

Một vài nhận xét qua tìm hiểu ăn uống của người Cao Lan ở Thái Nguyên

NGUYỄN THÀNH NAM*

Trong hệ thống đồ ăn, thức uống của người Cao Lan ở Thái Nguyên, cũng như các dân tộc láng giềng khác, bao gồm các loại có nguồn gốc từ lương thực và các loại có nguồn gốc từ các loại thực phẩm (thịt, cá, rau quả, củ,...). Nhìn chung, nguyên liệu để chế biến đồ ăn của họ đều là sản phẩm do họ tự làm ra hoặc kiếm được ở trong rừng, hoặc dưới sông suối.

Các loại đồ ăn, uống có nguồn gốc từ lương thực

Xưa nay người Cao Lan chủ yếu sinh sống bằng trồng trọt các loại cây lương thực: lúa, ngô, khoai, sắn,... Vì thế, nguồn lương thực chính của họ cũng chỉ là các loại sản phẩm thu được từ việc canh tác các loại cây trồng trên. Đồ ăn có nguồn gốc từ lương thực được họ chế biến bằng nhiều cách: nấu, luộc, đồ, sào, nướng,... và xay thành bột để làm bánh, làm bún,... hoặc nấu chín rồi ủ với men, trưng cất thành các loại rượu.

Trước tiên, các loại thóc được làm thành gạo thông qua các công đoạn tách vỏ trấu, sau đó giã cho sạch lớp vỏ hạt gạo. Cối xay thóc của người Cao Lan giống như kiểu cối

của người Việt (Kinh), gồm thớt trên và thớt dưới đều có mặt răng làm bằng gỗ ghép. Để có gạo trắng, họ dùng cối gỗ giã chày tay (*tô sau*), hoặc cối giã bằng cần (*mộc túi*) đập chân giống như người Việt (Kinh). Sau khi tách vỏ trấu, họ sàng lấy gạo, mang giã cho trắng, rồi giã bỏ sạch cám, bồi,... Sau khi chế biến, gạo được các gia đình cất trữ trong các loại chum vại, thùng gỗ, hoặc đựng trong thúng. Công việc xay lúa, giã gạo thường do phụ nữ trong các gia đình làm tranh thủ vào các buổi tối, hoặc các buổi sáng sớm, trước khi đi làm ngoài đồng, ngoài nương.

Cách thức chế biến gạo thành các loại đồ ăn của người Cao Lan cũng tương đối phong phú và độc đáo. Từ các loại gạo nếp, gạo tẻ họ chế biến thành nhiều loại cơm, xôi, các loại bánh, bún,... ngon và độc đáo. Trong số đó đáng chú ý là các loại xôi, *cơm lam* sau đây.

Xôi: Từ gạo nếp, người Cao Lan làm thành xôi đỗ xanh (*mặc-tù heo*), xôi cẩm (*mố cẩm phàn*), xôi đỏ (*hoong lam phàn*). Muốn làm xôi đỗ xanh, họ ngâm gạo nếp vào nước lã khoảng một vài tiếng, sau đó

* Nguyễn Thành Nam, Trường Đại học Văn hoá Hà Nội

trộn lẫn với đỗ xanh xay loại sạch vỏ. Họ thường dùng *chõ* bằng đất nung, hoặc bằng gỗ để đồ xôi. Khi đồ, gạo nếp để phía dưới, đỗ xanh để ở trên. Đồ xong, họ cho đậu xanh vào chảo xào với mỡ, cho thêm muối, sau đó trộn đều với xôi. Món xôi người Cao Lan thường làm để dùng khi có cỗ, hoặc khi có công việc lớn phải nhờ bà con đến làm giúp.

Khi muốn có *xôi màu* họ lấy *cây cảm* (mỡ cảm) hoặc lá *cây sau sau* (phóng mọc diệp) về giã, ngâm lấy nước, đun sôi để nguội, ngâm gạo nếp vào đó một vài tiếng, sau đó mang đồ. Khi xôi chín, cho vào chảo xào với mỡ và cho thêm muối, hành rồi đem vào bát (giống *bát cơm đơm đầu* của người Việt). Loại xôi này họ thường làm để cúng vào dịp Tết mồng Ba tháng Ba (*slam nhiệt chết*). Một vài nơi người Cao lan gọi xôi cảm là cơm đen (*hắc phàn*). Đối với người Cao Lan, xôi đỏ là món không thể thiếu trong cỗ đám cưới. Để có xôi đỏ (*ngài bay sơn*), họ lấy *cây bay sơn* ngâm lấy nước, ngâm gạo nếp vào đó vài tiếng, sau đó mang đồ. Sau khi đồ, họ không xào xôi với mỡ, muối và hành như xôi cảm, mà đóng luôn thành bát. Khi làm cỗ cưới, mỗi mâm phải có một bát xôi đỏ.

Theo các tài liệu đã công bố, người Cao Lan ở Đèo Gia (Lục Ngạn, Bắc Giang) cũng thường làm các loại xôi có màu khác nhau: xôi đậu xanh (*mặc tù heo*), xôi đỏ (*ngài bay sơn*),... Đối với loại xôi đen (*ngài bay lau*), họ thường lấy cây thau (*muôi lau*), lá có mùi thơm, mọc trong rừng, giã, lọc lấy nước, ngâm gạo nếp vào đó vài giờ, vớt ra để cho ráo nước, mang đồ. Loại xôi này người Cao Lan ở Lục Ngạn thường dùng làm lễ vật cúng gia tiên vào rằm tháng Hai hàng năm.

Khảo sát của Phù Ninh - Nguyễn

Thịnh⁽¹⁾ ở người Cao Lan thôn Giếng Tanh (Yên Sơn, Tuyên Quang) còn thấy người Cao Lan thuộc dòng họ Tiêu lấy lá gừng già nhỏ vắt lấy nước, đun sôi, cô đặc lại dùng để ngâm gạo nếp, rồi mang đồ làm cơm làm món *cơm xanh*. Khi ăn trộn xôi với nước lá gừng nấu với mỡ lợn và các loại gia vị. Loại cơm này các dòng họ Cao lan ở Tuyên Quang đều làm để cúng gia tiên vào dịp Tết Đông (Mồng Chín tháng Một).

Giống như một số dân tộc miền núi vùng Đông Bắc, ngoài việc dùng gạo làm cơm, làm xôi, người Cao Lan cũng có tập quán dùng ống giang, hoặc ống nứa non cho gạo nếp và nước vào, đốt trên lửa làm *cơm lam*.

Cháo là món ăn phụ của người Cao Lan. Trong các bữa ăn thường ngày, họ hay nấu cháo đậu xanh (*mùi mặc tù hao*). Đáng chú ý là họ dùng cháo đậu xanh như một số loại thức ăn chế biến từ rau đậu, thịt, cá khác. Nói đúng hơn, họ dùng cháo như một loại canh, ăn đưa cơm. Theo tập quán, họ tuyệt đối không bao giờ dùng cháo để cúng tổ tiên và các loại thần linh khác.

Xưa kia, người Cao Lan thường làm bún vào dịp lễ, tết..., nhưng đôi khi họ cũng làm vào cả những ngày thường. Công cụ làm bún của họ đơn giản, gồm cối xay bột (có khi giã bằng tay), khuôn vắt bún bằng kim loại,... Quy trình làm bún của họ không khác gì so với người Tày, người Nùng, người Việt,... Bột được lọc kỹ, luyện cho dẻo, cho vào khuôn, vắt vào nồi nước đang sôi, bún chín nổi lên, vớt ra để cho ráo nước, bắt thành con hoặc để rời.

Bánh chưng (ét kéo): Người Cao Lan thường làm bánh chưng để cúng ngày tết Nguyên đán. Trước tết Nguyên đán vài ngày, người ta ngâm gạo nếp, rửa lá dong, chẻ lạt giang, chuẩn bị thịt lợn, hồ tiêu,

gừng, sẵn sàng cho việc gói bánh chưng. Bánh chưng của họ thuộc loại bánh hình trụ, có chiều dài khoảng 30 cm, đường kính 5-7 cm, có nhân bằng thịt lợn và các gia vị khác. Theo tập quán, đúng Mồng Một Tết Nguyên đán, gia chủ phải lấy nước rông (nước lấy vào giờ giao thừa) để luộc lại bánh chưng trước khi cúng tổ tiên. Khi cúng gia tiên, ngoài những cặp bánh nguyên vẹn, người Cao Lan còn dùng bánh đã bóc vỏ và cắt thành miếng, cho vào bát để làm lễ vật. Một số địa phương, người Cao Lan còn làm bánh chưng có hình dạng hai đầu nhỏ, đoạn giữa phình to hơn một chút.

Bánh gio, loại lễ vật không thể thiếu trong dịp cúng Tết Đoan ngọ (mùng Năm, tháng Năm). Cách làm loại bánh này của người Cao Lan như sau: lấy vỏ đậu xanh, vỏ bưởi, vỏ mít, thân ngô,... đốt, lấy tro hoà với nước lã, lọc lấy nước trong, ngâm gạo nếp vào dung dịch đó khoảng một ngày đêm, vớt gạo ra để cho ráo nước, dùng lá mai gói thành bánh dài khoảng 12-15 cm, đem luộc khoảng vài tiếng cho chín, vớt ra để nguội. Khi ăn họ cắt bánh ra thành từng miếng nhỏ, chấm với mật, hoặc đường pha loãng. Thường thức loại bánh này có mùi thơm của nếp, vị mát lạnh của nước tro, lại thêm chút cảm giác tê tê ở đầu lưỡi.

Loại bánh này, cũng được nhóm Sán Chí, một số dân tộc ở Đông Bắc, người Việt ở đồng bằng Châu thổ sông Hồng chế biến và dùng làm lễ vật để cúng trong dịp Tết Đoan ngọ.

Bánh vát vai (ét tạo): Theo phong tục từ ngàn xưa, người Cao Lan làm loại bánh này để cúng vào dịp tết Nguyên đán. Họ dùng gạo (nếp, hoặc tẻ cũng được) xay giã thành bột, trộn với nước đường đun sôi và nặn thành bánh. Bánh có hình dạng bẹt

bẹt, dài khoảng 15 cm, rộng chừng bằng 3 ngón tay, gói bằng lá chuối rồi đôi lại. Gói xong, buộc lại thành từng cặp cho vào chỗ đồ chín.

Bánh dày: Người Cao Lan có cách làm bánh dày giống như của người Sán Chí. Theo tập quán, họ không dùng bánh dày làm lễ vật để cúng tế, nhưng với họ lễ cưới xin bắt buộc phải có loại bánh này. Khi cho con gái đi lấy chồng, trong các thách cưới nhất thiết phải có vài chục chiếc bánh dày.

Thuộc cộng đồng Sán Chay, người Sán Chí ở Kiên Lao (Lục Ngạn) cũng có tập quán chế biến bánh dày để làm lễ cúng tế và dùng làm đồ ăn trong các dịp tết. Họ dùng xôi trắng, để nguội, giã thành bột nhuyễn, sau đó dùng tay bắt (*chức*) thành bánh dày (*móng mau ét*). Nếu dùng gạo nếp và đường đồ chín làm nhân, thì bánh ngon, nhưng không để được lâu, phải ăn ngay trong khoảng vài ngày. Nếu bánh không có nhân thì có thể để được vài tuần. Trước khi ăn người ta rán bánh bằng dầu ăn, hoặc mỡ lợn. Đối với người Sán Chí, khi trong nhà có người ốm đau, xem bói, biết tổ tiên hai đời (*on long*) quở trách, thì họ dùng bánh dày để cúng tạ. Khi tiến hành nghi lễ này chỉ thân nhân chưa lập gia đình hoặc đàn bà góa chồng mới được làm tham dự. Một số người như Lộc Bình (Lạng Sơn), Lục Ngạn (Bắc Giang), xưa kia người Sán Chí cũng dùng bánh dày làm lễ vật trong cưới xin. Nhưng tập quán này đã thay đổi, họ dùng các loại bánh mua ở các lạng Bắc Ninh làm lễ vật ăn hỏi và xin đón dâu.

Ngoài làm cơm, làm bánh, bún,... người Cao Lan còn rất giỏi dùng gạo, ngô, sắn, để chế biến thành các loại rượu. Đối với họ, trong cưới xin, ma chay, hội hè, lễ nghi

vào nhà mới,... những dịp vui cũng như việc buồn đều không thể thiếu rượu. Khi ăn uống ở các đám cưới, đám ma, lễ, tết,... nhất thiết mỗi mâm phải có một bình rượu. Nghề nấu rượu của họ đã có từ lâu đời, dụng cụ chưng cất rượu tương đối đơn giản. Các công đoạn chính gồm nấu cơm, mang ủ với men cho thành rượu, đem chưng cất. Các loại dụng cụ làm rượu của họ không khác gì của các tộc người lân cận, gồm nồi chứa bông, chõ cất, dụng cụ chứa nước làm lạnh, vòi dẫn rượu ra ngoài.

Ngoài chưng cất, người Cao Lan còn dùng cơm nếp ủ với men thành rượu, chất nước ra uống luôn. Cách làm này tương tự như chế rượu *hoẵng* của người Dao. Họ cho rằng rượu có thể làm cho mọi người cởi mở, dễ thông cảm,... nên khi khách đến chơi nhà, họ thường mời rượu trước khi mời khách uống nước trà.

Trong xã hội truyền thống người Cao Lan thường dùng gạo nếp cái (*ni mảy chau*) nấu thành cơm nếp để ủ rượu, nay nhiều nơi dùng cả gạo tẻ, sắn, ngô,... Men dùng để làm rượu xưa kia do họ tự chế. Họ lấy lá cây trăm rễ (*chí tẩy nang*), cây chỉ thiên (*pấn dặc*), giềng, gừng, ớt, lá đu đủ non, ... giã nhỏ ủ lên men, nhào với bột gạo tẻ, nặn thành bánh phơi khô, cất trữ dùng dần.

Để truyền dạy kinh nghiệm làm rượu cho đời sau, trong dân gian Cao Lan vẫn lưu truyền sách *Bách Trung Kinh*, một loại sách ghi chép, xem ngày giờ để khởi vận sự. Trong sách, các thế hệ trước dùng chữ nôm Cao Lan (một loại chữ cải tiến từ chữ Hán gốc) ghi chép những ngày tốt và xấu đối với mọi việc, làm rượu, nhưng trong thực tế người dân ít sử dụng.

Người Cao Lan ở Thái Nguyên xưa kia trồng khá nhiều ngô, nên lương thực chính của họ là ngô (*mách*). Với ngô, họ

mang ngâm ngô vào nước cho mềm, đem giã cho tuột hết *mày*, sau sàng xấy, giã nhỏ, rồi cho vào nấu lẫn với gạo tẻ, hoặc nấu cháo (lẫn gạo nếp, gạo tẻ). Đôi khi họ giã ngô thành bột để nấu bánh đúc, hoặc làm bánh nướng. Loại bánh này được làm theo các công đoạn chính: nhào bột ngô với nước lã cho nhuyễn và dẻo, nặn thành con bột nhỏ dài, mang quấn quanh một đoạn gỗ tròn, đem nướng trên than hồng, bao giờ bánh bột ngô chín vàng là được.

Các món ăn từ thịt, cá, rau quả

Các loại thực phẩm dùng để chế biến thành đồ ăn của người Cao Lan tương đối phong phú. Hầu hết do họ tự sản xuất ra, một số loại rau củ có thể kiếm được trong rừng, một vài loại khác có thể do săn bắt, hái lượm mang lại. Tuy thế, chủ yếu vẫn là các loại rau, củ, quả,... trồng cấy được, các loại thịt, cá tuy cũng có nhưng tương đối ít, chủ yếu chỉ dùng trong các dịp lễ tết, cưới xin, ma chay. Sau đây là một số loại đồ ăn đáng chú ý.

Đồ ăn chế biến từ thịt gà

Gà là con vật được dùng nhiều nhất trong hiến tế, cúng bái và trong gia đình người Cao Lan. Phổ biến đối với thịt gà, họ thường luộc hoặc xào (rang). Từ ngàn xưa, cũng như một số dân tộc khác, người Cao Lan dùng thịt gà luộc làm lễ vật để tế lễ là chủ yếu. Tuy không có kiêng kỵ trong dùng gà làm lễ vật, nhưng họ thường dùng các loại gà giò, gà thiếu, gà mái ghe,... để cúng bái. Khi dùng gà cúng tế, nếu là cúng gia tiên họ để nguyên cả con, nếu cúng các loại thần thánh khác họ chặt thịt gà thành miếng bày thành đĩa. Đáng chú ý, khi dùng gà làm lễ vật để cúng bái, người Cao Lan tuyệt đối không sử dụng lòng, gan và tiết gà. Khi có khách quý, họ thường dùng món thịt gà xào (*cáy nhọc*

xeo) với gừng để thết đãi. Những ngày thường, nếu thịt gà, họ thường dành bộ gan, phần thịt lườn cho bố mẹ già. Một số nơi, người Cao Lan vẫn còn tập quán ăn tiết canh gà.

Đối với người Cao Lan, gà dùng để cúng vào Mồng Một Tết Nguyên đán phải được làm lông bằng nước trần bánh chưng, luộc bằng nước rỗng. Theo tập quán của tộc người này, tuyệt đối không được giết gà vào ngày *Dậu*, nếu Mồng Một Tết Nguyên đán rơi vào ngày này, không được mổ gà. Vì thế, muốn có gà để cúng tế bắt buộc phải giết gà vào thời gian trước Giao thừa.

Các loại đồ ăn chế biến từ thịt lợn

Với thịt lợn, xưa kia người Cao Lan thường chỉ luộc (*áu*), khi ăn chấm với muối. Thịt lợn luộc (*chôi nhọc áu*) không chỉ là một loại lễ vật thông dụng mà còn là món ăn chủ yếu trong các bữa cỗ đám ma, đám cưới, cỗ tết,... Với người Cao Lan ở Thái Nguyên, cứ thịt lợn là dùng sớ lợn nguyên chiếc (*chôi tau*) luộc chín làm lễ vật để cúng tổ tiên.

Vào các dịp lễ, tết, người Cao Lan ở Thái Nguyên hay làm món thịt lợn nướng (quay). Thịt lợn dùng để quay, thường là thịt của những con lợn nhỏ, khoảng dưới 20 kg. Mổ lợn xong, dùng đoạn tre tươi, xiên, quay trên than hồng (than củi), vừa nướng vừa phết nước mắm vào da lợn. Trong khi quay, họ dùng dao nhọn,... chọc thủng bì lợn cho nước mắm, hương liệu,... ngấm vào thịt cho thơm và ngon.

Cổ trong các đám tang của người Cao Lan thường chỉ có thịt lợn luộc và các món rau muống xào, rau cải luộc,... Với cỗ đám cưới, họ chế biến thịt lợn thành nhiều món ăn khác nhau. Ngoài thịt luộc, họ còn làm các loại giò chân (*chôi kiệt dồ*), giò thủ (*chôi tấu dồ*), giò nầm (*tàu màn dồ*), giò

lụa (*chăn nhọc dồ*), thịt hầm (*năm nhọc*),... Những nhà khá giả còn làm cả món lợn quay. Trong các mâm cỗ cưới của người Cao Lan thường có: một đĩa thịt lợn luộc (*lò máu tòm*), một đĩa thịt lợn quay (*lò máu chéch*), một đĩa giò, một đĩa lòng (*xáy máu*), một bát tiết canh (*lứt máu*), một đĩa thịt gà luộc (*lò cày tòm*), một bát xương nấu với củ (hoặc quả), một bát lõi chuối rừng non thái nhỏ nấu với xương lợn. Nhiều nơi mâm cỗ cưới còn có thêm món thịt lợn kho tàu, nem thính, món *khau nhục* (thịt bụng thái to bằng 2 ngón tay, luộc chín, đem hầm với địa liền, gừng, hạt tiêu bắc),...

Trong các bữa ăn thường ngày hoặc khi có khách người Cao Lan thường làm món thịt lợn luộc, thịt gà luộc, lòng lợn xào dưa, tiết canh, thịt nấu măng chua,... Khi thết khách quý họ thường làm các món thịt lợn luộc, thịt gà xào gừng, gan lợn xào, dạ dày lợn luộc hoặc nấu với măng chua, lưỡi lợn luộc, canh rau cải nấu với thịt lợn,...

Đồ ăn chế biến từ thịt các loại động vật khác

Ngoài lợn, gà, người Cao Lan ở Thái Nguyên còn dùng thịt trâu, bò, thịt các loại gia cầm, các loại muông thú, cá, ếch, tôm, cua, ốc, ... làm nguyên liệu chế biến đồ ăn. Mỗi loại nguyên liệu có một cách chế biến riêng, chẳng hạn cá có thể rán, nướng, kho, hoặc luộc; ốc có thể xào với mè và lá lốt, hoặc nấu với măng chua; ếch nấu với măng chua; cua nấu canh hoặc rang,... Muông thú săn được, ngoài chế thành đồ ăn, họ còn dùng để nấu cao (cao gấu, cao ba long, cao ngựa bạch,...), hoặc sử dụng các bộ phận quý như mật gấu, nhung nai,... ngâm rượu uống để chữa bệnh và bồi dưỡng sức khỏe.

Đồ ăn chế từ các loại rau xanh

Có nhiều loại rau được người Cao Lan trồng trong vườn nhà để phục vụ cho bữa ăn hàng ngày: như rau cải, xu hào, rau muống,... Các loại rau rừng họ dùng để chế biến thành đồ ăn gồm: rau ngót rừng (*măn xái*), mâm riềng (*lỗ há*), dâu da xoan (*mạy dăn cháy*), nhãn rừng (*long nhãn cháy*), sấu rừng (*nhãn mềm chay*), quả tu hú (*tu hú chay*),... Các loại rau trên đây họ có thể nấu canh, luộc, hoặc xào với mỡ lợn,... để làm thức ăn.

Ngoài các loại đồ ăn chính trên đây, người Cao Lan ở Thái Nguyên còn chế biến và dùng một số loại đồ ăn khác. Đó là:

Loại nước chấm chủ yếu mà từ xưa tới nay người Cao Lan ở Thái Nguyên thường chế biến và sử dụng là tương (*tương*) và *tàu xi*. Họ làm tương bằng cách: đồ xôi, đem ủ với một số lá cây cho đến khi lên mốc (đen, vàng, đỏ) thì rửa nước cho sạch rồi đổ vào chum cùng với nước muối, bịt kín chum, ngâm 10 ngày. Dùng đậu tương xay vỡ, rang vàng cho có mùi thơm, cho vào chum tương. Tàu xi được họ chế biến như sau: đồ đậu đen cho chín, sau đó làm giống như làm tương, khi gần ăn cho thêm vài chén rượu trắng cho thơm. *Tương* và *tàu xi* thường được người Cao Lan dùng để chấm thịt luộc, rau luộc,...

Trầu cũng là một tập quán lâu đời của người Cao Lan. Họ ăn trầu trong những dịp lễ, tết, đám ma, đám cưới. Các cụ bà Cao Lan ăn trầu thường ngày. Món trầu của họ gồm có cau (*ăn mạc lang*), trầu không, vỏ *khoách* (*nặng mới hết*), vôi (*hoi*) và thuốc Lào (*zim*). Thông thường, các cụ bà đựng trầu trong một cái túi vải (*mặc mết*) và đeo bên người.

Đàn ông Cao Lan ở Thái Nguyên có thói quen hút thuốc Lào (*kín đin keo*) bằng điếu bát (*mua*) hoặc điếu cày (*tông đin*). Thuốc

lào thường mua ở chợ. Sau này nhiều nhà trồng thuốc lá và hút thuốc lá. Khi lá thuốc vàng, lấy phơi khô rồi cuộn vào giấy cắt đi, khi nào dùng, thái nhỏ thành sợi.

Một số kiêng kỵ trong ăn uống

Trong thực tiễn, người Cao Lan có rất nhiều kiêng kỵ trong ăn uống. Đó là những kiêng kỵ liên quan đến dòng họ, giới tính, hoặc các giai đoạn đặc biệt (về sinh lý) trong đời người (sản phụ, người cao tuổi, trẻ nhỏ,...),... Trong đó có các kiêng kỵ, ứng xử đáng chú ý liên quan đến nguồn gốc của họ.

Theo phong tục Cao Lan, khi có tang, quan tài còn quần trong nhà, con cháu phải ăn chay, đến khi đưa ma xong, việc ăn uống mới trở lại bình thường.

Thông thường, người Cao Lan kiêng không ăn và không cúng tế bằng thịt chó.

Đối với các loại thịt muông thú (nai, gấu, lợn, hươu, cây vôi, gà rừng, gà gô, công...) người Cao Lan chỉ làm đồ ăn, tuyệt đối không dùng các loại thịt đó làm đồ cúng tế.

Trong đám tang, đám cưới, việc ăn uống của người Cao Lan có những quy định riêng: mâm cỗ phải đủ 8 người (giống người Hoa). Những người ngồi chung mâm được bố trí phù hợp theo giới, tuổi tác và địa vị xã hội.

Trong gia đình người Cao Lan con dâu tuyệt đối không được ngồi ăn cùng mâm với bố chồng và anh chồng...

CHÚ THÍCH

1. Phù Ninh - Nguyễn Thịnh. Văn hoá truyền thống Cao Lan. Sdd, tr.72.