

VĂN HOÁ ẨM THỰC VÙNG NÚI CAO PHÍA BẮC

NGUYỄN THỊ BẢY

Nhân Lễ hội "100 năm du lịch Sa Pa" (3-6/10/2003) chúng tôi đi dự và có dịp thăm thú Lào Cai (Sa Pa, Bắc Hà, Bát Xát, Si Ma Cai). Giữa lòng lễ hội Sa Pa có "Hội chợ ẩm thực". Đây là dịp may để chúng tôi có đôi điều cảm nhận vài nét về văn hoá ẩm thực vùng núi cao Tây Bắc cũng như Việt Bắc - nơi đan xen nhiều tộc người anh em. Theo thứ tự phân tầng cao - thấp, về đại thể có thể chia không gian văn hoá xã hội của các tộc người như sau:

1. Vùng cao 2.000 mét trở lên, với những tộc người Hmông, Hà Nhi, Lô Lô...

Được sự đồng ý và d- ời sự h- ớng dẫn của Sở Văn hoá- Thông tin tỉnh Lào Cai, chúng tôi đến chân núi Phăng-xi-păng, với độ cao 2000 mét - nơi diễn ra cuộc marathon chinh phục ngọn cao nhất Đông Nam Á, với các đội leo núi trong lễ hội: một đội trèo lên đỉnh 2.800 mét, một đội trèo lên đỉnh 3.143 mét, đều có sự giúp đỡ của bà con người Hmông.

Chúng tôi có dịp đi- ọc th- ờng thức r- ợu ngô Bắc Hà, r- ợu ngô ở đỉnh Cột cờ Simacai cao 1.900 mét.

Bà con Hmông nói rằng: để có một giọt r- ợu ngô phải cần tới 14 hạt ngô tinh khiết, không bị mối mọt, thơm phức. Tôi thì chỉ đi- ọc th- ờng thức món ngô n- ớng, ngô luộc (ngô ở đây hạt to, nh- ẹng thơm dẻo đến tuyệt vời). Tôi đi- ọc biết r- ợu

(cũng nh- ẹng ngon, ngoài men với các thảo mộc phụ gia cùng công nghệ chế biến, nhất thiết phải có nguồn n- ớc trong sạch, ngọt ngon. Si Ma Cai, Bắc Hà, Bát Xát có những nguồn suối trong vắt sạch sẽ.

R- ợu ngô Hmông - theo ng- ời dân địa phương cho biết - đây là thứ r- ợu uống thơm nồng, hơi nặng nh- ẹng mát ngọt, say la đà từ sáng đến chiều. Uống r- ợu ngô ăn với thắng cố ở những phiên chợ vùng cao như Si Ma Cai hay Khau Vai (bên Hà Giang) thật là tuyệt vời. Ở đây chợ tuần chỉ họp một phiên "chợ tình", là nét sinh hoạt văn hoá đặc sắc của bà con các tộc thiểu số (ở Lào Cai, Hà Giang có khoảng 11-16 tộc người) trên mảnh đất biên c- ờng này của Tổ quốc.

Thắng cố - món ẩm thực đặc sắc vùng cao - nhiều người đã nói và viết, song gần đây "chợ tình" cũng như Hội chợ ẩm thực Sa Pa đã có phần nào đi- ọc "kịch bản hoá" rồi. Thắng cố ở đây đã chỉ là món "thịt hầm", có khi nấu bằng lẩu điện; r- ợu ngô thì đựng vào chai nhựa La Vie rót ra cốc, ngồi ghế Inox Xuân Hoà, mặc comple già da bóng lộn. Điều đó làm mất đi không khí văn hoá phi vật thể và vật thể của văn hoá ẩm thực Hmông.

Theo những người dân địa phương cho biết, phiên chợ vùng cao diễn ra rất đông vui. Bà con đi chợ ăn mặc quần áo dân tộc đẹp, sau khi mua bán trao đổi hàng nông lâm thổ sản mới xà vào ngồi quanh các chảo thắng cố nghi ngút khói, chen mùi

lúa, béo ngậy mùi vị thịt tảng và các phụ phẩm của con bò cùng gia vị ⁽¹⁾, nhâm nhi r- ợu ngô trong bát sành, đứng đỉnh gập thảng cố. Mà phải chọn bạn cùng ngồi, chọn màu áo cùng mặc, chọn kiểu giày dép đi ở chân, ngồi giữa trời giữa chợ, bàn ghế gỗ xỉn đen. Nay ở Bắc Hà đâu còn những phiên chợ mang nét dân tộc, khi mà giờ đây ng- ời ta xây chợ miền núi nh- chợ vùng xuôi, có t- ờng bao. Còn đâu cái sân đất, bãi cỏ buộc ngựa thồ ngay ven chợ? Cứ đà này thì văn hoá chợ vùng cao với r- ợu ngô- thảng cố sẽ mất hết bản sắc.

Nói đến Sa Pa là ta có thể nghĩ ngay đến một loại r- ợu đặc sắc: r- ợu *son tra* (quả táo mèo nh- dân gian th- ờng gọi); và nếu cứ muốn theo t- duy phân loại, thì có thể xếp r- ợu này vào "r- ợu vang Hmông".

2. Vùng cao trên 600 mét: Ng- ời Dao các ngành là đa số

Đặc sản ẩm thực ở đây là r- ợu San Lùng, nấu bằng thóc. San Lùng (Tam Long - núi Ba Rồng) là tên làng xã vùng cao Bát Xát, có con suối trong vắt quanh co đổ n- ớc vào sông Hồng, nơi biên giới Bát Xát (Việt Nam) và Kim Bình (Trung Quốc). Ông chủ tịch huyện này - Lý Lao Tả, ng- ời Dao, cựu sinh viên khoa Sử Khoa 21, Đại học Tổng hợp Hà Nội, nghe tin chúng tôi lên Lào Cai, đã kéo chúng tôi bằng đ- ợc lên San Lùng, Bát Xát quê ông. Chúng tôi đi thăm Bản V- ợc, huyện lỵ cũ, nay là cửa khẩu tiểu ngạch, thăm mỏ đồng Sinh Quyền, xem mỏ sắt lộ thiên lớn nhất vùng, đang vào mùa khai thác

lớn, nh- ng quặng nguyên liệu ch- a chuyển đ- ợc về xuôi, nơi có những làng nghề thủ công truyền thống nổi tiếng đúc đồng từ nghìn x- a: Ngũ Xá, Vó, B- ởi Nội, Hà Nôm, Dịch Lộng mà chỉ mới bán nguyên liệu thô qua biên giới. Suối d- ới chân núi các đồi - mỏ bị ô nhiễm nặng, n- ớc đen kịt, chảy ra sông Hồng.

Quay về huyện lỵ, ch- a thấy Lý Lao Tả đâu, thì ra ông băng núi lên San Lùng lấy r- ợu "San Lùng thuần chủng" để thết đãi chúng tôi và đoàn Văn công Yên Bái cùng th- ờng thức. R- ợu San Lùng ở đây trong vắt, nồng đậm và thơm lừng, ông lại tặng chúng tôi một bình sành đựng cái r- ợu thuần chủng để chúng tôi đem về xuôi mời bạn bè đến cùng chung nhâm nhi.

Thế này mới là San Lùng thú thật. Ở Lào Cai thị xã, Yên Bái, cả Hà Nội nữa, treo biển San Lùng, hoá ra không phải, nhạt phèo....

Lý Lao Tả tâm sự: Họ làm mất danh tiếng San Lùng.

Chúng tôi bàn với Lý tiên sinh và lãnh đạo huyện Bát Xát:

Cần bảo vệ nguồn n- ớc suối trong sạch của vùng San Lùng. "Làng nghề hoá", chuyên nghiệp hoá, mà cũng là một ph- ơng h- ớng công nghiệp hoá của San Lùng, Bát Xát. Nh- chúng tôi đã biết, x- a kia "r- ợu làng Vân" ở d- ới xuôi (Bắc Ninh) đã xuất khẩu sang Pháp. Năm 1978, giữa Pari, thủ t- ớng Phạm Văn Đồng còn đ- ợc Tổng thống Pháp mời r- ợu làng Vân lâu đời - r- ợu làng Vân xuất

¹ Sồn sụn, khấu đuôi, ngấu pín, gân bò, mỡ vụn, xống, thảo quả và các thứ thảo mộc khác.

khẩu - có th- ơng hiệu hần hoi (ông tiên chống gậy râu tóc bạc phơ, đẹp lão, tay cầm chén r- ợu hạt mít). Do vậy, San Lùng cần có th- ơng hiệu độc quyền thì mới chống sự "dởm San Lùng" ở các nơi....

3. D- ới thung lũng 300 - 400 mét: không gian văn hoá của các tộc nói tiếng Tày - Thái (Thái, Tày, Giáy, Nùng)

Chúng tôi đi dọc suối M- ờng Hoa, thăm Bản Dền, làng văn hoá mới, thăm Tủ Trang quê ông cựu Giám đốc Sở Văn Hoá Thông Tin Lào Cai, Sần Cháng, ng- ời Giáy. Nơi đây đang diễn ra lễ hội: tung còn, mừng tân gia, cổ giỗ....

Thế là lại đ- ợc ăn, đ- ợc uống với bữa cơm còn ấm chút h- ơng vị bản sắc Thái-Tày:

Rau: rau chua sống, rau "mì chính" (ngọt nh- mì chính) sống.

Gia vị: "mác khén" - quả "khén" trong rừng, xanh - chùm quả nh- hạt tiêu, ăn cay nh- mù tạc; hạt tiêu, bán nhiều ở các chợ Sa Pa, Lào Cai.

Nghe nói Nhật Bản đã dự định mua gom về làm mù tạc Nhật màu xanh (không phải là t- ơng hạt cải vàng mà chế biến từ một loại quả trong rừng nh- mác khén).

Thịt gà ô: gà đen tuyền, từ mào, lông, da thịt đến chân. Không phải là "gà ác tiem" nh- ở d- ới xuôi, nh- ng nghe nói đây là một loại thuốc quý, bổ âm bổ d- ơng.....

Thịt dê: tái dê, dê bóp thính thì có gì là lạ. Nh- ng lạ nhất cái bản sắc văn hoá ẩm thực sâu đậm ở đây là món *nậm pịa*, một thứ xúp húp đầu bữa nấu bằng phèo lòng non dê để nguyên không thuốn, bóp, lột, tẩy n- ớc phèn nh- d- ới xuôi. Mỗi ng- ời một bát, n- ớc nâu sẫm, uống vào khá đắng, nhiều ng- ời miền xuôi rất sợ. Nh- ng GS. TSKH Tô Ngọc Thanh, ng- ời gắn bó với Tây Bắc hàng chục năm ròng-tr- ớc khi về xuôi làm Tổng th- ký Hội Văn hoá văn nghệ dân gian Việt Nam thì mê món *nậm pịa* này: bữa ăn nào ở Lào Cai ông cũng đề nghị bằng đ- ợc 2 bát nậm pịa cho riêng ông, húp xoàn xoạt ngon lành! Ông và bà con ng- ời Thái - Tày-Giáy bảo chúng tôi: Ban đầu uống thì khá đắng, nuốt khó trôi thật, nh- ng càng uống càng nghiên. Một thứ thuốc, văn hoá ẩm thực chữa bệnh đấy. Uống vào, uống th- ờng xuyên, không bao giờ đau bụng.

Chồng tôi, vốn "xấu bụng", nghe nói vậy, "nhắm mắt nhắm mũi" uống đ- ợc nửa bát. Và bữa ấy về nhà, bụng dạ yên ổn cả!

Còn hoa quả đặc sản vùng núi phía Bắc thì nào đào Sa Pa, mạn Hậu, bạt ngàn n- ơng rẫy hoa "tam giác mạch" (mạch ba góc), đổi màu xanh, tím, đỏ, nâu theo ngày tháng. Hạt mạch này hình tam giác, dùng làm bánh - l- ơng thực ngày đông....

Đất n- ớc ta, văn minh trồng lúa, nh- ng thực đa canh, đa dạng theo vùng miền. Và văn hoá ẩm thực cũng thật là đa dạng....