

# LỄ TẾT CỔ TRUYỀN MÔNG MỘT THÁNG BẢY CỦA NGƯỜI NÙNG Ở MƯỜNG KHƯƠNG

VÀNG THUNG CHÚNG

**S**au tết nguyên đán cổ truyền, đồng bào Nùng Mường Khương có một tết không kém phần linh đình, đó là tết mông một tháng bảy âm lịch.

Hàng năm, cứ đến hạ tuần tháng 6 (âm lịch), bà con lại nô nức chuẩn bị chào đón và tổ chức lễ tết mông một tháng bảy (tiếng Nùng gọi là *chinw chinhw chetxt*). Khắp làng bản từ già đến trẻ, náo nức đua nhau chuẩn bị cỗ tết. Các mẹ, các chị lo sắm gạo nếp làm xôi 7 màu, may mặc quần áo mới, làm túi đựng cồng gà cho trẻ em, và những thứ thực phẩm cần thiết. Các ông bố, anh em trai thì lo chuẩn bị vót dưa mới, rượu chè; hoa quả bánh trái và mời khách ngoại tộc, ngoài bản. Dưa mới được vót bằng vầu già, một nửa đoạn hình chữ nhật, một nửa đoạn tròn và gọt trước từ 3 đến 4 ngày, phơi khô để khi nhuộm đỏ mới đẹp và không bị mốc. Rượu thường tự nấu bằng ngô nếp vì rượu ngô nếp uống ngọt hơn. Do đó khi trồng ngô đến vụ, nhà nào cũng phải trồng một chút ngô nếp. Khách mời, nhà nào cũng mời anh em họ hàng, bạn bè thân thiết phương xa ngoài người Nùng và mời trước hàng tuần để anh em có thời gian thu xếp công việc và sắm quà cáp tới mừng và cảm tạ. Các nam nữ thanh thiếu niên thì rủ nhau lấy củi khô, đổi công giặt gạo, cắt cỏ trâu ngựa, lấy rau lợn dự trữ cho những ngày tết để dành thời gian vui chơi.

Đến giáp tết, ngày 30 tháng 6 âm lịch, trong mỗi gia đình, ai cũng đua nhau làm công việc của mình. Các bà, các chị cắt rửa lá xôi, lá chuối, lá dong để nhuộm dưa đỏ, xôi 7 màu, lót xôi màu thờ gia tiên, gói xôi làm quà cho khách; xay đậu phụ làm thức ăn sẵn cho những ngày lễ tết. Đàn ông thì ngả lợn con loại từ 20 - 25 kg làm thịt quay chuẩn bị thức ăn sẵn. Nhà khá giả và mời nhiều khách thì mổ hẳn một con, không thì vài ba nhà chung nhau một con. Các ông bà già, con trẻ cũng mỗi người một việc: rửa bàn ghế, ấm chén, bàn thờ, chạn bát; các em thiếu niên thì cắt cỏ ngựa lấy rau lợn đủ ba ngày tết. Mặc dù mỗi nhà có sự chuẩn bị cho tết khác nhau nhưng cứ đến chập tối hầu như nhà nào cũng phải nhuộm xong dưa đỏ - công việc chuẩn bị chính thức đầu tiên cho lễ tết.

Dưa đỏ được nhuộm bằng lá xôi dưa (chặm thụ). Loại lá xôi này chỉ nhuộm dưa đỏ và xôi đỏ. Kỹ thuật nhuộm dưa đỏ rất đơn giản là cho một lượng lá xôi vừa phải, tương ứng với số lượng dưa và nước đun. Nếu số lượng dưa ít, lá xôi nhiều thì khi luộc sẽ bị quá độ ngả màu thâm dưa không đỏ tươi. Ngược lại số lượng dưa nhiều mà lá xôi ít thì thiếu độ và dưa đỏ nhạt cũng không đẹp. Bởi vậy, nhiều người phải nhờ những người có kinh nghiệm nhuộm giúp.

Công việc cuối cùng trong ngày chuẩn bị tết là cả nhà đều tắm giặt thay quần áo sạch sẽ và nhà nào phải làm cỗ cúng trời thì chuẩn bị mâm cúng. Mâm cỗ cúng trời được đặt trên sàn góc sân để đảm bảo sạch sẽ. Do đó những nhà phải cúng trời bao giờ cũng làm một cái sân nơi góc sân nhà nhưng chỉ vào dịp tết tháng 7. Sau đó sân dùng phơi thóc, ngô, ngói khâu vá và làm chỗ vui chơi cho trẻ em trong những đêm trăng sáng. Song có điều kỵ là người mang thai không được làm, phải nhờ người khác làm

giúp. Mâm cúng trời tiếng Nùng gọi là "*Pai chan - cungj phax*", gồm một cái bàn đặt quay hướng mặt trời mọc và có một cây cầu trời bằng vầu cao hơn đầu người, được căng bằng một tấm vải đen và quay xung quanh mâm cỗ; trên mâm lót bằng lá chuối, gồm 5 cái bát, 5 cái chén làm bằng dóng cây sậy, một bát nước phép; 5 lư hương bằng thân chuối; có hàng giấy ngựa treo màu đỏ 5 con (có dòng họ 3 con); chén rượu giữa cũng đội đầy một chén khác (*ta chanj*) như cúng rừng; một bát nước lá xôi nhuộm đũa đỏ; một lọ giã ớt bằng vầu, có cả chày nhuộm đỏ. Bên cạnh mâm có bày cả bã lá xôi nhuộm đũa. Vật cúng chỉ có một con gà sống gáy to, đẹp, lông đỏ; 5 bát xôi màu tím và một miếng thịt lợn nhỏ.

Gần như thành qui luật tự nhiên, tết tháng 7 năm nào cũng vậy, cùng với việc chuẩn bị nhận nhíp thì ngày 30/6 hoặc chí ít cũng là buổi chiều trời tuôn mưa tầm tã. Đồng bào gọi cơn mưa đó là *pfănw srà chan* - tức mưa dội sàn. Mặc dù mưa vậy nhưng đồng bào vẫn thích vì nó rửa sạch tất cả mọi ôi ứ rác rưởi, để hôm tết trời quang mây tạnh, không khí trong lành, chơi tết được thoải mái. Nếu không mưa thì lo lắng, sợ tết sẽ mất vui và cầu mong cho trời đổ cơn giông. Vì vậy bà con chuẩn bị tết rất sớm, sớm hơn cả tết nguyên đán cổ truyền.

Sáng mồng một tháng bảy là lễ tết chính của đồng bào; sau đó là vui chơi ăn uống linh đình, hội hè tấp nập.

Khi mới gà gáy canh ba, các gia đình làm sẵn cúng trời đã thức dậy nhóm bếp thổi xôi, mổ gà để cúng trời trước khi sáng. Thầy cúng mặc quần áo dài, vải đen, đầu đội khăn xếp, chân đi giày long trọng khăn lạy bốn phương tám hướng trời đất, núi rừng, cây chuối... đã phù hộ độ trì cho người Nùng chiến thắng giặc ngoại xâm, bảo tồn nòi giống và mời thân trời, núi non, rừng chuối xuống dự lễ tết chiến thắng cổ truyền dân tộc. Nội dung bài cúng có đoạn :

Hỡi thân trời thánh đất  
 Hỡi ông thân trái đất  
 Hỡi mặt trời trên cao  
 Và rừng chuối nơi thấp  
 Hôm nay ngày một tháng bảy  
 Ăn tết thứ người Nùng <sup>(1)</sup>  
 Nô tỳ này họ Vương cháu gia  
 Con đời cháu thế hệ đời chắt người Nùng  
 Nô tỳ này đem miếng thịt lợn nhỏ, con gà sống gáy to lên kính  
 Dem đĩa xôi tím, ngậm rượu ngọt về mời  
 Mời đến thân trời thánh đất dự cỗ  
 Mời đến thân trái đất, mặt trời trên cao ngôi mâm  
 Cùng tổ tiên tộc Nùng chơi vui bữa cỗ  
 Cùng thế hệ cháu, hệ chắt người Nùng ăn tết tháng 7  
 Ăn cỗ xong xin phù hộ độ trì người Nùng  
 Ban phúc tộc Nùng thịnh trị bình an... <sup>(2)</sup>

Sau một bài cúng, thầy cúng mổ gà nộp lễ. Con gà được làm lòng tại chỗ. Gà không luộc chín mà bày thịt sống, cả lông gà cũng được bày nguyên tại chỗ trên lá

(1). Lời cúng ở một số thôn bản có đôi chỗ khác nhau song nội dung đều như nhau

(2). Tết nguyên đán là tết cả và tết tháng bảy là tết thứ

chuối đặt cạnh mâm và cúng cùng một lúc với mâm cỗ. Sau khi làm sạch gà xong, gia đình bung cả chỗ xôi màu tím xuống bày cúng cùng con gà, thịt lợn. Mọi việc phải làm sớm làm nhanh sao cho cúng xong, thu dọn trước khi trời sáng. Sau ba hồi thờ cúng với ba hồi nhang tắt mới hoá vàng thu về nhà. Sau khi thu cỗ về nhà, bã lá xôi và lông gà vẫn để nguyên trên sàn qua 3 ngày mới được dọn. Đồng thời ăn tết 3 ngày sau chiếc sàn mới được sử dụng làm sân phơi hoặc chơi bởi.

Sau khi bày sàn thờ cúng xong lại tiếp tục mổ gà thờ cúng gia tiên. Gà thờ cúng gia tiên không nhất thiết là gà trống đã gáy mà gà mái cũng được. Mâm cỗ cúng gia tiên chỉ có gà và các thức ăn phụ khác và nhất thiết phải làm bát tiết canh gà. Thịt gà không bày cả con mà đem chặt từng miếng xếp gọn trong đĩa. Số lượng món thức ăn không qui định nhưng phải có từ 7 món trở lên. Bài cúng trong mâm cỗ lễ gia tiên, nội dung chủ yếu là kính mời gia tiên xuống dự tết cổ truyền mừng một tháng bầy cùng với thần trời thánh đất ..., cầu các ông tổ bà tiên tiếp tục phù hộ độ trì cho con cháu gia đình có cuộc sống an khang thịnh vượng.

Cùng lúc với các ông làm lễ cúng gia tiên thì các bà, các chị cũng làm xôi 7 màu, đó là màu đỏ tươi (đỏ cờ), màu đỏ thẫm, màu vàng, màu xanh lá gừng, màu nâu, màu xanh nước biển, màu tím. Nguyên liệu làm xôi 7 màu này cũng làm từ hai loại lá xôi là xôi dứa và xôi hoa (tiếng Nùng gọi là *chămj thủ* - *chămj lai*) và một loại hoa cây rừng thường nở vào tháng 2 - 3 âm lịch (*doocj pfanj*). Loại hoa này có mùi thơm lừng, khi mở rộ thì hái đem về phơi khô để cất dùng lúc nào cũng được. Loại hoa này chỉ nhuộm xôi vàng là đem hoa khô luộc với một lượng muối vừa phải, nếu nhiều quá sẽ bị vàng nhạt. Luộc xong lọc lấy nước để nguội rồi đem ngâm với gạo nếp. Gạo nếp phải được vo sạch ngâm nước từ tối hôm trước đến độ trương vừa phải, nếu quá khi sôi lên sẽ bị nhão. Thời gian ngâm chỉ độ một tiếng, khi sôi lên, xôi sẽ ngả màu vàng rất đẹp và thơm.

Xôi đỏ dùng lá xôi dứa luộc kỹ, lọc lấy nước để nguội, cho vào ngâm gạo nếp như xôi vàng, khi sôi lên sẽ ra màu đỏ tươi (đỏ cờ).

Xôi tím cũng dùng lá xôi dứa nhưng đem giã với tro bếp. Trước khi giã đem đốt qua lửa cho héo. Lượng tro cũng cho vừa phải nhưng phải là tro than củi, còn tro cỏ rác, rơm rạ thì không được vì không có độ mặn, chất màu không ngấm sâu, khi sôi lên sẽ bạc màu.

Xôi màu xanh nước biển thì dùng lá xôi hoa (*chămj lai*) giã với tro bếp cũng như làm xôi tím rồi lọc ngâm gạo nếp, khi sôi lên sẽ ra màu xanh nước biển. Nhưng lượng tro và thời gian ngâm cũng vừa phải, làm sao khi vớt gạo ra có màu xanh lơ, đến khi sôi lên vừa đẹp. Nếu khi vớt gạo ra mà chuẩn màu thì sôi lên sẽ ngả màu quá đậm chuyển sang màu chàm.

Xôi màu xanh lá gừng tiếng Nùng gọi là *khau looc bauw tsinhw*, làm phức tạp hơn. Phải dùng gạo nếp đã ngâm ra màu vàng rồi mới lại đem ngâm nước lá xôi hoa loại màu xanh nước biển với lượng vừa phải. Nếu thiếu nước tro lá xôi hoa thì sẽ ra màu xanh nõn chuối hoặc nếu nước xôi hoa quá nhiều thì cũng tạo ra màu xanh đậm không đẹp.

Xôi màu nâu cũng phức tạp như xôi màu xanh lá gừng. Trước hết phải ngâm gạo nếp màu đỏ cờ sau đó lại đem ngâm nước lá xôi dứa giã tro (nước lá xôi màu tím), một giờ sau vớt ra sẽ ra màu nâu.

Cuối cùng là xôi màu đỏ thẫm. Xôi màu này khó làm nhất nên rất ít người làm, chỉ người có kinh nghiệm mới làm được. Loại xôi này phải dùng gạo nếp đã nhuộm đỏ, sau đó ngâm với nước lá xôi hòa với một tỷ lệ rất ít, nhạt. Thông thường ngâm nước lá xôi hoa lần thứ hai (tức là sau khi đã ngâm lại màu xanh nước biển để hút hết độ màu chuẩn, khi còn lại lượng màu rất nhạt). Khi ngâm gạo nếp màu đỏ sẽ làm giảm màu cờ tạo thành màu đỏ thẫm.

Các loại gạo nếp này sau khi nhuộm xong phải đãi sạch, để ráo nước mới đem sôi. Việc làm xôi 7 màu rất hấp dẫn, nhưng không kém phức tạp. Khắp đầu làng cuối bản chị em phụ nữ chỉ bàn tán về việc làm xôi màu và mời nhau tíu tít về nhà thưởng thức xôi màu để chiêm ngưỡng tài nghệ của mình.

Sau khi nhuộm gạo nếp đủ 7 màu thì cho vào chỗ gỗ, mỗi thứ một góc rồi đun sôi. Trước khi cho vào chỗ phải bỏ chỗ trong chảo đun nước nóng vừa bốc hơi mới cho xôi vào để khỏi bị đọng nước lâu xảy bết ở đáy chỗ.

Cúng gia tiên xong, xôi 7 màu cũng vừa chín tới, khói bốc hương thơm toả nghi ngút khắp làng bản. Anh em họ mạc, bạn hữu thân thiết ngoại tộc, ngoài bản cũng tấp nập đến mỗi gia đình dự lễ tết. Các gia đình ở cuối bản phải cử con cháu đến đầu bản đón khách, nếu không sẽ bị tranh mất khách vì trong ngày lễ tết ai cũng mong có khách đến chơi kể cả khách chưa mời đến. Khách đã vào nhà thì hầu như không ai cho ra khỏi nhà mà bắt phải dự cỗ với gia đình để chia vui và ôn lại tháng năm gian khổ.

Cùng lúc với cha mẹ, anh chị em làm các việc thờ cúng gia tiên và làm xôi 7 màu thì các em thiếu niên từ tờ mờ sáng đã rủ nhau đi thả trâu để khi trâu no cỏ cũng là lúc ở nhà đã thờ cúng làm xôi 7 màu xong để về đến nhà chỉ việc thay quần áo mới ăn tết xum vầy.

Ngoài việc chuẩn bị tiến hành thờ cúng và cỗ ngày tết, gia đình nào cũng đặc biệt chú ý đến công gà cho trẻ em - không chỉ trẻ em trong nhà mà cả con cháu anh em, khách khứa cũng phải biếu mỗi người một công. Đặc biệt công gà cho cháu trong ngày tết phải to gấp đôi mọi khi : Do đó gia đình nào cũng phải mua rất nhiều gà. Có những nhà phải mổ tới 7 - 8 con gà để có mười mấy cái công cho trẻ. Vì bà con cho rằng trẻ em tuy nhỏ nhưng cũng vất vả và gian khổ, nhất là những đứa trẻ chăn trâu. Các cháu đã cùng bố mẹ dãi nắng dầm mưa chăn trâu, cắt cỏ, lấy rau lợn, lấy củi góp phần giúp gia đình làm nên cuộc sống ấm no, nên ngày tết phải may quần áo mới, cho công gà to, mừng tiền ăn quà bánh để bù đắp công sức các cháu.

Các khách khứa, bạn bè thân hữu đến dự lễ tết với bà con cũng rất hồ hởi, trung diện bộ quần áo mới, tay xách vai mang túi quà tặng phẩm. Quà tặng có thể là gói bánh kẹo, cân hoa quả để tặng cho ông bà và các cháu, góp thêm vui ngày tết mà thôi.

Đến bữa cỗ, cả gia đình ai cũng mặc quần áo mới, đi giày dép, tóc chải gọn gàng cùng các quý khách vui cỗ. Mâm cỗ thường làm 8 món thức ăn là thịt gà luộc, thịt lợn kho tàu, thịt lợn quay, đậu phụ bọc thịt lợn rán, miến xào, đậu phụ sống, bát tiết canh gà và bát canh xương hầm. Cỗ không phân biệt mâm người lớn, trẻ em. Khi ăn, thông thường là phát công gà cho trẻ em trước rồi gia chủ gấp bát tiết canh gà đổ chổi màu cờ khai cỗ : Thức ăn không qui định, cứ dùng hết lại lấy về. Cả gia đình và khách khứa cùng chúc rượu, ăn xôi 7 màu. Sau một hồi cỗ chúc tụng say sưa, cả khách lẫn chủ đều thi nhau cất tiếng hát đối đáp, chúc mừng bữa cỗ, trong đó có câu :

Đối không xứng bạn thân

Đãi không cân bạn hữu

Bốn góc uốn sừng bò<sup>(1)</sup>

Trên cỗ toàn bát không

Và khách đáp lại rằng :

Hỡi bạn thông thân hữu

Cỗ say không biết chúc

Bốn góc uốn sừng trâu

Trên cỗ bầy tám bát

Có gia đình sau bữa cỗ thì làm hồi leng hao, chơi bài gỗ chúc rượu cả ngày. Các quý khách thân hữu đến dự vui lễ tết suốt ngày và ngủ qua đêm, sáng sau mới về. Song hào hứng nhất là thanh niên, nhi đồng. Ăn cỗ xong, thanh niên nam nữ rủ nhau đi chơi trò chơi đánh én. Họ chơi bất kể chỗ nào, ở sân hoặc trong nhà. Khi chơi mệt, có gia đình mời nước, ăn xôi 7 màu thậm chí còn mời uống rượu. Chính họ đã góp không khí vui tươi cho gia đình trong ngày tết. Các thanh niên chơi én thường chơi đôi, đôi nam với đôi nữ hoặc đôi nam nữ. Nếu đôi nào có quan hệ trao duyên thì những con én càng bay lượn không ngớt. Chơi đôi, thường có cách chơi chéo nam nữ; nhưng phổ biến là chơi đôi đơn nam nữ nhưng lồng chéo hai con én vào nhau, con lượn lên con lượn xuống trông rất đẹp mắt. Còn các thiếu niên nhi đồng thì cũng hào hứng không kém. Ngoài đánh én chúng còn lấy cồng gà đánh nhau, nếu cồng gà ai gãy (bị thua) thì bị mất một nửa. Bởi vậy mà dù khó khăn chẳng nữa, các ông cha bà mẹ cũng cố gắng mua lấy 1 - 2 con gà sống to để xương cứng thịt dai đánh cồng gà cho chắc. Buổi tối các đôi nam nữ thanh niên còn tổ chức tập trung tại một gia đình nào đó rộng rãi thuận lợi để hát đối giao duyên<sup>(2)</sup>.

Lễ tết tháng 7 được thu xếp vui chơi ăn uống trong 3 ngày; song qua ngày mồng một, sáng ngày mồng hai là các khách thân, bạn hữu thúc giục đi về vì chơi hết tết sẽ không đẹp. Giữa gia đình và khách lại lưu luyến chia tay cảm tạ sự cố vũ của anh em. Và gia đình nào cũng vậy đều gói xôi 7 màu cùng với cồng gà biếu làm quà cho gia đình thân khách không đến dự hết được, rồi lại mời hẹn gặp nhau trong dịp lễ tết năm tới rất nồng nhiệt.

Mặc dù công việc đồng áng bề bộn nhưng là ngày tết cổ truyền của dân tộc nên gia đình nào cũng thu xếp thời gian ăn tết 3 ngày, sau đó mới tiếp tục làm cỏ lúa ruộng đồng, lên nương rẫy thu ngô. Họ lao động một cách phấn khởi, theo bao âm hưởng ngày tết.

Về lịch sử lễ tết mồng một tháng 7 không còn ai biết cụ thể, các tư liệu thành văn cũng chưa ghi chép mà chỉ truyền lại trong ký ức nhân dân một huyền thoại lịch sử đầy ý nghĩa.

Theo các truyền thuyết dân gian, vào tháng 5 trong một năm đời nhà Hán, bọn giặc Hán phương bắc cậy người đông muốn mở rộng khu vực cai quản đã xua quân đánh chiếm vùng đất người Nùng Mường Khương. Bằng mọi cách chúng tìm người Nùng để giết chết. Nhiều người đã bị chúng vây bắt giết hại. Vùng đất Mường Khương vốn đã được người Nùng khai thiên lập địa tạo làng dựng bản nên họ tổ chức chống lại

(1). Bốn góc cỗ.

(2). Nội dung là người con trai đến tuổi cập kê muốn bày tỏ tình cảm tìm hiểu người con gái cùng trang lứa, nếu tâm hợp ý đầu sẽ nguyện làm cái rường cái cột cùng cô gái chung xây mái nhà. Nhưng vì nhà nghèo nên không dám thổ lộ tâm tình. Nếu cảm thông với nhau xin hãy nhận bày tỏ nỗi lòng...

quyết liệt để giữ mảnh đất chôn rau cắt rốn của mình. Mặc dù quân giặc mạnh hơn gấp bội nhưng người Nùng cũng cầm cự giữ vững vùng đất được hàng tháng trời. Song, do thể mỏng, lực ít lại bị động trước âm mưu của giặc, sau một tháng chống cự ác liệt, lực lượng người Nùng ngày càng thu hẹp và yếu thế. Để tránh những thiệt hại không cần thiết, lực lượng còn lại của người Nùng tạm thời bí mật rút lui an toàn vào các khu rừng chuối rậm rạp ven sông Chảy, để bảo toàn và xây dựng lực lượng chờ khi có thời cơ thì nổi dậy đánh lại giặc Hán.

Tướng đã chiếm được vùng đất người Nùng, nên giặc Hán hí hửng rút một bộ phận về, chỉ để lại một bộ phận cai quản giữa vùng rừng núi hoang vu. Sống giữa tình cảnh khó khăn trong các khu rừng chồi rậm rạp, đồng bào Nùng bỗng nghĩ ra mưu kế chặt cây chuối lứa giặc Hán. Vì cây chuối mọc nhanh, chỉ vài ngày đã cao bằng đầu người nên khi giặc Hán truy lùng thấy cây chuối bị chặt lụi đã lại cao thành rừng tưởng người Nùng bỏ chạy đi nơi khác lâu rồi, nên càng mất cảnh giác.

Trong khi giặc Hán chủ quan, đồng bào Nùng đã tranh thủ củng cố lại lực lượng, hạ quyết tâm đánh lại giặc Hán. Và đúng như mưu kế vạch ra, vào một ngày cuối tháng sáu âm lịch trời như muốn phù hộ người Nùng, tự nhiên mưa mưa như trút nước, còn giặc Hán thì mất cảnh giác, an bài trong giấc ngủ. Lợi dụng lúc trời mưa, nghĩa quân với các thứ vũ khí như dao phát, mác nỏ, cuộc thuổng gậy gộc bí mật lên vào các lều lán của giặc và những nhà dân bị giặc chiếm đóng, đánh giết giặc Hán làm chúng không kịp trở tay. Đại bộ phận bị nghĩa quân chém giết, đánh bị thương, một bộ phận nhỏ xin đầu hàng. Giặc Hán ở phương xa không hề biết để tiếp viện.

Và chỉ trong nửa đêm, nghĩa quân đồng bào Nùng đã chiếm lại được quê hương.

Khi nghe tin chiến thắng của nghĩa quân, đồng bào Nùng ở khắp nơi trong vùng nổi dậy hò reo đốt đuốc trở về, đến rạng sáng mồng một tháng 7 đã về đến mảnh đất cũ Mường Khương.

Vui mừng trước chiến thắng này, người Nùng đã quyết định tổ chức ăn mừng 3 ngày từ sáng mồng một đến hết sáng mồng 3 tháng bảy.

Người Nùng cho rằng nhờ rừng chuối xanh thắm che chở, nhờ ông trời mưa to gió lớn đã tạo nên thời cơ cho họ thắng giặc, vì thế phải mổ gà làm lễ cúng tạ ơn rừng chuối, ông trời ngay trước sân nhà. Vì trời gần rạng sáng, không làm nhanh sẽ mất hết giờ phút lịch sử nên không cần luộc gà, cứ để tươi thờ cúng và cả lông gà cũng không cần dọn dẹp, miễn sao tỏ lòng biết ơn là được.

Vui mừng ngày thắng lợi, người Nùng không quên những ngày tháng đánh nhau đổ máu, ẩn dật trong rừng nên cúng cả bát nước đỏ bằng lá xôi tượng trưng cho bát máu tức ăn cơm chan với máu. Còn đôi đĩa cũng dùng lá xôi nhuộm đỏ tượng trưng cho chiếc gậy đầu đỏ, đầu đen là vũ khí thô sơ người Nùng đã sử dụng đánh giặc Hán. Và phải tổ chức cúng sớm trước khi trời sáng để tuyên bố chiến thắng của mình với bàn dân thiên hạ, ông tổ bà tiên làm cho giặc Hán phương xa bên kia không kịp ứng phó, chấp nhận thất bại.

Sau khi thờ trời, cúng chuối, đồng bào lại tiếp tục mổ gà, làm xôi 7 màu cúng dâng chiến công lên gia tiên, đồng thời mời các ông tổ bà tiên xuống dự hội ăn mừng chiến thắng.

Với ý nghĩa đó người Nùng cho rằng làm xôi 7 màu là tượng trưng cho chặng đường lịch sử 7 tháng đầy ý nghĩa trong một năm đất trời xoay chuyển nhưng gắn liền lịch sử dân tộc là :

- Xôi màu xanh lá gừng : biểu trưng cho tháng giêng - màu xanh cây cỏ đâm chồi nảy lộc.

- Xôi màu nâu : biểu trưng cho tháng hai - màu nâu của đất khi con người bước vào mùa làm ăn mới khai phá đồi nương để gieo trồng.

- Xôi màu tím : biểu trưng cho tháng 3 - tưởng nhớ tới ông cha, làm tết thanh minh tảo mộ.

- Xôi màu xanh nước biển : biểu trưng cho tháng 4 đầu hè khí tiết trong lành, trời trong xanh như nước biển.

- Xôi màu đỏ thắm : biểu trưng cho tháng năm - màu của máu dân phải đổ, đánh nhau với giặc Hán.

- Xôi màu vàng : biểu trưng cho màu bát hạnh tháng sáu, đồng bào phải ẩn dật gian nanh vì tạm rút lui vào rừng để bảo toàn lực lượng.

- Và xôi màu đỏ tươi (đỏ cờ) biểu trưng cho màu chiến thắng giặc Hán ngày mồng một tháng bảy.

Đó là toàn bộ nội dung, nguồn gốc cũng như ý nghĩa lịch sử và văn hoá của tết cổ truyền mồng một tháng bảy.

Từ đó đến nay, lễ tết mồng một tháng bảy trở thành lễ tết cổ truyền của dân tộc Nùng sau tết nguyên đán.

Trải qua chặng đường lịch sử, nhiều tập tục trọng lễ tết đã mai một (ví dụ như việc làm sà n cúng trời, rừng chuối không còn phổ biến, chỉ có con trưởng mỗi dòng họ đại diện làm và cúng mà thôi, xôi 7 màu cũng không làm đủ, chỉ 3 - 4 màu thậm chí có nơi ngại làm còn dùng phẩn nhụn một cách loè loẹt vừa mất ý nghĩa vừa kém thơm ngon...). Song riêng lễ tết hầu như vẫn tồn tại từ thế hệ này sang thế hệ khác. Đặc biệt đôi đĩa đỏ và xôi 7 màu vẫn còn duy trì gắn liền với mỗi người dân người Nùng và chỉ có tết tháng bảy mới làm mà thôi. Đó cũng là hai di sản văn hoá vật chất phản ánh những giá trị lịch sử và văn hoá của lễ mồng một tháng 7 người Nùng.

## ĐẶC ĐIỂM CÁC MÓN..... (tiếp trang 45)

### Chú thích:

1. Tô Ngọc Thanh. *Niềm tin và lễ hội*, trong cuốn *Lễ hội truyền thống trong đời sống xã hội hiện đại* - Nxb Khoa học xã hội, H. 1994 - tr. 267.
2. Nguyễn Văn Huy. *Văn hoá truyền thống người La Chí* - Nxb Văn hoá dân tộc - H, 1990, tr. 35.
3. Cẩm Trọng - Phan Hữu Dật. *Văn hoá Thái ở Việt Nam* Nxb Văn hoá dân tộc, H, 1995, tr. 35.
4. Đặng Nghiêm Vạn - Nguyễn Trúc Bình, Nguyễn Văn Huy ... *Những nhóm dân tộc thuộc ngữ hệ Nam Á ở Tây bắc Việt Nam* - Nxb Khoa học xã hội - H. 1972 - tr. 128.
5. Nguyễn Văn Huy. *Văn hoá và nếp sống Hà Nhì - Lô Lô*: Nxb Văn hoá dân tộc, H, 1985, tr 217.
6. Vương Xuân Tình - *Ứng xử xã hội trong ăn uống...* Tc. Dân tộc học. Số 4-1996.
7. Nguyễn Từ Chi. *Góp phần nghiên cứu văn hoá tộc người* - Nxb. Văn hoá thông tin, H, 1996 - tr. 126.
8. Cẩm Trọng - Phan Hữu Dật. *Văn hoá Thái ở Việt Nam* - Nxb Văn hoá dân tộc, H, 1995, tr. 208.