

VƯƠNG XUÂN TÌNH*

BẢN SẮC ẨM THỰC CỦA HAI DÂN TỘC THIỂU SỐ RẤT ÍT NGƯỜI BÂU VÀ RƠ-MĂM

Tóm tắt: Dựa trên tiếp cận bản sắc tộc người không chỉ là sự khác biệt mà còn là những gì “thuộc về” (belonging), tiếp cận văn hóa vùng và khu vực lịch sử - dân tộc học, bài viết kiến giải bản sắc ẩm thực của hai dân tộc thiểu số rất ít người Bâu và Rơ-măm. Bản sắc ấy được thể hiện qua khẩu vị tộc người, đó là việc thích các món ăn chế biến bằng cách nấu trong ống tre, nướng, làm để ăn sống, chế biến thực phẩm khi lên men, chuộng cơm nếp rẫy và rượu cần men lá; qua mối quan hệ của ẩm thực và tâm linh gồm hiến sinh để cầu mùa, cầu may, tạ ơn và kiêng ăn vật tổ (totemic food taboo). Những yếu tố tạo nên bản sắc đó cũng gần gũi với nhiều tộc người vùng Trường Sơn - Tây Nguyên. Nghiên cứu này còn góp phần minh chứng cho luận điểm: bản sắc ẩm thực của Việt Nam gắn bó chặt chẽ với ẩm thực tộc người và ẩm thực vùng.

Từ khóa: Bản sắc ẩm thực, Bâu, Rơ-măm, khẩu vị tộc người, ẩm thực và tâm linh

Mở đầu

Bản sắc ẩm thực là khía cạnh rất quan trọng của bản sắc tộc người vì phản ánh việc tìm kiếm thức ăn, một hoạt động có vai trò thiết yếu bậc nhất của loài người từ buổi sơ khai; đồng thời bản sắc đó có liên quan mật thiết đến môi trường sống, lịch sử, văn hóa, tôn giáo, chính trị hay cấu trúc xã hội. Trong truyền thống nghiên cứu tộc người ở Việt Nam, ẩm thực thường được xếp thuộc lĩnh vực văn hóa vật chất. Còn theo phân loại của UNESCO, ẩm thực thuộc phạm trù văn hóa phi vật thể, bởi chứa đựng tri thức cổ truyền, thể hiện bản sắc cộng đồng, gắn với nghi lễ, tập quán và có khả năng truyền nối qua nhiều thế hệ. Bản sắc ẩm thực của một quốc gia đa tộc người như Việt Nam thể hiện sâu sắc qua ẩm thực tộc người và ẩm thực vùng (Vương Xuân Tình, 2022; 2024).

Bâu và Rơ-măm là hai dân tộc thiểu số rất ít người ở Việt Nam, đều thuộc nhóm ngôn ngữ Môn - Kơ-me, với dân số lần lượt là 580 người và 582 người (năm 2025). Mỗi dân tộc lại chỉ có một làng duy nhất tại Việt Nam, tập trung ở tỉnh Quảng Ngãi (thuộc tỉnh Kon Tum

* Hội Dân tộc học và Nhân học Việt Nam. Email: vxtinh56@yahoo.com.

Ngày nhận bài: 07/7/2025; ngày phản biện: 15/7/2025; ngày duyệt đăng: 06/9/2025.

Bài viết là một phần kết quả của Dự án (2024-2026): “Bảo tồn và phát huy các giá trị văn hóa truyền thống của hai dân tộc thiểu số rất ít người Bâu và Rơ-măm gắn với phát triển kinh tế - xã hội tỉnh Kon Tum” do TS. Nguyễn Thị Tám là Chủ nhiệm, Viện Dân tộc học và Tôn giáo học chủ trì. Quỹ Đổi mới sáng tạo Vingroup (VINIF) tài trợ, mã số VINIF09.2024.DA02.

cũ): dân tộc Brâu sinh sống tại làng Đắc Mế, xã Bờ Y¹; dân tộc Rơ-măm cư ngụ ở làng Le, xã Mô Rai². Cả hai làng đều thuộc hai xã vùng biên giới: xã Bờ Y ở vùng ngã ba biên giới Việt Nam - Campuchia - Lào, còn xã Mô Rai thuộc vùng biên giới Việt Nam - Campuchia. Tuy nhiên, dân tộc Brâu lại có đồng tộc (được gọi là Brao) sống ở hai tỉnh Attapeu, Champasak thuộc miền Nam Lào và các tỉnh Ratanakiri, Stung Treng ở Đông Bắc Campuchia. Theo tài liệu năm 2008, có khoảng 120.000 người sống ở các vùng của hai nước nói trên (Baird, 2008). Với dân tộc Rơ-măm, sinh sống trong khu vực lịch sử - dân tộc học gồm Tây Nguyên của Việt Nam cùng các vùng như đã trình bày ở Campuchia và Lào, song đến nay, vì hạn chế về nguồn tài liệu nên chúng tôi chưa có thêm thông tin về đồng tộc của họ ở hai quốc gia láng giềng. Do đều sống ở vùng biên giới, rộng hơn là ở khu vực lịch sử - dân tộc học đã nêu, lại chịu tác động của đô thị hóa, toàn cầu hóa nên văn hóa nói chung, ẩm thực nói riêng của hai dân tộc Brâu, Rơ-măm có nhiều điểm tương đồng, nhưng cũng có khác biệt nhất định giữa hai tộc người này và với các tộc người cận cư.

Xem xét bản sắc ẩm thực của hai dân tộc thiểu số rất ít người Brâu và Rơ-măm, chúng tôi đặt trong phạm vi của bản sắc tộc người, bản sắc văn hóa vùng và khu vực lịch sử - dân tộc học. Dữ liệu của bài viết, ngoài kế thừa tài liệu thứ cấp, được dựa trên kết quả nghiên cứu thực địa ở hai tộc người Brâu, Rơ-măm trong năm 2025. Bài viết có những nội dung chính sau đây: Cách tiếp cận về bản sắc tộc người, bản sắc ẩm thực, bản sắc văn hóa vùng và khu vực lịch sử - dân tộc học; khẩu vị tộc người; ẩm thực và tâm linh; ẩm thực lai.

1. Cách tiếp cận về bản sắc tộc người, bản sắc ẩm thực, bản sắc văn hóa vùng và khu vực lịch sử - dân tộc học

Đến nay, có nhiều quan điểm về bản sắc tộc người, tùy theo góc độ nghiên cứu. Chẳng hạn, một quan điểm của Phinney (1990) dưới góc nhìn tâm lý học được nhiều người nhắc tới: Bản sắc tộc người là một cấu trúc đa chiều phức hợp bao gồm kiến thức, tình cảm, thái độ và hành vi của tộc người. Akerlof và cộng sự (2000) cho rằng, bản sắc tộc người là phép đo cảm giác được thuộc về một nhóm tộc người nào đó. Từ góc độ chính trị học, Chandra (2006) quan niệm bản sắc tộc người bao gồm các yếu tố liên quan đến tổ tiên chung, huyền thoại chung về tổ tiên và ngôn ngữ, văn hóa, quê hương chung. Tuy nhiên, nếu áp dụng các quan điểm trên trong nghiên cứu dân tộc học, cụ thể hơn là nghiên cứu ẩm thực sẽ khó khăn. Bởi vậy, trên cơ sở tổng quan các nghiên cứu ở trong và ngoài nước, dưới góc độ dân tộc học, tôi cho rằng bản sắc tộc người là những điểm trội của một tộc người, không chỉ gồm sự khác biệt mà còn bao hàm những gì “thuộc về” - tức các yếu tố có nguồn gốc ngoại lai, song đã trở nên gắn bó với tộc người đó. Quan điểm như vậy sẽ tránh được hạn chế của

¹ Theo Nghị quyết số 1677/NQ-UBTVQH15 của Ủy ban Thường vụ Quốc hội ngày 16/06/2025 về việc sắp xếp các đơn vị hành chính cấp xã của tỉnh Quảng Ngãi năm 2025, trong đó sắp xếp toàn bộ diện tích tự nhiên, quy mô dân số của thị trấn Plei Kần, xã Đắc Xú và xã Pờ Y thành xã mới có tên gọi là xã Bờ Y.

² Xã Mô Rai, huyện Sa Thầy cũ là đơn vị hành chính cấp xã không thực hiện sắp xếp theo khoản 92 Điều 1 Nghị quyết 1677/NQ-UBTVQH15 của Ủy ban Thường vụ Quốc hội ngày 16/06/2025.

khái niệm theo xu hướng đơn bản sắc (single identity), dẫn đến tình trạng “độc quyền bản sắc”, khó chấp nhận và khó lý giải sự biến đổi của bản sắc; mặt khác, lại chia sẻ với tiếp cận đa bản sắc (multi-identity) khi xem xét bản sắc tộc người (Vương Xuân Tình, 2019: 410-411). Tôi cũng đồng ý với Chandra (2006) khi tác giả cho rằng, tính cố định không phải là thuộc tính nội tại của bản sắc tộc người, tức không bất biến mà là một biến số của tộc người đó. Ý kiến này cũng thống nhất với quan điểm của Merino và Tileagă (2011), đó là: bản sắc tộc người đa dạng chứ không phải duy nhất, mạch lạc.

Đề cập bản sắc tộc người, cần quan tâm đến bản sắc tộc người thiểu số bởi sự hình thành và tồn tại của bản sắc này quan hệ mật thiết với bản sắc của tộc người đa số, với quốc gia - dân tộc và dòng chảy toàn cầu hóa. Hơn nữa, trong dân tộc thiểu số, vấn đề bản sắc của những tộc người có dân số ít lại càng nhạy cảm vì liên quan đến sự tồn vong của các tộc người này. Syed và Juang (2014: 76-190) cho rằng, bản sắc tộc người là vấn đề trung tâm đối với dân tộc thiểu số, bởi nó gắn bó chặt chẽ ý thức chung về bản thân họ. Umana và Shin (2007) lại nhận xét, bản sắc của các dân tộc thiểu số mạnh hơn bản sắc tộc người đa số. Song qua nghiên cứu ở Anh, Nandi và Platt (2015) đã khẳng định, bản sắc nhóm thiểu số mạnh ngang nhóm đa số. Đặc biệt, nhóm thiểu số có bản sắc kép mạnh, tức vừa mang bản sắc tộc người, vừa mang bản sắc của quốc gia - dân tộc; điều đó trái ngược với ý kiến cho rằng, bản sắc tộc người được đề cao sẽ xung đột với bản sắc quốc gia - dân tộc. Ở Việt Nam, qua nghiên cứu văn hóa quốc gia, Vương Xuân Tình (2023) cũng nhận thấy, văn hóa tộc người và văn hóa quốc gia là hai loại hình riêng biệt, có ảnh hưởng lẫn nhau song không loại trừ nhau.

Về bản sắc ẩm thực tộc người, trước hết, sự khác biệt đã tạo nên bản sắc đó. Chẳng hạn, món ăn đặc biệt của người Kinh ở Bắc Bộ là mắm tôm - thứ mắm nặng mùi, khiến người ngoài cộng đồng rất khó chịu, song lại được cư dân tại đây ưa thích, dùng chấm với nhiều thứ (*Thịt chó mắm tôm, Bún đậu mắm tôm, Lòng lợn mắm tôm*). Tương tự, *năm pịa* là thức chấm mà người Thái rất chuộng, được làm từ dịch ruột non tiếp giáp với ruột già của những con vật ăn cỏ như trâu, bò, dê, có vị đắng. *Thắng cố* là món ăn đặc trưng của người Hmông (Mông), nấu bằng tất cả các bộ phận của thịt trâu, bò, hay ngựa. Với dân tộc Khmer (Khơ-me), bữa cơm không thể thiếu mắm *prahok* làm từ cá (Vương Xuân Tình, 2020). Bên cạnh sự khác biệt, ẩm thực lai (hybrid food) cũng là tình trạng phổ biến của các tộc người trên thế giới và ở Việt Nam, tạo nên bản sắc lai (hybrid identity) trong ẩm thực. Đây không phải là bị đồng hóa, mà các yếu tố văn hóa được kết hợp để tạo ra một nền văn hóa lai. Nói rõ hơn, đó là sự pha trộn những truyền thống ẩm thực, nguyên liệu và kỹ thuật khác nhau để tạo nên các món ăn, thức uống hoặc trải nghiệm ẩm thực mới (Belasco, 2002). Với người Nhật đương đại, cơm và nước tương là biểu tượng của bản sắc Nhật Bản, song các thức này vốn là món ăn ngoại nhập, được người Nhật cải biến cho hợp khẩu vị mà thôi (Cwierka, 2005). Ở Việt Nam, món phở nổi tiếng của người Kinh tại Hà Nội là kết quả giao lưu ẩm thực Việt - Pháp - Hoa; tương tự, các món *khâu nhục, lạp xường* của người Tày, Nùng vùng Đông Bắc - giao lưu ẩm thực với người Hoa; món lẩu của người Hoa ở Tây Nam Bộ - giao lưu ẩm thực với người Việt và người Khmer.

Việc nhìn nhận về vùng, tức tìm hiểu các hiện tượng ở quy mô không gian khác nhau là nhiệm vụ quan trọng của khoa học, trong đó có dân tộc học. Theo Sedlacek (2009), khái niệm bản sắc vùng (regional identity) có nguồn gốc từ địa lý nhân văn, được phát triển thêm trong quy hoạch khu vực và một vùng là tổng hợp các mối quan hệ chức năng, tương tác xã hội nhưng không có ranh giới nghiêm ngặt. Từ đó, khái niệm vùng và bản sắc vùng đã lan tỏa sang những ngành khoa học khác. Khi xem xét bản sắc tộc người nói chung, bản sắc ẩm thực nói riêng của hai dân tộc thiểu số rất ít người Brâu và Rơ-măm, cần đặt trong quan hệ với bản sắc văn hóa vùng. Theo cách nhìn nhận khá phổ biến hiện nay, Việt Nam có bảy, hoặc tám vùng văn hóa (Ngô Đức Thịnh, 2019; Vương Xuân Tình, Nguyễn Thị Thanh Bình, 2020) và hai dân tộc Brâu, Rơ-măm sinh sống ở nơi thuộc vùng Trường Sơn - Tây Nguyên. Povey (2006) cho rằng, thực phẩm vùng là thứ được ăn theo vùng trong lịch sử. Địa hình, khí hậu và đất là những yếu tố quyết định nguồn thực phẩm nào có thể canh tác. Tuy nhiên, ẩm thực vùng còn chịu ảnh hưởng của tôn giáo và các yếu tố nội tại, như lịch sử, văn hóa, truyền thống tổ tiên và sự phát triển công nghệ. Thụ hưởng thực phẩm của một vùng chính là thụ hưởng một nền văn hóa hoặc lối sống. Ẩm thực của vùng còn mang tính biểu tượng, hàm chứa bản sắc vùng và kết nối người dân trong vùng.

Xem xét bản sắc ẩm thực của hai dân tộc thiểu số rất ít người Brâu, Rơ-măm cũng cần đặt trong mối quan hệ của khu vực lịch sử - dân tộc học: Tây Nguyên của Việt Nam, Đông Bắc Campuchia và Nam Lào. Khu vực lịch sử - dân tộc học là lý thuyết được một số nhà dân tộc học Xô-viết như M.G. Levin, N.N. Cheboksarov khởi xướng (Nguyễn Văn Tiệp, 2019). Đây là vùng địa lý mà ở đó cộng đồng cư dân có chung hoặc tương đồng về nguồn gốc tộc người, quá trình lịch sử, phong tục tập quán, tín ngưỡng, ngôn ngữ và các đặc trưng văn hóa. Khu vực này được hình thành và phát triển qua thời gian dài; có sự hiện diện ổn định hoặc chiếm ưu thế của nhiều nhóm tộc người chung văn hóa, truyền thống và không hoàn toàn trùng với ranh giới hành chính. Trong khu vực lịch sử - dân tộc học thuộc ba nước Đông Dương nói trên, có nhiều tộc người tại chỗ ở Tây Nguyên của Việt Nam cũng thấy ở hai quốc gia láng giềng; và trong suốt chiều dài lịch sử trước đây, sự di động xuyên biên giới của họ là hiện tượng phổ biến.

Cùng sống trong một vùng văn hóa và khu vực lịch sử - dân tộc học, hai làng của hai tộc người lại chỉ cách nhau khoảng 50km nên ẩm thực của dân tộc Brâu và Rơ-măm khá tương đồng. Vì vậy khi phân tích về bản sắc ẩm thực của họ, để tránh bị lặp, chúng tôi không tách riêng từng tộc người. Những điểm khác biệt trong bản sắc ẩm thực của hai dân tộc này nếu có, sẽ được trình bày xen ghép.

2. Khẩu vị tộc người

Khẩu vị, quan niệm đơn giản là sở thích trong ăn uống và sự hình thành phụ thuộc vào sinh học, môi trường, xã hội, văn hóa. Như vậy, khẩu vị tộc người chính là những món ăn, đồ uống được nhiều người của một dân tộc ưa thích. Mỗi dân tộc Brâu và Rơ-măm chỉ có một làng, nên việc xem xét khẩu vị tộc người của họ càng có thể, qua phỏng vấn cá nhân

hay nhóm về những món ăn, đồ uống truyền thống mà họ chế biến, sử dụng thường ngày và vào dịp tết lễ.

Nấu, nướng và hương vị tự nhiên

Phương thức chế biến ẩm thực của hai tộc người Brâu và Rơ-măm nhìn chung đơn giản, chỉ với ba cách chính: làm để ăn sống, nấu và nướng. Làm để ăn sống sẽ được trình bày qua một số món ăn cụ thể ở phần sau. Có thể nói, đây là phương thức chế biến món ăn không cầu kỳ nếu so phương thức này với nhiều tộc người khác như Kinh, Hoa, Tày, Nùng, Mường, Thái, Chăm hay Khmer. Chẳng hạn, cách chế biến xào, rán của hai dân tộc Brâu, Rơ-măm chỉ xuất hiện thời gian gần đây, do học hỏi từ dân tộc khác. Với những cách phức tạp hơn như đồ, hấp, tần, om..., thì hoàn toàn vắng bóng. Tuy nhiên, điều đó không có nghĩa các món ăn của họ kém hấp dẫn, bởi bù lại, chúng mang đậm hương vị tự nhiên mà món ăn của cư dân vùng đô thị ít có.

Người Brâu và Rơ-măm đều cho biết, xưa kia họ hiếm có dụng cụ nấu ăn bằng đồ gốm và kim loại nên phải dùng ống tre để nấu thực phẩm. Chế biến món ăn trong ống tre là truyền thống của nhiều tộc người trên thế giới, đặc biệt ở vùng Đông Nam Á (Vương Xuân Tình, 2024). Khu vực sinh sống của dân tộc Brâu và Rơ-măm có nhiều loại tre để lấy ống chế biến món ăn, song nếu ở địa phương người Brâu có nhiều lồ ô thì nơi người Rơ-măm cư trú lại sẵn nứa và hóp. Đây là những loại tre có thành ống mỏng, tiện dụng và cho hương vị hấp dẫn khi nấu thức ăn.

Hầu như các loại thực phẩm đều có thể nấu trong ống tre và ngoài cơm - sẽ trình bày cụ thể dưới đây, cách thức chung là phải chọn những ống “bánh tẻ”, tức không non, không già, vì non thì khi đốt ống bị teo tóp, còn già sẽ kém hương vị. Chọn loại ống to hay ống nhỏ phụ thuộc vào lượng thực phẩm được nấu. Đoạn ống dùng để nấu chính là một đốt của cây tre. Người ta để một đầu có vách ngăn làm đáy, còn đầu thông là miệng ống, tùy theo thực phẩm được nấu sẽ có cách đưa vào ống. Nếu nấu nhiều loại thực phẩm, những thứ lâu chín hơn (xương, da, thịt) được đưa xuống phía đáy ống; thứ nhanh chín hơn (củ, quả, rau) sẽ để ở phần trên của ống. Khi nấu bằng ống tre, ngoài món canh, người ta thường cho ít nước để lúc chín, thức ăn như thứ hấp hay xào của người Kinh có dạng sền sệt. Ống thức ăn nấu ngon, ngoài chất lượng thực phẩm, gia vị và kỹ thuật tẩm ướp, điều quyết định là nghệ thuật *canh lửa*, tức người nấu nhìn màu ống tre, ngửi hơi thức ăn qua nút ống bằng lá phải biết được thức ăn đã chín hay chưa.

Người Brâu và Rơ-măm nướng thực phẩm cũng giống như cách nướng thường thấy. Nếu nướng thịt, cá, họ xiên hay kẹp bằng kẹp tre rồi đặt trên than hồng. Còn một cách khác: thực phẩm được chặt, thái miếng vừa phải, tẩm ướp gia vị, gói lá chuối hay lá dong tươi để vùi trong than. Cách này giữ được nước của thức ăn nên thơm ngon.

Nguồn thực phẩm để chế biến món ăn của hai dân tộc Brâu, Rơ-măm chủ yếu là thực phẩm bản địa, do canh tác hoặc khai thác từ thiên nhiên. Một khảo sát vào năm 2000, trên vạt rẫy của gia đình người Rơ-măm thống kê được 23 loại cây trồng, trong đó phần lớn là cây

lượng thực, thực phẩm (lúa, ngô, khoai, sắn, cao lương, kê, dong riềng, bầu, bí ngô, cà đắng, dưa, đậu, ớt, hành, củ kiệu...). Đến nay, những gia đình còn canh tác rẫy đã bỏ đi số lượng cây trồng. Ở người Brâu, diện tích trồng cây thực phẩm trên rẫy chỉ khoảng $\frac{1}{2}$ so với trước đây, còn lại họ trồng cà phê và cây ăn quả. Gia súc, gia cầm của hai tộc người cũng hầu hết là giống địa phương và việc chăn nuôi chủ yếu phục vụ nhu cầu tín ngưỡng, tức tự sản tự tiêu. Nguồn thực phẩm của hai tộc người Brâu, Rơ-măm còn được bổ sung từ khai thác trong tự nhiên, bởi đánh cá, săn bắt, hái lượm vẫn là các hoạt động diễn ra hằng ngày (Vương Xuân Tình, 2001; Phạm Quang Hoan, Vũ Thị Hồng, 2002: 41; Nguyễn Thị Tám, 2024).

Trong những vị của thực phẩm, vị đắng, cay, chua được người Brâu và Rơ-măm rất ưa chuộng. Họ thích vị đắng của đọt mây, cà đắng và dịch ở khúc phèo gia súc (trâu, bò, heo). Vùng người Brâu, loại mây đắng nay còn rất ít nên khi tổ chức ăn uống trong lễ hội, họ phải sang tận Campuchia để khai thác thực phẩm này. Đọt mây đắng, cà đắng nấu với thịt, cá trong ống lồ ô có hương vị được nhiều người của hai dân tộc ưa thích. Ở người Rơ-măm còn có món kết hợp cả vị cay và đắng, đó là cà đắng muối với ớt (Linh Nga Niê Kdam, Lý Vân Linh Niê Kdam, 2022: 93). Vị chua của kiến vàng không chỉ được dùng làm món gỏi cá độc đáo sẽ trình bày ở phần sau, mà người ta còn nấu canh chua kiến, làm muối kiến. Gia vị mà người Brâu và Rơ-măm thích dùng trong chế biến món ăn là *ớt hiểm*, lá *é*, hành tằm, củ kiệu, bột/thính gạo, bột/thính ngô.

Chế biến ăn sống

Đây là cách chế biến thực phẩm không qua làm chín bằng nhiệt và món ăn theo cách này cũng là sở thích của hai tộc người. Trước hết phải kể đến món gỏi cá kiến vàng (*plat*) của người Rơ-măm hay được truyền thông nhắc tới. Để làm gỏi, người ta lấy cá sông (ngon nhất là cá *niêng*), lọc xương, băm nhỏ và trộn gia vị, sau đó mang vật đựng nguyên liệu đến nơi có tổ kiến vàng. Loại kiến này thường làm tổ trên một số cây như bằng lăng, xoài và ngon nhất là tổ kiến non, có nhiều trứng. Người ta dùng dao rạch tổ kiến, rũ kiến, trứng kiến vào vật đựng nguyên liệu kê trên rồi trộn, bóp đều và ướp khoảng 30 phút. Kiến vàng có chất chua tự nhiên, thay được vị chua của chanh hoặc giấm³. Khi ăn, người ta ăn kèm với lá non của những cây có vị chất như sung, lộc vừng hay xoài. Người Brâu cũng chuộng món gỏi cá, nhưng lại thích làm gỏi bằng thứ cá gọi là rô sông và mè sông. Họ lọc lấy thịt cá, băm nhỏ, cho nước chanh vào bóp rồi vắt kiệt nước, trộn với ớt cùng các loại rau thơm và thính gạo. Khi ăn, người ta gói thành miếng trong lá lốt.

Với người Brâu, họ còn làm cả món thịt sống. Đó là dùng thịt của trâu, bò hay dạ dày, sách của chúng rồi băm nhỏ, bóp với dịch của phèo (đoạn cuối của ruột non). Sau khi vắt kiệt

³ Kiến vàng (*Oecophylla smaragdina*) có tuyến acid formic tiết ra khi chúng bị kích thích hoặc bị giết. Chất acid này tạo nên vị chua đặc trưng, thay thế được chanh, giấm trong món gỏi. Vị chua ấy không chỉ giúp món ăn ngon miệng mà còn kích thích tiêu hóa. Kiến vàng và trứng của chúng rất giàu đạm, acid amin. Ăn sống hoặc trộn gỏi không gây độc vì kiến vàng không mang nọc độc nguy hiểm cho người (Nguyễn Văn Hào, 2008).

nước, thực phẩm này được trộn với gia vị (Nguyễn Thị Ngân, Tô Thị Thu Trang, 2009: 176). Các món gỏi và thịt sống kể trên thường được dùng để nhắm với rượu cần.

Chế biến thức ăn khi lên men

Để thực phẩm lên men tự nhiên (còn gọi là lên men nhẹ - mild fermentation) rồi mới chế biến món ăn là cách thường thấy của nhiều tộc người, trong đó hai dân tộc Brâu, Rơ-măm cũng không ngoại lệ. Những món ăn này có mùi vị đặc trưng, người trong cộng đồng quen sử dụng cho là thơm, hấp dẫn, song có thể người ngoài lại sợ mất vệ sinh. Khoa học đã chứng minh, ngoài việc tạo hương vị đặc biệt, cách lên men đó còn giúp cho thịt mềm, tăng độ đậm và dễ tiêu hóa hơn khi được nấu nướng (Nazary et al, 2021).

Ở người Rơ-măm, có món đọt mây nấu cá suối thuộc loại thức ăn đó. Để có món này, họ làm sạch cá, ướp muối, đem phơi nắng đến khi bốc mùi ôi. Sau đó, cá được nấu với đọt mây đắng xắt khúc, lá *methau*, muối, bột ngọt và thính gạo. Thức ăn được nấu vừa chín tới sẽ có vị đắng dịu của đọt mây non, ngọt mềm của cá, mùi thơm của thính (Sầm Thị Phong, 2016). Với người Brâu, việc để thịt, cá lên men từ 1-3 ngày rồi mới đem nấu nướng cũng phổ biến. Ngoài nấu với đọt mây và gia vị trong ống lồ ô, cá suối để lên mùi ôi còn được đem nướng, trộn với gia vị làm thức chấm. Tuy nhiên, món ăn đó chỉ sử dụng trong cộng đồng, còn khi phục vụ ẩm thực cho khách du lịch, họ không quảng bá.

Cơm nếp rẫy

Dù đã dịch chuyển từ canh tác rẫy sang làm ruộng, làm vườn và vườn rừng, song tất cả những người của hai dân tộc Brâu và Rơ-măm được hỏi đều cho rằng, món cơm họ thích nhất là nấu bằng gạo nếp rẫy trong ống tre mà tiếng Việt vẫn gọi là cơm lam. Mỗi tộc người Brâu hay Rơ-măm đều có từ 3-4 loại nếp rẫy, và giống lúa nếp nhiều hơn lúa tẻ. Trước năm 1975, họ vẫn ăn nếp là chính. Để nấu cơm, người ta vo gạo, cho gạo và lượng nước vừa đủ vào ống lồ ô hay ống nứa - loại ống “bánh tẻ” rồi nút bằng lá chuối, lá dong, lá tre non hay xơ mướp và đem đốt. Ống cơm được đặt hơi nghiêng để nước không chảy và trong quá trình đốt phải xoay trở ống. Lúc ống ngả màu nâu là cơm đã chín. Người ta ít ăn cơm còn nóng, vì lớp màng lụa của ống sẽ không róc, kéo theo cơm khi bóc ống. Cơm này thường được ăn với các loại thức ăn cũng nấu trong ống tre, có dạng sền sệt, nên lúc ăn chỉ cần lấy miếng cơm chấm hay dùng tay bóc. Ngày nay, do giao thương phát triển nên hai dân tộc Brâu và Rơ-măm có thể mua thêm gạo nếp ở thị trường. Phỏng vấn các hộ gia đình của hai dân tộc, họ cho biết mỗi tuần ít nhất cũng phải ăn vài ba lần cơm nếp cho “đỡ nhớ”, “đỡ thèm” và “thích nhất là ngày nào cũng được ăn cơm nếp”.

Rượu cần

Rượu cần (rượu ghè) là thức uống không thể thiếu, đặc biệt trong các lễ hội của người Brâu và Rơ-măm. Để làm rượu cần, điều quan trọng trước tiên phải có men lá. Đây là loại men được làm bằng bột của các thứ rễ, vỏ, thân, lá cây rừng trộn với bột gạo, nhào nước, nặn thành quả men rồi để lên men và lúc khô thì cho vào ống tre dùng dần. Tùy theo truyền thống của

từng gia đình hay từng người, có thể dùng từ 8-10 loại nguyên liệu gồm rễ, vỏ, thân, quả, lá cây rừng. Các nguyên liệu này thường có vị cay (cây *hpátxăng* của người Rơ-măm, giềng, ớt của người Brâu), vị đắng (cây *hjiêm* của người Rơ-măm, cây *hờ vắ*, *chờ ia ăng* của người Brâu), vị ngọt (cây *đa bờ la*, *đụng đung*, *tác tờ rác* của người Brâu, mía của người Rơ-măm), và còn nhiều vị mùi khác nữa. Với người Brâu, để “trừ tà” khi làm rượu, không thể thiếu cây *chiết ta*.

Có thể nấu rượu cần bằng nhiều thứ ngũ cốc, song ngon nhất vẫn là nấu bằng gạo nếp rẫy. Gạo được trộn với trấu theo tỉ lệ 50/50, đãi sạch rồi đem nấu, khi chín cho ra vật đựng. Lúc cơm trấu đã nguội, đem rắc men và úp lá rừng lên, rồi để vật đựng vào chỗ râm mát. Sau khoảng 2-3 ngày, cơm rượu tỏa mùi thơm thì cho vào ghè. Người Rơ-măm thường buộc miệng ghè bằng lá chuối khô, còn người Brâu dùng tro bếp nhào với nước rồi trát kín. Tùy theo thời tiết, có thể sau 7-10 ngày là uống được; song muốn có rượu ngon, phải để lâu, thậm chí đem chôn xuống đất vài tháng đến hàng năm. Rượu cần men lá của người Brâu ngon có tiếng, được chọn làm sản phẩm OCOP của tỉnh Kon Tum cũ (Sâm Thị Phong, 2016; Nghĩa Hà, 2021).

Ăn uống ngày thường và ngày lễ

Những trình bày về cách thức chế biến, một số món ăn, thức uống mang sở thích vị mùi nêu trên chính là cơ sở cho xem xét cấu trúc bữa ăn trong ngày thường và ngày lễ của hai dân tộc Brâu, Rơ-măm. Song ở đây, nghiên cứu muốn hướng đến việc “mô hình hóa” mà không cộng gộp các hoàn cảnh đặc biệt, như ăn uống của gia đình quá nghèo hay của người bệnh tật.

Như đã đề cập, dù bây giờ ngày thường phải chuyển sang ăn cơm tẻ là chủ yếu, nhưng cả người Brâu và Rơ-măm vẫn mong được ăn cơm nếp thường xuyên. Dẫu đã có đồ nấu bằng kim loại, họ vẫn thích ăn cơm và thức ăn nấu trong ống tre. Món canh tổng hợp, hay còn gọi là *canh thực* nấu ống mà thực phẩm là sản phẩm của canh tác và săn bắt, hái lượm được nhiều người ưa chuộng. Cá bắt dưới suối, chuột bẫy trên rẫy, ít thịt trâu bò khô cùng với rau mì, rau bí, ớt mây làm sạch, được cho vào ống cùng với bột gạo và gia vị, nấu vừa chín tới thì dùng một que tre nhỏ đâm/thực thức nấu cho nhuyễn, rồi lại đun sôi lên và ăn với cơm nếp. Nếu bắt được cá to hay con nhím, con dúi, họ cũng đem nấu ống hoặc nướng. Đó là toàn cảnh ăn uống vào bữa chính của ngày thường mong đợi trong một gia đình không có hoàn cảnh đặc biệt. Kết quả điều tra của Dự án cho thấy: 50% người Brâu dùng ẩm thực của tộc người mình hằng ngày, và tỉ lệ đó ở dân tộc Rơ-măm là 68,9%. Tuy nhiên về sở thích ẩm thực bản tộc, tỉ lệ của hai dân tộc lần lượt là 82,4% và 90,3%.

Ăn uống ngày lễ phần nào cũng là phóng chiếu của ăn uống ngày thường, nhưng phong phú hơn, chất lượng hơn về nguồn thực phẩm. Ngày lễ, có thể là đám cưới, đám ma, mừng lúa mới, cúng chữa bệnh, cúng cầu may,... Tùy từng loại lễ và của gia đình hay cộng đồng mà có các loại thực phẩm và lượng thực phẩm khác nhau. Thực phẩm phần nhiều từ canh tác, như gạo nếp; thịt gà, heo, dê, trâu, bò; các loại rau quả như lá mì, rau bí, cà; các gia vị. Thực phẩm khai thác từ thiên nhiên thường là ớt mây; với nghi lễ mừng lúa mới còn có cá suối, ếch, thịt của các loại chuột, sóc, nhím, dúi. Những món hay được chế biến là thịt/cá nấu trong ống tre, gói, nướng. Nếu giết thịt các con vật như heo, dê, bò, trâu, họ cũng làm món tiết canh bằng

cách lấy tiết của con vật trộn với thịt nướng, thịt luộc băm nhỏ cùng gia vị. Món nộm thì đem trộn thịt nướng băm với xoài thái nhỏ và gia vị khác. Canh xương với thân chuối và canh lòng đắng được nấu bằng nồi lớn. Rượu cần là thứ không thể thiếu. Đến nay, trong ăn uống của ngày lễ, người ta vẫn ít khi sắp thức ăn vào bát đĩa mà thường để vào mảnh ống tre chẻ đôi hoặc đặt trên lá chuối, rồi ăn bốc hay dùng đũa gắp.

3. Ẩm thực và tâm linh

Ẩm thực và tâm linh có mối liên hệ mật thiết, bởi ẩm thực thường mang ý nghĩa tượng trưng, thậm chí thiêng liêng trong nhiều nền văn hóa, tôn giáo khác nhau. Nhiều truyền thống tâm linh kết hợp các hoạt động liên quan đến ẩm thực, chẳng hạn như cầu nguyện trước bữa ăn, ăn chay hoặc chọn những loại thực phẩm mang niềm tin tâm linh. Như vậy, tâm linh định hình và ảnh hưởng đến phong tục ẩm thực, hay nói cách khác, đó chính là tâm linh ẩm thực (food spirituality) (Michopoulou, 2020). Tâm linh không chỉ trong phạm vi của tôn giáo. Theo Senreich (2013), tâm linh là mối liên hệ của con người với cái không thể biết; cách mối liên hệ ấy định hình thế giới quan, giá trị sống và cảm nhận về ý nghĩa. Tuy nội hàm tâm linh rộng như vậy, nhưng ở đây, trong phạm vi tìm hiểu mối quan hệ của ẩm thực với tâm linh ở hai dân tộc Brâu, Rơ-măm để nhận diện bản sắc ẩm thực của họ, bài viết chỉ đề cập các tập quán ăn uống liên quan đến tôn giáo - tức thờ vật tổ, ẩm thực dâng cúng thần linh và biểu tượng của ẩm thực trong đời sống.

Tâm linh liên quan đến ẩm thực của người Brâu và Rơ-măm, trước hết trong tôn giáo, tức việc kiêng ăn những thứ được coi là vật tổ. Người Brâu kiêng ăn thịt chó, bởi gắn với câu chuyện con chó là tổ tiên của họ. Chuyện kể rằng, xưa kia, nước lụt lửa cháy khắp nơi, con người bỏ chạy nhưng không thoát nổi nên chết gần hết. Cả mặt đất chỉ còn sót một cô gái và một con chó đực. Khi nước rút, lửa hết cháy, người và chó làm nhà cửa cùng sinh sống. Cứ đến lúc động dục, chó đực lại khóc. Một lần, cô gái hỏi chó: “Vì sao mày cứ khóc thế”. Chó đực nói: “Tao muốn kết đôi mà không có vợ”. Cô gái bèn đồng ý làm vợ chó. Người với chó sinh ra được một chó cái và một con trai. Khi chó cái và cậu bé lớn lên, chó cái lấy bố nó còn con trai lấy mẹ nó. Chó lấy chó đẻ ra các giống chó. Người lấy người đẻ ra các giống người. Đó chính là nguồn gốc dân tộc Brâu (Nguyễn Thị Tám, 2024: 150). Theo Nguyễn Mạnh Tiến (2024), câu chuyện này cho thấy, tổ tiên huyền thoại của người Brâu là cặp cha mẹ khởi nguyên *Chó - Người*. Bởi vậy người Brâu cho rằng, nếu ăn thịt chó là ăn thịt tổ tiên mình.

Việc kiêng ăn thịt bò của người Rơ-măm cũng liên quan đến một sự tích. Chuyện kể rằng, trong làng có hai chị em nhà nọ, thường ngày vẫn đi chăn bò cùng nhau. Một hôm, cô em đi chăn bò còn cô chị ở nhà dệt vải. Đến chỗ phơi sợi để mang về dệt, cô chị thấy mất gần hết, chút sợi còn lại thì đứt, rồi nham nhở nên rất tức giận. Sở dĩ có chuyện đó là do cô em trong lúc trông bò không để ý, bò đã ăn đám sợi mà không hay biết. Vì thế, khi bị chị trách mắng để bò ăn mất sợi, cô em cho là chị đổ oan và cãi đến cùng. Cứ vậy, không ai chịu ai đến mức họ thề độc không nhận nhau là chị em. Rồi người em ra đi, dẫn theo những ai ủng hộ

mình lập làng khác. Để không xảy ra sự việc đáng buồn ấy lần nữa, từ xa xưa người Rơ-măm không nuôi bò, kiêng ăn thịt bò và cũng bỏ nghề dệt vải. Mãi gần đây, do Nhà nước có chính sách giúp dân tộc Rơ-măm phát triển chăn nuôi nên họ mới nuôi bò và ăn thịt bò theo các dân tộc khác. Nhưng trong các lễ cúng khi làm rẫy và làm nhà rông, họ chỉ dùng trâu chứ không dùng bò (Nguyễn Mạnh Tiến, 2024).

Ngoài kiêng ăn thịt vật tổ của tộc người, còn có kiêng ăn vật tổ dòng họ (tô tem dòng họ). Chẳng hạn ở làng Le (dân tộc Rơ-măm), họ của bà Y Brúi kiêng thịt chồn, họ của ông A Nái kiêng măng tre⁴. Một số dòng họ khác thì kiêng ăn thịt kỳ đà hay ba ba.

Người Brâu và Rơ-măm là các dân tộc theo tín ngưỡng đa thần nên có rất nhiều lễ cúng thần linh trong năm. Họ nuôi gia cầm, gia súc chủ yếu cho mục đích hiến sinh. Chỉ riêng trong một chu kỳ canh tác rẫy, có tới sáu lễ thức: chọn đất, phát rẫy, tria lúa, cúng lúa mới, cúng thu hoạch, cúng đưa lúa về kho. Ở phạm vi gia đình, các lễ đó thường được cúng gà, hay cả gà và heo; còn ở cấp cộng đồng, có thể có cả gà, heo, trâu và kèm thêm một số thực phẩm từ săn bắt, hái lượm. Vào những năm 2000, ngày lễ của cộng đồng người Rơ-măm không thể thiếu món cá sông: mỗi hộ phải góp 20-30 con, hoặc tổ chức đánh bắt tập thể (Vương Xuân Tình, 2001). Với người Brâu trước đây, vào buổi sáng sớm của ngày tổ chức lễ cưới, cô dâu chú rể phải ra sông suối kiếm cá để làm món cúng và mời họ hàng ăn. Mức tiêu thụ thực phẩm cũng phụ thuộc vào tính chất của lễ thức. Chẳng hạn vẫn ở người Brâu, đến nay trong cúng chữa bệnh, lễ phải cúng trâu được coi là lớn nhất, kéo dài nhiều ngày, nhiều thành viên tham gia và tốn kém nhất. Gia đình người bệnh phải chuẩn bị một con trâu, một con heo, ba con gà, ba ghè rượu và 14 ống com lam, ngoài ra còn thực phẩm khác như rau, củ quả, đọt mây (Nguyễn Thị Tám, 2024: 115-134).

Trong các con vật hiến sinh, có một số bộ phận của chúng được dâng cúng, song quan trọng nhất là tiết và gan. Ví dụ, người ta dùng tiết để bôi vào cây nêu - vật thông linh, được dựng trong các lễ cúng; dùng tiết trộn với hạt giống trong ngày tria lúa; bôi lên Thần ngà voi ở nhà Yang của người Rơ-măm; bôi lên chiêng trước khi tấu nhạc. Gan của con vật được nướng lên, cắt miếng để trên tai ghè rượu và cúng. Nếu thực hành cúng chữa bệnh, lúc cúng xong, miếng gan cúng trước hết được đem cho người bệnh ăn rồi mới chia cho người khác. Sau tiết và gan, óc con vật cũng là thứ quý. Lễ mở kho lúa của người Rơ-măm được cúng trong ba ngày; ngày thứ hai cúng đầu trâu và cúng xong, óc được chia đều cho người dự lễ.

Ẩm thực mang ý nghĩa biểu tượng có thể thấy trong đám cưới. Ở người Rơ-măm, có nghi lễ ăn com để thành vợ chồng của cặp tân hôn. Ông mới đưa cô dâu chú rể ngồi gần ghè rượu để làm lễ rồi lấy hai nắm com, hai đùi gà đưa cho cô dâu, chú rể. Họ sẽ đổi nắm com và đùi gà cho nhau và ăn, với ý nghĩa là từ nay chung nôi. Sau đó, ông mới tiếp tục cầu khẩn

⁴ Cách gọi nam giới là A, nữ giới là Y ở người Rơ-măm và nam giới là Thao, nữ giới là Nàng của người Brâu hay một số tộc người khác ở vùng Trường Sơn - Tây Nguyên chỉ mới xuất hiện trong thời gian gần đây. Cách gọi này đã xóa nhòa dòng họ của tộc người. Chẳng hạn, với người Rơ-măm, vốn có các họ như Momahglá, Siu và Rochăm.

thần linh, ông bà tổ tiên phù hộ cho đôi vợ chồng trẻ rồi cùng họ uống rượu lễ, xem quẻ qua phần mỡ dưới của con gà và dặn dò cô dâu chú rể về cuộc sống gia đình (A Lê Khăm, 2016). Với người Brâu, đôi vợ chồng trẻ lại phải bón xôi và thịt gà cho ông mối với hàm ý biết ơn người đã tác thành.

4. Ẩm thực lai

Như đã trình bày ở phần tiếp cận nghiên cứu, ẩm thực lai (hybrid food) là sự pha trộn những truyền thống ẩm thực khác nhau để tạo nên các món ăn, thức uống hoặc trải nghiệm ẩm thực mới, và ẩm thực lai cũng tạo nên bản sắc lai (hybrid identity) (Belasco, 2002). Đặc điểm của ẩm thực lai là khó xác định thành phần ẩm thực có nguồn gốc của dân tộc hay cộng đồng nào. Tuy nhiên, cộng đồng hoặc tộc người sử dụng ẩm thực lai qua thời gian lâu dài đều coi đó là ẩm thực của mình và ẩm thực này lại trở thành ẩm thực truyền thống.

Ẩm thực của người Brâu và Rơ-măm trong tình trạng như vậy. Sống cách xa nhau khoảng 50km ở vùng biên giới Việt Nam - Lào - Campuchia và Việt Nam - Campuchia, song ẩm thực của họ về cơ bản giống nhau; sự khác biệt, như đã trình bày cũng có nhưng không đáng kể, nếu xem xét từ khẩu vị tộc người đến ẩm thực và tâm linh. Nhìn rộng hơn, ẩm thực của họ cũng không mấy khác xa ẩm thực của các tộc người tại chỗ cận cư như Gia-rai, Xơ-đăng. Phỏng vấn một cán bộ xã Mô Rai là người Gia-rai sống cách làng Le của dân tộc Rơ-măm khoảng 4km, ông cho biết, nguồn thực phẩm, cách chế biến và món ăn đồ uống của hai dân tộc không có gì khác nhau và nếu có chăng, người Rơ-măm chỉ ăn cay hơn người Gia-rai mà thôi.

Nếu xem xét ẩm thực của cư dân Brâu và Rơ-măm với nhiều dân tộc khác vùng Trường Sơn - Tây Nguyên, cũng không thấy quá khác biệt. Ăn cơm nếp rẫy là truyền thống của các tộc người vùng này. Cùng với lúa nếp, những thực phẩm mà hai dân tộc Brâu, Rơ-măm hay dùng từ canh tác cây con bản địa cũng là thứ các tộc người khác ưa chuộng. Nguồn thức ăn khai thác từ thiên nhiên, với các loại như thủy sản, muông thú, côn trùng, rau củ hoang dại, các tộc người khác đều sử dụng. Chế biến món ăn trong ống tre là cách thức truyền thống của những tộc người tại chỗ vùng Trường Sơn - Tây Nguyên và rộng hơn là cả vùng Đông Nam Á (Vương Xuân Tình, 2024). Gỏi cá kiến vàng và một số món chế biến từ loại kiến này của người Rơ-măm được xem là món ăn độc đáo, song nhiều tộc người ở Tây Nguyên và Đông Nam Bộ như Gia-rai, Xơ-đăng, Ba-na, Xtiêng, Khmer, Mnông cũng dùng kiến vàng để làm gỏi và món canh kiến, muối kiến (Đình Phùng, 2020; Phạm Hoàng, 2020). Phỏng vấn người Brâu còn được biết, ẩm thực truyền thống của họ về cơ bản giống ẩm thực của đồng tộc ở Campuchia và Lào.

Sự tương đồng về ẩm thực nêu trên của hai dân tộc Brâu, Rơ-măm với các tộc người vùng Trường Sơn - Tây Nguyên và đồng tộc ở quốc gia láng giềng chỉ có thể giải thích khi đặt trong vùng văn hóa và khu vực lịch sử - dân tộc học. Hàng ngàn năm sống ở vùng này, sự di động của các tộc người diễn ra thường xuyên bởi thiên tai, chiến tranh hay chuyển nơi canh tác, dẫn đến cận cư, xen cư, trao đổi, giao lưu giữa các tộc người. Với người Brâu, trước khi định cư tại làng Đắc Mế, xưa kia tổ tiên họ ở vùng Nam Lào, di cư sang Campuchia rồi vào Việt Nam; và từ đó đến lúc định cư ở điểm hiện nay, họ đã 11 lần

chuyển cư và cận cư với các tộc người như Xơ-đăng, Giẻ-Triêng. Ở Lào và Campuchia, họ sống bên cạnh các dân tộc như Khmer, Lào, Tampuon, Triang (Talieng), Jru Dak (Sou), Keuyawng (Koyong) (Nguyễn Thị Tám, 2024: 49, 66). Còn tộc người Rơ-măm, tư liệu dân tộc học cho biết vào đầu thế kỷ XX, có tới 12 làng sống xen với các làng của người Gia-rai, Xơ-đăng (nhóm Hà Lãng) và Ba-na. Sau đó, do chiến tranh, loạn lạc, nghèo đói, thiên tai, họ di cư tản mát sang cả Campuchia, và phần nào bị chết, cuối cùng chỉ còn làng Le ngày nay (Viện Dân tộc học, 2014: 376). Tóm lại, ẩm thực truyền thống của họ quan hệ mật thiết với ẩm thực vùng và khu vực lịch sử - dân tộc học. Ẩm thực vùng, như Povey (2006) đã khái quát, đó là thứ được ăn theo vùng trong lịch sử.

Xem xét về ẩm thực lai cũng cần nhận diện sự tác động của ẩm thực đương đại đến ẩm thực truyền thống của hai dân tộc Brâu, Rơ-măm mà thị trường, di dân và quan hệ tộc người là nguồn gốc của sự tác động ấy. “Ẩm thực đương đại” có hàm ý là ẩm thực của người Kinh và các tộc người khác không phải dân tộc tại chỗ Tây Nguyên, đang được dùng phổ biến ở những đô thị trong vùng. Các dịch vụ thị trường ở làng của hai tộc người Brâu, Rơ-măm nay rất thuận lợi: chợ chỉ cách khoảng 1km, hàng quán và người bán rong đã có ở làng. Những dịch vụ ấy hầu hết do người Kinh và các dân tộc di cư từ phía Bắc thực hiện. Tại làng Đăk Mê, năm 2024 có 293 hộ, 980 khẩu, trong đó người Brâu có 173 hộ, chiếm 59%, còn lại là các dân tộc Kinh, Mường, Thái, Nùng, Tày, Dao, mà đông nhất là người Kinh, sau đến người Mường. Ở làng Le có 268 hộ, 964 khẩu; trong đó người Rơ-măm có 192 hộ, chiếm 71,6%, còn lại là các dân tộc khác như Kinh, Thái, Gia-rai, Xơ-đăng... Những người thuộc dân tộc khác ở hai làng chủ yếu do di cư, hôn nhân hỗn hợp dân tộc, và thống kê trên chưa phản ánh được tình hình này. Theo điều tra của Bùi Ngọc Quang vào năm 2011, gia đình Nàng Pan, dân tộc Brâu có năm con đã kết hôn với những người thuộc bốn dân tộc: ngoài dân tộc Brâu, còn có các tộc Kinh, Mường và Xơ-đăng. Tại làng Le hiện nay, theo ước tính của cán bộ, số cặp vợ chồng đều là người Rơ-măm chỉ khoảng 30% (Bùi Ngọc Quang, 2021: 119).

Trong bối cảnh kinh tế, xã hội, văn hóa, ẩm thực lai đương đại càng có điều kiện hình thành; song với loại hình này, người ta có thể biết rõ nguồn gốc ẩm thực tộc người nào. Phòng văn chi Y. T. (48 tuổi), dân tộc Brâu có chồng là người Kinh được biết, nếu ngày nào chồng chỉ ở nhà thì gia đình ăn theo kiểu người Kinh; khi anh đi làm xa thì mẹ con chị làm món của người Brâu. Chế biến kiểu “nửa nọ nửa kia” của hai tộc người ở những gia đình hôn nhân hỗn hợp dân tộc của người Rơ-măm cũng tương tự. Bởi vậy, cách nấu cơm tẻ bằng nồi, làm và ăn các món xào, rán, hầm, đồ..., đã trở nên quen thuộc với những phụ nữ Brâu, Rơ-măm có chồng là người Kinh hay người dân tộc thiểu số miền núi phía Bắc. Đó còn chưa kể, có những người của hai dân tộc từng công tác xa quê, hay là cán bộ nên có điều kiện làm quen với ẩm thực của dân tộc khác. Quan sát ăn uống trong một đám cưới ở dân tộc Brâu năm 2020, Bùi Ngọc Quang có khám phá thú vị: với lễ đậm hỏi, món ăn được chế biến theo truyền thống; song đến ngày cưới họ đặt cỗ của người Kinh nên thường có các món ăn như: gà luộc, thịt bò cuốn nấm, heo rừng hấp sả, lẩu hải sản và nem chua hoặc chả/giò (Bùi Ngọc Quang, 2021: 108-114).

Kết luận

Bản sắc ẩm thực của hai dân tộc thiểu số rất ít người Brâu, Rơ-măm là sự kết hợp của ẩm thực tộc người và ẩm thực vùng văn hóa Trường Sơn - Tây Nguyên, trong mối quan hệ với khu vực lịch sử - dân tộc học gồm Tây Nguyên, Đông Bắc Campuchia và Nam Lào. Đó là nếp ăn uống truyền thống thể hiện đậm nét qua khẩu vị: thích thực phẩm từ canh tác lâu đời, từ khai thác trong thiên nhiên; với cách chế biến nấu trong ống tre, nướng và làm gỏi để ăn sống; với các vị thiên về đắng, cay, chua; với cơm nếp rẫy và rượu cần men lá. Bản sắc này còn thể hiện đậm nét trong ăn uống gắn với tâm linh qua những thức thờ cúng đa thần, với mục đích cầu mùa, cầu may, tạ ơn và kiêng ăn vật tổ. Qua đó, họ tạo nên hệ thống ăn uống ngày lễ quanh năm, kéo cả cộng đồng tham gia; và có thể nói đây là hạt nhân văn hóa của hai tộc người này, hay rộng hơn là của cư dân vùng Trường Sơn - Tây Nguyên.

Nghiên cứu bản sắc ẩm thực của hai dân tộc Brâu và Rơ-măm cho thấy, nếu không có khái niệm về bản sắc tộc người phù hợp, đó là: những điểm trội của một tộc người, không chỉ gồm sự khác biệt mà còn bao hàm những gì thuộc về - tức các yếu tố có nguồn gốc ngoại lai, song đã trở nên gắn bó với tộc người đó, thì không thể lý giải được bản sắc ẩm thực cũng như bản sắc văn hóa của họ. Nói rõ hơn, nếu việc tiếp cận về bản sắc chỉ bao gồm những gì khác biệt, sẽ khó xác định được bản sắc ẩm thực của hai dân tộc Brâu và Rơ-măm. Nghiên cứu này cũng khó thực hiện nếu không có tiếp cận vùng văn hóa và khu vực lịch sử - dân tộc học. Qua nhận diện bản sắc ẩm thực của dân tộc Brâu và Rơ-măm còn minh chứng luận điểm mà tác giả bài viết này đã đề xuất: Bản sắc ẩm thực Việt Nam gắn bó chặt chẽ với ẩm thực tộc người và ẩm thực vùng./.

Tài liệu tham khảo

1. Akerlof, GA and Kranton, RE (2000), "Economics and Identity", *The Quarterly Journal of Economics*, Vol. 115 (3), pp. 715-753.
2. A Lê Khăm (2016), *Lễ cưới truyền thống của người Rơ-măm ở Kon Tum*, <https://kontum.gov.vn/pages/detail/29230/Le-cuoi-truyen-thong-cua-nguoi-Ro-Mam-o-Kon-Tum.html>, ngày truy cập 20/5/2025.
3. Baird, Ian G. (2008), *Various forms of Colonialism: the Social and Spatial Reorganisation of the Brao in Southern Laos and Northeastern Cambodia*, Ph.D. Dissertation, Geography Department, The University of British Columbia, Vancouver.
4. Belasco, W. (2002), "Food Matters: Perspectives on an Emerging Field", in Belasco W. and P. Scranton (Eds.): *Food Nations: Selling Taste in Consumer Societies*, Routledge, New York, pp. 2-23.
5. Chandra, K. (2006), "What is Ethnic Identity and Does It Matter?", *Annual Review of Political Sciences*, No. 9, pp. 397-424.

6. Cwiertka, K. (2005), “Culinary Culture and the Making of a National Cuisine”, in Robertson, Jennifer (Ed): *A Companion to the Anthropology of Japan*, Blackwell, pp. 415-428.
7. Nghĩa Hà (2021), *Rượu cần men lá của người Brâu*, <https://dulichvn.org.vn/index.php/item/ruou-can-men-la-cua-nguoi-brau-45754>, ngày đăng tải 5/5/2021, ngày truy cập 22/5/2025.
8. Nguyễn Văn Hảo (2008), “Vai trò của kiến vàng trong sinh thái và ẩm thực Nam Bộ”, *Tạp chí Sinh học*, Viện Sinh học nhiệt đới.
9. Phạm Quang Hoan, Vũ Thị Hồng (2002), *Về những phong tục tập quán và tác động của chúng đối với sự phát triển bền vững của các dân tộc bản địa Tây Nguyên*, Báo cáo tổng hợp dự án, Thư viện Viện Dân tộc học và Tôn giáo học, Hà Nội.
10. Phạm Hoàng (2020), *Plat là món gì mà người Rơ măm ở Kon Tum bảo ăn là nghiện*, <https://plat-la-mon-gi-ma-nguoi-ro-mam-bao-an-la-nghien.html>, ngày đăng tải 11/5/2020, ngày truy cập 20/5/2025.
11. Linh Nga Niê Kdam, Lý Vân Linh Niê Kdam (2022), *Văn hóa truyền thống của người Rmam & Báhna Jơ Long*, Nxb. Văn hóa dân tộc, Hà Nội.
12. Merino, ME and Tileagă, C. (2011), *The Construction of Ethnic Minority Identity: A Discursive Psychological Approach to Ethnic Self-definition in Action*, in: <https://www.researchgate.net/publication/234865366>.
13. Nandi, A and Platt, L (2015), “Patterns of Minority and Majority Identification in a Multicultural Society”, *Ethnic and Racial Studies*, Vol. 38 (15), pp. 2615-2634.
14. Nazary, Y et al (2021), “Fermented Fish Products in South and Southeast Asian Cuisine: Indigenous Technology Processes, Nutrient Composition, and Cultural Significance”, *Journal of Ethnic Foods*, 8 (1), pp. 33.
15. Nguyễn Thị Ngân, Tô Thị Thu Trang (2009), *Nghiên cứu văn hóa dân tộc Giẻ Triêng, Brâu phục vụ hoạt động Bảo tàng văn hóa các dân tộc Việt Nam*, Báo cáo đề tài cấp Bộ, Thư viện Bảo tàng văn hóa các dân tộc Việt Nam, Thái Nguyên.
16. Phinney, J. S. (1990), “Ethnic Identity in Adolescents and Adults: Review of Research”, *Psychological Bulletin*, Vol. 108(3), pp. 499-514.
17. Sầm Thị Phong (2016), *Ẩm thực của dân tộc Rơ-măm*, <https://vanhoanvietnam.blogspot.com>, ngày truy cập 26/5/2025.
18. Đình Phùng (2020), *Kiến vàng - nét độc đáo trong ẩm thực Tây Nguyên*, trên trang <https://baophapluat.vn/kien-vang-net-doc-dao-trong-am-thuc-tay-nguyen>, ngày đăng tải 9/5/2020, ngày truy cập 25/5/2025.
19. Povey, G. (2006), “Factors Influencing the Identity of Regional Food Products: A Grounded Theory Approach”, *The Cyprus Journal of Sciences*, Vol. 4, pp. 145-157.

20. Bùi Ngọc Quang (2021), *Biến đổi hôn nhân và gia đình của người Brâu hiện nay*, Báo cáo tổng hợp đề tài cấp Bộ, Thư viện Bảo tàng Dân tộc học Việt Nam, Hà Nội.
21. Sedlacek, S. (2009), “Regional Identity: A Key to Overcome Structural Weaknesses in Peripheral Rural Regions?”, *European Countryside*, No.4, pp.180-201.
22. Senreich, E. (2013), “An Inclusive Definition of Spirituality for Social Work Education and Practice”, *Journal of Social Work Education*, Vol. 49, pp. 548-563.
23. Syed, M. and Juang, L. P. (2014), “Ethnic Identity, Identity Coherence, and Psychological Functioning: Testing Basic Assumptions of Developmental Model”, *Cultural Diversity and Ethnic Minority Psychology*, Vol. 20 (21), pp. 76-190.
24. Nguyễn Thị Tám (2024), *Biến đổi văn hóa tộc người Brâu ở tỉnh Kon Tum hiện nay*, Báo cáo tổng hợp đề tài cấp Bộ, Thư viện Viện Dân tộc học và Tôn giáo học, Hà Nội.
25. Ngô Đức Thịnh (2019), *Văn hóa vùng và phân vùng văn hóa Việt Nam*, Nxb. Đại học Quốc gia Tp. Hồ Chí Minh.
26. Nguyễn Mạnh Tiến (2024), *Huyền thoại khởi nguyên của tộc người Brâu*, Báo cáo Hội thảo thường niên năm 2024, Viện Văn học, Hà Nội.
27. Nguyễn Văn Tiệp (2019), “Trường phái Xô-viết và dân tộc học ở Việt Nam”, trong Nguyễn Văn Sửu (Chủ biên): *Ảnh hưởng của trường phái Xô-viết trong nhân học ở Việt Nam*, Nxb. Đại học Quốc gia Hà Nội.
28. Vương Xuân Tình (2001), “An toàn lương thực của người Rơ-măm”, *Tạp chí Dân tộc học*, số 5, tr. 3-17.
29. Vương Xuân Tình (2019), *Cộng đồng kiến tạo: Tộc người với quốc gia - dân tộc trên thế giới và ở Việt Nam hiện nay*, Nxb. Khoa học xã hội, Hà Nội.
30. Vương Xuân Tình (2020), “Nhân học ẩm thực”, trong Nguyễn Văn Sửu (Chủ biên): *Nhân học: Ngành khoa học nghiên cứu về con người*, Nxb. Đại học Quốc gia Hà Nội.
31. Vương Xuân Tình, Nguyễn Thị Thanh Bình (2020), “Khái niệm và nội hàm về “Vùng dân tộc thiểu số”, “Vùng dân tộc thiểu số và miền núi”, *Tạp chí Dân tộc học*, số 2, tr. 3-12.
32. Vương Xuân Tình (2022), *Tộc người với quốc gia - dân tộc trong phát triển ở Việt Nam hiện nay*, Nxb. Khoa học xã hội, Hà Nội.
33. Vương Xuân Tình (2023), “Về văn hóa quốc gia”, trong Viện Dân tộc học: *Văn hóa tộc người trong xây dựng cộng đồng quốc gia - dân tộc Việt Nam hiện nay* (Kỷ yếu Hội nghị Khoa học quốc gia năm 2022), Nxb. Khoa học xã hội, Hà Nội.
34. Vương Xuân Tình (2024), “Ẩm thực Việt Nam: Bản sắc và mối quan hệ với một số nền ẩm thực trên thế giới”, trong Nhiều tác giả: *Nghiên cứu giảng dạy Việt Nam học trong bối cảnh xuyên văn hóa* (Kỷ yếu Hội thảo quốc tế), Nxb. Đại học Quốc gia Thành phố Hồ Chí Minh.

35. Umana-Taylor, A. J. and Shin, N. (2007), “An Examination of Ethnic Identity and Self-esteem with Diverse Populations: Exploring Variation by Ethnicity and Geography”, *Cultural Diversity and Ethnic Minority Psychology*, Vol.13 (2), pp.178-186.

36. Viện Dân tộc học (2014), *Các dân tộc ít người ở Việt Nam (Các tỉnh phía Nam) (Tái bản có sửa chữa, bổ sung)*, Nxb. Khoa học xã hội, Hà Nội.

Abstract

CULINARY IDENTITIES OF THE BRAU AND THE RO-MAM-TWO ETHNIC MINORITIES WITH VERY SMALL POPULATIONS

Vuong Xuan Tinh

Vietnam Association of Ethnology and Anthropology

Drawing on the approach of ethnic identity as not only distinctiveness but also a sense of “belonging,” along with approaches from regional culture and historical-ethnographic studies, this article elucidates the culinary identities of the Brau and the Ro-mam, two ethnic minority groups with very small populations. These identities are expressed through ethnic taste preferences, including dishes prepared by cooking in bamboo tubes, grilling, raw-eating, fermenting, and a preference for upland sticky rice and leaf-fermented rice wine. They are also reflected in the relationship between cuisine and spirituality, such as sacrificial offerings for bountiful harvests, good fortune, gratitude, and totemic food taboos. These elements of culinary identity share similarities with many ethnic groups in the Truong Son (Annamite Range) - Central Highlands region. This study further supports the argument that Vietnam’s culinary identity is closely tied to ethnic and regional cuisines.

Keywords: Culinary identity, Brau, Ro-mam, ethnic taste preferences, cuisine and spirituality.