



Tập quán ăn uống trong lễ cưới của tộc người Sán Chí ở thôn Đồng Tâm, xã Tứ Tranh, huyện Phú Lương, tỉnh Thái Nguyên

Nguyễn Thị Hòa^a, Đào Ngọc Tân^a

^aTrường Đại học Sư phạm Thái Nguyên

*Email: hoakhoasu@dhsptn.edu.vn

Thông tin bài viết

Ngày nhận bài:

25/4/2019

Ngày duyệt đăng:

10/9/2019

Từ khóa:

Tập quán, ẩm thực, Sán Chí, Đồng Tâm, Phú Lương

Tóm tắt

Thôn Đồng Tâm, xã Tứ Tranh, huyện Phú Lương, tỉnh Thái Nguyên là một trong những nơi tập trung cư trú của người Sán Chí. Tại đây, người Sán Chí giữ được nhiều nét văn hóa truyền thống, trong đó có văn hóa ẩm thực. Tuy nhiên, họ cũng phải đổi mới nhiều biến đổi do tác động của thời đại, quá trình cộng cư với các tộc người khác. Khi nghiên cứu về văn hóa ẩm thực của người Sán Chí ở Đồng Tâm, chúng tôi đặc biệt quan tâm tới tập quán ăn uống trong lễ cưới của họ. Bài viết làm rõ về nguồn nguyên liệu, cách chế biến, cách trang trí và thường thức đồ ăn uống, nghi thức và nghi lễ, đặc sản của người Sán Chí ở Đồng Tâm trong lễ cưới. Nghiên cứu tập quán ăn uống trong lễ cưới sẽ cho chúng ta thấy được đặc trưng văn hóa của người Sán Chí, từ đó giúp chúng ta thấy được giá trị văn hóa cần phát huy trong đời sống đương đại, đồng thời chỉ ra những mặt còn hạn chế cần phải có giải pháp để khắc phục.

1. Đặt vấn đề

Mỗi vùng miền, mỗi tộc người có thói quen ăn – uống riêng tạo nên tập quán, văn hóa ẩm thực đặc trưng của họ. Văn hóa ẩm thực bao gồm toàn bộ môi trường văn hóa dinh dưỡng của con người, như cách trang trí và cách thức ăn uống, nghi thức và nghi lễ, thực phẩm như biểu tượng của sự tinh khiết hay tội lỗi, hoặc đặc sản khu vực. Văn hóa ẩm thực là nét văn hóa tự nhiên hình thành trong cuộc sống. Văn hóa ẩm thực không chỉ là văn hóa về vật chất mà còn là văn hóa về tinh thần. Qua ẩm thực người ta có thể phần nào nhận diện được trình độ văn hóa của chủ thể với những đạo lý, phép tắc, phong tục trong cách ăn uống...

Tộc người Sán Chí có văn hóa ẩm thực đặc sắc, nhất là trong các dịp lễ tết và các nghi thức chu kỳ đời người như lễ cưới. Người Sán Chí có nguồn gốc từ Trung Quốc, sang Việt Nam cách ngày nay khoảng trên dưới 500 năm, sống rải rác ở phần lớn các tỉnh Đông Bắc như Thái Nguyên, Tuyên Quang, Bắc Giang, Bắc

Kạn, Cao Bằng... Do điều kiện tự nhiên ở mỗi vùng cùng với khoảng thời gian sang Việt Nam khác nhau, người Sán Chí ở mỗi một khu vực lại có sắc thái riêng về văn hóa nói chung và về tập quán ăn uống trong lễ cưới nói riêng. Do đó, việc nghiên cứu tập quán ăn uống trong lễ cưới của tộc người Sán Chí ở thôn Đồng Tâm không chỉ có ý nghĩa tìm hiểu về văn hóa tộc người mà còn giúp chỉ ra nhưng nét văn hóa riêng của họ. Trong bối cảnh toàn cầu hóa hiện nay, việc nghiên cứu đó còn có ý nghĩa nhìn nhận, đánh giá những biến đổi của văn hóa tộc người, đề xuất kiến nghị để bảo tồn và phát huy giá trị văn hóa của tộc người.

2. Giải quyết vấn đề

Tác giả dựa vào phương pháp luận của chủ nghĩa duy vật biện chứng và chủ nghĩa duy vật lịch sử để nhận diện, xem xét và đánh giá về tập quán ăn uống trong lễ cưới của người Sán Chí ở Đồng Tâm trong điều kiện tự nhiên, thôn hội nhất định.

Trong quá trình nghiên cứu, trình bày kết quả nghiên cứu, tác giả sử dụng các phương pháp chính như tổng quan tài liệu, điền dã dân tộc học, lịch sử và logic, tổng hợp, so sánh và phân tích, phương pháp bảo tàng học (nghiên cứu tài liệu hiện vật hiện có trong cộng đồng)... Phương pháp điền dã dân tộc học là phương pháp chủ đạo giúp khảo sát, đánh giá đối tượng nghiên cứu, thi thập tư liệu. Tác giả sử dụng các kỹ thuật như quan sát tham dự tại thực địa; phỏng vấn sâu, thảo luận nhóm; chụp ảnh và khảo tả.

Với các phương pháp nêu trên, tác giả nghiên cứu và làm rõ tập quán ăn uống trong lễ cưới của người Sán Chí ở thôn Đồng Tâm. Bài viết đề cập tới 2 vấn đề: 1 - Khái quát về thôn Đồng Tâm và tộc người Sán Chí, 2 - Tập quán ăn uống trong lễ cưới của người Sán Chí ở Đồng Tâm.

3. Kết quả - bình luận

3.1. Khái quát địa bàn và đối tượng nghiên cứu

Thôn Đồng Tâm thuộc xã Tức Tranh, huyện Phú Lương; cách trung tâm thành phố Thái Nguyên khoảng 20km về phía Bắc. Đồng Tâm tiếp giáp với thôn Đồng Tiến ở phía Bắc, giáp thôn Quyết Thắng ở phía Tây, phía Đông giáp thôn Góc Mít và phía Nam giáp thôn Đồng Lường.

Về địa hình tự nhiên, Đồng Tâm nằm trong vùng chuyển tiếp giữa vùng núi thấp và vùng bát úp, địa hình tương đối phức tạp bao gồm cả đồng bằng, đồi núi và núi đá. Đây là vùng địa hình mang tính chất của vùng trung du, nhiều đồi, ít ruộng. Về khí hậu, Đồng Tâm có điều kiện khí hậu đa dạng mang đậm tính chất nhiệt đới ẩm gió mùa đặc trưng của khí hậu Việt Nam. Trong năm, khí hậu được chia làm 2 mùa rõ rệt; mùa nóng ẩm từ tháng 4 đến tháng 10, nhiệt độ trung bình khoảng 25-27°C; mùa đông khô hạn và giá lạnh, thời gian khô hạn kéo dài từ tháng 11 đến tháng 3 năm sau. Trong địa phận, thôn có một dòng suối tự nhiên chảy qua, cung cấp nguồn nước tưới tiêu cho người dân. Điều kiện tự nhiên như trên đã tác động rất lớn đến quá trình sản xuất và phát triển kinh tế thôn hội trên địa bàn thôn.

Về dân cư, với 95% số dân thuộc tộc người Sán Chí (Cư dân địa phương thường gọi là Sán Chí, Sán Chấy), thôn Đồng Tâm hiện có 170 hộ gia đình gồm 650 nhân khẩu. Tại Thái Nguyên, phần lớn các sách cúng hương hỏa đều nói đến thời điểm di chuyển của

người Sán Chí từ Trung Quốc sang Việt Nam vào thời Minh và thời nhà Thanh. Trong phạm vi bài viết, căn cứ vào các tư liệu điền dã tại thực địa và thông qua các lời kể của người già cũng không thực sự rõ ràng khiến cho việc xác định nguồn gốc của tộc người Sán Chí ở Phú Lương và cụ thể ở Đồng Tâm là rất khó, chưa đem lại kết quả rõ rệt.

Về đặc điểm kinh tế, nông nghiệp trồng lúa nước chiếm vị trí quan trọng trong nền kinh tế của thôn. Người Sán Chí không chỉ thành thạo làm ruộng nước mà còn thành thạo việc làm nương rẫy. Ngoài các loại cây lương thực và hoa màu như ngô, khoai, sắn, Đồng Tâm có thể mạnh trồng cây công nghiệp. Trong đó cây chè chiếm vị trí chủ đạo trong nền kinh tế. "*Cây chè được người dân trong xóm trồng từ những năm 1956. Hiện nay, xóm có 100% số hộ dân tham gia trồng chè với 75ha diện tích... Nhờ cây chè, đời sống của người dân ngày càng nâng cao. Hiện nay, tỉ lệ hộ nghèo của xóm giảm còn 1 hộ, cận nghèo còn 13 hộ: 70% hộ khá và giàu, thu nhập bình quân trên 4 triệu đồng/người/tháng*" [1]. Ngoài trồng trọt, Đồng Tâm còn đẩy mạnh chăn nuôi gia súc, gia cầm như: trâu, bò, lợn, gà, vịt... để cung cấp nguồn thực phẩm, sức kéo và phân bón cho đồng ruộng, làm vật hiến tế trong ma chay, cưới xin, cúng bái... Cùng với trồng trọt, chăn nuôi, người Sán Chí thường xuyên quan tâm đến nguồn lợi trên rừng, dưới sông suối. Nền kinh tế trồng trọt, chăn nuôi kết hợp với việc thu hái và đánh bắt các sản vật từ trên rừng, dưới suối; trao đổi buôn bán nhỏ lẻ tác động rất lớn đến văn hóa ẩm thực của người Sán Chí ở Đồng Tâm.

Về văn hóa - xã hội, người Sán Chí tại thôn Đồng Tâm sinh sống xen cài với các tộc người Tày, Nùng, Kinh, Sán Dìu, Dao. Người Sán Chí có nhiều dòng họ. Mỗi họ không có trường tộc, không có nhà thờ họ. Trong một họ không phân biệt ngành trưởng, ngành thứ. Họ quan niệm, ai sinh ra trước, ai nhìn thấy mặt trời trước là anh là chị, ai sinh sau làm em. Gia đình người Sán Chí ở Đồng Tâm là gia đình nhỏ phụ quyền, mỗi gia đình là một đơn vị kinh tế, thôn hội tương đối độc lập. Người Sán Chí ở Đồng Tâm còn lưu giữ được nhiều nét văn hóa truyền thống cả về vật chất lẫn tinh thần, đặc biệt là hát Sắng Cọ, múa Tắc Xinh và các nghi lễ trong chu kỳ đời người (trong đó có lễ cưới).

3.2. Tập quán ăn uống trong lễ cưới của tộc người Sán Chí ở thôn Đồng Tâm

3.2.1. Vài nét về lễ cưới của người Sán Chí

Hôn nhân hay cưới hỏi là việc hệ trọng trong cuộc đời mỗi con người, là bước

ngoặt trong cuộc sống của mỗi cá nhân. Lễ cưới là tiến hành các nghi lễ cưới hỏi cho con trai hay con gái, nhằm mục đích chính thức hóa mối quan hệ giữa hai con người, hai gia đình thông gia. Đây cũng là dịp để họ hàng, làng xóm, bạn bè gần xa đến chung vui, chứng kiến và chúc mừng cho đôi vợ chồng trẻ cùng gia đình hai bên nội, ngoại. Vì vậy, các gia đình Sán Chí ở Đồng Tâm tổ chức lễ cưới cho các con rất chu đáo, coi đó là một trong những yếu tố quan trọng, tạo nên gia đình bền vững.

Quy trình đám cưới truyền thống của người Sán Chí phải trải qua các bước theo một trình tự nhất định, đó mỗi bước hôn lễ phản ánh văn hóa, lối ứng xử giữa con người với con người, cá nhân với cộng đồng một cách rõ nét.

Một là Lễ đánh tiếng – dạm hỏi (heng lù): Sau khi lựa chọn người con gái có ý định lấy làm vợ, nhà trai sẽ báo trước cho nhà gái về ngày, giờ nhà trai sang nói chuyện. Nhà trai mang theo lễ vật và sang chỉ uống nước chè, nói chuyện rồi xin thông tin cô gái về xem số. Hai là Việc so số (leo số), nhà trai nhờ thầy cúng xem nếu hợp sẽ cho người sang nhà gái bàn ngày ăn hỏi và bàn lễ vật thách cưới. Ba là Lễ ăn hỏi (tiu vờ). Nhà trai cử đoàn ăn hỏi sang nhà gái mang theo sình lễ. Hai bên thương lượng lễ vật thách cưới. Trước đây, việc thương lượng về lễ vật thách cưới diễn rất lâu, có khi mất cả buổi, chỉ khi nào hai bên thỏa thuận, thống nhất được với nhau về lễ vật thách cưới, nhà gái mới thịt gà, làm tiệc đãi khách. Bữa tiệc lễ hỏi thông thường từ 3 đến 5 mâm cơm. Trong bữa tiệc tại nhà gái, ông mối đại diện họ nhà trai sẽ trao đổi với nhà gái về dự kiến hôn lễ, ngày, giờ đón dâu. Bốn là Chuẩn bị cho lễ cưới. Công việc chuẩn bị lễ cưới của người Sán Chí được chuẩn bị chu đáo từ rất sớm, có thể trước đó một hoặc hai năm. Nhà trai phải chuẩn bị đầy đủ đồ lễ thách cưới của nhà gái, tất cả đồ lễ thách cưới phải được đưa sang nhà gái trước đám cưới một ngày. Lễ vật của nhà trai mang sang nhà gái là một con lợn còn sống, rượu, gạo, trâu cau... Con lợn được nhà trai tính toán sao cho có trọng lượng gần sát với

số thịt mà nhà gái thách cưới dùng để làm cỗ. Lễ vật mang sang nhà gái có một số điều cấm kị như: khi rót rượu cho nhà gái không được rót hết, mà phải để lại một ít với ý nghĩa để lấy phúc cho đôi trai gái, thịt lợn xông cân lên nếu thiếu 10 kg trở lên thì phải bù, thừa 10 kg thì được mang về, dưới 10 kg thì không phải bù. Thứ năm là ngày cưới (hạch chau hay đám chau). Lễ cưới truyền thống của người Sán Chí ở Đồng Tâm thường diễn ra trong 3 ngày: ngày thứ nhất chuẩn bị thịt lợn, thịt gà, giã bánh giầy; ngày thứ hai là nhà trai đưa lễ vật sang nhà gái đón dâu và đưa dâu ở nhà gái; ngày thứ 3 (sau 3 sáng) con gái, con rể về lại mặt nhà bố mẹ vợ và ăn tổng kết (đầu lợn) đám cưới. Trong đám cưới truyền thống của người Sán Chí, hai gia đình tổ chức bữa tiệc chung mời anh em họ hàng đến chung vui. Ngoài ra, hai gia đình bao giờ cũng chuẩn bị một bữa tiệc dành riêng cho bạn bè nam nữ của cô dâu (ở nhà gái), của chú rể (ở nhà trai). Bữa tiệc được tổ chức vào buổi tối, tụ họp những nam thanh, nữ tú đến dự tiệc chúc vui cho cô dâu chú rể cùng gia đình. Trong bữa tiệc (hạch bôn) còn có các hoạt động văn hóa văn nghệ như hát ví, hát đối đáp... Nhà trai cử đoàn đi đón dâu. Khi vào nhà gái, đại diện nhà trai là ông quan lang, ông mối cùng ngồi nói chuyện với đại diện nhà gái trước bàn thờ gia tiên nhà gái. Nhà gái sắp bữa cơm rất thịnh soạn để tiếp đãi nhà trai. Trong bữa cơm, nhà gái cử những người có khả năng ăn nói và có khả năng uống rượu tốt để chúc rượu nhà trai, sau đó đoàn đón dâu ngủ lại nhà gái 1 đêm. Trong đêm đó, 2 bên nam nữ thanh niên có thể hát Sáng cọ. Sáng hôm sau, trước giờ đón dâu về nhà trai, nhà gái dọn cỗ cho nhà trai. Sắp đến giờ đón dâu, thầy cúng làm lễ ra ma cho cô dâu. Sau đó, nhà gái có đoàn đưa dâu sang nhà trai. Sáng ngày hôm sau lễ cưới, cô dâu và chú rể thực hiện nghi thức Lễ lại mặt (vui min) gia đình nhà cô dâu và nhà ông mối. Ở hai nơi đều tổ chức bữa cơm 4 - 5 mâm.

Như vậy, trong lễ cưới của người Sán Chí ở Đồng Tâm có các bữa tiệc nhỏ 4-5 mâm và có 2 bữa tiệc chung lớn vài chục mâm, tùy lượng khách, họ hàng của gia đình. Trong các bữa ăn, người Sán Chí ở địa phương có tập quán riêng, trở thành thành lệ chung của các gia đình về món ăn, nghi thức, điều cấm kị trong ăn uống.

3.2.2 Ăn uống trong lễ cưới của người Sán Chí

Về Nguồn nguyên vật liệu được khai thác để chế biến, phục vụ việc ăn uống: Nếu như trong thôn hội truyền thống, nguồn thức ăn có từ khai thác và canh tác nông nghiệp chiếm vị trí chủ đạo. Nguyên liệu chủ đạo vẫn là gạo nếp, gạo tẻ, thịt lợn, thịt gà, bên cạnh đó là thịt trâu, thịt bò, tôm, cá... và các loại rau củ, quả, cây lá.

Điều đặc biệt, đối với nhà gái, hầu hết các nguyên liệu chính để chuẩn bị cho việc ăn uống trong lễ cưới là do nhà trai mang đến. Ví như: Sinh lễ ăn hỏi gồm có: một đôi gà thiên, 2 chai rượu trắng, 2 đầu gạo nếp, 2 đầu gạo tẻ, trầu cau. Lễ vật thách cưới gồm có: 60 lít rượu, 100 kg thịt lợn, 60 đầu gạo, vòng bạc tay một đôi, khuyên tai bạc một đôi, nhẫn một đôi, một chần chiên... (Đồ thách cưới có thể xê dịch tùy theo sự thương lượng giữa đôi bên nhà trai và nhà gái). Gánh lễ của đoàn đi đón dâu gồm có: 24 chiếc bánh dày nhỏ, 2 chiếc bánh dày to, 2 tấm vải, một tấm nhuôm chàm, một tấm trắng (gọi là vải khô ướt) để trả công sinh thành, dưỡng dục của bố mẹ của cô gái, 2 con gà thiên, 2 con gà dồ, 2 chai rượu

Ngày nay nguồn lương thực, thực phẩm do mua bán, trao đổi được bà con sử dụng nhiều hơn bởi sự tiện dụng của nó. Cũng vì thế mà ngày nay, mâm cỗ cưới của người Sán Chí ở đây phong phú hơn nhiều. Mỗi mâm cỗ đều được bày thêm một số món mới được người dân rất ưa chuộng như hải sản. Tuy nhiên gạo, thịt lợn, thịt gà, rau củ quả vẫn là nguyên liệu chủ đạo. Chính vì sự thay đổi này nên sinh lễ, lễ vật thách cưới cũng thay đổi không còn yêu cầu thịt, bánh, rượu, gạo. Trong gia đình người Sán Chí khi có con trai con gái lớn đến tuổi dựng vợ gả chồng, thường nuôi hai đến ba con lợn để làm đồ thách cưới hoặc để chế biến cỗ đãi khách trong ngày cưới. Ngoài lợn, mỗi gia đình còn nuôi gà, nuôi vịt, ngan, ngỗng... chuẩn bị thu lượm các sản vật sẵn có trong thiên nhiên như: măng khô, mộc nhĩ, nấm hương..., còn lại là mua; hoặc không tự trồng, chăn nuôi được thì mua toàn bộ.

Về loại hình và cách thức chế biến đồ ăn – uống sử dụng trong lễ cưới: Đối với món ăn trong các ngày lễ, đặc biệt là trong ngày cưới được chuẩn bị rất cầu kỳ và đa dạng. Các món ăn thì tùy thuộc vào tín ngưỡng của mỗi dòng họ và điều kiện kinh tế của mỗi gia đình. Trong mâm cỗ có cả đồ ăn không có nước (đồ nướng,

xào, kho, ăn sống, giò chả, các loại bánh trái,...) và đồ ăn có nước (các loại canh, khâu nhục,...). Thông thường, một mâm cỗ trong đám cưới của người Sán Chí thường có: 1 đĩa thịt lợn luộc (chùi nhộc), 1 đĩa giò lụa (giò), 1 đĩa lòng (chiềng chùi chong), 1 bát tiết canh (vun hoong vạ), 1 đĩa thịt gà luộc (chiềng cáy nhục), 1 bát xương bung đu đủ (mộc qua áo cọt), 1 bát canh chuối nấu với xương lợn (chịu chay trái), 1 đĩa thịt kho tàu (nhộc cẩu), 1 đĩa thịt nướng (chéch nhục), 1 tô cơm (chín mời phờn), 1 đĩa bánh dày (tiệc xôi ệt).

Thịt lợn là món không thể thiếu và là món chủ lực trong cỗ cưới, ví dụ như các món: thịt lợn luộc (chùi nhộc), thịt lợn nướng (lò mấu chéch), khâu nhục, sườn rán, giò...

Sườn rán: sườn lợn chặt đoạn, sườn to chặt một dẻ, sườn nhỏ chặt hai dẻ, mỗi đoạn dài 3cm. Cho một bát ăn cơm nước luộc qua, vớt ra để ráo nước. Đun mỡ nóng già, cho sườn vào rán. Rán nhỏ lửa để sườn chín róc xương. Khi miếng sườn đã vàng đều, gắp ra đĩa. Cũng có thể tẩm bột mỳ vào để rán.

Giò – Chả: Người Sán Chí biết gói khá nhiều loại giò. Đồng bào thường lấy thịt thủ thái nhỏ rồi xào kỹ với các loại gia vị như mộc nhĩ, nấm hương, hành và một số gia vị khác rồi bó lại bằng lá chuối hoặc lá dong sau đó lấy tre chẻ thanh to ép chặt cho nó cháy bớt mỡ, nước gọi là giò thủ. Ngoài giò thủ còn có giò mỡ, giò lụa. Bên cạnh các loại giò, đồng bào cũng biết làm các loại nem, chả... Chả của người Sán Chí cũng khá độc đáo. Họ không gói thịt vào rán ngay mà lấy thịt nắm lại luộc qua rồi mới đem rán.

Để làm chả nem, nguyên liệu gồm có: thịt ba chỉ, mộc nhĩ, miến, đu đủ xanh, hành hoa, bánh đa nem, nước chấm, muối, hạt tiêu, dấm, ớt đường, mỳ chính. Thịt lợn rửa sạch, băm nhỏ, ướp gia vị. Mộc nhĩ, nấm hương ngâm nở, rửa sạch, bỏ chân, thái chỉ. Giá đỗ rửa sạch, nhặt rễ, để ráo nước. Đập trứng đánh nhuyễn. Cho tất cả thịt, nấm hương, mộc nhĩ, miến, gia vị vào trộn đều, bánh đa nem đã thấm một chút nước đủ ẩm đặt lên mâm. Lấy thìa xúc nhân đặt vào giữa rồi cuộn gói lại, đường kính bánh khoảng 2cm, dài 6-7 cm. Cho mỡ vào chảo, đun nóng già, rán nem chín vàng, cả các mặt, vớt ra để ráo mỡ, rồi cắt mỗi chiếc thành ba đoạn bày lên đĩa. Pha nước chấm bằng nước mắm, dấm, ớt, tỏi, đường, mỳ chính và một chút nước sôi để nguội, ăn với nước chấm và bún.

Khâu nhục là một món ăn ngon đối với người Sán Chí. Khâu nhục được chế biến từ thịt lợn. Người ta lựa chọn loại thịt ba chỉ ngon, ít mỡ, cắt thành từng khối to và dày. Việc chế biến món ăn này rất cầu kỳ bằng nhiều công đoạn phức tạp cùng với việc sử dụng các loại gia vị như hành, tỏi, gừng, mỳ chính, ngũ vị hương... Thông thường, đồng bào dùng thịt ba chỉ đã rửa sạch cho vào nồi luộc qua rồi vớt ra để nguội. Dùng que tre vót nhọn chằm đều vào phần da bì, lấy tay bóp kỹ cho thịt tiết ra bớt mỡ. Khi chằm xong dùng nước gừng, dấm gạo, muối, đường phen pha với xì dầu sát vào phần bì rồi rán qua và tiếp tục cho vào nước nóng để bì có độ xốp. Lại cho gia vị sát đều vào miếng thịt và ướp trong vòng một giờ đồng hồ. Sau đó thái miếng thịt thành các phần riêng, mỗi phần có kích thước khoảng 2,5 x 2,5 cm nhưng ở mỗi phần đều phải giữ được cả. Trộn lẫn các loại gia vị như gừng, tỏi, địa liền, hạt sen, nấm hương làm nhân. Lấy hạt tiêu, nấm bó hom giã nát để lấy nước bóp qua thịt rồi để vào bát con cùng các loại gia vị đã trộn. Khi miếng thịt ngấm đã đủ gia vị, người ta cho thịt vào trong nồi hấp khoảng 2 giờ đồng hồ thì chín. Thịt chín sẽ rất mềm và có màu mật mía. Đem úp ngược bát lại để phần thịt úp xuống dưới, phần bì vàng ươm nổi trên miệng bát trông thật hấp cùng thơm quyến rũ. Khi bày cỗ, mỗi mâm bao nhiêu người thì đặt bấy nhiêu bát.

Đặc biệt, cỗ cưới của người Sán Chí không thể thiếu đi bát tiết canh. Bát tiết canh có màu đỏ, tượng trưng cho hạnh phúc và những gì may mắn nhất.

Món từ thịt gà, chủ yếu là thịt gà luộc (chiêm cáy nhục).

Các loại bánh: Bánh dày là một loại bánh ngon và là đồ lễ không thể thiếu trong tục cưới hỏi của người Sán Chí. Bánh dày được làm từ gạo nếp và đỗ xanh.

Để làm bánh dày ngon, người ta chọn gạo nếp cái hoa vàng không lẫn tẻ. Phải chọn loại hạt gạo rộng, nhặt sạch thóc, sạn lẫn trong gạo, sàng sảy sạch hết đầu mảy thì bánh mới dẻo. Cho gạo vào ngâm khoảng 3 giờ đồng hồ lấy rá vo, đãi sạch vớt gạo ra ra để róc nước rồi đổ vào chõ đồ xôi, đun sôi khoảng 30 phút gạo nở mọng là được. Cho xôi vào cối, dùng chày cao gàn bằng đầu người già, hai người mỗi người một chày, người nhấc lên, người già xuống cho hai đầu chày chạm vào nhau. Thình thoảng phải bời mỡ lợn vào đầu chày để xôi khỏi dính, khi nào thấy màu trong

không nhìn thấy hạt gạo nữa là được. Xoa mỡ vào tay cho đỡ dính rồi bắt bánh. Bánh dày có nhà làm nhỏ bằng lòng bàn tay úp hai cái vào nhau thành một cặp, hai mặt hở bên trên và bên dưới co đặt trên lá chuối cắt tròn vừa với cái bánh.

Có hai loại bánh dày - bánh dày trắng và bánh dày đỏ. Bánh dày trắng được làm tròn dàn trên lá chuối. Cứ 8kg gạo thì được khoảng 15-20 chiếc bánh. Để làm nhân bánh, người ta chọn đỗ xanh lòng vàng, cho vào cối xay vỡ đều hai nửa rồi ngâm vào nước nóng cho đỗ róc vỏ. Ngâm xong, đem đỗ ra đãi sạch vỏ, nhặt sạn rồi cho chõ đồ chín, sau đó giã nhỏ toi. Dùng đỗ toi và mỡ lợn vắt bánh theo ý thích. Bánh dày làm xong phía trắng, dẻo, đỗ bở toi thơm ngon.

“Khi làm bánh dày để mang sang nhà gái, người ta còn làm một cái bánh tròn thật to (khoảng 2kg một cái) tượng trưng cho mặt trăng hôm rằm. Đây là loại bánh chay không nhân thể hiện sự tinh khiết dâng cúng ông bà tổ tiên [4, tr.99].

“Muốn làm xôi đỗ xanh, người ta phải ngâm gạo vào nước trước khi nấu khoảng 1-2 giờ, đỗ xanh phải xay vỡ, bỏ vỏ. Dùng chõ đất nung để đồ xôi. Gạo nếp để phía dưới, đỗ xanh để lên. Khi chín, lấy đậu xanh ra cho vào chảo đảo đều với muối, mỡ sau đó mới cho xôi vào trộn thành xôi đỗ xanh. Còn đối với xôi đỏ, bèo lấy lá bay sơn, rửa sạch, đun sôi, lọc lấy nước màu đỏ còn bã bỏ đi. Ngâm gạo nếp vào nước màu đỏ cho gạo thành màu đỏ rồi đổ vào chõ (có cho thêm muối), xôi sẽ có màu đỏ đẹp” [3, tr.253, 254].

Trong mâm cỗ cưới người Sán Chí còn có đĩa bánh chưng. Người Sán Chí thường gói bánh chưng dài. Loại bánh này do lăn được kỹ nên khi ăn rất dền và ngon. Để làm bánh này, người ta chọn gạo nếp cái hoa vàng, nhặt sạch sạn, thóc lẫn trong gạo ngâm trong nước sạch. Ngâm được 3-4 đồng hồ thì vớt ra rá, đãi kỹ rồi để ráo nước thì trộn gạo vào một chút muối trắng. Đỗ xanh dùng để gói bánh là loại đỗ không bị mốc, mảy đều, đỗ được xay vỡ rồi ngâm vào trong nước nóng cho tróc vỏ. Ngâm xong cho đỗ vào rá để đãi sạch vỏ xay rồi thêm một ít muối trắng vào nhân đỗ cho bánh có vị đậm đà. Thịt dùng để gói bánh chưng là loại thịt lợn ba chỉ, thịt được thái miếng dày khoảng 1-1,5 cm, dài 7cm. Thịt này được tẩm gia vị, muối và hạt tiêu. Lá dùng để gói bánh là loại lá dong bánh tẻ. Khi gói bánh lá được rửa sạch, lau khô rồi

được dọc bớt phần cuống và thân lá cho dễ gói, cũng có thể luộc qua lá cho mềm. Lạt gói bánh lấy từ cây giang, pha thành các thanh nhỏ, lột mỏng.

Khi gói bánh đặt một chiếc lá dong xuống để lá gói lên trên lạt (dùng 2 đến 3 lá) lấy bát ăn cơm vục nửa bát gạo đã được vo đãi sạch rải đều theo chiều của lá. Sau đó đặt một lượt thịt lợn đã ướp hạt tiêu rồi lại cho một lượt đỗ kín thịt và một lượt gạo kín đỗ. Dùng hai tay chập hai mép lá vào nhau quấn lỏng vào sát bánh, một tay giữ ở giữa, một tay vuốt thẳng ra đầu rồi đổi cho tay kia sau đó buộc xoắn chiếc lạt ở giữa để giữ cố định và gấp một đầu bánh lại. Dùng chiếc bánh lên đùn cho chặt gạo, phía đầu kia cũng gấp lá rồi buộc lạt tương tự. Bánh gói xong cho vào nồi đồ ngập nước để luộc. Bánh chưng luộc càng kỹ càng ngon nhưng ít nhất cũng phải đủ 12 giờ đồng hồ mới được. Bánh chín kỹ thì vớt ra cho vào nước sạch rửa hết mỡ dính bên ngoài sau đó cho bánh lên mâm và lấy tay lăn mạnh. Cứ lăn đi lăn lại cho bánh chạy hết nước đọng trong lá để bánh được dền và mịn. Khi ăn bóc một đầu rồi lấy dây giang tước nhỏ để xắt miếng, bày trên đĩa.

Bên cạnh đồ ăn còn là thức uống. Trong mâm cỗ cưới, rượu là thức uống chủ yếu. Người Sán Chí thường nấu rượu từ gạo nếp, gạo tẻ, sắn, ngô.

Trước kia để nấu được rượu, người Sán Chí phải tự chế biến men rượu. Họ vào rừng tìm cây chi thiên (ple tui mieng), cây giềng (kiesng liiejo), cây dâm (lọt lịeo)... về giã nhỏ, ủ cho lên men, trộn với bột gạo tẻ, nặn thành bánh nhỏ rồi phơi khô, cất lên gác bếp để dùng dần. Kinh nghiệm của những người nấu rượu cho biết thời tiết là yếu tố ảnh hưởng đến sự thành công hay thất bại của một mẻ rượu còn số lượng và chất lượng của rượu lại phụ thuộc vào quá trình lên men có tốt hay không.

Về cách nấu rượu, họ mang gạo nếp hoặc gạo tẻ đem nấu chín, đổ ra, khi sờ tay thấy hơi ấm thì rắc men vào cho đều (nếu là mùa đông) hoặc để nguội (nếu là mùa hè) rồi cho vào chậu lót nilông hoặc vại ủ khoảng 2-3 ngày (nếu là mùa hè) hoặc 4-5 ngày (nếu là mùa đông), đổ nước vào ủ tiếp nữa, mớ ra thấy bong rượu nổi lên thì đem đi nấu. Đồ nấu rượu gồm: một chiếc nồi bằng đồng hoặc nhôm; một bộ phận làm lạnh chuyển hơi rượu thành rượu làm bằng chảo để đựng để đựng nước đặt trên một chiếc chõ (nếu là chõ gỗ, nay họ dùng chõ nhôm đã gồm cả bộ phận làm nát

gồm 2 tầng), trong chõ có một bộ phận bằng gỗ (nếu là chõ gỗ) để hứng rượu chảy ra ống dẫn bằng tre.

Người Sán Chí ở Đồng Tâm có quan niệm “khách đến nhà, trước uống trà, sau uống rượu”. Vì vậy, trong lễ cưới không thể thiếu nước trà pha từ thành phẩm chè do chính người dân trồng. Trà được mời khách trước và sau bữa ăn. Ngoài ra, người Sán Chí cũng thích uống các loại nước đun từ cây, lá rừng, bởi theo họ, uống các loại cây này sẽ tốt cho sức khỏe.

Mâm cỗ được bày biện đơn giản, không cầu kì. Xưa người Sán Chí chỉ ngồi 4 người trong một mâm cỗ bởi đồng bào tin rằng số 4 là con số tốt, là tứ trụ, nó còn tượng trưng cho bốn phương trời. Trong ngày trọng đại, các mâm cỗ được bày đặt ở các vị trí trong nhà, ngoài sân nhưng vị trí được coi là quan trọng nhất trong ngôi nhà là ở gian giữa, gần cửa chính, phía trước bàn thờ gia tiên. Đây là vị trí được dành cho thầy cúng, ông mối và người bậc trên trong hai họ nội ngoại của cô dâu, chú rể. Trong gia đình, con dâu không ngồi chung mâm với bố chồng và anh chồng.

Cùng với sự biến đổi về nguồn nguyên liệu và đồ ăn thì cách ứng xử trong ăn uống ngày lễ cưới của người Sán Chí ở thôn Đồng Tâm cũng có sự thay đổi. Tục giúp nhau trong ngày cưới cũng có sự thay đổi. Xưa, người ta thường giúp nhau về thúng thóc, thúng gạo, con lợn, con gà rồi cả nhà đến ăn cỗ. Nay, ai đi ăn cỗ đều phải theo lệ mừng tiền (phong bì). Số người trong một mâm cỗ cũng thay đổi. Người ta không ngồi bốn như trước nữa mà tất cả đều ngồi mỗi mâm sáu người. Trừ những người có vai vế trong làng, trong họ còn thanh niên nam nữ đều ngồi cùng với nhau trong một mâm. Cỗ cưới cũng được bày biện ra bàn trong rạp.

Trong lễ cưới, ăn uống là việc rất quan trọng và được giúp đỡ bởi họ hàng. Vì vậy, người nấu bếp được đề cao. Khi cô dâu được đón về nhà trai, nghi lễ đầu tiên là việc bà nấu cơm phục vụ đám cưới lấy cái rế nồi hoặc ông trưởng bếp đặt cái rọ lợn ra cản đường, cô dâu phải trả mấy đồng xu rồi mới được đi tiếp.

4. Kết luận – Kiến nghị

Tộc người Sán Chí ở thôn Đồng Tâm, xã Tứ Tranh, huyện Phú Lương, tỉnh Thái Nguyên có văn hóa truyền thống nói chung và nghi thức cưới xin đặc sắc, đặc biệt là tập quán ăn uống trong lễ cưới. Văn hóa ẩm thực trong lễ cưới phản ánh đặc điểm kinh tế -

xã hội, văn hóa của tộc người ở địa phương. Qua nghiên cứu, chúng ta đã thấy sự biến đổi không nhỏ, sự mai một và nguy cơ bị biến mất của văn hóa cưới xin truyền thống, tập quán ăn uống trong lễ cưới của người Sán Chí do tác động của cơ chế thị trường, thời kỳ hội nhập.

Hiện nay, việc bảo tồn và giữ gìn bản sắc văn hóa dân tộc Sán Chay ở thôn Đồng Tâm đã và đang được chính quyền rất quan tâm. Ngày 15/5/2017, tại thôn Đồng Tâm xã Túc Tranh, UBND huyện Phú Lương tổ chức Hội nghị triển khai Dự án bảo tồn và phát huy bản sắc văn hóa dân tộc Sán Chay gắn với phát triển du lịch cộng đồng xóm Đồng Tâm xã Túc Tranh giai đoạn 2017 - 2020, định hướng đến 2025. Đó cũng là dự án quảng bá về xóm Đồng Tâm với những nét văn hóa đặc trưng của tộc người Sán Chí. Việc bảo tồn tập quán ăn uống trong lễ cưới sẽ góp phần làm cho dự án quảng bá trở nên đa dạng và hấp dẫn hơn đối với khách du lịch, tạo tiềm năng lớn về phát triển du lịch tỉnh Thái Nguyên, huyện Phú Lương nói chung và của thôn Đồng Tâm, xã Túc Tranh nói riêng. Để thực hiện đó cần có sự quan tâm của Đảng và Nhà nước, sự vào

cuộc của chính quyền địa phương, sự chung tay của tộc người Sán Chí ở đây.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. Lan Anh (2016), *Xóm Đồng Tâm đón nhận làng nghề chè truyền thống*, phuluong.thainguyen.gov.vn/-/xom-ong-tam-on-nhan-lang-nghe-che-truyen-thong (11/04/2018).
2. Hoàng Quốc Bảo (2013), *Đời sống văn hóa của người Sán Chay ở huyện Định Hóa tỉnh Thái Nguyên (1986-2010)*, Trường Đại Học Sư Phạm Thái Nguyên, Trung tâm Học Liệu - Đại Học Thái Nguyên.
3. Khổng Diễm - Trần Bình (2011), *Dân tộc Sán Chay ở Việt Nam*, Nxb Văn hóa dân tộc, Hà Nội.
4. Nguyễn Thu Minh (2016), *Tục cưới hỏi của người Cao Lan - Sán Chí ở Bắc Giang*, Nxb Mỹ thuật, Hà Nội.

Custom of culinary in wedding ceremony of san chi ethnic in Dong Tam hamlet, Tuc Tranh commune, Phu Luong district, Thai Nguyen province

Nguyen Thi Hoa, Dao Ngoc Tan

Article info

Received:

25/4/2019

Accepted:

10/9/2019

Keywords:

Custom, culinary, San Chi, Dong Tam, Phu Luong

Abstract

Dong Tam hamlet, Tuc Tranh commune, Phu Luong district, Thai Nguyen province is one of the places where San Chi people gather. Here, the San Chi people retain many traditional cultures, including culinary culture. However, they also face new changes due to the impact of the era, the process of co-living with other ethnic groups. When studying the culinary culture of the San Chi people in Dong Tam, we were particularly interested in their wedding eating and drinking habits. The article clarifies the source of raw materials, how to prepare, decorate and enjoy food, rituals and ceremonies, specialties of the San Chi people in Dong Tam at the wedding. Studying the eating and drinking habits at the wedding will show us the cultural characteristics of the San Chi people, thereby helping us to see the cultural values of pure customs and traditions that need to be promoted in life. Contemporary, at the same time discovering the limitations that need solutions overcome.