

ĐẶC ĐIỂM CÁC MÓN ĂN TRONG NGÀY LỄ HỘI

HỮU SON

Tác món ăn trong ngày lễ hội là di sản văn hoá của cộng đồng tộc người. Món ăn lễ hội còn như một loại tín hiệu phản ánh truyền thống và đặc trưng tộc người. Vì vậy, nghiên cứu các món ăn trong lễ hội của một số tộc người ở Lào Cai không chỉ nhằm vào đặc điểm các món ăn mà còn thông qua món ăn tìm hiểu về tính ngưỡng, văn hoá và những nét truyền thống văn hoá của họ.

1. Các lễ hội được tổ chức nhằm giúp con người bày tỏ niềm tin tới một lực lượng siêu nhiên nào đó. Niềm tin đó xuất phát từ quan niệm mọi công việc làm ăn sinh sống của cộng đồng đều có sự chi phối của thế giới thần linh, tổ tiên. Thế giới đó luôn hiện diện ngay cạnh thế giới hiện tại, luôn chứng kiến cách sống của con cháu, của mọi người ở thế giới thực tại. Thế giới thần linh và quá khứ luôn có mặt trong hiện tại. Con người tổ chức và tiến hành lễ hội chính là nhằm đáp ứng quyền lợi của họ. Họ cầu cúng, dâng lễ vật cho thần linh tổ tiên *troucs* hết là nhằm mong thần linh phù hộ giúp đỡ họ trong cuộc sống. Đồng thời cũng vì niềm tin tôn kính tổ tiên theo truyền thống "Uống nước nhớ nguồn". Chính niềm tin vào thế giới thần linh đã tạo ra tính chất thiêng liêng của lễ hội (1). Và như vậy, các món ăn dâng cúng trong ngày lễ, tết, hội không chỉ là món ăn bình thường mà trở thành món ăn thiêng. Với quan niệm món ăn trong lễ, tết, hội là món ăn dâng cúng cho tổ tiên, thần linh nên các món ăn cũng phải khác với ngày thường, được *thiêng hoá*. Đồng thời các món ăn này sau khi dâng cúng, sau khi được thần linh sử dụng (sự linh thiêng càng tăng) liền được "ngả cỗ", ban phát cho con cháu. Do đó các món ăn khi đã đặt lên bàn thờ, thì chất thiêng liêng càng tăng lên. Và mọi người trong cộng đồng cùng ăn - tức là cả cộng đồng cùng hưởng thụ năng lượng thiêng ở món ăn (hưởng lộc). Tính chất thiêng của các món ăn trong ngày lễ được phản ánh đậm nét ở các khâu tìm nguyên liệu, cách chế biến đến nghi lễ dâng cúng, cách ăn uống...

1.1. Nguyên liệu dùng chế biến các món ăn trong ngày lễ, tết, hội phải mang tính chất khác thường. Nước dùng làm bánh dày trong hội "Giống boọc" của người Giáy, hội xuống đồng của người Tày phải lấy ở mỏ nước, nơi có nước mạch phun chứ không lấy nước suối bình thường. Vào đêm giao thừa, đồng bào Tày huyện Bắc Hà tỉnh Lào Cai, huyện Bảo Yên, thị xã Cam Đường còn tổ chức nghi lễ rước nước về nấu xôi do thầy mo (hoặc trưởng bản dân đầu), có cả dàn nhạc chiêng, kèn pí lè tham gia. Khi gà gáy canh một, người Giáy thắp hương vàng cắm vào thùng hứng nước máng để lấy nước mới về đun nước pha trà, thổi xôi cúng tổ tiên. Lợn là con vật được nhiều dân tộc dùng làm vật hiến tế nên con lợn này suốt gần 1 năm phải được nuôi riêng. Trước khi mổ lợn vài ngày, con lợn kiêng ăn món ăn tạp thông thường mà phải ăn những món ăn của người : cơm, bã rượu...

Người Dao ở vùng trồng quế trước khi mổ lợn cúng 1 ngày phải tắm cho lợn bằng nước đun lá quế, lá thom nhằm tẩy rửa hết chất uế tạp của lợn.

Người Phù Lá trước khi nấu cơm mới cúng tổ tiên phải tổ chức một số nghi lễ phức tạp liên quan đến việc hái lúa, phơi lúa. Chỉ có người nhiều tuổi nhất trong gia đình mới được dùng hái nhất cắt lúa. Họ phải cắt cụm lúa từ phía mặt trời lặn sang phía mặt trời mọc. Trong khi cắt phải nhìn thẳng vào lúa, nín thở, không nói, khi phơi phải cấm ta leo, vừa phơi nắng vừa sấy gác bếp. Khi nấu cơm phải chọn ngày tốt.

Không chỉ các nguyên liệu món ăn bắt nguồn từ vật nuôi, cây trồng được lựa chọn một cách khác thường, tạo ra sự linh thiêng mà ngay những cây rau, măng quen thuộc hàng ngày cũng được lựa chọn đặc biệt. Trong món ăn của người Thái món rau dớn là món ăn quen thuộc. Nhưng rau dớn được dâng cúng trong ngày tết phải là loại mọc hướng về phía đông - phía mặt trời mọc. Măng vầu trong mâm cúng ngày hội "Gióong bọc" của người Giáy phải là loại măng còn nằm kín ở dưới đất chưa nhô lên đón ánh mặt trời.

1.2. Cách chế biến các món ăn trong ngày lễ, tết, hội vừa công phu vừa mang tính chất linh thiêng. Trong các lễ hội của cộng đồng, cách chế biến các món ăn cũng khác thường, nhất là các con vật dùng trong hiến tế: khi giết thịt thường xuất hiện các nghi lễ kèm theo ở vùng người Thái. Trong các lễ hội cộng đồng Mường phải mổ trâu. Nghi lễ mổ trâu diễn ra dưới nhiều hình thức khác nhau. Hội Xên Mường của người Thái, mổ trâu tiến hành nghi lễ "Háp Quái" (nột trâu). Trước khi giết trâu bà mo (*ủ mo*) dẫn tạo và các cụ già cầm đuốc đi quanh con trâu ba vòng, tỏ ý đồng lòng dâng trâu.

Trong lễ cúng ma bò "nhu đa" của người Hmông, khi giết bò cũng phải múa khèn, đánh trống. Khi pha thịt, miếng ức bò chỉ có người cậu mới có quyền cắt để dâng cúng. Trong lễ hội "Tì Me Meo" của người La Chí con bò dùng hiến tế buộc ở phía mặt trời mọc (2). Ngay việc giết gà cúng tổ tiên trong đêm giao thừa của đồng bào các dân tộc cũng có những nghi lễ đặc biệt kèm theo. Người Hmông cắt tiết gà và thả gà xem khi chết gà quay ở hướng nào để đoán định việc làm ăn. Người Dao mổ gà cúng tiết gà phải cắt đĩa tiết theo hình chữ thập v.v... Các nghi lễ giết gia súc, chế biến món ăn đều gắn với những tín ngưỡng nhất định, đều được lý giải bằng những hèm, kiêng kỵ... Vì thế các món ăn trong ngày lễ, tết, hội đều có sự khác thường, được thăng hoa, linh thiêng hoá. Sự linh thiêng này càng thể hiện khi ăn. Ăn các món ăn trong ngày lễ, tết, hội không chỉ có giá trị tiếp thêm dinh dưỡng bình thường và đây còn là một hành động tiếp nhận năng lượng thiêng.

Đồ ăn khi đã bày lên bàn thờ - có nghĩa là có năng lượng thiêng ở thế giới thần linh tổ tiên. Do đó ăn và hưởng lộc thánh, là tiếp nhận cái may mắn, cái nguyện vọng ước cầu. Trong lễ hội xuống đồng, khi ông mo tung nắm ngô rang, bỏng rang cúng thần ra xung quanh, mọi người tranh nhau nhặt và ăn. Nhặt đem phân về cho người thân với ý niệm ăn như vậy năm đó sẽ được mùa. Hoặc phân thịt trâu trong lễ hội Xên Mường của người Thái cũng phải chia đều cho các dòng họ, các gia đình. Thịt bò trong lễ "Tì Me Meo" của người La Chí được chia cho người già với quan niệm người già ăn sẽ ít ốm đau, còn trẻ nhỏ ăn thịt này sẽ khoẻ mạnh... Nước canh luộc lợn sữa cúng ma buống của người Hmông được chia đều cho trẻ nhỏ uống với niềm tin trẻ không những khoẻ mạnh mà còn sáng mắt. Ở vùng người Mường, miếng xôi dẻo cúng tổ tiên xong thường được dán vào tai xanh, tai ninh đồng. Các chàng trai thường tranh nhau bóc xôi dán ở

tai xanh phía ngoài ăn để đi săn sẽ gặp may. Các cô gái lại tranh nhau bóc xôi dán ở tai xanh phía trong để ăn cầu mong hái được nhiều măng.

"Tai ngoài may moong (thú)

Tai trong may mu (măng)".

Điều đáng chú ý, cấp độ linh thiêng của các món ăn phụ thuộc vào cấp độ của lễ hội. Các nghi lễ của gia đình, dòng họ, các món ăn có tính chất thiêng chỉ bó hẹp trong phạm vi gia đình, dòng họ. Nhưng ở các nghi lễ của cộng đồng làng, tính chất linh thiêng bao trùm mọi thành viên trong làng. Đặc biệt đối với các lễ hội qui mô lớn của toàn vùng như lễ Xên Mường của người Thái, hội "Gầu Tào" của người Hmông, tính chất linh thiêng càng tăng và bao trùm toàn vùng. Tính linh thiêng của các món ăn cũng phức tạp và phổ biến rộng khắp toàn vùng.

2. Các món ăn trong lễ hội mang đậm tính biểu tượng. Các món ăn trong lễ hội không chỉ là món ăn bình thường với những đặc điểm vốn có (về màu sắc, mùi vị...) mà nó còn chứa đựng những giá trị văn hoá của cả một cộng đồng. Các món ăn như tín hiệu phản ánh những giá trị lịch sử, thẩm mỹ. Món ăn lễ hội không đơn thuần là đồ ăn mà còn ẩn chứa những mã hiệu trao truyền cho thế hệ sau về truyền thống văn hoá. Vì vậy, tìm hiểu món ăn trong lễ hội là tìm hiểu những giá trị ẩn tàng dưới vỏ vật chất của món ăn.

2.1. Trong mâm cúng lễ hội "Giông bọc" của người Giáy, có món bánh dày xếp chồng từ 4 - 6 chiếc ở 2 bên mâm. Điều đặc biệt các bánh dày này đều làm theo hình núp vú, đồng bào gọi là núp vú trâu trắng.

Người Giáy là một tộc người thuộc nhóm Tày Thái nằm ở ngành "Táy Khao" (3) và người Giáy cũng như người Tày trắng "Táy Khao" đều nhận bà tổ sinh ra tộc người này là bà trâu trắng (Da Vải Khao). Người Giáy có nhiều truyền thuyết liên quan đến vật tổ - bà trâu trắng như trâu trắng cứu người, trâu trắng tìm nguồn nước v.v... Do đó, trong lễ hội "Giông bọc", người Giáy làm bánh dày - biểu tượng của núp vú bà trâu trắng.

Trong mâm cúng lễ hội xuống đồng của người Tày ở Văn Bàn, Lào Cai, người Tày ở làng Làn đều cắm các hình chim én, hình các con cá chép bằng giấy bản, giấy màu rất đẹp, chim én làm bằng giấy màu đỏ, cá chép làm bằng giấy màu trắng. Và trên mâm cúng của ông mo đều phải có gà luộc xoè cánh nằm cạnh con cá chép to nướng vàng. Trong tập sách chữ Thái "Páo Khuôn" ghi nhận "hồn dương vật là loài chim én". Loài chim ở cạn (chim én) là vật tổ của nhóm Thái trắng. Và ngược lại cũng trong cuốn sách trên ghi "hồn âm vật là loài rồng ở nước" (3). Nhóm Thái đen là con cháu loài rồng ở nước.

Con rồng là loài vật huyền thoại. Tiên thân của rồng theo quan niệm người Thái đen ở Mường Lò - chính là cá chép. Truyền thuyết này tương tự sự tích cá chép hoá rồng của người Việt. Như vậy chim én là biểu tượng của thế giới dương, bên trên, biểu tượng của lửa, của mặt trời. Do đó hình chim én trong mâm cúng thường nhuộm màu đỏ. Cá chép là biểu tượng của thế giới âm, bên dưới, biểu tượng nước. Hình cá chép màu trắng ngà của nước, Nhưng biểu tượng chim én là vật tổ của ngành Thái trắng, và cá chép (rồng) là vật tổ của ngành Thái Đen. Qua cặp biểu tượng chim én - cá chép ta thấy yếu tố tượng trưng còn được sử dụng như một bội số (có nhiều ý nghĩa - lồng vào nhau), vừa là vật tổ vừa là âm dương.

Các món ăn mang biểu tượng vật tổ còn tìm thấy khá phổ biến ở các lễ cúng tổ tiên của người Khơ mú dòng họ "Tựa" (rau dớn) lấy 3 ngọn rau dớn cuốn với cá vùi vào bếp nướng làm món ăn dâng lên tổ tiên, trong lễ cúng tổ tiên. Như vậy, ở người Khơ mú, biểu tượng của món ăn cũng là biểu tượng của vật tổ. Biểu tượng này liên quan đến tàn dư : "tô tem" (4).

2.2. Hầu hết các lễ hội các dân tộc ít người ở phía bắc là lễ hội nông nghiệp. Các biểu tượng liên quan đến nông nghiệp không chỉ xuất hiện ở nghi lễ, trò diễn mà còn có mặt ngay cả các món ăn. Tìm hiểu các món ăn trong lễ hội thấy rõ các biểu tượng phản ánh kinh tế tiền nông nghiệp. Lễ xuống đồng của người Tày có quả đao (cây báng lấy bột) là món ăn dâng cúng. Và bài khấn của ông mo cũng là hạt lúa to như quả đao. Vì cây đao là cây lương thực chính của người dân Đông Nam Á trước khi tìm ra bầu, khoai, lúa nước. Quả đao là biểu tượng món ăn thờ hái lượm. Trong lễ Gợ của người Kho mú, mâm cúng phải có bí xanh, bí đỏ, khoai sọ luộc. Khi phân lế kết thúc, mọi người tranh nhau cướp bí, khoai bôi vào mặt nhau. Họ còn vẽ xôi với khoai, bì ném nhau. Khoai, bí, xôi bôi khắp mặt, dính đầy đầu tóc của mọi người dự hội. Và ai cũng muốn được bởi nhiều bí, khoai, xôi. Tên lễ hội là "Gợ" có nghĩa là lễ củ. Như ta đã biết, văn hoá khoai sọ, bầu bí sinh ra trước văn hoá lúa. Khoai sọ, bầu bí là cây lương thực chính của người dân Đông Nam Á trước khi họ tìm ra lúa nước. Do đó món khoai, bầu, bí trong lễ hội Gợ (lễ củ) là biểu tượng của văn hoá bầu bí, của - văn hoá tiền nông nghiệp trồng lúa. Điều đặc biệt là người dân véo xôi trộn lẫn bầu bí, khoai sọ với ý niệm bầu bí, khoai sẽ tiếp thêm sinh lực cho lúa.

Ngoài ra, còn có tục đi săn đầu năm với mâm cúng thần rừng chỉ gồm thịt chim thú ăn được đem nướng, các loại rau rừng hái được đem luộc. Măng nướng, măng luộc, củ mài luộc của người Xá Phó ở Văn Bàn cũng phản ánh kinh tế hái lượm. Những món ăn gợi nhớ thời người Xá Phó sống chủ yếu bằng hái lượm, săn bắn.

Trong kinh tế nông nghiệp lúa nước, yếu tố nước là yếu tố quyết định được mùa trong sản xuất. Vì vậy dấu vết cầu mưa, cầu nước in đậm trong mâm cúng hội. Các hội xuống đồng của người Tày dọc sông Chảy có tục rước nước thiêng ở nguồn nước về cúng. Nước thiêng còn được đặt trang trọng trong quả bầu trên mâm cúng ông mo. Sau lễ cúng, ông mo còn niệm thần chú rồi dốc nước ở quả bầu vẩy ra khắp xung quanh, mọi người tranh nhau hứng nước cúng. Đó là biểu tượng mô phỏng cầu mưa, mong mưa tưới nước khắp trần gian, ruộng nhà ai cũng đủ nước cấy.

Cũng như nước, mặt trời là yếu tố cực kỳ quan trọng, đảm bảo cho lúa nước được mùa. Do đó biểu tượng mặt trời cũng phản ánh trong đồ dâng cúng của người Tày Lào Cai. Bàn đựng mâm cúng của ông mo là hướng đông - hướng mặt trời mọc. Mâm cúng của ông mo và các gia đình đều có 2 đĩa xôi : xôi đỏ tượng trưng cho mặt trời, xôi vàng tượng trưng cho mặt trăng. Mâm cúng còn có 2 chim én bằng giấy đỏ (cũng là biểu tượng của lửa, của mặt trời). Đặc biệt mâm cúng của ông mo đặt trên nền giấy đỏ. Và phía sau mâm là nền xanh của lá đao rừng. Sắc đỏ nổi trên mâm cúng, mâm cúng lại nằm ở phía đông lá đao rừng làm nền xanh, khiến mọi người không khỏi liên tưởng đến biểu tượng của mặt trời. Trong nông nghiệp nhất là nông nghiệp nương rẫy ở vùng cao, biểu tượng phòng chống sâu bệnh cũng là biểu tượng quan trọng in dấu ấn trong món ăn một số dân tộc. Trong lễ cơm mới của người Hà Nhì Cô Chô, mâm cúng còn có bánh dày làm bằng bột gạo giã cùng một con châu chấu. Một bánh này là biểu tượng mong mỗi tổ tiên bảo vệ nương lúa khỏi bị nạn châu chấu.

Tương tự như vậy, trong lễ cơm mới, người Phù Lá phải đặt 3 mâm cúng dâng lên bàn thờ mẹ: Mâm thứ nhất gồm hoa chuối (biểu tượng cầu mong lúa lên tốt tươi), củ gừng, khoai sọ, (tinh linh hỗ trợ cho lúa) và thịt chuột (biểu tượng cầu mong chuột không phá hoại nương rẫy). Mâm thứ 2 là mâm gạo cũ, mâm thứ 3 là mâm gạo mới (5).

Hiện nay, một số dân tộc du nhập các loại cây lương thực mới như ngô, lúa. Nhưng qua các món ăn trong ngày lễ mừng năm mới có thể nhận thấy các món ăn bắt nguồn từ lương thực cổ truyền của họ. Người Dao ở Lào Cai hiện nay ăn lúa nước nhưng mâm cúng giao thừa họ phải làm bánh dày bằng hạt kê mạch (mỗi nhà chỉ trồng một ít để làm bánh dày cúng tổ tiên). Và người Hmông ở Than Uyên hiện ăn gạo nương là chính nhưng trong lễ tang, lễ hội cúng ma làng bản, làm "nhu đa", đồng bào đều có món bánh dày bằng ngô nướng.

Như vậy, các món ăn trong ngày lễ hội là biểu tượng phản ánh, ghi nhận từng chặng đường phát triển của sản xuất từ kinh tế hái lượm, săn bắn đến trồng bầu bí, khoai và cuối cùng mới là trồng lúa, trồng ngô. Món ăn trong ngày lễ hội như những tín hiệu nhắc nhở mỗi thành viên ý thức về cội nguồn, ý thức về truyền thống.

3. Trong xã hội nông nghiệp cổ truyền, quan hệ xã hội chủ yếu là quan hệ cộng đồng. Nhu cầu giao lưu, cố kết cộng đồng trở thành nhu cầu thường xuyên. Tính cộng đồng chi phối mọi yếu tố của lễ hội, đặc trưng của lễ hội là cộng đồng. Do vậy, một đặc điểm nổi bật trong ăn uống ở lễ hội là ăn uống *cộng cảm*. Ăn uống trong ngày thường của mỗi gia đình thì yêu cầu trọng thực (đảm bảo nhu cầu no là đầu). Nhưng ăn uống trong lễ hội nhu cầu *cộng cảm* là yêu cầu hàng đầu (6). Tính cộng đồng thể hiện ở cả khâu chuẩn bị món ăn, chế biến và đặc trưng các món ăn đến cả cách ăn.

3.1. Tham gia chuẩn bị các món ăn trong ngày hội là niềm vui, là nghĩa vụ quyền lợi của mỗi thành viên trong cộng đồng (gia đình, dòng họ, họ làng). Do đó, công việc chuẩn bị bữa ăn là công việc chung của mọi thành viên, dù già, trẻ, gái, trai, đều có đủ "việc làm" trong khâu chuẩn bị món ăn. Điển hình là hội "khô già già" của người Hà Nhì ở Bát Xát - Lào Cai : nam giới mổ trâu, lột da, pha chế thịt, nữ giới làm bánh dày, hái lá thơm, nấu nướng. Người già làm đàn cúng, sắm mâm cúng, trẻ nhỏ nhặt rau thơm, múc nước, lấy củ đun... Cả làng ồn ào, náo nhiệt phấn khởi chuẩn bị món ăn. Trong hội cá của người Kháng ở ven dòng Nậm Mu hoặc người Mường càng phản ánh tính cộng đồng. Cả làng lội xuống nước bắt cá tập thể, trai tráng dâng lưới dàn hàng bắt cá, phụ nữ trẻ nhỏ đập nước vang động khắp suối, khua cho cá hoảng sợ chui vào lưới. Khi kéo lưới lên, người già chọn cá to nhất, tươi nhất dâng lên cúng thần. Nam giới chọn cá nhỏ, lóc cá. Nữ giới băm xương nấu nước chấm gỏi cá. Trẻ nhỏ kiếm lá ngải lau cá, kiếm lá thơm ăn với gỏi cá.

Trong lễ hội cúng thần rừng của người Hmông, người Dao đều phải tổ chức lễ săn thú tập thể, cả làng đều tham gia săn bắn. Họ chọn một khu rừng có con thú, cả làng chia làm hai bộ phận : Bộ phận vây đồn và bộ phận đón lõng diệt thú. Bộ phận vây đồn gồm đông đảo già, trẻ, gái, trai, trẻ con. Họ dùng chiêng, trống, thanh la, tù và, chó săn hò reo để dồn con thú vào khu vực đón lõng. Bộ phận đón lõng ở hẻm núi gồm những trai tráng, thợ săn lão luyện. Họ dùng cạm bẫy, hầm hố phối hợp với vũ khí để diệt thú. Con thú săn được làng mổ thịt dâng cúng thần rừng. Việc làm thịt thú, nấu nướng các món ăn cũng là việc chung của cả làng.

Ở những vùng không còn nhiều rừng và thú hoang, lễ cúng thần rừng chỉ dùng vật hiến sinh là lợn, dê. Vật hiến sinh luân phiên mỗi năm phân công một gia đình nuôi dưỡng. Nhưng khi làm thịt cúng tế, chế biến các món ăn đều là việc chung của cộng đồng. Mọi thành viên trong làng đều tham gia. Ở một số lễ hội, chỉ có các con vật hiến sinh được chế biến thành các món ăn do tập thể đảm nhiệm, còn lương thực (com, ngô, xôi, bánh...) đều do từng gia đình chuẩn bị trước. Như vậy, dù cả cộng đồng chuẩn bị toàn bộ các món ăn hoặc chỉ chuẩn bị vật hiến sinh thì tính cộng đồng vẫn thể hiện đậm nét trong các khâu chuẩn bị món ăn lễ hội.

3.2. Tính chất cộng đồng còn chi phối cả đặc tính của món ăn. Do yêu cầu các món ăn phải làm cho nhiều người ăn nên món ăn lễ hội cũng mang tính đại trà, dễ chế biến. Những món chế biến cầu kỳ thường chỉ giành ở mâm cúng của thầy cúng, một vài chức dịch hoặc mâm cúng mang tính chất đại diện cho từng gia đình (trong lễ hội xuống đồng) chỉ dùng ăn uống trong gia đình.

Ở vùng người Hmông, Dao món thức ăn phổ biến là "Thắng cố". Toàn bộ các bộ phận hiến sinh đều cho vào chảo nấu thành canh. Cả cộng đồng ăn chung chảo canh, và ở mỗi mâm bát canh thịt là món ăn chính. Do vậy "thắng cố" được dịch đúng nghĩa là "canh nấu ở chảo". Ở người Thái Tây Bắc Việt Nam, các món ăn phổ biến trong lễ hội là thịt luộc chấm nộm pịa, thịt nướng, canh rau thịt. Thịt lợn luộc nộm với các món lá thơm có vị cay, nóng. Các miếng thịt ba chỉ được xát rau mùi, rau thơm, củ xả, húng chó, hạt tiêu, gừng với độ muối vừa tầm nhạt đem nướng vàng. Đặc biệt là món canh được tạo bởi nước luộc thịt với các loại rau cũng trở thành món phổ biến với số lượng nhiều. Nhưng món ăn được ưa dùng nhất, mang tính "cộng cảm" nhất lại là món nước chấm "nộm pịa". Món nước chấm này lấy từ lông non của các con vật ăn cỏ nhai lại như trâu, bò, dê, nai trong đó ngon là "nộm pịa" hoẵng dùng để chấm thịt luộc, thịt nướng. Còn chấm xôi, lương thực chính của người Thái lại là món "chéo" gồm có muối, ớt hoà tan với các gia vị khác. Ở vùng người Mường,, món ăn không thể thiếu trong tiệc, đám, lễ hội là món "loong". Nguyên liệu chỉ có hai thức chính là xương trâu, bò, lợn nấu với lõi mềm màu trắng trên trong thân cây chuối (7). Tóm lại, vì đáp ứng nhu cầu cộng cảm nên các món ăn tập thể thường phải là các món "đại trà", dễ làm, nhiều, có thể phục vụ nhiều người ăn cùng một lúc.

Tính cộng đồng bình đẳng thể hiện cả trong các nghi thức bầy cỗ cúng. Người Hmông quan niệm trong một lễ cúng mời thần linh tổ tiên khác nhau phải bầy nhiều bát cúng đựng thức ăn. Số lượng bát cúng tùy theo từng cộng đồng dòng họ. Trong lễ "nhu đa" (ma bò), dòng họ bầy 33 bát cúng (được bầy thành 3 hàng). Hàng bát thứ nhất để mời 3 bố mẹ đã khuất, hàng bát thứ 2 mời những người cùng thế hệ với bố mẹ đã chết, hàng thứ 3 mời những người cùng thế hệ với người cúng đã chết. Các bát cúng đều phải chia các bộ phận thịt bò như nhau: Có thịt đầu bò, miếng xương ngực, miếng thịt chân, miếng tim, gan, lòng, phổi, dạ dày, lưỡi. Chia đều từng miếng thịt ở từng bộ phận của con bò với ý niệm người chết được hưởng cả con bò, và các bát đều có số miếng thịt giống nhau, bằng nhau. Như vậy, thức ăn trong lễ hội không chỉ được chia đều cho người sống mà trước hết là phải chia đều cho người đã chết, chia đều cho các thần linh. Quan niệm đó còn được lặp lại, được phản ánh cả trong chia phần cho mỗi gia đình sau khi ăn hội. Sau lễ cúng ma rừng gắn liền với hội săn tập thể của người Hmông, chủ hội đều chia một phần thịt thú săn cho người ốm đau, trẻ nhỏ ở nhà không đến dự lễ hội. Thậm chí chó săn cũng được chia một miếng thịt thú rừng. Trong lễ hội "Nào

xông" của người Hmông, lễ cúng thần rừng của người Nùng, thành phần dự lễ chỉ là một người chủ gia đình. Nhưng sau bữa ăn mỗi người còn được chia một phần thịt, xôi cơm ngô đem về cho người ở nhà. Số thức ăn chia bình quân theo số hộ gia đình trong làng. Như phân trên đã trình bày, chia phần còn phản ánh quan niệm chia "chất thiêng" (lộc thánh) cho mọi thành viên của cộng đồng.

3.3. Tính cộng đồng chi phối cả cách ăn và uống trong lễ hội. Ăn hội là ăn cộng cảm vui tươi nên không có sự phân biệt món ăn theo từng mâm. Hầu hết các lễ hội, các mâm đều có các món ăn giống nhau. Tuy nhiên việc bố trí người ngồi ăn có khác nhau. Thông thường các mâm được sắp xếp theo lứa tuổi và giới tính. Có mâm của các già làng, trưởng họ, trưởng làng riêng. Có mâm của các chủ hộ gia đình, có mâm của thanh niên, phụ nữ và mâm trẻ con. Một số tộc người có sự phân hoá rõ nét các tầng lớp trong xã hội thì việc bố trí mâm ăn trong xã hội cũng phản ánh mối quan hệ xã hội. Ở vùng người Thái việc bố trí mâm ăn là điển hình phản ánh quan hệ xã hội Thái. Trong lễ hội, việc đám, người Thái không ấn định rõ số người trong một mâm. Nếu ở vùng người Việt, cỗ thường đóng 6 hoặc 4 người một mâm thì ở vùng người Thái số người xếp quanh mâm không qui định có mâm 6 người, có mâm 8 người ... chạy dài suốt lòng nhà sàn (hoặc bãi bằng mở hội). Ở ngoài trời, vị trí ngồi ăn phân chia ở gần hoặc xa nơi sàn cúng. Gần sàn cúng là các già bản, chức dịch, thầy mo, tiếp đến là chủ gia đình, phụ nữ trẻ con. Trường hợp ăn uống ở trong nhà, vị trí ngồi ăn được qui định khá chặt chẽ. Vị trí ngồi của người ăn phân chia theo chiều dọc thành hai nửa của ngôi nhà. Một nửa, các già bản, chức dịch ngồi ở "hàng phía trên" (*nặng tang nua*) là dãy chạy sát vách nhà. Một nửa ngồi "hàng phía dưới" (*nặng tang tăn*) là dãy chạy dọc theo các gian giữa nhà giành cho các chủ gia đình, những người có nhiệm vụ rót rượu mời hàng phía trên. Riêng phần tiếp giáp bếp (tang chan) dành cho các cô, các bác. Phần tiếp giáp với gian thờ (táng quản) chỉ dành cho đàn ông (8)... Như phân trên đã trình bày, tuy mâm cỗ có sự phân chia vị trí ngồi theo từng mâm nhưng không có sự phân chia về số lượng cũng như chất lượng thức ăn. Điều đó cũng khẳng định bữa ăn ngày hội là bữa ăn cộng cảm, ăn còn để vui, họp theo từng lứa tuổi giới tính mới vui, ăn không phải để no nên không phân biệt thức ăn.

Tính cộng đồng phản ánh đậm nét ở cách thức, luật tục uống rượu. Ở vùng Hmông Lào Cai, nghi thức uống rượu mở đầu là mang tính chất bình quân. Chỉ có mỗi một bình rượu và một cái bát hoặc chén lần lượt mỗi người trong mâm đều uống lúng bát rượu (hoặc chén rượu). ở vùng người Thái, người Kháng, La Ha, các lễ hội đều có chum rượu cần. Mọi thành viên đến dự đều được uống. Tốp người đầu tiên là các già làng, trưởng bản. Tốp người uống tiếp đến là thanh niên. Uống chung một vò rượu cần, uống chung một bát rượu đều biểu hiện ý thức bình đẳng, đề cao sự cố kết cộng đồng.

Lễ hội các dân tộc là hệ thống các tín hiệu phản ánh kinh tế - xã hội - văn hoá truyền thống. Món ăn (cũng như cung cách ăn uống) trong lễ hội đều là một bộ phận của các tín hiệu đó. Đặc biệt khác với các món ăn (cung cách ăn) ngày thường, món ăn và cách ăn uống trong lễ hội còn có những đặc điểm nổi trội như món ăn mang tính chất linh thiêng, món ăn mang tính biểu tượng, món ăn đáp ứng nhu cầu cộng cảm của cộng đồng như bài viết đã trình bày. Tuy nhiên, món ăn, cung cách ăn trong ngày hội các dân tộc miền núi phía bắc còn một số đặc điểm khác như đặc điểm về tính tình chế, tính phồn thực... Chúng tôi sẽ trình bày vào dịp khác.
(xem tiếp trang 38)