

TƯ LIỆU



DÂN TỘC HỌC

VÀI NÉT VỀ MỐI QUAN HỆ ẨM THỰC THÁI VỚI MÔI TRƯỜNG

ANH VŨ

Người Thái nước ta có một nền văn hoá cổ truyền - trong đó có văn hoá ẩm thực - rất phong phú, đa dạng và đậm chất dân tộc. Cái "chất" riêng đó, cái sắc màu riêng đó, là kết quả của một phức hợp nhiều yếu tố khác nhau, nhưng, quan trọng nhất là cách ứng xử, sự thích nghi và hoà hợp của con người đối với môi trường xung quanh.

Ở vùng người Thái cư trú, cảnh quan thiên nhiên môi trường có những nét riêng biệt so với những vùng khác. Đặc điểm cơ bản của thiên nhiên nơi đây là địa hình núi cao, suối sâu, bị chia cắt mạnh, với khí hậu nhiệt đới gió mùa ẩm ướt, nắng lắm, mưa nhiều, rất thuận lợi cho sự phát triển thực vật thuộc hệ sinh thái phổ quát (écologie généralisée). Nhìn chung, nguồn tài nguyên thiên nhiên vùng này rất phong phú và đa dạng: đất đai màu mỡ, trong rừng nhiều tài nguyên khoáng sản. Những khác biệt, độc đáo của cảnh quan thiên nhiên nơi đây đã có những tác động, chi phối nhất định đến văn hoá ẩm thực nói riêng và văn hoá truyền thống của dân tộc Thái nói chung.

Lịch sử dân tộc Thái gắn liền với những cuộc di cư và đi tìm vùng đất mới. Hàng ngàn năm nay, từ khi định cư trên vùng núi Việt Nam, người Thái đã tạo dựng được thể ứng xử hợp lý với môi trường thiên nhiên xung quanh, đó là: tận dụng những vùng thung lũng màu mỡ, có lớp mùn dày và nguồn nước tưới được cung

cấp từ những con sông, con suối chảy qua, cộng với khí hậu nhiệt đới gió mùa nóng ẩm, lượng mưa nhiều, người Thái đã phát triển một nền kinh tế nông nghiệp ruộng nước (chủ yếu là trồng lúa và đánh bắt cá ở sông suối). Hoạt động kinh tế này đã cung cấp nguồn lương thực, thực phẩm chủ đạo là gạo nếp và cá cho người dân địa phương.



Người Cống ở huyện Mường Tè, tỉnh Lai Châu

Ảnh: Lê Thanh

Bên cạnh đó, còn có nguồn thức ăn được bổ sung từ nền kinh tế tước đoạt: săn bắt, hái lượm. Một tập hợp rất đông đảo các chủng loại rau rừng và các loài nhuyễn thể đã chứng minh rằng người Thái rất có kinh nghiệm, rất giỏi giang trong lĩnh vực này, ví dụ: với các loại rau rừng, vào bất cứ mùa nào trong năm đồng bào cũng tìm, hái được những loại khác nhau:

- Vào mùa xuân có rau sắng, rau khúc, rau bướm, măng đắng, rau tập tàng (gồm cỏ bọ, rau muối, cỏ lười mác, hoa *ít ương*⁽¹⁾, hoa *tỉn chấn*⁽²⁾).

- Mùa hạ: có nhiều loại măng, nhiều loại rau rừng hơn.

- Mùa thu - đông: tuy ít rau rừng hơn các mùa khác nhưng vẫn có nhiều loại ăn được như: hoa chuối và thân chuối rừng non lấy về làm món "duốc" ngày tết; lấy ngọn một số loại cây *tí hựa púng* (là loại cây giống cây móc, cây cọ), *tí hựa tạo* (giống cây dứa), *tí hựa các háng* (giống tí hựa púng nhưng nhỏ hơn), *tí hựa khương* (cây móc), *tí hựa vai* (cây song mây) về đồ lên ăn.

Với các loại côn trùng, nhuyễn thể, đồng bào cũng tìm được rất nhiều loại có thể ăn được như: nhộng kiến và kiến non, châu chấu, bọ mặng, ấu trùng bọ niêng, đế, bọ hung, mối cánh, *manh khẩu sần* (một loại côn trùng sống dưới nước), con niêng niêng, nòng nọc, bọ nước...

Trước đây, đồng bào Thái (cũng như các dân tộc thiểu số khác cư trú ở miền núi Việt Nam) sống trong nền kinh tế tự cấp tự túc, hầu như hoàn toàn trông chờ vào thiên nhiên. Tuy thế, với một số dân còn ít ỏi trên một diện tích rừng rộng lớn, với nguồn tài nguyên, khoáng sản đa dạng và phong phú thì các hoạt động kinh tế trên đã cung cấp khá đầy đủ lương thực, thực phẩm cho đồng bào.

Ở người Thái, tuy có tồn tại loại hình kinh tế nương rẫy nhưng không giữ vị trí chủ đạo, ngoài việc trồng lúa và một vài loại hoa màu phục vụ cho chăn nuôi, nương rẫy có vai trò như những cái vườn đa canh, gồm có các loại: rau, quả (bí xanh, bí đỏ, chuối, dứa), mía, v. v... Tuy nhiên, trong lao động sản xuất, trình độ kỹ thuật của đồng bào còn có hạn, với những công cụ lao động còn đơn giản, thô sơ, nên hiệu quả thấp. Tuy có phá rừng làm nương rẫy, nhưng trước đây do đất rộng người thưa, họ có điều kiện thực hiện chế độ luân canh hợp lý, vì vậy, nhìn chung môi trường tự nhiên không bị biến đổi nhiều. Tất cả những yếu tố trên đã ảnh hưởng trực tiếp và chi phối ảm thực truyền thống của đồng bào. Trong bữa ăn của người Thái thường gồm có món xôi (mà nguyên liệu là lúa nếp được cung cấp bởi nền kinh tế nông nghiệp ruộng nước) và cá (do chăn nuôi hoặc đánh bắt). Ngoài ra, thỉnh thoảng còn được bổ sung thêm vào bữa ăn một số sản vật săn bắt được từ tự nhiên. Các loại thú rừng, rau, củ, quả và các loại nhuyễn thể mà đồng bào Thái kiếm được ở trên rừng, dưới sông suối, không những nhiều về số lượng, mà còn đa dạng phong phú về chủng loại. Món xôi chế biến từ gạo nếp trồng trên đất Tây Bắc, đồ trong loại dụng cụ đặc biệt được chế tác từ các nguyên vật liệu ở trong rừng, dưới bàn tay khéo léo của những cô gái đảm đang có hương vị thật đặc biệt.

Những món ăn kèm với xôi của người Thái được chế biến bằng cách cho vào ống nứa vùi trong tro than nóng; gói (đùm) vào lá dong, lá chuối rồi hơ ở cửa bếp nóng hoặc vùi trong tro; xiên, kẹp (thịt, cá) bằng những que tre để nướng trên than hồng, trên lửa; cho thịt, cá, các loại nhuyễn thể vào các ống tre, bương để làm món chua hoặc mắm; xiên thịt, cá, kể cả

thịt thú rừng vào que tre hoặc xuyên vào lát treo hong trên gác bếp, v. v... là những món ăn khá đặc biệt.



Người Thái ở Lai Châu

Ảnh: Lê Thanh

Các dụng cụ để đựng đồ ăn cũng thật giản tiện: những chiếc típ đựng xôi và rổ rá được đan bằng tre; đựng nước ăn, nước dùng đã có những chiếc ống bương to, nhỏ, dài, ngắn khác nhau... Nguyên vật liệu để làm nên những dụng cụ, để chế biến, đựng thức ăn như thế rất sẵn: ngay ở cánh rừng, triền núi sau nhà, mỗi khi cần đến là có ngay. Đồ ăn, thức uống được nấu nướng và chứa đựng trong những dụng cụ xuất xứ từ tự nhiên khi ăn ta có cảm giác như chúng thơm hơn, ngọt hơn. Với việc tận dụng cây tự nhiên, cây trồng (vốn cũng rất phong phú) vào trong đời sống hàng ngày, có thể nói là ở người Thái tồn tại một nền "văn minh cây cỏ".

Trong điều kiện khí hậu quanh năm mát mẻ, mùa lạnh thường kéo dài thì việc ăn nếp ở vùng Thái thật thích hợp. Cách thức chế biến các món ăn với món xôi nếp cũng thật độc đáo. Món cá nướng (*pa pỉnh tốp*) của đồng bào Thái không biết có từ bao giờ, chỉ biết là đã có từ lâu lắm rồi, cách thức chế biến nó đã được truyền dạy từ thế hệ này sang thế hệ khác. Không những nó là món ăn được người dân Thái ưa thích mà trước đây cũng như bây giờ, *pa pỉnh tốp* đã trở thành một món ăn đặc biệt dùng khi tiếp đãi khách quý hoặc được đem biếu mỗi khi có ai đó muốn tỏ lòng quý mến.

Có thể từ xa xưa, vào thời kỳ mà người ta còn sinh sống nhờ vào săn bắn, hái lượm thì món cá nướng đã được biết đến. Bên đồng than hồng, cá tươi được kẹp vào que tre để nướng. Vì sống giữa một thiên nhiên có một hệ thực vật rất phong phú, đa dạng, họ nhận ra rằng: cá tươi sau khi được ướp với nhiều loại gia vị rồi nướng thì sẽ thơm ngon hơn nhiều. Cùng với thời gian, qua nhiều thế hệ, món *pa pỉnh tốp* được chế biến theo cách thức như ngày nay: Người ta chọn những con cá to (thường là cá chép), mổ dọc theo sống lưng rồi làm sạch ruột. Giã nát gừng, tỏi, hạt tiêu rừng, ớt tươi, sả, mầm cây sa nhân, ít muối, hỗn hợp đó sát kỹ ngoài mình và nhồi đầy vào bụng con cá. Sau 30 phút gia vị đã ngấm, kẹp cá vào mảnh tre bương dày rồi nướng trên than hồng. Cách thức nướng cá cũng là một nghệ thuật: hơi lửa vừa độ cho cá chín đều và thơm, chín cả bên trong, không để cá sát lửa vì sợ bị cháy. Với đức tính kiên trì, nhẫn nại, sự cần cù, chịu thương, chịu khó, tuy không cầu kỳ kiểu cách nhưng nhờ sự pha trộn các loại gia vị, rau thơm, ớt tươi hợp lý với một kỹ thuật nướng khéo léo, món cá

không những thơm ngon, hấp dẫn mà còn trông rất đẹp mắt.

Một món ăn khác cũng rất độc đáo, thể hiện sự khéo léo, tinh tế của người Thái trong việc lựa chọn, pha trộn các loại rau quả, gia vị có sẵn trong tự nhiên: đó là món *chẳm chéo*. Đây là một món ăn chính, không thể thiếu trong bữa ăn của đồng bào. Đơn giản nhất, thành phần của *chẳm chéo* có thể chỉ là muối và ớt. Ngoài ra, mỗi loại *chẳm chéo* tùy theo sở thích của từng người, tùy theo nó sẽ được chấm với cái gì mà người ta có thể cho thêm vào một hoặc nhiều loại rau thơm, gia vị hoặc một trong các loại thủy sản, nhuyễn thể kiếm được từ sông, suối.

Như vậy, sống trong một môi trường đa dạng, người Thái đã tìm ra cách ứng xử linh hoạt, uyển chuyển, đã biết tận dụng những yếu tố thời tiết, địa hình để phát triển. Kết quả: sản xuất nông nghiệp, đánh bắt và nuôi cá, săn bắn, hái lượm và phần nào là chăn nuôi đã cung cấp cho họ một khối lượng sản phẩm cần thiết cho sinh hoạt hàng ngày.

Cùng với thời gian, những kinh nghiệm và hiểu biết về tự nhiên được tích lũy ngày một nhiều, sự tác động vào tự nhiên của đồng bào Thái cũng ngày một tăng dần.

Từ vài chục năm trở lại đây, những công trình của Nhà nước như: các nhà máy, xí nghiệp, đường giao thông, thủy điện... được xây dựng đã làm cho diện tích rừng bị giảm đi rõ rệt, trong khi đó, dân số lại tăng nhanh, diện tích ruộng đất tính trên đầu người cũng giảm đi. Trước thực trạng đó, cũng như một số dân tộc khác ở miền núi Việt Nam, đồng bào Thái đã tìm cách khắc phục bằng nhiều cách: một mặt, họ mở rộng diện tích nương rẫy (nên phải phá rừng) để trồng thêm lúa, hoa màu và

cây ăn quả. Mặt khác, họ chuyển đổi giống cây trồng mà quan trọng nhất là việc chuyển từ trồng cây lúa nếp sang trồng cây lúa tẻ; sau nữa là chuyển từ giống ngô truyền thống của dân tộc (có năng suất thấp) sang những giống ngô lai mới cho năng suất cao hơn, dễ trồng hơn mà thời hạn sinh trưởng lại ngắn. Giờ đây, người ta chỉ cấy lúa nếp đủ để cung cấp cho những dịp như hội hè, lễ, tết.



Người La Ha ở Lai Châu

Ảnh: Lê Thanh

Như vậy, sống trong một thiên nhiên mà trong đó, hệ động thực vật rất phong phú, đa dạng, đất đai và khí hậu rất thích hợp với việc phát triển cây trồng, với trí thông minh, sự cần cù, chịu khó của mình, người Thái đã sáng tạo và phát triển nông nghiệp ruộng nước từ nhiều đời nay, bên cạnh đó có bổ sung bằng kinh tế nương rẫy. Để giải quyết khâu thức ăn, tận dụng nguồn nước từ hệ thống sông suối bao quanh nơi cư trú, họ đã phát triển nuôi cá, bắt cá và các loài nhuyễn thể khác. Nguồn thức ăn động vật, thực vật còn được bổ

sung thêm từ việc săn bắn, hái lượm trong rừng, trên núi. Đồng bào đã biết lựa chọn các loại lá, cây, hoa, quả, củ thích hợp để pha trộn, chế biến thành những món ăn ngon, có hương vị độc đáo. Có thể nói việc nấu nướng, chế biến những món ăn truyền thống của người Thái đã được coi là một nghệ thuật của ẩm thực, đó là sự kết tinh của biết bao tháng năm tìm tòi, khám phá. Để có được những thành quả trên, có thể nói: công đầu thuộc về những người phụ nữ Thái dịu dàng, cần mẫn; với tấm lòng tận tụy, hy sinh, với tình yêu gia đình tha thiết, họ đã luôn mày mò tìm kiếm, khám phá thiên nhiên. Chính họ đã sáng tạo nên và ngày càng hoàn thiện các giá trị văn hoá ẩm thực của tộc người Thái. Khi những điều kiện kinh tế, xã hội, môi trường có những biến đổi nhất định, nếu chỉ thích ứng với môi trường, nương

dựa vào nguồn thức ăn vốn có một cách thụ động thì chưa đủ mà cần phải nhanh chóng tìm ra nguồn thức ăn thay thế và những cách chế biến mới thích hợp sao cho các món ăn, bữa ăn hàng ngày vẫn đạt chất lượng, lại phù hợp với nhu cầu, thị hiếu và khẩu vị của tộc người trong thời đại mới. Đây là một vấn đề đặt ra cho dân tộc Thái nói chung và người phụ nữ Thái nói riêng, vì chính những sáng tạo trên cơ sở truyền thống này đã và sẽ góp phần xây dựng một hệ thống các giá trị chuẩn mực, qua đó người ta có thể nhận diện được những bản sắc văn hoá tộc người.

Chú thích

1. Một loại dây màu vàng
2. Một loại hoa giống hoa kim ngân nhưng màu trắng.

TIN BUỒN

Nhà Dân tộc học lão thành Nguyễn Hữu Thấu, sinh ngày 26 tháng 7 năm 1915 (Ất Mão), tại làng Cửa Tiên, nay thuộc phường Lam Sơn, thành phố Thanh Hoá; thường trú tại số nhà 18, ngách 180A/3, đường Nguyễn Lương Bằng, quận Đống Đa, Hà Nội; là Đảng viên Đảng Cộng sản Việt Nam; nguyên Chuyên viên nghiên cứu, Trưởng phòng Thông tin - Tư liệu - Thư viện, Thư ký Toà soạn Tạp chí Dân tộc học thuộc Trung tâm KHXH&NVQG, Hội viên Hội Dân tộc học Việt Nam, do tuổi cao, bệnh nặng, mặc dù đã được gia đình, các thầy thuốc ở bệnh viện tận tình chăm sóc và cứu chữa, nhưng đã không qua khỏi. Đồng chí đã từ trần hồi hồi 3 giờ 45 phút ngày 31 tháng 10 năm 2002, tức ngày 26 tháng 9 năm Nhâm Ngọ, hưởng thọ 88 tuổi.

Lễ viếng Nhà Dân tộc học lão thành Nguyễn Hữu Thấu đã được tổ chức vào hồi 13 giờ ngày 2 tháng 11 năm 2002, an táng tại nghĩa trang Văn Điển.

Tạp chí Dân tộc học xin gửi tới bà quả phụ Nguyễn Thị Chinh và toàn thể gia quyến lời chia buồn sâu sắc.

Tạp chí Dân tộc học