

BẢN SẮC VĂN HOÁ CỦA NGƯỜI SÁN DÌU Ở THÁI NGUYÊN QUA TẬP QUÁN ĂN UỐNG

NGUYỄN THỊ QUẾ LOAN

1. Dẫn luận

Nghiên cứu bản sắc văn hoá dân tộc là một trong những vấn đề dành được sự quan tâm đặc biệt của các nhà khoa học, nhất là trong thời kỳ Việt Nam ngày càng tham gia toàn diện hơn vào quá trình toàn cầu hoá. Giữ gìn và phát huy bản sắc văn hoá dân tộc một mặt khẳng định giá trị văn hoá dân tộc trong xu thế hội nhập; khẳng định sứ mạng, vai trò và vị thế của từng quốc gia trong cộng đồng quốc tế; mặt khác góp phần quảng bá, giới thiệu những đặc trưng văn hoá, con người Việt Nam, tạo nên diện mạo mới về đất nước con người, đóng góp vào yếu tố phát triển văn hoá, du lịch, thương mại, góp phần tăng trưởng kinh tế.

Vậy nên hiểu như thế nào là *bản sắc* văn hoá dân tộc? Theo *Từ điển tiếng Việt* (Nxb. KHXH, 1977, in lần thứ 2), *bản sắc* là “tính chất, màu sắc riêng tạo thành phẩm chất đặc biệt của một vật”. Thuật ngữ tiếng Pháp là *Identité*, tiếng Anh - *Identity* – dùng chỉ đặc điểm, tính cách, nét đặc sắc, tính tiêu biểu. Nghị quyết Trung ương V khoá VIII của Đảng Cộng sản Việt Nam nêu rõ: “bản sắc dân tộc của văn hoá Việt Nam bao gồm những bền vững, những tinh hoa vun đắp nên qua lịch sử hàng nghìn năm đấu tranh dựng nước, trở thành những nét đặc sắc của cộng đồng Việt Nam, con người Việt Nam...”. Như vậy, nói đến bản sắc, là chúng ta nói đến cái gì đó hình thành lâu đời trong nếp sống, trong cách ứng xử, nếp nghĩ... tạo thành nét đặc thù của một cộng đồng người.

Trong tập quán ăn uống, bản sắc văn hoá của mỗi tộc người được biểu hiện ở những khía cạnh nào? Tập quán ăn uống là một lĩnh vực phản ánh đời sống văn hoá của tộc người (Vương Xuân Tình. 2004). Thông qua tập quán ăn uống của mỗi dân tộc, ta có thể tìm thấy những yếu tố tín ngưỡng, tâm linh, đạo đức, luân lý, thuần phong mỹ tục và cả thị hiếu ẩm thực của dân tộc đó. Tìm hiểu về tập quán ăn uống, tức là tìm hiểu về hệ thống nguồn lương thực, thực phẩm, các món ăn, cách chế biến và những ứng xử xã hội trong ăn uống (Vương Xuân Tình. 2004). Do vậy, khi nghiên cứu về bản sắc trong tập quán ăn uống là tìm những nét đặc sắc, tính tiêu biểu, tính đặc trưng riêng của tập quán ăn uống đã được hình thành, tồn tại và phát triển, góp phần giúp ta phân biệt tộc người này với tộc người khác (Nguyễn Thị Quế Loan. 2007).

Tuy nhiên, khi điếm lại công trình nghiên cứu liên quan tới bản sắc tộc người trong ăn uống, chúng ta có thể thấy hầu hết các tác phẩm thường chỉ giới thiệu một số các món ăn độc đáo, đặc sản của từng vùng miền (Hãn Nguyễn Nguyên Nhã. 1999), hoặc bàn về đặc điểm ăn uống của người Việt (Trương Chính. 1978). Cũng có tác giả thông qua nghiên cứu về bữa ăn gia đình để tìm hiểu bản sắc văn hoá trong nghệ thuật ẩm thực Việt Nam ở các mối quan hệ đa chiều với môi trường tự nhiên, môi trường xã hội và trong tiến trình lịch sử của đất nước, qua đó thấy được ăn uống không chỉ là nhu cầu tối thiểu của con người, mà còn là sự

giao lưu văn hoá của loài người (Vũ Thế Long. 2006). Khẩu vị và món ăn của mỗi tộc người, mỗi địa phương, mỗi vùng miền... đều ít nhiều có sự khác biệt. Việc phối chế các nguyên liệu trong chế biến đã tạo ra những món ăn đặc trưng của mỗi tộc người, mang đậm đà bản sắc địa phương (Hoàng Thị Như Huy. 2005).

Để góp thêm ý kiến về vấn đề bản sắc văn hoá trong ăn uống, bài viết này sẽ tìm hiểu trường hợp của người Sán Dìu ở Thái Nguyên.

2. Vài nét về tập quán ăn uống truyền thống của người Sán Dìu ở Thái Nguyên

Người Sán Dìu di cư từ Trung Quốc đến Thái Nguyên cách đây khoảng chừng hơn 300 năm. Tại đây, họ không cư trú thành từng vùng riêng biệt mà sống xen kẽ với các dân tộc Tày, Nùng, Kinh... Do cộng cư trong cùng một khu vực sinh thái vừa có rừng, núi lại có đồng bằng; thêm vào đó giữa các tộc người có sự giao thoa, ảnh hưởng qua lại nên trong ẩm thực của họ không chỉ có những nét tương đồng về nguồn lương thực, thực phẩm, mà còn có những điểm giống nhau trong cách chế biến, thể ứng xử... Tuy nhiên, vẫn có thể nhận thấy những đặc điểm riêng trong tập quán ăn uống của họ.

a. Về nguồn lương thực, thực phẩm

Trong xã hội truyền thống cũng như hiện nay, nguồn thức ăn được người Sán Dìu ở Thái Nguyên khai thác từ nhiều phương thức khác nhau: săn bắt, hái lượm (thú rừng, các loại lâm thổ sản, rau rừng...), đánh bắt thủy sản (tôm, cua, cá, ốc...), trồng trọt (các loại cây lương thực, thực phẩm...), chăn nuôi (gia súc, gia cầm...), trao đổi hàng hoá (vật phẩm lấy vật phẩm hoặc bán vật phẩm lấy

tiền mua những thực phẩm khác...). Ngày nay, đối với các làng bản ở vùng sâu vùng xa, nguồn thức ăn khai thác từ thiên nhiên (bao gồm cả thực vật và động vật) vẫn giữ vị trí quan trọng trong đời sống. Tuy nhiên, nguồn thức ăn từ thực vật có tầm quan trọng hơn nguồn thức ăn từ động vật vì gieo trồng, khai thác dễ dàng hơn. Đối với các hộ gia đình sống ở những nơi thuận tiện đường giao thông, những hộ làm kinh doanh hoặc công chức nhà nước thì nguồn thức ăn chủ yếu là do buôn bán, trao đổi sản phẩm.

b. Về phương thức chế biến

Là tộc người sống ở vùng bán sơn địa, người Sán Dìu cũng như các dân tộc khác chế biến món ăn thông qua ba phương thức:

- Chế biến qua lửa, gồm các cách: *chác* (nướng), *voi* (vùi), *hóc* (rán), *xáo* (rang, xào), *chôc thông phan* (lâm cơm), *sap, lộc* (luộc), *chúy* (nấu), *chênh* (đồ), *hít* (hấp), *bông* (bung, ninh, hầm, kho).

- Chế biến không qua lửa: *sang hoét* (làm tiết sống), *chụ nhúy sang* (làm gói), *chụ slon* (làm chua), *lạng slang chóc* (làm mẻ), *chụ nôm* (làm nộm), *múi súi* (làm xổi), *chụ slang* (làm sống).

- Chế biến kết hợp: *chụ thồn* (làm tiết canh), *chụ sang nhóc* (làm tái), *chụ tương* (làm tương), *chụ ha* (làm mắm).

Nếu chỉ nhìn một cách phiến diện sẽ thấy cách thức chế biến của người Sán Dìu về cơ bản không khác so với các tộc người Kinh, Tày... trong vùng. Tuy nhiên, nếu xem xét một cách kỹ lưỡng lại thấy những đặc điểm khác biệt của họ thông qua cách phối chế nguyên liệu. Ví dụ: Với món nem rán, người Kinh hoặc Tày đều dùng thịt lợn sống băm nhỏ trộn với các loại nguyên liệu khác

làm nhân rồi cuộn bánh đa đem rán. Với người Sán Dìu, sau khi băm nhỏ thịt lợn và mộc nhĩ, họ cho lên chảo đảo chín rồi mới trộn với các thức khác làm nhân, cuộn bánh đa nem đem rán. Có thể kể thêm ví dụ về chế biến món *khau nhục*. Để làm món này, người Nùng đem thịt ba chỉ luộc thái miếng to, bóp với gia vị rồi xếp vào bát to, dưới lớp thịt là lớp khoai sọ, đỗ tương đen và đem hấp cách thủy. *Khau nhục* của người Tày cũng dùng thịt ba chỉ nhưng đem hấp cùng măng khô, thịt nạc, lá tấu soi, tỏi, gừng băm nhỏ. Còn với người Kinh, họ lại dùng thịt chân giò thui vàng ướp gia vị cho cùng hạt sen, thuốc bắc, lá ngải cho vào túi bóng buộc kín rồi thả vào xoong nước hầm nhừ hoặc đem hấp cách thủy. Với người Sán Dìu, để làm *khau nhục*, họ dùng thịt ba chỉ luộc chín, sau đó vớt ra, dùng bó que nhọn đầu đâm vào bì lợn cho chảy hết nước rồi đem rán vàng, sau đó thái thành từng miếng to bóp mẻ, tương, lá mảc mật giã nhỏ, gia vị rồi xếp vào bát tô, mỗi bát 6 miếng hấp cách thủy... (Nguyễn Thị Quế Loan. 2007).

c. Cách bảo quản thực phẩm truyền thống

Trong những ngày lễ, tết, do lượng thịt có nhiều, hoặc khi săn bắn, hái lượm dư thừa, người Sán Dìu đã dùng nhiều cách bảo quản nguồn thực phẩm nhằm tích trữ thức ăn để có thể sử dụng quanh năm:

+ *Làm khô (sai chao)*: Đây là cách bảo quản thực phẩm thông dụng nhất. Đồng bào dùng cách này để bảo quản các loại thịt và một số hoa, củ, quả...

+ *Muối thịt bằng mỡ (dep phi nhục)*: Sau khi sơ chế thịt người Sán Dìu xát muối vào số thịt cần bảo quản rồi ngâm ngập trong mỡ.

+ *Thịt thính (nhộc trụ chạo)*: Dùng thính bảo quản các loại thịt (cá).

d. Đặc điểm các nhóm món ăn

Thức ăn của người Sán Dìu ở Thái Nguyên được chế biến từ hai nguồn chính: động vật và thực vật. Trong đó, nhóm thức ăn có nguồn gốc thực vật có vai trò quan trọng và chiếm vị trí chủ đạo trong cơ cấu bữa ăn của họ.

Từ những nguyên liệu khác nhau, người Sán Dìu có thể chế biến thành hơn 300 món ăn chủ yếu (Nguyễn Thị Quế Loan. 2007). Để xem xét đặc điểm các món ăn của người Sán Dìu, chúng tôi dựa theo chức năng của các món ăn để phân chia chúng thành các nhóm: *lương thực* (bao gồm cơm và cháo), nhóm *thực phẩm* (gồm các thức ăn có nguồn gốc từ động vật, thực vật và thủy sản), nhóm *quà bánh* và nhóm thức ăn *bổ dưỡng* và *trị bệnh*. Trong các món ăn, có thể người ta chế biến kết hợp giữa các loại thực vật khác nhau hoặc chế biến kết hợp giữa thực vật với động vật để món ăn phong phú, hợp với khẩu vị và phong tục tập quán của dân tộc mình. Nhìn tổng thể, món ăn của người Sán Dìu ở Thái Nguyên mang những đặc điểm chung như sau:

Về kỹ thuật chế biến: Người Sán Dìu chế biến món ăn với nhiều kỹ thuật khác nhau. Tuy nhiên, trong việc chế biến các món ăn hàng ngày họ thường chọn lựa cách thức chế biến đơn giản, không cầu kỳ và tốn ít thời gian như nấu, luộc, xào... Cách chế biến của họ chưa có nguyên tắc chặt chẽ giữa việc phối chế các nguyên liệu theo một tỷ lệ nhất định, nhất là đối với những món chế biến theo kiểu hỗn hợp, mà việc phối chế hoàn toàn theo phương thức ngẫu nhiên, theo kiểu có cái gì thì nấu cái đó. Đây cũng là

điểm tương đồng trong cách chế biến món ăn của người Sán Dìu với các tộc người trong vùng như người Tày, Nùng, Sán Chay.

Hình thức của món ăn: Khác với người Việt hoặc người Hoa, trong bữa ăn truyền thống, người Sán Dìu chưa quan tâm bày biện món ăn sao cho đẹp, cho “ngon mắt” để thêm phần hấp dẫn. Theo các cụ già người Sán Dìu, nguyên nhân của tình trạng trên một phần là do đặc điểm tâm lý tộc người của họ (ưa đơn giản, tự nhiên), phần khác, còn do điều kiện kinh tế khó khăn nên họ chưa chú trọng đến việc ăn ngon, mà chỉ lo làm sao cho ăn đủ.

Khẩu vị: Người Sán Dìu không ưa món ăn nhiều chất béo như người Tày, Nùng, mặc dù trong cách chế biến họ vẫn làm món xào, hoặc khi nấu canh họ thích xào qua rồi mới đổ nước nấu. Theo họ, chế biến theo cách đó vì họ muốn cho món ăn có vị đậm đà hơn. Cùng lý do như thế, khi chế biến thịt nhiều mỡ, họ dùng mỡ đem bóp rồi mới nấu hoặc nướng để món ăn đỡ ngấy.

Trong bữa ăn hàng ngày họ thiên về ăn mặn và chua. Mắm com của người Sán Dìu bao giờ cũng có một món ăn mặn dù đơn giản chỉ là đĩa gừng xào muối hay muối vừng, bên cạnh đó là bát cà muối hoặc dưa muối tùy theo từng mùa. Tuy nhiên, mức ăn chua của họ không nhiều như người Thái hay người Tày. Vị đắng, cay, hoặc vị ngọt của đường rất ít khi có mặt trong phối chế món ăn, nếu có thì được tách thành món riêng.

Mùi của món ăn: Trong xã hội truyền thống, người Sán Dìu thường sử dụng các gia vị và phụ gia trong tự nhiên để chế biến món ăn, giúp món ăn có mùi thơm hấp dẫn phù hợp với khẩu vị của mình. Những gia vị đồng bào hay sử dụng là lá lốt, tỏi, hành, gừng....

Tuy nhiên, việc tẩm ướp gia vị của người Sán Dìu không theo một quy định hay có công thức như người Kinh. Ví dụ, tất cả các loại thịt dù là thịt lợn, nai, bò hay gà... nếu làm món nướng hay món *khau nhuc*, họ đều dùng lá mật để tẩm ướp; nếu chế biến theo cách *bông*, họ đều cho gừng...

d. Ứng xử xã hội trong ăn uống

Ứng xử xã hội trong ăn uống của người Sán Dìu ở Thái Nguyên thể hiện rõ mối quan hệ con người trong phạm vi gia đình cũng như xã hội.

Trong phạm vi gia đình, cách ứng xử trong ăn uống thiên về nhường nhịn, chia sẻ. Sự sẻ chia ở đây không chỉ đơn thuần là thức ăn, mà cao hơn là thể hiện tính cộng đồng, giá trị đạo đức, tính nhân bản của con người.

Trong bữa ăn chung ở các buổi lễ, tết... cũng cách ứng xử phản ánh tập quán của tộc người thông qua việc tự nguyện giúp đỡ hay cách sắp xếp chỗ ngồi, các món ăn được thụ hưởng, phần chia cho những người giúp việc... (trong đám ma, đám cưới, lễ cấp sắc...). Đặc biệt, qua cách sử dụng, cúng tế món ăn làm trong một số ngày lễ nhất định (xôi đen trong tết Thanh minh, *mon thoi*, *sleo bêng* trong tang ma, lễ cấp sắc...), có thể thấy được quan niệm, cách ứng xử của đồng bào với con người và thần thánh ở thế giới bên kia.

Trong bữa cơm cộng cảm, có những khi người Sán Dìu tỏ rõ sự lịch thiệp, hào hoa và đầy chất lãng mạn, đó là bữa cơm *tạo* trong đêm hát *soọng có*. Điều đặc biệt của bữa ăn này không phải ở những món ăn mà là ở cung cách ứng xử của người Sán Dìu. Trong bữa ăn, họ mời nhau ngồi ăn, cầm đũa, mời rượu, ăn trâu, mời tằm, mời nước đều bằng những câu hát:

Lên rừng chặt củi được cây lau
(*Slong lẹng chám sái chám móng tông*)

Nấu cơm cây lau, cơm trắng phau
(*Móng tông chuy phan phac phổng phổng*)

Không tin em cứ ăn một bát
(*Mao xịn ký lông slếch ết vón*)

Trở về ba năm chẳng đói lòng
(*Phối cui slam nén tú mánh hông*).

Ứng xử trong ăn uống còn phản ánh đời sống tâm linh của tộc người biểu hiện ở tập quán ăn kiêng (trong thai sản, dưỡng sinh, trị bệnh và cuộc sống hàng ngày) (Nguyễn Thị Quế Loan. 2006). Bên cạnh những kiêng kỵ có tính mê tín, không thể phủ nhận một số kiêng kỵ trong ăn uống của người Sán Dìu thể hiện sự am hiểu tường tận về các loại lương thực, thực phẩm qua việc kết hợp hài hoà giữa chúng trong món ăn để dưỡng sinh, trị bệnh. Đây là vốn tri thức dân gian quý báu được tích lũy qua nhiều thế hệ cần được gìn giữ.

3. Cách thức sử dụng và một số món ăn đặc trưng của người Sán Dìu ở Thái Nguyên

Những nét đặc trưng trong tập quán ăn uống của mỗi tộc người còn biểu được hiện qua món ăn hoặc cách thức sử dụng và thói quen kết hợp chúng trong bữa ăn hàng ngày, các buổi lễ, tết, cúng tế... mà chỉ riêng tộc người đó mới có.

Người Sán Dìu có nhiều món ăn độc đáo. Tuy nhiên, do phạm vi bài viết nên chúng tôi chỉ đề cập đến một số các món ăn điển hình và cách thức sử dụng chúng trong bữa ăn hàng ngày cũng như trong các buổi lễ, tết của đồng bào.

Trước hết phải nhắc đến món *cheo leo*. *Cheo* dịch sang tiếng Việt nghĩa là *chuối*, nhưng còn *leo* nghĩa là gì thì không người

Sán Dìu nào cất nghĩa nổi. Xưa kia, trong đám cưới không thể thiếu món *cheo leo* và trong đám tang là món *cheo chấy*. *Cheo leo* là món ăn được chế biến từ đọt chuối non kết hợp với các nguyên liệu khác như lươn, gà, chim...; và tên gọi của món này được gắn với tên của nguyên liệu kết hợp, như *cheo leo lươn* (*cheo leo vong slẹn*), *cheo leo chim* (*cheo leo chooc*), *cheo leo gà* (*cheo leo cay*)... Các tộc người nước ta đều biết chế biến các món ăn từ thân, củ và quả chuối. Trong đám cưới, đám ma của nhiều tộc người ta thường bắt gặp món ăn này, như món chuối nấu trong đám cưới của người Dao Lô Gang (Nguyễn Thị Quế Loan. 2003), người Tày, người Kinh ở Phú Bình (Thái Nguyên)... Tuy nhiên, cách chế biến của họ đều đơn giản (lấy lõi chuối non hoặc quả chuối thái nấu với xương rôi cho mắm, muối) chứ không cầu kỳ như ở người Sán Dìu (từ cách chọn, giã nhỏ chuối, băm nhỏ thịt, xương cũng như phối chế cùng các phụ gia tương, mè, nước chóc ỉm... đến cách ăn: dùng lá lốt gói gấp đùm *cheo leo* bên trong). Bởi vậy, người Sán Dìu thường nói: muốn biết có phải người Sán Dìu hay không hãy nhìn cách ăn *cheo leo* và *bánh ghé* của người đó.

Bánh ghé, bánh táp... là những thứ bánh của người Sán Dìu mà không tộc người nào có. Bánh ghé được làm vào dịp tết 14/7. Đây là thứ bánh được làm từ gạo nếp và đỗ xanh có hình trăng khuyết. Bánh táp làm từ gạo nếp gói bằng lá dứa đại tết cầu kỳ hình ngựa, ve...

Tết Thanh minh, những dòng họ đã mãn hạn tang làm xôi đen để cúng mộ người đã mất. Xôi có màu đen bóng và vị thơm đặc trưng của lá *sau sau*. Xôi đen của người Sán Dìu có thể để được mấy ngày mà không hỏng; ngoài ra, ăn xôi đen còn có tác dụng chữa bệnh đau đầu.

Trong tang ma, lễ cấp sắc, giải hạn, vào nhà mới... món không thể thiếu được khi cúng tế là *mon thoi* và *sleo beng*. Đây là những món ăn chay được chế biến từ gạo nếp mà người Sán Dìu quan niệm chỉ làm cho thần thánh và các loại *cúi* (ma) sử dụng.

Cháo là món ăn quen thuộc đối với nhiều tộc người ở nước ta, sống cận kề với người Sán Dìu. Người Nùng, người Sán Chay cũng nấu cháo ăn hàng ngày, song người ta nấu cháo đặc và chỉ dùng cháo để ăn sáng như một món ăn phụ. Trong bữa ăn truyền thống của người Sán Dìu ở Thái Nguyên, cháo loãng (*chốc im*) được ăn với cơm. Trước khi ăn cơm, người ta ăn ít cháo, trong khi ăn, người ta chan cháo lẫn vào cơm; sau khi ăn xong, người ta húp thêm chút cháo. Nói chung, người Sán Dìu dùng cháo tựa như người Việt dùng canh vậy. Cháo không những là đồ ăn mà còn là thức uống trong đời sống hàng ngày của họ. Trước kia, mỗi khi khách đến nhà, người ta múc một bát *chốc im* mời khách dùng thay cho nước uống.

4. Tập quán ăn uống truyền thống của người Sán Dìu trong đời sống hiện nay

Trong xu thế phát triển, tập quán ăn uống của người Sán Dìu đã có nhiều biến đổi ở một số thành tố. Trước hết, cơ cấu bữa ăn đã có sự đổi thay về chất. Thịt, cá có thường xuyên trong bữa ăn của bà con. Cháo loãng (*chốc im*) - món ăn truyền thống, chỉ còn thấy trong bữa ăn của các gia đình ở những làng, bản vùng sâu vùng xa. Hiện tượng thiếu đói trong những ngày giáp hạt phải ăn độn không còn nữa.

Cùng với những biến đổi về nguồn nguyên liệu và món ăn, cách thức tổ chức và cung cách ứng xử trong ăn uống cũng thay đổi khá nhiều. Xưa kia, con dâu không được

ngồi chung mâm với bố và anh trai chồng. Việc lo ăn uống thường nhật trong gia đình nhất thiết dồn lên đôi vai người phụ nữ. Giờ đây, tục lệ lạc hậu đó đã bị phá bỏ, phụ nữ Sán Dìu được đối xử bình đẳng trên mọi phương diện. Việc lo liệu bữa cơm hàng ngày là việc chung của mọi thành viên trong gia đình không phân biệt già, trẻ, nam, nữ, hễ ai rỗi việc đều có thể nấu nướng.

Một số các nguyên liệu và phụ gia mới (bột mỳ, mì chính) được bà con tiếp nhận và sử dụng trong chế biến món ăn. Những kiêng kỵ trong ăn uống đã được người dân, đặc biệt là lớp trẻ nhìn nhận bằng con mắt khoa học để từ đó họ lựa chọn nên loại bỏ và duy trì cái gì để có lợi cho sức khoẻ bản thân. Đó là những đổi thay theo chiều hướng tích cực chứng tỏ đời sống kinh tế - văn hoá của bà con được nâng lên rất nhiều sau những năm đổi mới.

Trước đây, đám cưới, đám ma, lễ hội của người Sán Dìu thường tổ chức dài ngày, lãng phí nhiều thời gian cũng như của cải. Hiện nay, việc cưới, việc tang, lễ hội đã được tổ chức theo nếp sống mới, tiết kiệm và nghiêm trang. Việc mừng thọ được tổ chức long trọng vào mừng 4 tháng giêng hàng năm, có quà để thể hiện tấm lòng hiếu thảo của con cháu và động viên các cụ cao tuổi. Tình trạng cưới hỏi tổ chức ăn uống linh đình, uống rượu say đã chấm dứt. Đám tang tổ chức nhiều ngày ăn uống cỗ bàn bên quan tài; tục đội mũ rơm, bắc cầu, lặn đường chạy quanh linh cữu đã được bỏ. Các ngày lễ hội của làng đã vui hơn vì làng tổ chức nhiều trò chơi mang đậm bản sắc dân tộc như đá cầu, vật, cờ người, kéo co, thu hút đông đảo người dân tham gia. Trong lễ hội, làng tổ chức báo cáo những kết quả đã đạt được trong năm, triển khai nhiệm vụ trong năm tới, biểu

ương những tập thể, cá nhân có thành tích xuất sắc trong các phong trào của làng, xã đồng thời phê bình những gia đình, cá nhân chưa chấp hành tốt quy định của làng.

Bên cạnh những đổi thay theo chiều hướng tích cực đó, một số tục lệ tốt đẹp trong tập quán ăn uống của người Sán Dìu ở Thái Nguyên đã và đang mai một dần (tục con dâu bê nước cho bố mẹ chồng và khách rửa mặt, rửa tay sau khi ăn, tục hát trong bữa *com tạo*...).

Nhìn chung, mặc dù tiếp nhận những yếu tố văn hoá mới, đặc biệt là chịu sự ảnh hưởng lớn của người Kinh trong cách thức chế biến món ăn, nhưng không vì vậy mà những món ăn, cách chế biến truyền thống hay những tập tục trong ăn uống, cách sử dụng một số món ăn (đặc biệt là trong những buổi lễ, tết) của người Sán Dìu bị mất đi. Những món ăn mới dường như chỉ đóng vai trò làm phong phú thêm bữa ăn cho họ chứ không thay thế hay chiếm vị trí của các món ăn truyền thống. Đó cũng là những yếu tố thể hiện rõ nét *bản sắc văn hoá* trong tập quán ăn uống của người Sán Dìu ở Thái Nguyên.

5. Kết luận

Bản sắc trong tập quán ăn uống của mỗi tộc người là thành tựu của cả cộng đồng tộc người đó được hình thành trong lịch sử. Tuy nhiên, theo chúng tôi, bản sắc không phải là một khái niệm bất biến mà nó luôn có tính động và mở; nó liên tục kết tinh, tìm kiếm những giá trị mới tạo sự cân bằng trong phát triển. Với trường hợp tập quán ăn uống của người Sán Dìu ở Thái Nguyên, bên cạnh việc duy trì những cách chế biến, món ăn và

cách ăn truyền thống, họ đã loại bỏ những kiêng kỵ vô lý, thiếu cơ sở khoa học (như người đẻ kiêng ăn thực vật thân rồng vì sợ ảnh hưởng đến xương, kiêng ăn trứng cá quả vì lo ảnh hưởng đến chân nuôi...). Người Sán Dìu tại đây cũng không còn giữ lối ứng xử ăn uống không bình đẳng theo kiểu trọng nam khinh nữ (con dâu không được ngồi chung mâm với bố và anh trai chồng, phụ nữ trong độ tuổi sinh đẻ không được tham dự vào bữa *com cộng đồng*...). Việc hạn chế hoặc mất đi một số món ăn truyền thống trong tập quán ăn uống của họ như uống tiết sống của các con vật, ăn thịt tái... chứng tỏ ý thức về ăn uống vệ sinh, an toàn thực phẩm của người dân được nâng cao.

Để gìn giữ, phát huy bản sắc trong văn hoá ẩm thực của các tộc người, bên cạnh những chính sách hỗ trợ của Nhà nước, vấn đề cốt lõi là sự tự ý thức, trân trọng những nét đẹp trong văn hoá của tộc người mình, từ đó, tự nguyện gìn giữ và bảo lưu nó. Tuy nhiên, một điều không kém phần quan trọng là việc tuyên truyền cho đồng bào hiểu: gìn giữ bản sắc văn hoá của dân tộc không nhất thiết là khôi phục nguyên những gì trong lịch sử, bởi qua nghiên cứu tập quán ăn uống truyền thống của người Sán Dìu ở Thái Nguyên chúng tôi thấy, bên cạnh những nét đẹp, còn có những yếu tố không phù hợp với thực tế (những kiêng kỵ không có cơ sở khoa học, cách đối xử thiếu bình đẳng về giới trong ăn uống...). Vì vậy, cần biết lựa chọn những yếu tố tích cực để làm phong phú thêm vốn văn hoá của dân tộc mình nhưng đồng thời biết gìn giữ và phát huy những nét đẹp trong văn hoá truyền thống để khẳng định *bản sắc văn hoá* của mỗi tộc người trong xu thế hội nhập ngày nay.

Tài liệu tham khảo

1. Trương Chính (1978). “Đặc điểm ăn uống của người Việt”, trong *Sổ tay văn hoá Việt Nam*, Nhà xuất bản Văn hoá.
2. Hoàng Thị Như Huy (2005). Mối tương quan du lịch và ẩm thực, *Tap chí Văn hoá nghệ thuật ăn uống*, Số 149.
3. Nguyễn Thị Quế Loan (2003). Lễ cưới của người Dao Lô Gang (xóm Ba Nhất, xã Phú Thượng, huyện Võ Nhai, tỉnh Thái Nguyên. *Tap chí Dân tộc học*, số 3.
4. Nguyễn Thị Quế Loan (2006). Tập quán chăm sóc sản phụ, trẻ sơ sinh trong ăn uống của người Sán Diu ở Thái Nguyên. *Tap chí Dân tộc học*, số 5.
5. Nguyễn Thị Quế Loan (2007). *Bản sắc của người Sán Diu ở Thái Nguyên qua văn hoá ẩm thực*, Đề tài nghiên cứu khoa học và công nghệ cấp Bộ, Mã số B2005- 03-67, Thái Nguyên.
6. Hãn Nguyễn Nguyễn Nhã (1997). “Chiến lược định hình và phát huy bản sắc Việt Nam trong ăn uống”, trong *Kỷ yếu hội nghị khoa học Bản sắc Việt Nam trong ăn uống*, Đại học dân lập Hùng Vương xuất bản, tr 9 - 15.
7. Hãn Nguyễn Nguyễn Nhã (1999). Những món ăn độc đáo của Việt Nam, *Tap chí Xưa và nay*, số 59B + 60B.
8. Vương Xuân Tình (2004). *Tập quán ăn uống của người Việt vùng Kinh Bắc*, Nhà xuất bản Khoa học xã hội, Hà Nội.
9. Lê Ngọc Thắng, Lâm Bá Nam (1990). *Bản sắc văn hoá các dân tộc Việt Nam*, NXB Văn hoá dân tộc, Hà Nội.
10. Nguyễn Thị Ngọc Trâm (2006), Bản sắc văn hoá trong ăn uống, *Tap chí Văn hoá nghệ thuật ăn uống*, Hội Văn nghệ dân gian Việt Nam, Số 194, tr 24 - 25.



Cấy lúa trên ruộng bậc thang của người Hmông ở Lai Châu

Ảnh: Đoàn Thi