

Các loại bánh làm từ lúa gạo - Một cách nhìn văn hóa và quan niệm văn hóa của người Tày

NGÔN THỊ BÍCH*

1. Mở đầu

Từ xa xưa, người Tày đã quen với nghề trồng trọt, chăn nuôi, đặc biệt là nghề trồng lúa nước - một nền văn minh nông nghiệp điển hình của cư dân Đông Nam Á. Trong cuộc sống hàng ngày, đồng bào thường sử dụng các sản phẩm tự sản xuất được để chế biến các món ăn, các thức uống. Các món ăn của người Tày mang đặc tính rất rõ của nền văn hóa nông nghiệp trồng lúa nước, phù hợp với điều kiện tự nhiên của đồng bào. Cách chế biến và sử dụng các sản phẩm từ chăn nuôi, trồng trọt thể hiện tài chế biến của người Tày, thể hiện rõ nét bản sắc miền núi, dân tộc rất phong phú và đa dạng, tạo nên nét văn hóa ẩm thực và tâm linh riêng của người Tày. Nét văn hóa độc đáo này đã để lại dấu ấn khá đậm nét trong kho tàng từ vựng tiếng Tày. Đó là những từ ngữ chỉ sản phẩm làm từ lúa gạo trong tiếng Tày. Trong bài viết này, chúng tôi thử tìm hiểu về tên một số loại bánh, nơi chứa đựng một cách nhìn văn hóa và quan niệm văn hóa của người Tày.

2. Đặc điểm cấu tạo và ngữ nghĩa

Qua tư liệu điền dã kết hợp với thống kê trong cuốn "*Từ điển Tày-Nùng - Việt*"⁽¹⁾, chúng tôi thu được trong vốn từ của tiếng Tày có tới 30 loại bánh khác nhau, trong đó có 29 tên gọi là từ và 1 tên gọi là ngữ. Các từ ngữ này tập hợp thành một trường từ vựng - ngữ nghĩa riêng, mà ngữ nghĩa của chúng phản ánh cách gọi tên (định danh) thể hiện quá trình chế biến, văn hóa ẩm thực và tâm linh của các loại bánh từ lúa gạo trong tiếng Tày. Kết quả thống kê cụ thể cho thấy: Các từ dùng để gọi tên các loại bánh của người Tày chủ yếu là từ ghép, ghép hai hoặc ba yếu tố (hình vị) với nhau (chiếm 83%). Trong các từ ghép chỉ các loại bánh cho thấy kiểu ghép chính phụ chiếm 96,2%. Trong kiểu này, yếu tố chính đứng trước có nghĩa chỉ chủng loại lớn (thường là "pềng" (bánh)), yếu tố phụ đứng sau có tác dụng cụ thể hóa chủng loại lớn đó thành những loại bánh cụ thể. Những yếu tố phụ này thường mang các nghĩa về cách thức làm

* Ngôn Thị Bích, Học viên cao học Ngôn ngữ K15, Đại học sư phạm Thái Nguyên.

bánh, hình dáng của bánh, hay chất “phụ gia” khi làm bánh. Ví dụ:

* Tên gọi bánh theo cách thức làm bánh, như:

- **Pẻng khũa** (bánh + rang): *bánh phồng*

- **Pẻng nét** (bánh + bẹp dí): “Pẻng nét”

- **Pẻng quyển** (bánh + quán): *bánh cuốn*

* Tên gọi bánh theo hình dáng của bánh, như:

- **Cooc mò** (sùng + bò): “Cooc mò” hoặc *bánh sùng bò*

- **Pẻng lằng khoòng** (bánh + lưng gù): *một loại bánh chưng*

* Tên gọi bánh có thêm chất phụ gia khi làm bánh, như:

- **Pẻng đấng** (bánh + nước tro): *bánh tro*

- **Pẻng khỉnh** (bánh + gừng): *chè lam*

Trong những từ ghép chỉ các loại bánh của người Tày, hầu hết các yếu tố phụ đều có nghĩa, chiếm số lượng lớn (94%). ví dụ:

- **Pẻng đấng** (bánh + nước tro: cả hai yếu tố đều có nghĩa): *bánh tro*.

- **Pẻng lằng khoòng** (bánh + lưng + gù: cả ba yếu tố đều có nghĩa): *một loại bánh chưng*.

Và chỉ có một trường hợp mà yếu tố phụ hiện chưa rõ nghĩa (6%) là: **khẩu sli** (gạo, cơm + ? : một yếu tố có nghĩa): “khẩu sli” hoặc *bánh bông mật*.

Đơn vị cấu tạo nên từ ghép là các yếu tố (hình vị). Nhưng ý nghĩa của từ ghép không phải là sự kết đơn giản của từng yếu tố mà ý nghĩa của nó đã được cố định

hóa. Ví dụ:

- **Pẻng đấng** (bánh + nước tro): *bánh tro* là loại bánh được làm bằng gạo nếp ngâm nước tro, gói bằng lá tre hoặc lá dong, luộc chín, có màu vàng trong, khi ăn chấm với mật hoặc đường.

- **Pẻng đồng** (bánh + cái mẹt): *bánh đúc* là loại bánh làm bằng bột gạo tẻ hoặc bột ngô quấy với nước sôi trong hoặc hàn the, khi chín đổ ra cái mẹt cho đồng thành tảng rồi ăn.

Về phương diện từ loại (trong cách cấu tạo) yếu tố chính bao giờ cũng là danh từ chỉ vật, yếu tố phụ bao giờ cũng chỉ đặc tính của yếu tố chính, và nó có thể là danh từ, tính từ, động từ..., ví dụ:

- **Pẻng** (bánh - danh từ) + **khũa** (rang - động từ) = *bánh phồng* (danh từ).

- **Pẻng** (bánh - danh từ) + **quyển** (quán - động từ) = *bánh cuốn* (danh từ).

3. Đặc điểm về văn hóa

Người Tày có rất nhiều loại bánh khác nhau. Có những loại bánh ngoài việc được sử dụng trong đời sống hàng ngày, chúng còn được sử dụng gắn với lễ nghi mang tính tâm linh, như: **cooc mò** (*cooc mò* hoặc *bánh sùng bò*), **pẻng cao** (*bánh khảo*), **pẻng tằm** (*bánh giấy*), **pẻng to hom** (*một loại bánh chưng*). Dưới đây là một số loại bánh thường được sử dụng gắn liền với văn hóa tâm linh của người Tày.

1. **Pẻng cooc mò** trong tiếng Tày có nghĩa là “*bánh sùng bò*”. Người Tày thường gói **cooc mò** để ăn khi di đường xa, dùng làm quà khi đi thăm nhau (bà đi thăm cháu, bạn bè thăm nhau...). Đặc biệt

trong lễ đầy tháng trẻ em (**tuôn bươn** hay **ma nhét**), hoặc trong đám cưới ở nhà gái của người Tày thì **cooc mò** là thứ không thể thiếu.

Ở lễ đầy tháng đứa trẻ, người Tày dùng **pẻng cooc mò** để “hoàn phúc” cho những người đến dự lễ, bởi người Tày có tục lệ: khi người phụ nữ mới sinh con, anh em, họ hàng, làng xóm thường mang gà, gạo nếp đến cho, biếu để sản phụ bồi dưỡng sức khỏe. Hôm đó, **Pẻng cooc mò** có thể được để trong những chiếc dậu (giống như một loại sọt ở người Việt) đặt trước cửa. Một người trong gia đình sẽ thay mặt em bé đưa bánh cho mọi người và nói lời cảm ơn. Hoặc **pẻng cooc mò** có thể được để sẵn trên các mâm cỗ. Mỗi mâm thường có tám xâu **pẻng cooc mò**, mỗi xâu có ba chiếc. Khi ăn cỗ xong, mọi người sẽ tự cầm bánh về nhà. Những xâu bánh đó được coi là quà của đứa trẻ cho mọi người. Qua tục lệ này, người ta mong muốn khi đứa trẻ khôn lớn sẽ biết tôn trọng mọi người, biết đáp lại tình thương yêu mà họ hàng, dân bản và cả cộng đồng đã dành cho đứa trẻ.

Ở đám cưới, nhà trai mang đến nhà gái một mâm bánh được gọi là **bâm cooc mò** (mâm bánh “cooc mò”), và người ta sẽ đặt nó dưới bàn thờ. Mâm bánh này gồm có **pẻng cooc mò**, hai ống gạo, một mảnh vải hồng, tiền “rằm khâu” (khô ướn). Mỗi đồ vật ở trong **bâm cooc mò** đó có các ý nghĩa văn hóa tâm linh khác nhau:

- **Pẻng cooc mò** thể hiện niềm mong ước hai gia đình sẽ có thêm thành viên mới trong thời gian tới.

- Hai ống gạo tượng trưng cho cuộc sống no đủ.

- Mảnh vải hồng mang ý nghĩa là khi đi lấy chồng, người con gái không mang hết phúc lộc theo, mà vẫn dành lại một phần cho anh, chị, em ruột.

- Tiền “rằm khâu” (*khô ướn*) là số tiền mà người con rể dành cho người mẹ vợ, trả ơn người mẹ đã vất vả nuôi con, nhất là lúc con còn nhỏ, vạt áo mẹ bên khô, bên ướt do thấm nước giặt của con thơ.

Trước khi cô dâu ra cửa, nhà gái sẽ cử anh trai hoặc em trai của cô dâu ngồi trước mâm bánh để giữ phúc lộc. Nếu gia đình nào không có con trai thì người con gái được gia đình chọn làm người “du rườn” (*ở nhà* - người con gái lấy chồng nhưng không về sống ở nhà chồng mà cùng chồng ở lại nhà mẹ đẻ) sẽ ngồi trước mâm bánh. Người ngồi trước mâm bánh không được nhìn theo cô dâu, vì người Tày quan niệm: nếu nhìn theo thì phúc lộc sẽ đi theo người con gái hết.

2. **Pẻng cao** hoặc **Pẻng cao bông** (bánh khảo) là loại bánh được làm phổ biến vào dịp Tết Nguyên Đán, dùng để cúng tổ tiên. Loại bánh này được chế biến khá cầu kỳ. **Pẻng cao** có hai kiểu khuôn: khuôn vuông và khuôn đục lỗ theo hình trụ có hoa văn. Bánh khảo là loại bánh quý của người Tày. Đồng bào dùng loại bánh đóng khuôn làm quà biếu những người thân hay bạn bè ở xa..., đặc biệt bánh khảo còn được nhà trai mang theo làm quà khi đến nhà gái xin lấy **lục minh** (*mệnh*). Theo các cụ già kể lại, qua những điệu sli, lượn, điệu “phong sư” có thể khẳng định rằng từ rất lâu người dân Tày đã khá bình đẳng trong việc lựa chọn bạn đời trăm năm của mình. Họ tự tìm hiểu,

thương yêu nhau. Sau khi đi đến thống nhất xây dựng cuộc đời chung, hai bạn trẻ sẽ thông báo cho gia đình biết. Nhà trai sẽ cử một người đến nhà gái xin lấy **lục minh** (*lục mệnh* - một tờ giấy thổ có ghi tám chữ Nho (giờ, ngày, tháng, năm sinh). Khi đi, nhà trai sẽ mang đến nhà gái từ 8 - 10 phong bánh khảo, mấy đồng tiền. Người ta mang bánh khảo đến với niềm mong ước tình cảm giữa hai gia đình và tình cảm của đôi trẻ sẽ ngọt ngào như vị ngọt của bánh. Những đồng tiền không phải là tiền dùng để mua **lục minh** mà chủ yếu dùng để thể hiện tình cảm quý trọng của nhà trai đối với số mệnh, cuộc đời của người con gái. Nếu **lục minh** của đôi trẻ không hợp nhau thì nhà trai sẽ mang trả lại **lục minh** đó và mười phong bánh khảo. Việc làm này thể hiện quan niệm sống của người Tày: tuy đôi trẻ không hợp tuổi nhau nhưng tình cảm giữa hai gia đình vẫn không thay đổi. Trước đây người Tày rất coi trọng việc xem **lục minh**. Nếu mệnh của đôi trẻ không hợp nhau thì không được phép lấy nhau. Ngày nay việc xem **lục minh** không còn khắt khe như trước, nhưng điều quan trọng là đôi trẻ có thực sự thương yêu nhau hay không.

Bánh khảo còn được dùng trong lễ **kỷ yên** (*cầu an*). Thời gian để làm lễ **kỷ yên** bắt đầu từ sau Tết Nguyên Đán. Lễ được tổ chức tùy thuộc vào việc xem được ngày hợp với tuổi của gia đình tổ chức lễ nhưng không quá tháng Ba. Lễ **kỷ yên** này được tổ chức khá lớn. Gia đình mời **me pụt** (*bà but*) đến làm lễ, mời hàng xóm đến cùng nghe **me pụt**. Ngoài các mâm lễ có bầy

gạo, gà, thịt lợn, người ta có một mâm lễ riêng để cầu an. Trên mâm có **Pẻng cao** và một chiếc bát có cắm một cành cây hoa mua rừng, một cây rêu rừng. **Pẻng cao** tượng trưng cho những sản phẩm quý, màu xanh của cây lá tượng trưng cho sự yên bình.

3. Trong các loại bánh, **Pẻng tằm** hay còn gọi **Pẻng đéc** (*bánh giấy*) là loại bánh được người Tày sử dụng nhiều nhất trong cuộc sống. Người Tày thường làm hai loại bánh giấy: bánh không nhân và bánh có nhân (nhân vừng rang chín giã nhỏ trộn với đường hoặc nhân đỗ). Nếu làm để ăn thì người ta làm bánh có nhân.

Bánh giấy là loại bánh được sử dụng trong nhiều hình thức lễ nghi. Để báo tin cho nhà người con gái biết là **lục minh** đôi trẻ đã hợp nhau, gia đình nhà trai sẽ mang đến nhà gái 10 chiếc bánh giấy, một đôi gà thiến còn sống, một đôi gà đã luộc chín, 1/4 con lợn và khoảng 20 cái **Pẻng to hom** (*bánh chưng*) để **pao hom** (*báo tiếng thơm cho nhà gái*). Trong dịp **pao hom** này, nhà trai sẽ thông báo cho nhà gái ngày ăn hỏi và ngày cưới.

Bánh giấy thường được dùng trong lễ ăn hỏi và lễ cưới. Khi tổ chức lễ ăn hỏi, ngoài xôi, thịt lợn, trâu, chè, thuốc... nhà trai mang đến nhà gái 50 đến 100 chiếc bánh giấy (gồm bánh có nhân và bánh không nhân). Nhà gái sẽ dùng bánh của nhà trai mang đến để làm quà cho người thân. Anh em thân thích sẽ được biếu hai chiếc bánh trắng không nhân và một chiếc bánh nhân đường, anh em xa chỉ được biếu hai chiếc bánh không nhân. Ngày cưới, tùy theo yêu cầu của nhà gái, nhà

trai sẽ phải đưa đến cho nhà gái 300 đến 500 chiếc bánh giầy nhỏ và khoảng 300 chiếc **Pẻng to hom** (*bánh chưng*). Lễ đón dâu của người Tày được tổ chức trang trọng, mang nhiều ý nghĩa. Ngoài các loại bánh như đã nói ở trên, nhà trai phải mang đến nhà gái hai chiếc bánh giầy to bằng cái sàng, bề mặt phía trong được nhuộm một lớp phẩm đỏ. Người Tày gọi chiếc bánh này là **Pẻng me** (*bánh mẹ*). **Pẻng me** được để trong một gánh mà người Tày gọi là **tháp phọc**, kèm theo đó là hai con gà đã luộc chín, một túm gạo có tiền, một túm vừng, một túm đỗ, hai con cá, hai cây mía có ngọn, hai quả cau. Theo quan niệm của người Tày, các sản phẩm kèm theo trong **tháp phọc** tượng trưng cho sự sinh sôi nảy nở, sự giàu sang, phú quý, sự ngọt ngào về tình cảm... họ cầu mong cho đôi vợ chồng trẻ sẽ luôn luôn hạnh phúc. Các loại bánh mà nhà trai đưa đến được nhà gái dùng để **tóp tháp** (*hoàn trả một phần lễ*) cho anh em họ hàng. Vì khi đến dự đám cưới, họ hàng nhà gái mang đến một gánh gồm gạo và rượu. Tùy theo mức độ thân thích trong dòng họ mà các loại bánh được **tóp tháp** khác nhau. Cô, dì, chú, bác là những người được một phần của **pẻng me**, bánh giầy nhỏ, bánh chưng và một chiếc chân giò. Sau này, đôi vợ chồng trẻ có con, những người nhận được một phần của **pẻng me** khi đến thăm trẻ sơ sinh, ngoài gà, gạo nếp mang biếu sản phụ thì phải có thêm một chiếc tã cho trẻ. Còn họ hàng xa được nhà gái biếu bánh giầy có kèm thêm một miếng thịt lợn nhỏ.

Bánh giầy được người Tày dùng trong

cả đám tang, giỗ. Khi trong dòng họ có người chết, người ta làm mười chiếc bánh giầy kèm theo một miếng thịt lợn luộc và bày ở phía đầu áo quan. Người Tày quan niệm thế giới người chết cũng có cuộc sống riêng. Khi có người chết, linh hồn của những người họ hàng đã chết trước sẽ đến bên cạnh người vừa chết để dự tiệc, để đón linh hồn của người chết về với thế giới bên kia của họ. Nếu không làm cỗ kịp thì ông bà của mình sẽ không có mâm cỗ để ngồi, có thể giận và sẽ “phạt” con cháu. Bánh giầy ở đám tang có hai loại. Thông gia cúng người đã chết bằng bánh có nhân đường. Anh em thân thích cúng bằng loại bánh không nhân. Trong dịp cúng giỗ tròn một trăm ngày, một năm, ba năm người đã chết, người Tày đều làm bánh giầy để cúng tổ tiên.

4. Trong tiếng Tày có sự phân biệt rất rõ giữa bốn loại bánh chưng: **Pẻng to hom**, **Pẻng lẳng không** hay **Pẻng toóc**, **Pẻng ben**, **Pẻng cây**. Sự phân biệt này căn cứ vào cách gọi tên theo hình thức và phạm vi sử dụng bánh chưng trong cuộc sống thường ngày.

Pẻng to hom (*một loại bánh chưng*) được chế biến từ gạo nếp ngon đã vo kỹ, nhân thịt mỡ, hạt tiêu, đỗ xanh dãi vỏ và nấu chín. Người Tày coi **Pẻng to hom** là món ăn sang. Loại bánh này chỉ dùng trong hình thức lễ nghi. Người Tày có tục lệ “sầu lừa”(?): Khi nhà trai đã lấy **lục mệnh** của người con gái về nhà mà chưa tổ chức cưới được, thì nhà trai sẽ phải mang lễ “sầu lừa” đến nhà gái vào dịp tết tháng Bảy và Tết Nguyên Đán. Khi đi lễ nhà trai thường mang đến nhà gái

khoảng năm mươi chiếc **Pằng to hom**, mười con vịt, mười con gà, thịt lợn, bánh gai, bánh khảo... Tùy vào điều kiện kinh tế của mỗi gia đình, lễ vật nhà trai mang đến nhà gái có thể nhiều hơn hoặc ít hơn. **Pằng to hom** thường được dùng trong lễ cưới, là lễ vật của nhà trai mang đến cho nhà gái. Đặc biệt, khi con dâu có mang, nhà gái sẽ mang lễ đến nhà thông gia để báo tin vui⁽²⁾. Lễ báo tin vui này gồm có hai mươi chiếc **Pằng to hom**, bốn mươi chiếc **Pằng cây**.

Pằng lăng không (hay còn gọi **Pằng toóc**) là loại bánh chưng làm bằng gạo nếp, có nhân đỗ xanh, hạt tiêu và thịt. **Pằng lăng không** có nhân được gói trong dịp tết. Các dịp khác người ta thường gói loại không nhân.

Pằng ben là loại bánh chưng làm bằng gạo nếp, có nhân đỗ xanh, hạt tiêu và thịt. Loại bánh này được gói trong dịp Tết Nguyên Đán, tết tháng Bảy.

Pằng cây là loại bánh chưng làm bằng gạo nếp, ít nhân đậu xanh và thịt. Loại bánh này được gói bằng lá chuối, được bán hàng ngày. Hiện nay người ta dùng cả trong lễ cúng đám ma.

4. Kết luận

Việc tìm hiểu các từ chỉ các loại bánh của người Tày giúp cho ta hiểu được bản sắc văn hóa của người Tày. Trong khuôn khổ bài viết này, chúng tôi chỉ viết về bốn loại bánh gắn liền với văn hóa ẩm thực và văn hóa lễ nghi, tâm linh của người Tày ở Cao Bằng. Ngoài bốn loại bánh trên, người Tày còn có rất nhiều loại bánh khác

cũng gắn với hình thức lễ nghi khác như **khẩu sli**, **pằng dăng**, **pằng fạ**.../.

CHÚ THÍCH

1. Hoàng Văn Ma, Lục Văn Pảo... "Từ điển Tày-Nùng - Việt", Nxb. Từ điển Bách khoa, Hà Nội, 2006.
2. Theo phong tục cũ, khi cưới và đón dâu, người con gái về nhà chồng cho đúng thủ tục. Nhưng sau đó cô gái lại quay về ở nhà mẹ đẻ mình, và chỉ thỉnh thoảng mới về nhà chồng một vài ngày mà thôi. Chỉ đến khi người con gái có mang thì gia đình thông gia (nhà trai) mới đón người con dâu về ở hẳn nhà chồng./.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. Đỗ Hữu Châu, *Từ vựng ngữ nghĩa Tiếng Việt*, NXB Đại học Quốc gia Hà Nội, 2007.
2. Nguyễn Văn Chiến, *Tiến tới xác lập vốn từ vựng văn hóa Việt*, NXB Khoa học xã hội, Hà Nội, 2004.
3. Lã Văn Lô, Hà Văn Thù, *Văn hóa Tày-Nùng*, NXB Văn hóa, Hà Nội, 1984.
1. Đoàn Lữ, *Lạ mà quen*, NXB Văn hóa dân tộc, Hà Nội, 1999.
5. Hoàng Văn Ma, Lục Văn Pảo... *Từ điển Tày-Nùng - Việt*, NXB Từ điển bách khoa, Hà Nội, 2006.
6. Hoàng Quyết, Ma Văn Bằng, *Văn hóa truyền thống Tày-Nùng*, NXB Văn hóa, H., 1984.
7. Nguyễn Đức Tôn, *Đặc trưng Văn hóa-Dân tộc của Ngôn ngữ và Tư duy*, NXB Khoa học xã hội, H., 2008.
8. Viện Ngôn ngữ học, *Ngữ pháp tiếng Tày-Nùng*, NXB Khoa học xã hội, H., 1971.