

SỨC SỐNG CỦA VĂN HOÁ VẬT CHẤT THÁI TRƯỚC SỰ PHÁT TRIỂN CỦA KHOA HỌC CÔNG NGHỆ

HOÀNG LƯƠNG

Văn hoá luôn là yếu tố động, nhất là trong lĩnh vực văn hoá vật chất. Nói khác đi, vận động là nhân tố quyết định sự tồn vong của một nền văn hoá.

Trong lịch sử văn hoá nhân loại, có lẽ không có một nền văn hoá nào lại chưa hề có sự thay đổi. Vì không thay đổi sẽ không tồn tại, hơn nữa không thay đổi sẽ không tiến bộ và phát triển. Tất nhiên, muốn thay đổi, dù ít hay nhiều đều phải chịu sự mất mát, thậm chí đau đớn, để qua đó sẽ trưởng thành và có được những yếu tố mới hơn, tốt hơn. Văn hoá Thái hiện nay cũng nằm trong quy luật chung đó.

Vấn đề cần quan tâm ở đây là trước sự phát triển ngày càng cao của khoa học công nghệ, văn hoá Thái, nhất là trong lĩnh vực văn hoá vật chất sẽ mất đi và bảo lưu, phát triển yếu tố nào? Trong quá trình lựa chọn đó, tuy có sự can thiệp chủ quan của con người, nhưng lại diễn ra theo quy luật khách quan của chính yếu tố văn hoá ấy. Hơn nữa, để đổi mới văn hoá Thái Việt Nam, còn có thể xem xét kinh nghiệm của những người đồng tộc ở các quốc gia láng giềng như Lào, Thái Lan, Myanmar và Nam Trung Quốc...

Văn hoá Thái Việt Nam được hình thành và phát triển trong điều kiện cảnh quan môi trường khá đặc thù của vùng núi Tây Bắc, kéo dài từ tả ngạn sông Thao của hai tỉnh Yên Bái, Lào Cai lên tận phía đầu nguồn sông Đà, sông Mã thuộc địa bàn của các tỉnh Sơn La, Lai Châu; cho đến những vùng đất thuộc lưu vực sông Cả, sông Con ở các tỉnh Hoà Bình, Thanh Hoá, Nghệ An... Địa bàn đó chính là một trong những địa vực hình thành và phát triển của nền văn hoá Đông Sơn nổi tiếng ở nước ta.

Sự kết hợp nhuần nhuyễn và sinh động giữa yếu tố truyền thống và hiện đại trong các lĩnh vực văn hoá Thái đã tạo nên sức sống mạnh mẽ và độc đáo. Có thể nói, để tồn tại và phát triển, từ lâu đời văn hoá Thái đã trải qua sự lựa chọn và thách thức gay gắt. Sự hiện diện của các lĩnh vực văn hoá Thái hôm nay là minh chứng cho những thách thức đó.

Trong phạm vi bài viết này, chúng tôi không trình bày tất cả các lĩnh vực văn hoá Thái mà chỉ tập trung vào sự lựa chọn của người Thái trong các yếu tố văn hoá vật chất để tồn tại và phát triển. Vì thế, ở đây chúng tôi không giới thiệu cụ thể các hoạt động và các thành tố tạo nên văn hoá vật chất của họ mà chỉ tập trung trình bày thực trạng và xu hướng phát triển trong sự lựa chọn giữa các yếu tố truyền thống và hiện đại.

1. Văn hoá ẩm thực

Trong văn hoá ẩm thực Thái còn nhiều yếu tố độc đáo và những nét đặc trưng được thể hiện từ sử dụng nguyên liệu, chế biến, bảo quản cho đến cách thưởng thức. Song hiện nay trong điều kiện mới, khi khoa học công nghệ phát triển và sự thay đổi nhanh chóng của đời sống kinh tế- xã hội, những nét độc đáo và đặc trưng đó thực sự bị thách thức và khó được duy trì toàn vẹn, thậm chí bị mất hẳn. Sau đây là một vài ví dụ cụ thể.

1.1. Xôi nếp

Xôi nếp (*khau nung* hay *khau niêu* - với nghĩa là cơm đồ, cơm dẻo) là loại cơm truyền thống được ưa thích nhất của người Thái. Để có thứ cơm đó, người Thái phải chú ý từ khi chọn giống lúa nếp để cấy. Đó là các giống lúa tốt, như *khau nông* (nếp cái hạt dài), *khau ngân* (lúa nếp hạt tròn), *khau tan*

lượng (lúa nếp hạt tròn vàng, hay còn gọi là *khau lùm phùa* - lúa quên chồng)... Các giống lúa này được cấy ở những chân ruộng lầy (*na loọng*) hay ruộng đầu nương (*na pak mutong*) - loại ruộng đón được nhiều nguồn phù sa từ sông suối đổ vào nên rất màu mỡ. Các giống lúa nếp được cấy ở các chân ruộng này mới cho thứ xôi vừa *đẻo* vừa *thơm* - hai tiêu chuẩn hàng đầu của xôi nếp Thái.

Dân gian Thái đã tổng kết: *Khau nông na, pa dúk pìng* (Xôi nếp làm từ lúa trồng cấy ở ruộng và cá trê nướng) là món ăn quen thuộc và sang nhất của người Thái. Còn loại nếp cái hoa vàng *khau tan lương* chưa đỗ mà gạo đã toả hương thơm. Khi đồ chín, mùi thơm bốc lên ngào ngạt, quyến rũ đến mức có thể phụ nữ đi qua quên cả chồng đang đợi ở nhà. Vì thế, người Thái mới gọi loại lúa này là *khau lùm phùa* (lúa quên chồng).

Sang quý là thế, nhưng các loại xôi đó đã không thể giữ được mãi sức hấp dẫn của mình vì các chân ruộng tự nhiên không còn, nguồn nước suối không những cạn đi vì nạn phá rừng đầu nguồn mà cũng không còn chất màu mỡ của lá mục - thứ nước tưới không gì thay thế được đối với các giống lúa nếp quý hiếm trên đây. Với các loại phân hoá học và cả thuốc trừ sâu tuy làm cho lúa tốt, nhưng đã không còn chất dẻo, hương thơm đến mức "quên chồng" như xưa.

Để có được thứ xôi hấp dẫn ấy, còn phải qua nhiều khâu chế biến. Gạo nếp phải được đồ bằng chõ xôi làm bằng gỗ mít hay gỗ cây gạo, bắc trên cái ninh *mọ nưng* đúng quy cách chứ không phải đặt trên các loại xoong nồi bình thường. Vì chõ xôi bắc trên ninh, xôi sẽ chín bằng hơi nóng, không nhão nát như để trong chõ bắc trên xoong nồi. Hơn nữa, ngày nay các loại gỗ để làm chõ hiếm dần, người biết làm các loại chõ đó lại càng hiếm nên người ta mua chõ nhôm thay thế. Gạo nếp dù tốt mấy mà đồ trên chõ hiện đại

như thế cũng không cho thứ xôi nếp thơm ngon được.

Một điều kiện khác để có được xôi nếp lý tưởng là phải đun bằng loại củi tốt, và nếu bằng gỗ lõi càng hay, để dễ điều khiển nhiệt lượng trong quá trình thổi xôi. Theo kinh nghiệm dân gian, khi cơm đã lên hơi đều, người ta phải rút bớt củi để ngọn lửa không bốc cao, nhưng vẫn giữ được độ nóng cần thiết do than củi tốt tạo ra. Vì khi cơm chín tới mà vẫn để ngọn lửa bốc cao, nước trong nồi sôi sùng sục sẽ bốc nhiều hơi nước lên chõ xôi, khiến các hạt nếp bị nhão nát.

Khâu cuối cùng đảm bảo xôi nếp có chất lượng còn liên quan đến dụng cụ đựng xôi. Khi xôi chín, người ta đổ xôi ra cái mẹt (*đông biên*) - được đan bằng loại sậy *mạy ố*, hay cái *phả* (một loại thớt to) - làm từ gỗ vả hay gỗ sung rừng. Lúc đổ xôi ra dụng cụ này, phải vừa quạt vừa đảo đều sao cho xôi nếp bay bớt hơi nước rồi mới bỏ xôi vào cái *cóm khẩu* (ép đựng xôi). Dụng cụ này cũng phải đan từ cây sậy *mạy ố* mới giữ được hương vị và độ dẻo của xôi.

Khi chế biến xôi, nếu dùng các loại dụng cụ bằng nhôm, bằng sứ..., tuy trông sang trọng, đẹp đẽ nhưng lại không thể tạo nên thứ xôi Thái vừa kể. Xôi có ngon và dẻo mấy mà đựng vào đĩa (cho dù là loại đĩa sứ Giang Tây, Trung Quốc) hay đựng vào âu, vào bát..., sẽ mất dần độ dẻo, và bên ngoài nắm xôi lại ướt vì hơi nước đọng lại.

1.2. Một số món ăn khác

Cho đến nay, nhiều món ăn truyền thống của người Thái không còn, hay nếu còn món ăn nào đó cũng chỉ "na ná" với món truyền thống. Nguyên nhân của hiện tượng trên có nhiều, ở đây chỉ xin nêu một vài ví dụ.

Nhìn chung, các món ăn truyền thống của người Thái được làm chín chủ yếu bằng hơi nóng của than, và thường là các món khô, hợp với ăn xôi nếp.

- Món *pính*: Khi làm món *pính*, bao giờ nguyên liệu cũng là các loại thịt hoặc cá, được cài vào gắp *hip pính*, chỉ hơi trước cửa bếp cho thực phẩm chín bằng hơi nóng chứ không đặt trực tiếp trên than hay trên ngọn lửa. Hơi nóng làm cho thịt hoặc cá chín vàng, nhưng không bị cháy. Muốn có món này ngon, phải có loại củi tốt (loại gỗ cứng hay gỗ lõi) thì than mới đủ độ nóng cần thiết.

Hiện nay, nhiều người nướng trực tiếp trên than hồng (kiểu quạt chả) hay trong lò nướng của bếp điện, bếp ga, thậm chí cả bằng than của rom rạ,... khiến thịt cá oi khói hay chín ép, vừa dai vừa không thơm.

- Món *pính tộp* hay *pính hẩm*: Để làm món này, người ta lấy các loại thịt, cá gói bằng lá dong hay lá chuối tươi, kẹp trong các gắp tre rồi đem nướng. Với loại cá nướng theo kiểu này, người ta thường chọn những con to bằng 4 ngón tay, đem mổ đàng lưng. Sau đó, họ nhồi các loại gia vị (hành củ, gừng, húng chó, sả,...) hay thịt lợn nạc băm nhỏ trộn gia vị và gói bằng lá dong hoặc lá chuối từ 2 - 3 lượt rồi gài vào gắp để nướng. Món này chủ yếu được nướng lâu trên than củi tốt, tránh hơi gần ngọn lửa làm cho lớp lá dễ bị cháy.

- Món *lam*: Nguyên liệu là thịt, cá, lươn, ếch,... trộn với gia vị rồi nhồi vào ống tre hoặc nứa tươi, được đặt sát ngọn lửa để hơi nóng làm cho thức ăn chín nhừ.

- Món *pho* (vân tro nóng): Nguyên liệu thường dùng là các loại thủy sản trộn với gia vị (giống như món *lam*). Thực phẩm được gói bằng lá dong hay lá chuối tươi rồi vùi trong tro nóng cạnh bếp lửa (không vùi kín) vân trong khoảng 3 - 4 giờ để thức ăn chín nhừ.

- Món *móc* (vùi kín trong tro nóng): Nguyên liệu thường dùng cũng là thủy sản, nhất là lươn, ếch, trạch..., trộn gia vị rồi gói kín bằng lá chuối hay lá dong tươi và vùi

trong tro nóng khoảng 3 - 4 giờ cho chín nhừ.

- Món *mọc* (đồ): Thủy sản được làm sạch, trộn với nhiều loại rau thơm rồi lấy lá tươi buộc túm lại và xếp vào chỗ xôi đồ cho chín.

- Món *chí*: Thịt hoặc cá tươi không ướp gia vị, đem xiên từng miếng hay từng con (cá) vào que tre rồi nướng trên than hồng.

Tất cả những món ăn trên đây đều là món truyền thống của người Thái. Các món này thường làm để cúng tổ tiên hay vào dịp lễ tết. Gần đây, các món này dần bị quên lãng vì không có điều kiện về thời gian và nhiên liệu. Nếu chế biến các món ấy bằng những phương tiện hiện đại như bếp ga, bếp điện... trong phòng kín của nhà xây..., đều không thể theo đúng quy cách.

2. Nhà cửa

Hiện nay, có một thách thức về lựa chọn loại hình nhà cửa trong xã hội Thái: đó là giữa nhà sàn truyền thống và nhà đất.

Cho đến nay, ở những vùng xa xôi, hẻo lánh, đường xá khó khăn thì hầu như còn giữ được nguyên vẹn loại nhà sàn truyền thống. Nhưng tại nhiều nơi, khi phong trào ngôi hoá phát triển để chống hoả hoạn, các cấu trúc mái nhà, nhất là ở nhóm Thái Đen đã bị thay đổi. Để lợp được ngôi loại hình nhà mái khum mai rùa, người ta đành phải thay bằng mái phẳng như nhà Thái Trắng. Do đó, các loại "*khau cút*" cũng tự nhiên bị biến mất.

Cứ theo xu hướng này, có lẽ rồi đây các nhóm Thái ở Việt Nam chỉ còn lại duy nhất một loại hình nhà sàn 4 mái phẳng, loại mái khum mai rùa sẽ đi vào lịch sử. Đó là chưa kể ở những vùng trung tâm thị trấn hay thị xã, gần đường quốc lộ, phần lớn nhà sàn đã được thay bằng nhà xây hiện đại.

Thực ra, nguyên nhân dẫn đến sự thay đổi này không phải chỉ vì tre gỗ hiếm dần mà chủ yếu là do đời sống kinh tế đã phát

triển, nếp sống đổi thay cùng những phương tiện hiện đại của nó. Mặt khác, không ít người còn mặc cảm cho rằng ở nhà sàn là biểu hiện sự lạc hậu, theo kiểu "Trâu gỗ mõ, chó leo thang", nên họ tìm cách bán các nếp nhà sàn để thay vào loại nhà xây hiện đại, phù hợp với xu thế mới và "văn minh" hơn ! Có một số người lại cố gắng cải tiến sao cho vừa giữ được nét truyền thống vừa mang những yếu tố hiện đại. Nhưng, loại nhà cải tiến này lại gây khó chịu vì sự chấp vá với kiểu dáng nửa tây nửa ta.

Nhìn chung, ngôi nhà sàn vẫn là loại hình nhà cửa thích hợp với điều kiện kinh tế-xã hội của người Thái hiện nay. Với xu thế ngói hoá, loại nhà mái khum của người Thái Đen sẽ mất và ngôi nhà sàn 4 mái sẽ là loại hình chung phổ biến ở vùng Thái. Thực ra, chỉ cần thay đổi đôi chút về phần mặt sàn (có thể lát ván) và phần nền đất (bó nền, lát gạch hoa,...) là ngôi nhà sàn truyền thống vẫn giữ được vẻ đẹp độc đáo và cũng rất hiện đại. Những nếp nhà sàn như thế vẫn có thể tồn tại trong thời kỳ công nghiệp hoá và hiện đại hoá.

3. Trang phục

Từ lâu đời, bộ trang phục Thái, nhất là bộ nữ phục đã đạt được hai yếu tố truyền thống và hiện đại. Bộ váy áo truyền thống đó vừa giản dị về kiểu dáng, sắc màu vừa có thẩm mỹ. Theo tôi, không cần thêm bớt bất cứ chi tiết nào mà nó vẫn rất đẹp, rất độc đáo. Với kỹ thuật may khít vào các đường nét cơ thể, bộ nữ phục Thái đã tô thêm vẻ đẹp của thân hình người phụ nữ.

Tuy nhiên, ít ai nhận thấy giá trị thực của bộ nữ phục ấy. Gần đây, khi công nghệ phát triển, nhiều loại vải với nhiều sắc màu tràn ngập thị trường, phụ nữ Thái đã vội quên đi nét đẹp truyền thống đó. Họ thi nhau mua vải láng, vải sa tanh, thậm chí cả vải nhung đen thay thế tấm vải bông nhuộm chàm và tích cực cải tiến kiểu dáng. Họ tin tưởng làm

như thế là văn minh hơn. Ví dụ, với cách may vai bông đã làm mất đi sự mềm mại, tròn lẳn của đôi vai phụ nữ, làm đường cong nơi cổ con gái bị khuôn cứng lại. Gần đây, khi các loại "ren" xuất hiện, chị em đã đem chắp vào tay áo làm cho đôi cánh tay "hở" ra, để mong đẹp hơn, hiện đại hơn. Nhưng thực ra, họ đã phá đi sự hài hoà cần thiết của bộ áo váy *cóm* vốn dĩ không cần bất kỳ sự thêm thắt, cải biến nào nữa.

Về trang sức, gần đây hầu như không còn ai dùng đến bộ sà- tích (nhất là phụ nữ trẻ) làm bằng bạc trắng vắt từ vòng eo rủ qua hông tạo thành một hình vành khuyên như vàng trắng non lấp lánh mỗi khi thân hình chuyển động. Vây mà vẻ đẹp ấy đã bị các yếu tố hiện đại khoả lấp đi, và bị đẩy vào quên lãng.

4. Nghề dệt truyền thống

Trong xã hội Thái truyền thống, nghề dệt chiếm vị trí vô cùng quan trọng: đây là nghề thủ công gia đình được khẳng định như một giá trị tộc người. Dân gian Thái có câu: *Nhinh dệt phại, chai xan he* (Gái dệt vải, trai đan chài). Câu đó không chỉ tổng kết sự phân công lao động theo giới mà đã trở thành một giá trị, một thước đo để được coi là người Thái thực thụ.

Xưa kia, trong xã hội tự cung tự cấp, cô gái nào không biết dệt vải, dù có xinh đẹp đến mấy cũng khó lấy được tấm chồng tử tế. Khi người phụ nữ biết dệt vải, cắt may, thêu thùa đồng thời cũng trở thành người thầy truyền dạy nghề và giáo dục con cái trưởng thành, tiếp nối được truyền thống gia đình. Trong thực tế, ý nghĩa xã hội của chức năng này đã nâng cao vị trí người phụ nữ trong gia đình và xã hội.

Nhưng gần đây, với sự phát triển của khoa học công nghệ, nghề thủ công gia đình nói chung, nghề dệt vải nói riêng đã lâm vào

một thách thức lớn, ảnh hưởng đến sự tồn vong của nghề thủ công truyền thống này.

Đã nhiều năm nay, nhiều thanh niên nam nữ không thích mặc loại vải tự dệt với những kiểu quần áo truyền thống của dân tộc mình, nhất là khi họ đi ra ngoài phạm vi bản mường của họ.

Hiện tượng trên không do ai tuyên truyền, ép buộc mà do tâm lý và ý thích của họ. Một số người tự cảm thấy xấu hổ khi phải mặc những bộ quần áo dân tộc mình trước mặt những người xa lạ hay chỗ đông người. Đây là một sự lựa chọn mang tính cá nhân, làm sao có lợi nhất cho mình chứ ít khi nghĩ đến việc làm này sẽ ảnh hưởng đến sự bảo tồn những giá trị truyền thống của tộc người.

Thực ra, vấn đề ở đây xuất phát từ tâm lý của họ là làm sao có thể hoà đồng vào xã hội hiện đại nhanh nhất, nhiều nhất để dễ dàng tiếp xúc với mọi người,... Ví dụ, ai nói được tiếng phổ thông nhiều nhất, đúng nhất sẽ được mọi người cho là tiến bộ nhất, giỏi nhất. Mặt khác, nếu có một cô gái Thái nào may mắn thi vào được một trường đại học nào đó mà hàng ngày cô ta lên lớp với bộ quần áo dân tộc thì nhất định sẽ trở thành một hiện tượng đặc biệt, khiến mọi người chú ý. Trong trường hợp này, người khen thì ít, người tò mò, hiếu kỳ thì nhiều, với những lời bình luận khiến cô gái ngượng ngùng, xấu hổ và cảm thấy lạc lõng, xa lạ với mọi người.

Ngoài ra, vải tự dệt không thể đẹp, mịn màng, nhiều màu sắc đẹp mắt bằng các loại vải công nghiệp. Giá trị sử dụng đó đã khiến người ta phải lựa chọn. Hơn nữa, xu thế chung của nhân loại là các tộc người nhỏ bao giờ cũng hướng tới cái phổ quát. Trong thực tế, điều đó nhiều khi được coi là sự "tiến bộ".

Trong nghề dệt thủ công truyền thống hiện nay, việc dệt ra vải mặc đã bị hạn chế rất nhiều vì sự phát triển phong phú của vải dệt công nghiệp. Nhưng, đối với nghề thổ cẩm lại có nhiều triển vọng bởi sự phát triển của du lịch và kinh tế thị trường. Trong bối cảnh chung của vùng Đông Nam Á hiện nay, thổ cẩm Thái có thể xuất khẩu sang một số nước như Lào, Thái Lan, Myanmar hay Ấn Độ... Vì vậy, nếu sản xuất thổ cẩm được ứng dụng khoa học công nghệ thì chắc chắn nghề này không những không bị mai một mà sẽ ngày càng phát triển. Hiện nay ở Lào và Thái Lan (đặc biệt là vùng Chiềng Mai) nghề dệt thổ cẩm đã sản xuất ra nhiều loại sản phẩm hàng hoá có giá trị kinh tế cao.

*

* * *

Tóm lại, trong bối cảnh của công nghiệp hoá, để gìn giữ và phát huy những giá trị truyền thống, không nên quan niệm rằng những yếu tố mới, hiện đại đều tốt hơn và có thể thay thế cái truyền thống. Ngược lại, cũng không nên cho rằng những gì thuộc về truyền thống đều là vĩnh cửu, vì có những yếu tố truyền thống không thích ứng và phù hợp với thời đại cũng sẽ mất đi.

Vì vậy, trước những thách thức mới, phải tỉnh táo để nhận biết những giá trị truyền thống nhằm gìn giữ và phát huy. Đồng thời, cũng phải nhận ra những giá trị của những yếu tố mới để tiếp thu, bổ sung cho các giá trị truyền thống phong phú hơn, tốt đẹp hơn.

Để thực hiện được điều đó, việc đầu tiên là phải tìm hiểu đầy đủ, cặn kẽ những giá trị truyền thống, đặt những giá trị đó trong bối cảnh hiện đại, thậm chí trong cả viễn cảnh tương lai. Cuộc sống sẽ biết chọn lựa những gì mà nó cần và loại bỏ những gì không còn thích hợp.