

Dân tộc học



NƯỚC NGOÀI

ĐỒ ĂN CHẾ BIẾN TỪ GẠO VÀ NHỮNG PHONG TỤC TẬP QUÁN LIÊN QUAN CỦA NGƯỜI NHẬT BẢN Ở SHIZUOKA

HOÀNG MINH LỢI

Shizuoka là một tỉnh nằm gần như ở vị trí trung tâm của Nhật Bản, tiếp giáp với Thái Bình Dương nên có nhiều vịnh trên dải bờ biển Đông - Tây. Với diện tích 7.779,63 km² (số liệu 1 - 10 - 2002), Shizuoka đứng vị trí thứ 13 ở Nhật Bản, chiếm 2,1% diện tích toàn quốc. Shizuoka có số dân là 3.787552 người (số liệu 1 - 5 - 2003), đứng vị trí thứ 10 ở Nhật Bản, chiếm 3% dân số toàn quốc. Mật độ dân số (số liệu 1 - 10 - 2001) là 486 người/km², đứng vị trí thứ 13 toàn quốc (314,4 người/km²). Số liệu ngày 1 - 5 - 2003 cho thấy Shizuoka có 73 đơn vị hành chính, trong đó có 1 thành phố là Shizuoka, 19 thị xã (Shi), 49 thị trấn (Machi) và 4 làng (Mura).

Về điều kiện địa lý, tự nhiên, Shizuoka có biển, sông, hồ, suối nước nóng... mà núi Phú Sĩ (Fuji) là tiêu biểu; địa hình đồi núi với nhiều ngọn cao trên 3000 mét; các dòng sông, suối đều bắt nguồn từ địa hình đồi núi nên tạo ra nhiều ghềnh thác chia cắt thành nhiều vùng đất trong tỉnh.

Thời kỳ đồ đá cũ (? 50000 - 10000 năm trCN) đã có con người cư trú ở đây. Những phát hiện khảo cổ học về sự hiện diện của người xưa đã chứng minh cho luận cứ trên. Hơn nữa, vì có mối quan hệ giao lưu văn hoá Đông - Tây nên từ xa xưa đã hình thành nền văn hoá đặc sắc nơi đây. Thời Cận Thế (1543 - 1868), chính quyền quân sự của Tướng quân dòng họ Tokugawa đã đặt đại bản doanh tại đây mà nay là thành phố Shizuoka. Chính quyền này còn gọi là Mạc Phủ Edo (hay Mạc Phủ Tokugawa) đã tồn tại và đạt nhiều thành tựu to lớn về nhiều mặt trong lịch sử Nhật Bản. Sau khi Mạc Phủ Edo suy tàn, đến thời Minh Trị (1868 - 1912), tỉnh Shizuoka chính thức được thành lập (năm 1871) và từ năm 1878 trở thành Shizuoka như ngày nay.

Về văn hoá ẩm thực ở Shizuoka có nhiều đặc sắc song trong giới hạn của bài viết này, chúng

tôi chỉ xin đề cập những đồ ăn truyền thống chính yếu nhất được chế biến từ gạo và những phong tục tập quán liên quan.

I. NHỮNG ĐỒ ĂN CHẾ BIẾN TỪ GẠO

1. Các loại cơm, xôi, cháo

a. Cơm Takamori

Cơm Takamori được tạo ra thường có hình tháp với chóp nhọn hoặc không (hình dáng tương tự như cái oản của Việt Nam), song mang màu trắng mộc mạc mà tinh khiết của gạo. Chỉ với bàn tay, thìa gỗ to bản và bát là người ta có thể tạo ra nhiều hình dáng của cơm Takamori. Bản thân chữ Takamori cũng bao hàm nghĩa: chất cao lên, làm cao lên. Ở Shizuoka, người ta dùng thìa nén chặt cơm vào bát và tạo hình cao thon lên phía trên như cái oản. Tùy hình dáng khác nhau mà loại cơm này còn có tên gọi là Tenkomori hay là Tentekomori.

b. Cơm Somei

Cơm Somei được đồ từ gạo nếp, sau đó rải đều ra lá (thường là các loại lá cây to) cho khô. Kèm theo một số thức ăn khác, loại cơm này trở thành đồ ăn có thể mang theo người.

c. Cơm Tsumunoki

Thật ra đây cũng là một dạng của cơm Takamori nhưng vì được làm từ gạo nếp nên được gọi là cơm Tsumunoki; ngoài ra còn có tên gọi khác là cơm Okoyashi hay cơm Otsume. Muốn làm cơm Tsumunoki phải thực hiện từ chính nửa đêm với sự hiện diện của những người phục vụ ở đền miếu. Trước hết, lửa được lấy bằng phương pháp cổ xưa (tức tạo ma sát bởi hai thanh gỗ để lấy lửa). Gạo nếp vo sạch, để khô nước, cho vào dụng cụ đồ. Đó là các khay gỗ hình chữ nhật (gọi là Seirou) riêng biệt song có thể lắp ghép lại với nhau (khoảng 4 - 6 khay) thành dụng cụ để đồ.

Cơm đồ xong sẽ được nhồi, lèn trong các khuôn hình trụ, phần đỉnh tạo hình nhọn hoặc tròn. Dùng thìa, đũa (làm từ gỗ cây hạt dẻ) để nén cơm cho chặt lại. Sau đó lật khuôn, nhấc khuôn ra sẽ được cơm Tsumunoki như hình dạng mong muốn. Một số nơi còn dùng gỗ của cây ngô đồng để làm khuôn tạo hình cho cơm Tsumunoki.

d. Cơm Nanpa

Khi lao động ở ngoài ruộng đồng hay trên đồi núi, người ta thường mang theo bữa ăn xách tay và đó chính là món cơm Nanpa. Nanpa vừa là đồ đựng cơm vừa là bát ăn cơm (với các hình dáng tròn, vuông, hơi vuông) được làm từ gỗ cây bách hội (có màu hồng đào). Mặt trong và ngoài đồ đựng được sơn màu đen hoặc đỏ... Thân đồ đựng chia làm hai để đựng cơm và đựng thức ăn; phần úp lên có thể sử dụng như bát ăn cơm.

e. Cơm chan canh (Shirukakehan)

Ở Shizuoka, loại cơm này được gọi là Bukakegohan. Theo lễ giáo của gia đình xưa thì cách ăn uống được thực hiện theo những quy định, giáo huấn nghiêm khắc. Bởi vậy không phải cơm nào cũng có thể chan canh. Tuy vậy, cơm chan canh được xem như là một cách ăn đồ cúng sau khi kết thúc lễ hội: Cơm cúng trở nên rất cứng, nên người ta có thể cho nước hoặc nấu lẫn với thứ khác cho dễ ăn.

f. Xôi đồ đồ (Sekihan)

Xôi đồ đồ còn được gọi là Okowa (xôi) hay Nitama, được chế biến theo cách trộn đồ đồ với gạo nếp để đồ chín. Tùy theo tập quán từng vùng, người ta có thể ăn trong bát, để trong khay gỗ hoặc nặn thành bánh tương tự như bánh dày. Cách chế biến xôi đã có lịch sử lâu dài. Ở Nhật Bản, những đồ ăn liền trong đó những đồ ăn làm từ gạo chiếm một số lượng khá lớn trong đồ ăn nói chung. Xôi được dùng như một đồ ăn giản đơn song rất phổ biến trong những chuyến đi xa nhà và ăn ngoài trời.

g. Cháo (Kayu)

Cháo còn được gọi là Kayubara (chữ Bara nghĩa là bụng, lòng) nhưng tên gọi Haramochi được xem là hay hơn cả. Cách chế biến một món ăn từ gạo là cách để người Nhật Bản nói lên rằng món đó có tạo ra hay không tạo ra sức mạnh ở bụng. Người Nhật tin rằng cơm gạo là đồ ăn tạo ra sức mạnh ở bụng. Từ xưa, cháo được gọi là

Shirugaku (cháo loãng) và Katagaku (cháo đặc). Cách ăn cháo là đưa miệng sát mép bát rồi dùng đũa để và (đưa) cháo vào miệng. Cháo và cách ăn như vậy có lẽ là thói quen qua nhiều thời kỳ lịch sử từ xưa đến nay của người Nhật Bản.

2. Các loại bánh

a. Bánh Chimaki

Bánh này được làm từ gạo nếp, thường được sử dụng trong dịp Đoan Ngọ (ngày 5 tháng 5). Để làm bánh, người ta dùng lá gói gạo lại theo hình tam giác cân rồi luộc.

b. Bánh Nata

Loại bánh này được làm vào đêm mùng 3 tháng 2 hàng năm tức dịp giao mùa, thường là ngày hôm trước của ngày lập xuân. Trước hết, giã đậu tương đã rang chín thành bột nhưng không quá nhỏ, rồi quạt hết vỏ. Tiếp đó, cơm đồ xong, đem giã để nặn thành bánh hình tròn như bánh dày (nhưng không quá to) rồi xoa bột đậu tương bên ngoài.

c. Bánh Inoko

Được làm vào Ngày Lợn rừng của tháng 10. Gạo được đồ lên, giã mịn rồi nặn thành bánh hình tròn nhưng hơi thô, trông như những củ khoai tây. Khi ăn, có thể nướng vàng (sẽ trở nên ngon hơn). Loại bánh này còn có thể làm từ các loại khoai với cách thức tương tự như làm từ gạo.

d. Bánh lười bò (Ushinoshitamochi)

Tên của loại bánh này dựa theo hình dạng của nó. Cách làm không quá khó: gạo đồ, giã mịn rồi nặn dài, nặn tùy ý nhưng phải mỏng tương tự như cái lười bò.

e. Bánh Hataki

Sau khi ngâm gạo, chắt cho ráo nước rồi giã nhỏ nhưng không thành bột; tiếp đó, cho vào bát nén chặt rồi úp xuống lòng một chiếc đĩa khác để tạo hình dáng bánh Hataki. Nếu so sánh với bánh được giã kỹ sau khi đồ thì bánh Hataki có bề mặt khô cứng và ít mùi vị hơn. Ngoài tên gọi trên, bánh này còn có tên gọi khác là Shirobatagi, Shiro, Oshiro. Điểm chung ở loại bánh này là mang màu trắng giản dị, mộc mạc song đó là biểu hiện sức mạnh của gạo như quan niệm của mọi người.

f. Bánh Heso

Bánh Heso (tương tự như bánh chay) được làm vào đêm Tết Trung thu để vừa ăn vừa ngắm

trắng. Bánh làm từ bột gạo, nặn thành hình tròn dẹt và làm lõm ở giữa.

g. Bánh Senbei

Loại bánh này làm tương tự như bánh dày nhưng kích thước rất to. Bánh dùng để cúng Phật thường to, có mặt phẳng dẹt, còn bánh cúng Thần cao vồng phẩn trên. Khi cúng Thần, phần cao nhất của bánh có đặt một vật gọi là Hana.

h. Bánh dày (Mochi)

Bánh dày nói chung được hiểu là những loại bánh làm từ bột gạo giã nhỏ, đồ chín với kích thước có thể khác nhau nhưng cơ bản là có hình dạng tròn. Ở Shizuoka, ngoài bánh dày tròn còn có bánh cắt 4 góc (hình chữ nhật, hình vuông, hình thoi). Bánh này làm từ gạo đỏ, giã nhuyễn, dùng gậy gỗ cán mỏng theo ý muốn rồi cắt theo hình từng loại. Thực ra, bánh dày tròn có từ xưa, còn bánh cắt hình 4 góc xuất hiện sau này.

i. Bánh Eito

Lửa dùng để làm bánh phải lấy bằng phương pháp cổ xưa (dùng ma sát của hai thanh gỗ). Gạo đỏ, giã nhỏ rồi cán mỏng để cắt thành bánh. Bánh Eito có hình thoi (nhỏ bằng đầu ngón tay) thường được xếp trong các khay gỗ.

II. NHỮNG PHONG TỤC TẬP QUÁN LIÊN QUAN

1. Với cơm và xôi

Những đồ ăn được làm từ gạo không chỉ phục vụ cho cuộc sống hàng ngày mà còn sử dụng trong lễ hội liên quan với thế giới tâm linh (Thần, Phật, linh hồn người đã khuất...). Con người nhận được từ gạo sự nuôi dưỡng về sức mạnh để có thể vượt qua khó khăn, phức tạp trong cuộc đời. Gạo có thể làm tăng sinh lực, dũng khí trong cuộc sống con người nên không chỉ được xem là vật để ăn mà hơn thế còn dùng để dâng nạp cho Thần, Phật để cảm tạ, cầu xin sự phù trợ từ những lực lượng siêu nhiên này. Bên cạnh đó, để tránh những tai họa do sự quấy phá của những lực lượng siêu nhiên khác, người ta còn sử dụng gạo và những đồ chế biến từ gạo để cúng ma quỷ, linh hồn người đã khuất.

Trước kia, cơm chan canh được quan niệm là một hình thức ăn theo nghi lễ trong các lễ hội từ thời Trung Thế (1192 - 1542). Người đến tuổi trưởng thành khi đến đền, chùa phải ăn chay trong một thời gian nhất định, ăn cơm chan canh

cũng phải thực hiện theo những quy định nghiêm ngặt. Sau ngày 17, khi kết thúc thời gian ăn chay mới được ăn cơm chan canh. Nếu ăn cơm chan canh trong thời gian đó Thần sẽ rời xa con người ấy, vì vậy ăn cơm chan được chấp nhận như một nghi lễ. Cơm gạo là thứ có tính linh hồn và tạo ra sự say mê (gọi là Takaru) nên được dùng để cúng, dâng nạp cho Thần, nếu ăn cơm chan canh trong thời kỳ cấm kỵ thì sẽ làm mất sự say mê đó.

Trong các lễ hội lớn và các đền thờ, cơm Takamori và cơm Tsumunoki được dùng làm lễ vật cúng các thần linh và linh hồn. Cơm Takamori được xem là vật tượng trưng cho đồ dâng cúng Thần của quốc gia Mizuko (một nữ danh của nước Nhật ngày xưa). Trong lễ hội, cơm Takamori và Tsumunoki dùng để cúng các linh hồn hoặc cúng những đồ vật có linh hồn do đó có các hình dáng khác nhau của hai loại cơm này. Cơm Takamori thường dùng trong lễ hội Bóng (15 - 7 âm lịch) hàng năm. Cơm Tsumunoki thường đặt trên mâm gỗ cùng với 2 củ cải để cả lá (nằm ngang); cúng xong sẽ phân phát cho mọi người trong lễ hội. Khi cúng, hai loại cơm này không được đặt nằm ngang hay để bị đổ, nếu không sẽ gặp tai họa. Câu nói: "Nếu con ngựa và cái đẹp mất đi, tất cả sẽ sụp đổ" cũng là để chỉ tình trạng để cơm Takamori và Tsumunoki không theo quy định trên.

Một câu hỏi đặt ra, vì sao các loại cơm này thường có hình trụ với chóp nhọn hay tròn, hơi tròn ở phía trên như vậy? Điều đó có ý nghĩa gì? Người ta cho rằng: cơm Takamori với hình dạng hơi tròn phía trên đã hoàn tất sứ mệnh trọng yếu là vật tượng trưng cho việc thấy rõ quá khứ, hiện tại, tương lai của thần linh. Với cơm Tsumunoki có chóp nhọn bao hàm ý nghĩa xưa đuổi tai họa và dùng để bói xem được mùa hay những điều không may trong việc trồng lúa.

Với cơm Nanpa thì sao? Quan niệm của người dân cho rằng: nếu căn cứ vào sự xuất hiện của Nanpa thì dụng cụ đựng cơm Nanpa đã được dùng cho việc đựng các đồ ăn để cúng thần. Hơn nữa, cơm Nanpa được lưu truyền lại như là một hình thức ăn các đồ ăn được ban phát từ các Thần. Và lại, việc ăn ngoài nhà và ăn trong nhà là khác nhau, cho nên việc ăn cơm Nanpa còn giữ được ý nghĩa tôn giáo đó.

Ngoài các loại cơm kể trên, còn có một loại đặc biệt gọi là cơm của ma, quỷ đói (Gakihan) và cơm trấn an, nuôi dưỡng linh hồn của người chết

(Makurahan). Cơm Makurahan được dùng trong tang ma, còn cơm Gakihan dùng trong lễ hội Bông (ngày 15 tháng 7). Thường thì đồ đựng cơm cho ma quý đối được làm từ gỗ của những cây già. Trường hợp cúng ở trong rừng núi thì có thể để cơm trên mặt đất. Một đôi đũa có dán giấy cắt (màu trắng hoặc đen) được gọi là cờ của ma quý cắm trên cơm. Làm như vậy để trói buộc ma thuật, bùa chú và loại trừ sự xâm nhập của ma quỷ và những vong hồn đến phạm vi của lễ hội. Cơm cúng dùng cho người đã khuất cũng tương tự như vậy, nhưng trên đôi đũa cắm không dán giấy cắt. Như vậy, đũa, giấy cắt, cơm cúng được xem như dấu hiệu của cuộc sống ở thế giới bên kia. Tuy nhiên, nếu bỏ đồ đựng, giấy cắt thì cơm này trở thành cơm bình thường. Và lại, ở thời đại hạt gạo được coi trọng thì việc con người ăn đồ cúng cũng là điều dễ hiểu.

Để cúng tế người đã khuất, người ta cũng dùng xôi đậu đỏ để cho người chết mang theo ăn trên đường trở về thế giới bên kia. Đặc trưng của loại xôi cúng này là giữa nắm xôi có cắm một đôi đũa khiến cho nó có những khả năng đặc biệt. Chẳng hạn: Người ta quan niệm rằng hang chuột có thể nối được với thế giới trong lòng đất bởi vậy, một cụ già nếu dùng tay lăn đồ ăn này vào hang chuột (đã bỏ đi) rồi theo món ăn đó, cụ già sẽ đi vào được hang chuột. Như vậy, đồ ăn này có khả năng như giấy thông hành vào thế giới của địa phủ.

Không chỉ vậy, xôi đậu đỏ còn được dùng trong lễ hội và là thứ không thể thiếu được trong các lễ chúc mừng. Hiện nay truyền thống đó vẫn tiếp tục được duy trì bởi xôi đậu đỏ đối với con người Nhật Bản đã trở nên gần gũi, in sâu trong tư tưởng của họ. Đó là vật có tính linh hồn và là đồ ăn chứa đựng sự say mê (Takarū). Xưa kia, trong nghi lễ chúc mừng y phục, người ta lèn chặt xôi đậu đỏ vào một hộp khá nặng, đồng thời cho muối vừng vào một cái túi dệt có hình vẽ một loài cá gọi là cá Sơn (Tai), kèm theo xôi đó là lá cây Nam Thiên (Nanten). Sau nghi lễ, xôi đậu đỏ được chia cho họ hàng thân thích. Có nơi ở Shizuoka, xôi đậu đỏ được đựng vào những thùng cơm bằng gỗ để cúng thần trong dịp thu phân. Ngoài ra, xôi đậu đỏ còn là đồ cúng Long Thần trong các lễ hội tiết phân (tức thời kỳ giao mùa) kèm theo đó là trứng gà (ngoài vỏ ghi tên người dâng cúng và nơi cư trú), rượu (ngoài bọc giấy viết chữ "rượu cúng thần")

2. Với các loại bánh

Người ta quan niệm rằng: khi dùng tay lấy bánh cúng thì từ bánh sẽ tạo ra một cảm xúc rất mạnh gọi là Tama. Có rất nhiều loại Tama như Toshidama, Inadama, Hitodama và nếu xâm nhập vào trong những "vật trống không" đó (Tama) có thể cảm thấy nguồn gốc sức mạnh dồi dào của chúng, và dường như hình dáng tròn của bánh đã tạo nên những ấn tượng không phai mờ.

Ở Shizuoka, trong lễ hội người ta dùng bánh Hataki (hay còn gọi là Shitogi) để cúng. Khi cúng sẽ dùng đũa chia bánh thành từng phần nhỏ và trong các phần bánh đó Tama sẽ được tạo ra.

Bánh Haitaki được sử dụng rất phổ biến trong việc cúng Thần linh. Chẳng hạn: Trong tháng giêng, người ta lấy hai thân cây (dài hơn 1 mét) cắt bằng hai đầu gọi là Daimoko. Hai khúc gỗ này dựng trước cửa nhà rồi đặt phần bánh lên đầu hai khúc gỗ để cúng. Trước kia, phần bánh này (Hataki) sau khi cúng sẽ phân phát cho người dân trong làng. Nếu là bánh Hataki, dù cúng ở đâu cũng phải dùng đũa chia nhỏ bánh rồi gấp dâng Thần. Thật ra, Thần được cúng ở rất nhiều nơi được xem là linh thiêng. Có thể là tảng đá bị vùi trong đất chỉ lộ một phần trên mặt đất và phần nổi lên đó được quan niệm là thân thể của Thần. Thần ở dạng này gọi là Thần Garan.

Để cúng Thần, người ta thường dùng gạo trắng, vo sạch để nguyên không chế biến gì thêm, kèm theo đồ cúng đó là bánh dày hoặc bánh Hataki và rượu. Rượu cúng là một loại rượu của Nhật Bản có tên là Doburoku; khi cúng sẽ rót rượu lên trên tảng đá. Bánh cúng được làm theo cách riêng để tạo ra những hương vị tinh túy nhất của nguyên liệu; như vậy, đồ dâng cúng mới đến được với các Thần linh.

Để cầu cho việc làm ăn thuận lợi, phát đạt cho mỗi gia đình và cộng đồng, người ta cúng thần linh thông qua Sakaki (cây dùng để tế lễ) và bánh Eito. Trước kia việc làm bánh cúng có sự tham gia của cả cộng đồng trong làng nhằm thể hiện sức mạnh và sự phong lưu của lễ hội. Ngày nay, việc làm bánh cúng được tiến hành ở mỗi gia đình nhưng để bảo vệ cho cuộc sống, sinh mệnh của cả người cha và người mẹ nên khi làm bánh phải có sự tham gia của cả hai người. Trước hết, ngôi nhà cho Thần sẽ được dựng riêng một nơi tách biệt với gia đình. Tiếp đó, lúa để nấu bánh và tạo ra Sakaki phải được lấy bằng phương

pháp cổ xưa (tạo lửa từ ma sát của các thanh gỗ và bụi nhùi). Cây dùng để tế lễ (Sakaki) sẽ cho cháy qua ngọn lửa, được quan niệm là trong sạch, đưa vào nhà của Thần. Bánh Eito có hình thoi, nhỏ không chỉ được quan niệm như con mắt của Thần mà còn là sự hoá thân của Thần.

Qua hình dáng của các loại bánh có thể thấy được điều gì? Có giả thuyết cho rằng: bánh được làm mô phỏng theo hình dạng của trái tim bởi muốn nhấn mạnh đến sinh mạng, cuộc sống của con người nên phỏng theo như vậy. Ở Shizuoka, khi làm bánh dày để cúng (gọi là Toshidama) bao giờ cũng làm một cặp với một cái bánh to, một cái bánh nhỏ và xếp cái nhỏ lên cái to. Người ta làm bánh để biếu tặng cho người thân thích họ hàng song cũng được người khác biếu. Theo truyền thống, người ta ăn cặp bánh này vào ngày sinh thuộc năm tuổi của mình và nói rằng: "Hôm nay, trong ngày thuộc năm tuổi, tôi sẽ còn mãi mãi ăn Toshidama". Như vậy, Toshidama chắc chắn có mối liên quan đến việc nâng cao sinh lực, và tài năng của người ăn bánh đó. Hơn nữa, bánh dày tròn có sự liên quan chặt chẽ với "cái tôi" của mỗi cá nhân. Đó là Toshidama được truyền từ xa xưa như biểu hiện của sự rõ ràng, minh bạch. Bánh cắt 4 góc và bánh tròn với ý nghĩa cái chung (công cộng) và cái riêng (cá nhân), qua đó bao hàm quy định cách thức phân phát tới đối tượng cụ thể. Cách thức chia bánh đã gợi ra sự giải thích đó. Người ta cho rằng: bánh Toshidama, sau khi cúng các Thần, nếu ăn sẽ giúp tăng cường sức mạnh tinh thần, củng cố sinh mạng của con người. Bản thân hành vi "ăn" những vật mô phỏng hình tròn đã là một sự bảo đảm vì có Tama ở trong đó. Theo các nhà Dân tộc học Nhật Bản thì sự sản sinh ra Tama trong những vật hình tròn vốn có nguồn gốc tín ngưỡng rất cổ. Việc tạo ra bánh hình tròn là sự giải thích cho vật tượng trưng của Tama. Tuy nhiên, loại bánh dày phổ cập này lại không cổ xưa đến như vậy. Nhưng việc làm bánh Toshidama để cúng tế Thần Phật đã được phổ biến rộng rãi thành tập quán, truyền thống của cả dân tộc.

Từ quan điểm trên, người ta cho rằng khi trẻ em chào đón lần sinh nhật đầu tiên trong đời cũng cần phải lấy sức mạnh từ trong bánh dày. Qua hình dạng tròn của bánh dày, trẻ em sẽ nhận được sự giúp đỡ của Tama, do đó người ta cho trẻ em đeo túi đựng bánh dày. Quan niệm xưa

của người Nhật Bản cho là Tama có trong những đồ vật hình tròn mà bánh làm từ gạo vừa là đồ ăn thích hợp, lại vừa có thể để tạo ra hình dáng thích hợp đối với Tama. Sự sống của đời người là minh chứng rõ nhất về sự kết hợp, tương hỗ giữa Tama và gạo. Do đó, coi trọng hạt gạo cũng là coi trọng sinh mệnh, cuộc sống của chính con người.

Tuy vậy, với một số loại bánh có hình dạng khá đặc biệt sẽ được giải thích như thế nào? Bánh Heso cũng có hình tròn dẹt nhưng lại được làm lõm ở giữa là biểu hiện của điều gì vậy? Có lẽ đó là dấu hiệu để phân biệt bánh để ăn và bánh để cúng Thần Phật và linh hồn. Bánh để ăn trông ngon và đẹp mắt còn bánh cúng có hình tròn, phẳng dẹt.

Bánh Nata, được làm để cho quỉ ăn cho nên khi làm xong bánh phải tắt hết ánh sáng trong nhà. Bánh để trong dụng cụ hót thóc, lúa đặt ở góc nhà. Khi không còn ánh sáng quỉ sẽ đến ăn bánh. Mục đích của việc đối đãi với quỉ như vậy là khiến quỉ động lòng không quấy nhiễu gia đình và con người nói chung.

Bánh Chimaki, thể hiện thái độ khác của con người đối với ma quỷ. Vì sao bánh Chimaki phải gói hình tam giác cân? Điều đó có nghĩa, với hình dạng như vậy, bánh Chimaki sẽ xua đuổi và trói chặt sức mạnh cùng thuật phù phép, bùa chú của ma quỷ tên người. Quan niệm về loại bánh này còn tồn tại đến ngày nay do đó cách làm bánh vẫn giữ nguyên hình dạng như vậy mà không thay đổi.

Tài liệu tham khảo

1. *Dáng hình Shizuoka 2003*. Phòng thống kê, Ban kế hoạch tỉnh Shizuoka, tháng 7 - 2003.
2. Ishikawa Hiroko, *Văn hoá ẩm thực và khu vực*. Nhà xuất bản Zaimusho, năm 2001.
3. *Hình dáng và tâm hồn qua văn hoá ẩm thực*. Bảo tàng tỉnh Shizuoka xuất bản, năm 1993.
4. *Lễ hội, tập quán của Shizuoka*. Hội uỷ ban giáo dục tỉnh Shizuoka, Công ty cổ phần Kurofuna xuất bản, năm 2001.
5. *Shizuoka - Cuộc sống và thiên nhiên*. Hội Bảo tồn di sản văn hoá tỉnh Shizuoka, Nhà xuất bản Shizuwa, năm 1989.