

## VỀ VĂN HÓA ẨM THỰC CỦA NGƯỜI MẠ Ở LÂM ĐỒNG

Lê Hồng Phong

Trường Đại học Đà Lạt

phonglh@dlu.edu.vn

Ngày nhận bài: 12/01/2016; Ngày duyệt đăng: 10/3/2016

## TÓM TẮT

Người Mạ là một dân tộc bản địa cư trú tập trung ở tỉnh Lâm Đồng. Nghiên cứu văn hóa ẩm thực của người Mạ nhằm góp phần tìm hiểu thêm về lĩnh vực văn hóa tộc người, về địa phương Lâm Đồng và về vùng văn hóa Tây Nguyên. Bài viết tìm hiểu những biểu hiện của văn hóa ẩm thực trong truyện kể dân gian, trong văn vần dân gian Mạ như nguồn gốc thức ăn, thức uống; về cái ăn, cái đói và giấc mơ no đủ; về motif ăn năm uống tháng và lễ ăn trâu. Bên cạnh đó, bài viết cũng giới thiệu vài nét về văn hóa ẩm thực Mạ ngày nay và những sự đổi thay của nó.

**Từ khóa:** Người Mạ, văn hóa ẩm thực.

## ABSTRACT

## A study of Ma ethnic group's food and beverage in folk literature

Ma ethnic group is one of the native minorities who lived in Lam Dong Province. Studying about culinary practice of Ma Minority, we can shed light on the cultures of other ethnic groups, Lam Dong Province and highland region. This current study research investigates the culinary practice via Ma's folk tales, folk poems, including origins of food and beverage, about food, famine and dreams for prosperous livings; motif in eating and drinking a lot, buffalo-eating festival. Besides, this research study also introduces present food and beverage practices of Ma Minority and its changes.

**Keywords:** Ma ethnic, food and beverage.

## 1. Đặt vấn đề

Người Mạ là một dân tộc bản địa cư trú tập trung ở tỉnh Lâm Đồng. Nghiên cứu văn hóa ẩm thực của người Mạ nhằm góp phần tìm hiểu thêm về lĩnh vực văn hóa tộc người, về địa phương Lâm Đồng và về vùng văn hóa Tây Nguyên. Văn học dân gian là một loại hình nghệ thuật mang đặc trưng nguyên hợp, nó hàm chứa những thành tố văn hóa khác nhau làm nên giá trị văn hóa bên cạnh giá trị văn học; là văn hóa ngôn từ nhưng văn học dân gian lại lưu giữ những dấu vết của loại hình văn hóa khác, ở đây là văn hóa ẩm thực. Bài viết tìm hiểu những biểu hiện của văn hóa ẩm thực trong nội dung văn học dân gian Mạ và giới thiệu vài nét về văn hóa ẩm thực Mạ ngày nay.

## 2. Văn hóa ẩm thực trong truyện kể dân gian Mạ

## 2.1. Về nguồn gốc thức ăn, thức uống

Trong kho tàng truyện kể người Mạ có những huyền thoại về nguồn gốc sự vật, trong đó dân gian đã giải thích nguồn gốc lương thực, thực phẩm, chẳng hạn các truyện: *Lúa, bắp, cà, ớt; Muối, sắt, cá; Nguồn gốc rượu cần...* Huyền thoại cho biết mẹ Ka Grup (hoặc Ka Rup) lấy chồng Kon Chau (Con Người), đẻ ba chàng trai, ba chàng trai nói sau này sẽ có muối, sắt, cá... Mọi người trong làng cho đó là chuyện lạ, đã nghi ngờ ba người đó là malai. Họ buộc phải chết và xin được chết ở những miền khác nhau, hóa thân thành ba vật lạ cần thiết cho cư dân

sau này là muối, sắt, cá. Hoặc huyền thoại khác cho biết mẹ Ka Grau đã ngủ mơ thấy ông già bỏ vào tay mình những thứ hạt giống lạ, tinh dậy có hạt giống, gieo xuống đất thì mọc lúa, bắp, cà, ớt. Đó là truyện về nguồn gốc lương thực, thực phẩm, gia vị.

## 2.2. Về cái ăn, cái đói và giấc mơ no đủ

Trong truyện kể dân gian, các hành động kinh tế chiếm đoạt xảy ra trong rừng, trên rẫy, dưới suối nhằm săn, bắt, hái, lượm. Phương thức kinh tế nguyên thủy ấy còn để lại dấu vết trong truyện kể dân gian Mạ. Nhân vật đi săn nai, khỉ, dơi; đi bắt cá, thuóc cá dưới suối bằng vỏ cây, đi đặt pà-m (đó) đơm cá; đi hái đọt mây, đọt bí, chặt măng, đào củ mài; hái dưa, dứa, đu đủ... Tên nhiều nhân vật và hình dáng nhân vật cũng phảng phất nét ẩm thực truyền thống của cư dân "ăn rừng": nàng Dưa, chàng Dừa, chàng Xoài, chàng Đu đủ, chàng Tôm, chàng Cóc, chàng Chuối... Trong truyện kể dân gian Mạ có nói đến cái đói, sự thiếu ăn, thiếu lúa gạo, nhất là khi kể về cảnh ngộ của nhân vật mồ côi. Cái đói được giải thích là sau khi có hạt lúa thần trời cho hoặc thần cho, hạt to hay hạt nhỏ nhưng khi nấu thì nở ra nhiều cơm, mỗi lần chỉ cần nấu bảy hạt gạo. Cháu nhỏ không nghe lời bà dặn, hoặc nghe lời xui bậy của ma quỷ nên nấu quá nhiều gạo, từ đó hạt lúa nhỏ lại, hạt gạo không nở to, người dân bị đói, phải làm nhiều mà vẫn không đủ ăn. Cũng có khi, do xung đột, người ngoài lấy mất cái chóc gạo, gạo bỏ đi... Cùng với việc làm ra cái ăn là làm ra thức

uống, nhất là rượu cần. Truyện kể dân gian cho rằng việc biết làm và biết uống rượu cần là do nhím bày cho người. Truyện kể dân gian cũng đề cập đến giấc mơ ẩm thực. Nhân vật K'Bâu đói khát, vừa ngủ vừa nói mơ rằng mình đói ăn, đói nước uống, đói thuốc hút. Cũng trong mơ, nàng Ngà đã bày cho cách thò tay vào cái ngà voi mà lấy. Tỉnh dậy, làm theo lời mách bảo, thò tay vào ngà voi thì có ngay cái mà mình vừa muốn trong giấc ngủ. Giấc mơ no đủ còn thể hiện qua motif quả bầu thiêng. Quả bầu các dân tộc Đông Nam Á có thể là quả bầu- mẹ nở ra người, quả bầu - con do người đẻ ra, hoặc quả bầu - thuyền giúp người tránh đại hồng thủy. Trong truyện kể dân gian Mạ, rất phổ biến motif quả bầu - của cải. Từ quả bầu thân cho, hoặc từ quả bầu do mình trồng trên rẫy đã nở ra lúa, hoặc tuôn ra lúa và đồ dùng. Nhân vật đã trở nên no đủ, thậm chí giàu có, làm cho bon làng no đủ và giàu theo.

Có khi dân gian thay motif quả bầu thiêng bằng motif cái chiêng thần hoặc cây gươm thần. Phần nhiều, khi phát rẫy, nhân vật phát xong thì cây lại bị khi, vượn làm cho sống lại; rình bắt được con đầu đàn, nó phải đền cho cái chiêng muốn gì được nấy. Có khi con ma rừng đền cho dưng sĩ Tis Toli cái gươm thần. Vai trò của chiêng, gươm... cơ bản như nhau. Chúng tôi gọi đó là motif kép: cây sống lại – đền vật thiêng, một biến thể của motif sự ban tặng vật báu. Từ vật báu ấy, nhân vật ước ba dãy nhà trên, ba dãy nhà dưới, dãy lớn nhất của mình ở giữa; ước dòng nước sạch để ăn uống; ước lương thực, thực phẩm, vật nuôi này khác; ước ra con người, binh lính đông đúc. Làng bon mới ấy giàu có do nhân vật cai quản hoặc giao lại cho ông cậu rồi đi về trời...

Ở đây không chú ý bàn về cái kết thúc có hậu hay vai trò nghệ thuật của yếu tố thần kỳ mà chỉ nhấn mạnh giá trị văn hóa trong văn học. Truyện cổ là một loại hình văn hóa dân gian lại ẩn chứa các nội dung văn hóa khác nhau. Nó đã cho thấy tầm quan trọng của vấn đề ẩm thực, giấc mơ no đủ hoặc giàu có của cư dân. Họ không mơ những cái viễn vông, xa xỉ mà chỉ mơ những cái cốt yếu cho cuộc sống con người, đó là ẩm thực, sau đó là trang phục, nhà cửa, dụng cụ sản xuất, binh khí... Giấc mơ trong văn chương liên quan đến khát vọng đời thường, giấc mơ và sự sáng tạo văn chương phản ánh chân thực cuộc sống có thật của cư dân, xuất phát từ cái đói, cái rét, cái gian khổ có thật. Có thể nói đến một giấc mơ ẩm thực của cộng đồng qua truyện kể dân gian.

### 2.3. Motif ăn năm uống tháng và lễ ăn trâu

Người ta cũng hay nhắc tới việc đám cưới ăn bảy trâu, bảy bò, bảy heo, bảy dê, bảy gà, bảy vịt, uống bảy chốc rượu cần trong thời gian bảy ngày, bảy đêm... Số lượng bảy chốc rượu cưới hoặc bảy chốc, bảy chiêng làm quà tặng hoặc nộp phạt cũng thể hiện tầm quan trọng của rượu cần trong đời sống văn hóa tộc người. Văn hóa ẩm thực, nhu cầu ẩm thực chi phối sự sáng tạo văn chương, không chỉ nói lên nỗi khát khao no đủ hay giàu có, mà còn thể hiện sự cộng cảm trong bầu không khí sinh hoạt chung của cộng đồng ngay cả trong vấn đề thưởng thức những lễ vật - cũng là lương thực, thực phẩm. Trâu bò, heo, dê hay gà, vịt không đơn thuần là vật nuôi để ăn thịt, nhất là trâu. Trâu không hề là sức kéo hay nguồn hữu cơ bón ruộng, rẫy. Trâu là vật ngang giá – một loại tiền tệ trao đổi truyền thống, một vật để định tội trong khi xử phạt theo luật tục, nhưng quan trọng nhất: trâu là vật hiến sinh. Nó có đủ tư cách nối liền tình cảm con người với thần linh, người ta dâng nó lên các thần (Yàng) chứ không phải làm thịt trâu thông thường. Phải chuẩn bị công phu cho cái cọc buộc trâu, cái nhà cúng, các hoa văn trang trí, phải nhảy múa, đánh chiêng và làm động tác đâm trâu cúng thần. Từ xa xưa, huyền thoại dân gian đã kể rằng các thần như K'Đu, K'Đông đã dùng lưng trâu, sừng trâu... làm "vật liệu" chế tác trời, trăng, sao... Niềm tin trong tín ngưỡng đã chi phối nghi lễ và phong tục đâm trâu cúng Yang. Chính vì tính chất trang trọng và linh thiêng, trâu trở thành vật hiến sinh hàng đầu cho nhiều nghi lễ trong đời người, trong sinh hoạt tinh thần của các cộng đồng Mạ và Tây Nguyên nói chung. Nhô sa rpu theo nghĩa đen là uống ăn trâu, chúng ta quen dịch là Lễ đâm trâu. Nhưng đâm trâu chỉ là một thao tác trong toàn bộ hệ thống hành động lễ, nên dịch là Lễ ăn trâu. Sử thi Tây Nguyên đã nói tới việc ăn năm, uống tháng là phản ánh phần nào tính chất liên tục, quy mô lớn của những dịp lễ hội ẩm thực liên quan đến tín ngưỡng đa thần nguyên thủy của cư dân Tây Nguyên thời chưa xa xôi lắm. Truyện kể dân gian Mạ cũng nói đến ẩm thực ở quy mô nhỏ hơn sử thi, theo ngôn ngữ riêng của thể loại, nhưng hầu như truyện nào cũng có liên quan đến vấn đề ăn uống ở mức độ này hay khác.

### 3. Văn hóa ẩm thực trong văn vần dân gian Mạ

Bài nrí (ndrí) xuất hiện trong lễ cúng cùng với lễ vật dâng thần linh, có mục đích mời gọi thần

linh về chứng giám tâm lòng thành của cư dân, về hưởng thụ thức cúng, về để phù trợ cho cộng đồng: *Khui rượu cần tôi mời nếm thử, Rượu cần ngon tôi mời thần uống, Hương nhựa trầm tôi mời thần đến.*

Cũng có bài nrí có tính chất luật tục, được người già sử dụng trong xét xử. Để luật tục có sức mạnh, bài ca viện dẫn đến các tổ tiên thần thánh xưa kia, với các hành động sáng tạo có tính huyền thoại liên quan đến nhiều mặt của đời sống cộng đồng. Người ta liệt kê tên tuổi nhiều vị thần linh – tổ tiên để biết ơn, để noi theo và nhắc nhủ con cháu nói theo: *K'Yút đã dạy giết trâu, N'Đu chỉ cách dựng bon làng, K'Tiêng, K'Tàng chỉ cách đẽo cối, bào chày giã gạo.*

Ngay trong khi kể về tổ tiên – thần thánh, dân gian vẫn đề cập đến một số từ ngữ thuộc văn hóa ẩm thực.

Loại nrí tình cảm lại vẫn ít nhiều đề cập đến ẩm thực, ca ngợi vẻ đẹp người con gái trẻ, cái đẹp hiện ra trong mắt các chàng trai, dân gian đã so sánh con người với động, thực vật ở rừng: *Cô kia đẹp như lá hành nghiêng, Anh sóc bắt gặp. Cô kia trắng anh rái cá bắt gặp. Cô kia đẹp phương hoàng bắt gặp. Gái mới lớn heo rừng đâm cây...*

Trong môi trường rừng, trong phương thức kinh tế “ăn rừng”, dân gian Mạ ví vẻ đẹp con gái với cây quả của rừng: *Thân con gái như thân rau rịa, Tay con gái như măng mới mọc, Thân con gái chuối chín trên cây...*

Xin được giới thiệu một bài tục ngữ Mạ để cung cấp thêm một loạt hình ảnh về cây, trái, vật nuôi, vật rừng có liên quan đến văn hóa ẩm thực truyền thống của cư dân Mạ: *Rau hái rau lơ-a; Nước múc suối Bring, Ching đánh ching Bro, Sóc bắn con sóc già, Cua bắt con cua béo, Phải bắt phương hoàng bạc, Cá phải bắt cá trắng, Rượu phải uống ché đen, Phát rẫy phát rừng già, Ăn mía ăn cây lớn, Kèn thổi kèn sừng trâu, Ăn dê ăn dê cái...*

Chỉ một bài văn vần Mạ mà đã nhắc tới rất nhiều thức liên quan tới văn hóa ẩm thực cho thấy có hai vấn đề xưa cũ nhưng vẫn còn đúng: Một là, văn chương nào cũng phản ánh hiện thực – một hiện thực cuộc sống gắn chặt với tự nhiên; hai là, văn học dân gian chỉ là một lĩnh vực văn hóa thuộc folklore nhưng lại hàm chứa các giá trị văn hóa khác, trong đó có văn hóa ẩm thực.

Không thể không nhắc đến bài Nhu t'nom (uống rượu cần). Bài hát này khá phổ biến ở vùng Mạ, đến vùng Mạ - M'ông, nhu được thay

bằng ngét, còn khi lưu hành trong cả vùng K'Ho anh em, có thể thay nhu bằng từ nhô,... nhưng lời bài hát, nhịp điệu và điệp khúc mời gọi vẫn thiết tha và chân thành như nhau.

#### 4. Ẩm thực ngày nay: Sự đổi thay

Ngay sau khi đất nước thống nhất, người Mạ và nhiều tộc người Tây Nguyên đã hội nhập vào quốc gia Việt Nam thống nhất đa dân tộc. Những chủ trương, chính sách lớn của nhà nước Việt Nam về kinh tế, văn hóa, xã hội đã làm thay đổi đáng kể bộ mặt các thôn bon vùng Mạ. Sự thay đổi ấy có thể thấy trong các khâu (điện, đường, trường, trạm), trong các lĩnh vực chăn nuôi, trong trồng, làm kinh tế vườn rừng, vườn chè và cà phê... Sự thay đổi có thể thấy ở lượng học sinh, sinh viên, lượng trí thức Mạ đang học tập và công tác trong các lĩnh vực khác nhau. Trong những thay đổi chung có sự đổi thay trong lĩnh vực văn hóa ẩm thực. Bên cạnh những thức sẵn bắt được từ suối, từ rừng, rau dại trong rừng là vật nuôi và rau trồng trên rẫy đã làm cho bữa ăn thường ngày thay đổi. Nhiều nơi đã xuất hiện chợ hoặc quán tạp hóa ngay trong bon. Từ đó, người dân có thể mua muối, cá khô, mì tôm... làm thức ăn. Cư dân cũng có thể mua rượu trắng, bia, nước ngọt... là các thức uống ngay tại các quán đó. Cũng vậy, bên cạnh thuốc rê hút bằng tẩu mà cư dân tự trồng, tự chế, người Mạ cũng có thể mua thuốc điều tại quán, mua lẻ từng điều hoặc cả gói, chủ yếu là thuốc rê tiền, có cả thuốc đầu lọc (thuốc đót) loại thường. Hầu như mọi đàn ông và cả đàn bà trung niên, thậm chí cả trẻ em nam đều hút thuốc. Phải có tiền thì mới mua được thức ăn, thức uống, thức hút nhưng các quán cũng biết tiếp thị, giữ khách bằng cách bán chịu, đến mùa chè, cà phê thì trả. Không chỉ thay đổi trong món ăn, cách ăn cũng có thay đổi cơ bản. Ngoài những lúc đi rừng, trừ người già cả, các gia đình hầu như đều có chén bát, dùng đũa ăn cơm thay cho việc ăn theo truyền thống. Cùng với nước suối, giếng, nhiều gia đình đã dùng nước đun sôi, nước chè tươi, nước trà gói và có thêm xu hướng dùng rượu trắng và thức uống mới thay cho rượu cần. Riêng cưới hỏi là lĩnh vực được các nhà nghiên cứu xếp vào văn hóa tinh thần (phong tục hôn nhân) gắn chặt với văn hóa vật chất. Ở đây chỉ nhắc đến một số điểm liên quan đến ẩm thực: ẩm thực trong đám cưới, vì vấn đề chia tách các lĩnh vực nghiên cứu thành văn hóa vật chất và tinh thần chỉ là tương đối. Qua việc tham dự một số đám cưới của bạn bè người Mạ có thể thấy nhiều nét đổi khác. Có đám cưới diễn ra trong

bảy ngày, hai nhà ăn hết 8 con heo, uống hai trăm chai bia, hai trăm lít rượu trắng trong tiệc chính đãi khách và chỉ có... một chèo rượu cần!

Với ba đám cưới mà người viết được may mắn tham dự thì bên cạnh nét truyền thống (nhiều heo, gà, rượu...) đã xuất hiện nhiều nét mới, có cái rất khác lạ. Đó là thuê mướn bàn ghế, thuê đầu bếp người Kinh; thuê nhạc cụ để chơi nhạc sống; hát bài hát mới chứ không phải là bài hát truyền thống của dân tộc; uống nhiều bia, rượu trắng chứ không phải là rượu cần v.v... Kinh tế - xã hội đã đổi thay trong sự giao lưu thì văn hóa ẩm thực cũng thay đổi. Cái hiện đại thay dần cho truyền thống, khả năng văn minh, hiện đại hóa càng cao thì nguy cơ mai một văn hóa ẩm thực càng thấy rõ; hay văn minh tăng lên, văn hóa ẩm thực giảm xuống? Nghịch lý này không phải chỉ xảy ra với người Mạ, mà cả người Kinh và cả nhiều dân tộc ở Đông Á, Đông Nam Á... từ khi tiếp nhận văn minh phương Tây. Chi tiết cái bàn kê ngay trước cửa, trên đó có cái thùng đựng quà (tiền) chúc mừng là mới lạ, báo hiệu nguy cơ mất dần bản sắc văn hóa tộc người, do chính những người trong cuộc tiếp nhận một cách hồn nhiên và không hề cảm thấy lai căng.

Như vậy, người Mạ đang giữ lại một số nét ẩm thực truyền thống: vẫn còn lưu lại nhiều chèo (ráp, yang); vẫn còn biết chế men rượu và làm rượu cần; vẫn còn phong tục uống rượu cần, tiếp khách bằng rượu cần... Tuy nhiên, đã có nhiều thay đổi về văn hóa ẩm thực: Chủng loại thức ăn thay đổi, nhất là thức ăn khô bán tại các quán trong thôn; kỹ thuật chế biến món ăn, nhất là trong đám cưới đã thay đổi; xu hướng dùng

đũa, chén, bát đang thay thế cách ăn truyền thống.

Những thôn bon gần thị tứ đã mất dần thói quen làm men rừng, ủ rượu cần, đồ uống truyền thống được thay dần bằng các thứ rượu chưng cất, bia, nước ngọt... Chiêng, chèo mất dần vai trò ở những vùng văn minh này và nguy cơ biến mất một loại dụng cụ văn hóa vật chất, mất đi một chế phẩm men rượu có nguồn gốc từ rừng, mất đi một chủng loại thức uống truyền thống là có thật. Những thôn bon vùng sâu, lượng chèo đang còn khá nhiều, các gia đình đang chế biến và đang sử dụng rượu cần truyền thống. Cũng có khi người dân làm rượu cần bằng men chợ như người Kinh. Ở Lộc Bắc (xã anh hùng), khi khách đến, Già làng vẫn mang rượu cần đãi khách, nhưng chính ông lại không uống vì rượu được làm bằng men chợ, không còn là rượu cần đích thực.

Sự thay đổi đang diễn ra hàng ngày trong các bon làng Mạ và không chỉ trong vùng Mạ mà khắp cả Tây Nguyên. Đánh giá sự thay đổi trong lĩnh vực văn hóa ẩm thực hay trong các lĩnh vực khác là công việc tế nhị, nhưng thấy có cả ưu điểm và nhược điểm. Sự thay đổi theo hướng tiến bộ, văn minh, hiện đại trong quá trình hiện đại hóa đất nước là quy luật tất yếu, mang lại diện mạo mới cho cộng đồng Mạ nói riêng, các dân tộc Việt Nam nói chung. Về chủng loại thức ăn, kỹ thuật nấu nướng và cách ăn uống thì sự thay đổi cơ bản là tiến bộ; mặt trái của hiện đại hóa là sự ra đi của văn hóa truyền thống. Nếu nhà dài, chiêng chèo, dân ca, rượu cần, thổ cẩm... cũng ra đi thì bản sắc văn hóa tộc người còn lại là gì? Đó là câu hỏi khó khăn cho cả nhà nghiên cứu, các nhà quản lý và chính cư dân Mạ.

#### TÀI LIỆU THAM KHẢO

- [1] Jean Boulbet (1999), *Xứ người Mạ lãnh thổ của thần linh*, NXB Đồng Nai.
- [2] Mạc Đường (chủ biên, 1983), *Vấn đề dân tộc ở Lâm Đồng*, Sở Văn hoá Thông tin Lâm Đồng.
- [3] Cửu Long Giang, Toan Ánh (1974), *Miền Thượng Cao Nguyên*, NXB Sài Gòn.
- [4] Nguyễn Xuân Kính (chủ biên, 2010), *Tổng tập văn học dân gian các dân tộc thiểu số Việt Nam*, Tập 20, NXB KHXH, Hà Nội.
- [5] Viện dân tộc học (1984), *Các dân tộc ít người ở Việt Nam (các tỉnh phía Nam)*, NXB KHXH, Hà Nội.
- [6] Phan Đăng Nhật (1981), *Văn học các dân tộc thiểu số Việt Nam – trước cách mạng tháng Tám*, NXB Văn hoá, Hà Nội.
- [7] Võ Quang Nhơn (1983), *Văn học dân gian các dân tộc ít người ở Việt Nam*, NXB ĐH&THCN, Hà Nội.
- [8] Lê Hồng Phong (2006), *Tìm hiểu truyện cổ Tây Nguyên trường hợp Mạ và K'Ho*, Trung tâm Nghiên cứu Quốc học, NXB Văn học, TP.HCM.
- [9] Lê Hồng Phong (chủ biên, 2015), *Nghiên cứu Folklore theo hướng tiếp cận liên ngành*, NXB ĐHQG Hà Nội, Hà Nội.
- [10] Đặng Nghiêm Vạn và các đồng tác giả (1985, 1986), *Truyện cổ các dân tộc Trường Sơn - Tây Nguyên*, 2 tập, NXB Văn học, Hà Nội.