cầu, lăn đ-ờng chạy quanh linh cữu đã đ-ợc bỏ. Các ngày lễ hội của làng đã vui hơn vì làng tổ chức nhiều trò chơi mang đậm bản sắc dân tộc nh- đá cầu, vật, cờ ng-ời, kéo co, thu hút đông đảo ng-ời dân tham gia. Trong lễ hội, làng tổ chức báo cáo những kết quả đã đạt đ-ợc trong năm, triển khai nhiệm vụ trong năm tới, biểu

d-ong những tập thể, cá nhân có thành tích xuất sắc trong các phong trào của làng, xã đồng thời phê bình những gia đình, cá nhân ch-a chấp hành tốt quy định của làng.

Bên cạnh những đổi thay theo chiều h-ớng tích cực đó, một số tục lệ tốt đẹp trong tập quán ăn uống của ng-ời Sán Dìu ở Thái Nguyên đã và đang mai một dần (tục con dâu bê n-ớc cho bố mẹ chồng và khách rửa mặt, rửa tay sau khi ăn, tục hát trong bữa *com tạo*...).

Nhìn chung, mặc dù tiếp nhận những yếu tố văn hoá mới, đặc biệt là chịu sự ảnh h-ớng lớn của ng-ời Kinh trong cách thức chế biến món ăn, nh-ng không vì vậy mà những món ăn, cách chế biến truyền thống hay những tập tục trong ăn uống, cách sử dụng một số món ăn (đặc biệt là trong những buổi lễ, tết) của ng-ời Sán Dìu bị mất đi. Những món ăn mới d-ờng nh- chỉ đóng vai trò làm phong phú thêm bữa ăn cho họ chứ không thay thế hay chiếm vị trí của các món ăn truyền thống. Đó cũng là những yếu tố thể hiện rõ nét *bản sắc văn hoá* trong tập quán ăn uống của ng-ời Sán Dìu ở Thái Nguyên.

5. Kết luận

Bản sắc trong tập quán ăn uống của mỗi tộc ng-ời là thành tựu của cả cộng đồng tộc ng-ời đó đ-ợc hình thành trong lịch sử. Tuy nhiên, theo chúng tôi, bản sắc không phải là một khái niệm bất biến mà nó luôn có tính động và mở; nó liên tục kết tinh, tìm kiếm những giá trị mới tạo sự cân bằng trong phát triển. Với tr-ờng hợp tập quán ăn uống của ng-ời Sán Dìu ở Thái Nguyên, bên cạnh việc duy trì những cách chế biến, món ăn và

cách ăn truyền thống, họ đã loại bỏ những kiêng kỵ vô lý, thiếu cơ sở khoa học (nh-ng-ời để kiêng ăn thực vật thân rồng vì sợ ảnh h-ớng đến x-ong, kiêng ăn trứng cá quả vì lo ảnh h-ớng đến chăn nuôi...). Ng-ời Sán Dìu tại đây cũng không còn giữ lối ứng xử ăn uống không bình đẳng theo kiểu trọng nam khinh nữ (con dâu không đ-ợc ngồi chung mâm với bố và anh trai chồng, phụ nữ trong độ tuổi sinh đẻ không đ-ợc tham dự vào bữa *com cộng đồng*...). Việc hạn chế hoặc mất đi một số món ăn truyền thống trong tập quán ăn uống của họ nh- uống tiết sống của các con vật, ăn thịt tái...chúng tỏ ý thức về ăn uống vệ sinh, an toàn thực phẩm của ng-ời dân đ-ợc nâng cao.

Để gìn giữ, phát huy bản sắc trong văn hoá ẩm thực của các tộc ng-ời, bên cạnh những chính sách hỗ trợ của Nhà n-ớc, vấn đề cốt lõi là sự tự ý thức, trân trọng những nét đẹp trong văn hoá của tộc ng-ời mình, từ đó, tự nguyện gìn giữ và bảo l-u nó. Tuy nhiên, một điều không kém phần quan trọng là việc tuyên truyền cho đồng bào hiểu: gìn giữ bản sắc văn hoá của dân tộc không nhất thiết là khôi phục nguyên những gì trong lịch sử, bởi qua nghiên cứu tập quán ăn uống truyền thống của ng-ời Sán Dìu ở Thái Nguyên chúng tôi thấy, bên cạnh những nét đẹp, còn có những yếu tố không phù hợp với thực tế (những kiêng kỵ không có cơ sở khoa học, cách đối xử thiếu bình đẳng về giới trong ăn uống...). Vì vậy, cần biết lựa chọn những yếu tố tích cực để làm phong phú thêm vốn văn hoá của dân tộc mình nh-ng đồng thời biết gìn giữ và phát huy những nét đẹp trong văn hoá truyền thống để khẳng định *bản sắc văn hoá* của mỗi tộc ng-ời trong xu thế hội nhập ngày nay.

Tài liệu tham khảo

1. Tr-ong Chính (1978). “Đặc điểm ăn uống của ng-ời Việt”, trong *Sổ tay văn hoá Việt Nam*, Nhà xuất bản Văn hoá.
2. Hoàng Thị Nh- Huy (2005). Mỗi t-ong quan du lịch và ẩm thực, *Tạp chí Văn hoá nghệ thuật ăn uống*, Số 149.
3. Nguyễn Thị Quế Loan (2003). Lễ c-ới của ng-ời Dao Lô Gang (xóm Ba Nhất, xã Phú Th- ợng, huyện Võ Nhai, tỉnh Thái Nguyên). *Tạp chí Dân tộc học*, số 3.
4. Nguyễn Thị Quế Loan (2006). Tập quán chăm sóc sản phụ, trẻ sơ sinh trong ăn uống của ng-ời Sán Dìu ở Thái Nguyên. *Tạp chí Dân tộc học*, số 5.
5. Nguyễn Thị Quế Loan (2007). *Bản sắc của ng-ời Sán Dìu ở Thái Nguyên qua văn hoá ẩm thực*, Đề tài nghiên cứu khoa học và công nghệ cấp Bộ, Mã số B2005- 03-67, Thái Nguyên.
6. Hãn Nguyên Nguyễn Nhã (1997). “Chiến l- ợc định hình và phát huy bản sắc Việt Nam trong ăn uống”, trong *Kỷ yếu hội nghị khoa học Bản sắc Việt Nam trong ăn uống*, Đại học dân lập Hùng V- ợng xuất bản, tr 9 - 15.
7. Hãn Nguyên Nguyễn Nhã (1999). Những món ăn độc đáo của Việt Nam, *Tạp chí X□a và nay*, số 59B + 60B.
8. V- ợng Xuân Tình (2004). *Tập quán ăn uống của ng-ời Việt vùng Kinh Bắc*, Nhà xuất bản Khoa học xã hội, Hà Nội.
9. Lê Ngọc Thắng, Lâm Bá Nam (1990). *Bản sắc văn hoá các dân tộc Việt Nam*, NXB Văn hoá dân tộc, Hà Nội.
10. Nguyễn Thị Ngọc Trâm (2006), Bản sắc văn hoá trong ăn uống, *Tạp chí Văn hoá nghệ thuật ăn uống*, Hội Văn nghệ dân gian Việt Nam, Số 194, tr 24 - 25.



Cấy lúa trên ruộng bậc thang của ng-ời Hmông ở Lai Châu

Ảnh: Đoàn Thi