

Yếu tố thẩm mỹ trong nghệ thuật ẩm thực của một số dân tộc ít người ở Việt Nam

Trần Tấn Vịnh^a

Tóm tắt:

Đồng bào các dân tộc thiểu số ở nước ta đã tích lũy nhiều tri thức bản địa quý báu về trồng trọt, chăn nuôi và khai thác nguồn lợi từ thiên nhiên để có nguồn lương thực, thực phẩm đảm bảo, duy trì cuộc sống. Ngoài việc khai thác, bảo quản, chế biến những món ăn thức uống, đồng bào biết tận dụng những nguyên vật liệu sẵn có trong thiên nhiên và sáng tạo ra những vật dụng để chứa đựng món ăn, thức uống, sắp đặt và bày biện chúng trong bữa cơm gia đình hay sinh hoạt lễ hội cộng đồng. Họ ăn món gì, uống như thế nào, cách thức ăn uống ra sao không chỉ thể hiện bản sắc ẩm thực mà qua đó cũng phản ánh rõ nét thẩm mỹ quan và bản sắc tộc người.

Từ khóa: *yếu tố thẩm mỹ, nghệ thuật ẩm thực, dân tộc thiểu số, các dân tộc miền núi phía bắc, các dân tộc vùng Trường Sơn - Tây Nguyên*

^a Trường Đại học Đông Á; 33 Xô Viết Nghệ Tĩnh, Hòa Cường Nam, Hải Châu, Đà Nẵng, Việt Nam.
e-mail: tanvinh1811@gmail.com

Aesthetic Elements in Culinary Arts of Ethnic Minorities in Vietnam

Tran Tan Vinh

Abstract:

Ethnic minorities in the mountainous areas of our country have accumulated a lot of valuable indigenous knowledge about cultivation, livestock raising, and exploitation of natural resources to secure food sources, and maintain their lives. In addition to exploiting, preserving and processing foods and drinks, the people know how to make use of available materials in nature and create items to contain and serve them in family meals or community festival activities. What they eat, and how they eat and drink not only represent their culinary identity but also clearly reflect the aesthetic and ethnic identity of the people.

Key words: *aesthetic elements, culinary arts, ethnic minorities, ethnic groups in the Northern Mountains of Vietnam, ethnic groups in Truong Son - Tay Nguyen*

Received: 15.8.2022; Accepted: 03.10.2022; Published: 20.10.2022

Đặt vấn đề

Khía cạnh thẩm mỹ trong nghệ thuật ẩm thực các dân tộc thiểu số

Trong mọi thời đại, mọi hoàn cảnh, ẩm thực luôn là mối quan tâm hàng đầu của con người, kể cả ở cấp độ cá nhân, cộng đồng. Việt Nam là quốc gia có nền ẩm thực độc đáo, thể hiện chủ yếu qua đặc trưng ẩm thực của các vùng văn hóa và ẩm thực tộc người. Để có nguồn lương thực, thực phẩm, đồng bào các dân tộc thiểu số ở miền núi đã tích lũy nhiều tri thức bản địa quý báu về trồng trọt, chăn nuôi và khai thác nguồn lợi từ thiên nhiên. Cách khai thác, bảo quản, chế biến những món ăn thức uống, cách ứng xử, tổ chức ăn uống trong gia đình và cộng đồng thể hiện rõ bản sắc tộc người.

Thẩm mỹ là yếu tố mang tính phổ quát của cộng đồng tộc người. Nó thể hiện qua các công trình kiến trúc như trang trí nội thất, nghệ thuật điêu khắc, tranh vẽ tại nhà ở, nhà mồ, nhà cộng đồng (rông, guol), hoa văn trang trí trên các công cụ sản xuất, vật dụng sinh hoạt; hoa văn, màu sắc, kiểu cách trang phục, hình dạng đồ trang sức... Trong văn hóa ẩm thực, đồng bào rất chú trọng đến hình thức như cách sắp đặt, bày biện, trang trí nhằm thỏa mãn thị giác trước khi thưởng thức các loại đồ ăn thức uống. Quá trình ẩm thực qua nhiều khâu, giai đoạn, từ khi tìm kiếm nguyên liệu, sử dụng công cụ để chế biến, nấu nướng, đến lúc bày biện, sắp đặt, dọn ăn hay soạn cỗ tiệc. Trừ bữa cơm đơn sơ hàng ngày trong gia đình, trong các dịp lễ hội đồng bào luôn sắm sửa, chuẩn bị bàn tiệc/mâm cỗ tươm tất, sang trọng. Trong đó, yếu tố thẩm mỹ trong ẩm thực luôn được đồng bào các dân tộc coi trọng. Với sự sáng tạo và khéo léo, đồng bào đã chế tác nhiều vật dụng có kiểu dáng, hoa văn độc đáo. Trong quá trình chế biến, các tộc người cũng biết khai thác màu sắc đặc trưng của các loại lương thực, thực phẩm để tạo màu sắc bắt mắt cho các loại đồ ăn thức uống. Việc sắp đặt, trưng bày đồ ăn thức uống, ứng xử lúc ăn uống cũng tuân theo quy định tập tục cổ truyền. Đặc biệt, trong những dịp lễ hội, nhiều tộc người chú trọng việc trang trí nhà cửa, nhà làng truyền thống - nơi tổ chức ăn uống, nhà mồ, dựng cây nêu, cột lễ, sắp đặt các dụng cụ - nơi dâng cúng lễ vật cho người quá cố, tổ tiên, thần linh. Tất cả tạo nên một không gian ẩm thực mang đậm phong cách, bản sắc tộc người. Nghệ thuật ẩm thực không chỉ làm cho con người no bụng, cảm nhận được vị thơm ngon mà tận hưởng nét đẹp, qua đó tăng thêm giá trị của đồ ăn thức uống. Yếu tố thẩm mỹ là một phần trong nghệ thuật ẩm thực dân tộc, làm cho một số món ăn, đồ uống của đồng bào trở thành sản phẩm hàng hóa, được người tiêu dùng ưa chuộng, được phát huy trong hoạt động du lịch cộng đồng, các lễ hội giao lưu văn hóa.

Nghệ thuật ẩm thực là một trong những loại hình di sản văn hóa phi vật thể gắn bó chặt chẽ với đời sống hàng ngày của từng gia đình và các hoạt động lễ hội của cộng đồng. Ẩm thực của đồng bào miền núi cũng không tách rời với cuộc sống tín ngưỡng, tâm linh. Vào dịp lễ hội, họ luôn sắm sửa, chuẩn bị bàn tiệc/mâm cỗ tươm tất, sang trọng. Các món ẩm thực dành cho lễ hội trước tiên là làm lễ vật dâng cúng thần linh, sau đó mọi người mới

được thụ hưởng, gọi là bữa ăn “cộng cảm”. Lúc đó, yếu tố thẩm mỹ trong ẩm thực luôn được đồng bào các dân tộc coi trọng.

Phạm vi, đối tượng nghiên cứu

Mỗi cộng đồng tộc người có những nét tương đồng, khác biệt về quan niệm và cách thức thể hiện tính thẩm mỹ trong nghệ thuật ẩm thực. Để có cái nhìn đối sánh về yếu tố thẩm mỹ trong nghệ thuật ẩm thực, chúng tôi không dừng lại trong phạm vi một dân tộc mà mở rộng khảo cứu ở một số dân tộc đang sinh sống ở các vùng miền khác nhau của cả nước. Đó là các dân tộc: Tày, Thái, Dao, Hà Nhì đen... ở vùng Tây Bắc và Đông Bắc Việt Nam; các dân tộc: Cơ Tu, Bru-Vân Kiều, Tà Ôi... ở Trường Sơn, các dân tộc: M'Nông, Ê Đê, Gia Rai... ở Tây Nguyên và dân tộc Chăm sinh sống ở Nam Trung Bộ.

Lĩnh vực nghiên cứu là những quan niệm thẩm mỹ, ý nghĩa biểu tượng trong văn hóa ẩm thực, khai thác, sử dụng các nguyên vật liệu trong thiên nhiên để chế biến, sáng tạo các vật dụng để sắp đặt, bài trí món ăn cùng với màu sắc đẹp mắt tạo nên hiệu quả thẩm mỹ trong đời sống ẩm thực.

Nội dung

Màu sắc của thực phẩm và các món ăn

Gạo rẫy là nguồn lương thực chính để duy trì cuộc sống của đồng bào các dân tộc thiểu số. Trong quá trình mưu sinh, đồng bào đã tích lũy được nhiều kinh nghiệm trong việc canh tác, thu hoạch, bảo quản và chế biến hạt gạo rẫy thành món ăn. Sau khi thu hoạch, đồng bào cho lúa vào kho cất giữ. Họ làm nhà kho khá kiên cố để giữ lúa. Các nghi lễ thiêng liêng ở rẫy lúa và kho lúa để tạ ơn Hồn lúa, Mẹ lúa đã cho mùa màng bội thu, dân làng no ấm. Đồng bào giã lúa bằng cối gỗ sơ qua cho bong lớp vỏ ngoài. Sau khi giã, sảy sạch trấu, hạt gạo nằm trên nia còn nguyên lớp cám bám vào nên có màu đỏ, đồng bào Cor, Cadong, Xơ Đăng thường gọi là “gạo đỏ” hay gạo lứt. Cơm nấu từ hạt gạo này có màu đỏ nhạt đặc trưng, là món ăn chính thường ngày của gia đình cũng như trong các dịp lễ hội. Những hạt gạo rẫy khi nấu chín không dẻo, dính lại như những loại gạo ở đồng bằng mà tơi, rời ra từng hạt to tròn. Gạo đỏ hấp/độn/ghé cùng củ mì (sắn) trồng trên rẫy là món ăn chính yếu hàng ngày trong bữa cơm gia đình của nhiều tộc người. Những hạt lúa được ngâm sương sa của đất trời nên có mùi thơm đặc trưng mang hương vị núi rừng nên ăn rất ngon. Đặc biệt, cơm gạo đỏ hòa quyện với hương vị của củ mì, khoai lang thì có vị ngọt, bùi. Củ mì trắng tinh khi hấp chín cũng nhuộm màu đỏ trông rất bắt mắt. Cơm rẫy chấm muối mè là món ăn khá bình dị nhưng được nhiều người ưa thích. Cơm rẫy muối mè tuy đơn giản nhưng vẫn chứa đầy đủ dinh dưỡng cần thiết cho cơ thể. Ai đã một lần ăn, khó mà quên được hương vị của nó. Loại gạo này cũng được người dân dùng để nấu cơm tiếp đãi khách quý, lễ vật dâng cúng thần linh trong các lễ nghi truyền

thống. Đồng bào Cor, Cadong ở huyện Bắc Trà My còn có món cơm ngũ sắc gồm: cơm đỏ (gạo rẫy) độn/ghé sắn, cơm trắng (gạo ruộng), thêm các loại ngũ cốc như bắp, đậu đen. Ngoài gạo tẻ, gạo nếp cũng là nguồn lương thực chính của các dân tộc sinh sống ở núi rừng Trường Sơn như Cơ Tu, Tà Ôi... Các loại nếp của người Tà Ôi thường được phân loại theo màu sắc, là: *atut* (nếp đen), *kachãh* (nếp than), *trang* (nếp trắng), *abung* (nếp tro), *amuk* (nếp tím) (Trần Hoàng, Nguyễn Thị Sửu, 2003). Sắc màu tự nhiên của gạo rẫy, dù nấu bình thường hay bằng nhiều cách khác như nấu ống (cơm lam), đồ, hấp, rang, nướng, sấy... đều giữ màu nguyên thủy của nó, đồng thời tạo ra màu pha lẫn mới, làm mâm cơm, bữa tiệc của đồng bào thêm đẹp mắt, hấp dẫn.

Đối với các dân tộc Tày, Thái, Mường, Lào, Dao... ở phía Bắc, một bữa cỗ thịnh soạn trong ngày hội của gia đình hoặc cộng đồng, nhất là vào dịp Tết, không thể thiếu món xôi màu, bánh màu, trong đó, xôi ngũ sắc là đặc sản của đồng bào. Mùi thơm, độ dẻo của lúa nếp nương cùng với màu sắc rực rỡ được làm từ các loại lá trên rừng, hấp dẫn người ăn ngay từ cái nhìn đầu tiên. Để nấu xôi màu, đồng bào chọn loại *nếp tan* - là loại nếp nương ngon nhất và thu hái những loại lá cây, củ, rễ, hoa, trái làm nguyên liệu tạo màu. Đây là các loại cây được đồng bào trồng nhiều trong vườn, nương rẫy hay có sẵn trong rừng. Loại cây này tạo màu sắc rất đẹp, chẳng thua kém các loại màu được dùng trong thực phẩm công nghiệp nhưng lại hoàn toàn không gây độc hại. Đồng bào Thái gọi cây màu nấu xôi là *khẩu cấm*, nguyên liệu chính để tạo nên sắc màu cho xôi. Màu đỏ lấy từ cây *khẩu cấm* *lanh*, màu vàng tạo ra từ cây *khẩu cấm* *luong*, màu tím làm nên từ cây *khẩu cấm* *tím*, màu đen từ quả trám rừng, màu trắng là màu nguyên bản của gạo nếp. Đồng bào thường chọn những lá *khẩu cấm* to, lá già có màu xanh đậm, không bị sâu, mang rửa sạch cho vào nồi đun. Màu của xôi đậm hay nhạt cũng phụ thuộc khá nhiều vào thời gian đun lá. Sau khi đun xong, người ta chắt lấy phần nước màu rồi ngâm gạo nếp vào đó khoảng một giờ rồi chắt hết nước ra.

Mỗi dân tộc có sự khác nhau về tên gọi, có đôi chút khác nhau về thời gian chế biến nhưng quy trình, kỹ thuật để hình thành nên món xôi màu là như nhau. *Khẩu cấm* không nấu theo kiểu thông thường mà phải *đồ*. Người làm bếp *đồ* xôi bằng *ninh* đồng hoặc bằng *chõ* gỗ. Khi *đồ* xôi phải cho vừa lửa, không quá to, lấy đũa đảo nhẹ trong lúc *đồ* thì xôi mới dẻo. Người ta dùng miếng vải làm ẩm, trùm bên ngoài chõ để giữ nhiệt, giúp xôi không bị mất nước, chín đều. Đồng bào cũng thường dùng lá chuối tươi để giữ hơi và hương vị của cơm nếp. Thời gian *đồ* xôi trung bình từ 30 - 40 phút. Khi xôi chín, người ta cho thêm vài thìa dầu ăn để tạo độ bóng, xôi sẽ mềm và thơm hơn. Sau đó, người ta đổ ra một cái nia/ mẹt hay một cái rổ to có lót lá chuối để xôi được ráo nước. Không để xôi trong chõ vì dễ bị hấp hơi, làm cho xôi bị nhão. Xôi được xôi vào lá chuối, lá dong, phân chia thành từng khẩu phần. Các gói xôi này được dùng trong nghi lễ cúng rừng, trong đám ma, đám cưới và mang ra chợ bán. Khi nấu xôi màu phục vụ lễ hội, đãi khách quý, xôi được đem vào từng cái giỏ, cái làn bằng tre nứa để trên mâm cỗ.

Đối với đồng bào Thái, ngày thường, xôi màu tím được nấu nhiều hơn so với các loại xôi màu khác. Đặc biệt, trong lễ tết thì trên mâm cỗ nhất định phải có xôi nhiều màu. Người Thái ở các tỉnh Điện Biên, Lai Châu, Sơn La có xôi ngũ sắc và thường là năm màu: *trắng, đỏ, xanh, tím, vàng*. Người Nùng Dín ở Mường Khương, Lào Cai có xôi bảy màu (*hồng, đỏ tươi, đỏ thẫm, xanh củu long, xanh vàng, xanh lá chuối, vàng*) thường được tạo ra từ các loại cây lá (cây cẩm hoa, cây hoa vàng, cây nghệ...). Vào dịp Tết Thanh minh, người Tu Dí làm xôi tám màu (ba loại màu xanh: *xanh lá cây, xanh da trời, xanh lơ*; hai loại màu đỏ: *đỏ sậm, đỏ hồng*; các màu khác là: *vàng, tím, nâu*). Các màu này được tạo ra từ cây *đồ* xôi mà đồng bào gọi là *gié măng dê*, củ nghệ, củ nâu (Nguyễn Thị Minh Tú, 2012). Dân tộc Thái ở Nghệ An dùng các loại lá cây, quả, hạt để ngâm với gạo nếp tạo thành các màu cho xôi thêm đẹp mắt. Màu xanh từ lá dứa, màu đỏ từ gấc hoặc lấy nước từ lá *tầm phong*, màu đen từ nếp cẩm hoặc lá cây *đăng nga* với nước tro của rơm nếp (Hoàng Văn Hùng, 2022). Đồng bào Mường di cư vào lập nghiệp, sinh sống ở xã Trà Giang, huyện Bắc Trà My (Quảng Nam) có xôi hồng ba màu. Loại xôi này cũng được làm từ nếp của người Mường. Xôi có các màu sắc rất bắt mắt, nguyên liệu đều được lấy từ các loại lá thiên nhiên như: lá nếp cẩm làm nên màu tím, lá sâm rừng tạo nên màu vàng và thêm màu trắng trinh nguyên của gạo nếp.

Theo quan niệm của đồng bào miền núi phía Bắc, mỗi màu có một ý nghĩa riêng. Màu đen là màu của đất đai trù phú, màu đỏ là màu tượng trưng cho khát vọng, màu tím tượng trưng cho sự thủy chung, màu vàng tượng trưng cho sự no đủ, màu xanh tượng trưng cho núi rừng, màu trắng tượng trưng cho tình yêu trong trắng và sự thanh cao. Ngoài ra, mỗi gam màu của xôi thể hiện sống động màu sắc trên trang phục truyền thống mang đậm bản sắc dân tộc.

Cách thức bày biện, trang trí món ăn là điều quan trọng để làm nên vẻ đẹp, hấp dẫn của mâm cỗ. Mỗi màu xôi có vẻ đẹp riêng. Để tăng thêm vẻ đẹp vốn có của nó, đồng bào trộn lẫn các màu xôi lại với nhau tạo thành một đĩa xôi hay mâm xôi lung linh sắc màu. Hoặc xôi màu làm nền, phối hợp hài hòa với màu sắc của các loại món ăn khác, gây sự chú chú của thực khách. Họ được cảm nhận món ăn “no mắt” trước khi “no bụng”. Khi ăn xôi, đồng bào không dùng thìa hoặc đũa mà dùng tay vắt thành từng nắm nhỏ. Xôi màu chấm với chẳm chéo để kích thích dịch vị hoặc ăn chay, tùy sở thích. Hạt xôi nhìn muốt, bóng loáng, khi ăn dẻo và thơm, nhai kỹ càng có vị ngậy, tạo cảm giác ngon miệng.

Xôi màu không chỉ có giá trị về ẩm thực mà còn có giá trị tâm linh sâu sắc. Người dân nơi đây cho rằng, ăn món xôi ngũ sắc, xôi bảy màu vào ngày tết sẽ gặp nhiều may mắn trong năm. Ngoài hương vị thơm dẻo, bắt mắt bởi sắc màu, tinh chất của các loại lá cây rừng, xôi màu còn có tác dụng chữa bệnh đường ruột và rất tốt cho sức khỏe. Xôi màu - *khẩu cẩm* vừa để trang trí cho đẹp bàn/mâm cỗ, thắm đượm sắc màu ẩm thực núi rừng, vừa là món ăn làm “ấm bụng” cho mọi người khi đi dự lễ hội, chơi Tết ở các bản làng vùng cao.

Vật dụng ẩm thực

Vật dụng đan lát

Đan lát là nghề thủ công rất quan trọng nhằm phục vụ cho nhu cầu sinh hoạt, sản xuất và săn bắn, hái lượm... Sản phẩm chủ yếu của nghề đan lát là các loại gùi, nong nia, sàng, rổ, thúng, bồ đựng lúa và một số đồ vật sử dụng trong các nghi lễ, sinh hoạt nghệ thuật và cuộc sống đời thường. Những sản phẩm đan độc đáo nhất của người Cơ Tu là những chiếc mâm ăn, gùi có nắp đựng đồ gia bảo, gùi ba ngăn nam giới, gùi đựng đồ của người phụ nữ, các loại nia. Trong các sản phẩm đó, chiếc mâm ăn đan bằng mây tre, cái nia hình giọt nước là đồ vật hữu dụng có giá trị thẩm mỹ. Đồng bào khai thác tre, nứa, lồ ô, mây từ trong rừng, mang về nhà dùng rựa chẻ ra, vót cho đẹp rồi đan. Những đồ dùng vật được làm bởi bàn tay khéo léo của những người đàn ông với kỹ thuật tạo tác.

Buổi ban đầu, đồ vật sử dụng trong việc ăn uống khá đơn sơ. Nguyên vật liệu từ thiên nhiên khá dồi dào được đồng bào dùng để gói gém, phân chia, sắp đặt thức ăn. Theo tập quán, mỗi buổi chiều từ nương rẫy về, đồng bào thường gùi theo vài tàu lá chuối. Nó dùng để lót dưới sàn tạo thành một chiếc mâm bằng lá để đặt thức ăn. Đặc biệt, khi “ăn trâu”, “ăn bò” (hiến sinh trong lễ hội) hay săn được thú rừng, đồng bào thường lấy lá chuối để gói thịt sống hoặc đã nấu chín để phân chia cho mỗi gia đình theo bình quân đầu người. Nhiều tộc người, dùng lá chuối để đựng thức ăn như một nghi lễ bắt buộc. Trên lớp lá chuối xanh đặt các món ăn như cá, thịt, rau trộn, gia vị... Khi đi làm rẫy, săn bắt, hái lượm, đồng bào cũng sử dụng lá chuối hoặc các loại lá cây trong rừng để bày thức ăn. Trong lễ cưới, ăn trâu mừng mùa bội thu, nhiều tộc người như Cơ Tu, M’Nông, Mạ..., chủ nhà cũng thường bới cơm trên lá chuối rồi mời mọi người ngồi xung quanh bốc ăn. Có lẽ đây là tập tục xưa cổ còn sót lại để nhớ về tổ tiên của họ đã từng có cách ăn uống chung như vậy.

Tuy nhiên, mâm lá chuối, lá dong hay các loại lá rừng khác chỉ sử dụng một lần, mang tính “dã chiến”. Trong cuộc sống ẩm thực gia đình hay cộng đồng, một số tộc người ở vùng núi rừng Trường Sơn từ lâu đã sáng tạo chiếc mâm để tổ chức ăn uống hợp lý, chu đáo và tươm tất, thể hiện cách ứng xử và mối quan hệ xã hội. Người Cơ Tu, Tà Ôi gọi mâm là *apơ kazơ*, là một vật dụng được sáng tạo và gia công mang hình thức thẩm mỹ rất độc đáo và biểu đạt ý nghĩa nhân văn trong cuộc sống gia đình và cộng đồng. Mâm thường có ba phần chính: mặt mâm, thành mâm và đế mâm. Thành mâm để giữ thức ăn không bị đổ khi vận chuyển bằng cách đội mâm hay bung bê. Mặt mâm làm bằng mây được trang trí những đường nét hoa văn nhẹ nhàng, tinh tế. Đồng bào Cơ Tu trang trí hoa văn trên mặt mâm với một số motif quen thuộc như lá *atút* (*h’la atút*), hoa *plom* (*pô plom*), đó là những hoa văn thường xuất hiện trên trang phục với bố cục hoàn chỉnh và mang ý nghĩa sung túc, no đủ. Phần chân đế cũng được chăm chút với nhiều kiểu trang trí bằng những vòng song mây to đều nhau, chắc chắn theo kỹ thuật buộc, bện, nối, uốn... Mâm

đẹp nhất người Cơ Tu thường dùng để tiếp khách quý, là sản phẩm có giá trị để trao đổi, mua bán trong nội bộ cộng đồng. Mâm làm ra còn để biếu tặng bà con, thông gia... Mâm đẹp, quý nhất còn dùng để dâng lễ vật lên những vị thần linh thiêng nhất. Người Cơ Tu, Tà Ôi ăn cơm bằng mâm tròn nên thức ăn trên mâm được bày biện theo cung đường tròn của mâm. Trong lễ hội của người Cơ Tu, các món ăn được dọn trên mâm cỗ thường được bố trí giống như mô hình làng truyền thống. Ở chính giữa là những món như đầu, lòng, móng heo; gà luộc nguyên con và những chai rượu nước đầu ngon và nồng nhất. Mâm cỗ này thường đặt ở chính giữa nhà dành cho những vị khách quý, già làng có uy tín, các cụ già có khả năng nói lý, hát lý để giao lưu hoặc giải quyết những công việc hệ trọng như: Mừng lúa mới, mừng *guol* mới, mừng cô dâu chú rể, mừng lễ khai năm tạ ơn rừng, lễ kết nghĩa giữa hai làng... Mâm cỗ thường được đặt bằng lá chuối, chỉ khi nói lý hát lý đạt tình thông lý thì mới được gỡ lá và cùng nhau thưởng thức. Ăn cơm bằng mâm các thành viên ngồi quây quần lại thành một vòng tròn ấm cúng. Nếu trong phạm vi gia đình thì thể hiện sự yêu thương, gắn bó, quan tâm lẫn nhau; còn ở không gian sinh hoạt văn hóa cộng đồng thì tỏ rõ sự đoàn kết, chia sẻ ngọt bùi.

Mâm ăn cơm ngoài chức năng là nơi đặt thức ăn để đảm bảo cho việc tổ chức bữa ăn thì cái mâm còn được coi là một trong những biểu tượng trong văn hóa ẩm thực của tộc người. Đối với các dân tộc ở vùng Trường Sơn, chiếc mâm ăn được sử dụng trong các nghi lễ dâng cúng vật phẩm cho thần linh, tiếp đón khách quý. Khách đến nhà, gia đình thường dùng chiếc mâm mây dọn thức ăn. Dù món ăn thức uống đơn sơ, không phải “mâm cao cỗ đầy” cũng bày tỏ, thể hiện tình cảm, sự trân trọng của chủ nhà đối với khách. Chiếc mâm còn chứa đựng giá trị thẩm mỹ thể hiện tài nghệ của người đàn ông Cơ Tu trong kỹ thuật đan lát, chu toàn trong việc sửa chữa các vật dụng phục vụ cuộc sống gia đình. Với giá trị đó, mâm mây là vật dụng quý giá nhất trong đồ gia dụng của đồng bào Cơ Tu, Tà Ôi, Bru-Vân Kiều. Trong các lễ hội giao lưu văn hóa giữa các dân tộc miền núi, mâm mây được sử dụng để bày biện, sắp đặt các món ăn, giới thiệu văn hóa ẩm thực truyền thống của các tộc người.

Khay bằng mây tre cũng là vật dụng để chứa đựng thức ăn. Khay cũng thường có chân đế cao, miệng loe ra và có vành trông như một cái rổ, mủng (có thể gọi là *mâm bông*). Đối với nhiều dân tộc miền núi vùng Trường Sơn - Tây Nguyên, khay hay mủng được sử dụng phổ biến hơn mâm. Trong lễ cưới, lễ ăn mừng lúa mới...đồng bào Cơ Tu thường sử dụng nhiều khay để đựng cơm, đựng bánh, thịt cá riêng biệt. Nếu khay đựng cơm gạo rẫy hiện lên màu nâu đỏ thì khay đựng bánh gói bằng lá dót màu xanh thắm cộng với màu sắc của các rau quả, thực phẩm khác tạo nên màu sắc, hương vị đặc trưng của rừng núi đại ngàn. Những loại giỏ nhỏ đan bằng mây, lát tre, dứa rừng cũng được đồng bào miền núi sử dụng để đựng cơm nếp, khoai. Chiếc giỏ xinh xắn hàng ngày được các cô gái đeo bên eo hông trong lúc đi xúc cá, tía lúa thì trong ngày hội, chúng trở thành món đồ trang sức, thể hiện nữ tính.

Với người Hà Nhì, mâm gọi là *đá bù*, được đan hoàn toàn từ cây mây rừng, trải qua nhiều công đoạn mới đem sử dụng. Chiếc mâm hình tròn, thân mâm lại hơi loe về phía dưới, có vành, bên ngoài mâm được trang trí bằng các hoa văn đan từ sợi mây. Kỹ thuật đan mâm của người Hà Nhì đã đạt đến trình độ cao. Về mặt hình dáng, chiếc mâm như một chiếc mũ trẻ con khổng lồ đan bằng mây. Trên thân mâm còn được đan họa tiết dấu nhân để tạo ra các lỗ trống hình thoi vừa để trang trí vừa để nhìn thấy đường đi khi đội mâm trên đầu. Chiếc mâm trong đời sống văn hóa ẩm thực của người Hà Nhì không chỉ có chức năng là nơi để gia đình quây quần sum họp trong bữa ăn mà nó còn mang giá trị tinh thần vô cùng to lớn trong tín ngưỡng dân gian của tộc người (Bùi Bích Ngọc, 2018).

Đồng bào Cơ Tu làm ra các loại nong (*a đhung*), nia (*đha điêng, hđing*), dầm và sàng (*a ring, ha ring*)... phục vụ sinh hoạt và sản xuất nương rẫy. Nong của người Cơ Tu hình tròn, có đường kính lớn được bà con dùng để phơi lúa, phơi ngô, đậu mè. Nia nhỏ hơn dùng để dầm, sàng, sảy. Về mặt tạo hình, nia vừa có loại tròn vừa có hình giọt nước. Chiếc nia hình giọt nước chỉ có một cỡ loại. Nó chẳng những có tạo hình đẹp mà còn rất hữu dụng. Sau khi giã lúa, gạo lấy từ cối gỗ ra để dầm, sàng cho những hạt tấm và lớp cám rơi xuống chiếc nia lớn, phần lúa lép, trấu và cám còn bám lại sẽ được sảy cho sạch. Phía đầu nhỏ của chiếc nia giúp trấu bay ra ngoài dễ dàng vừa đỡ phải mất sức. Chiếc nia này còn dùng để chứa gạo nếp, lót lá chuối để đựng thịt, cá lúc chế biến, nấu nướng thức ăn, chứa com trộn men ủ rượu cần. Khi gói bánh sừng trâu, chiếc nia để những chiếc bánh vừa gói trước khi cho vào nồi luộc. Lúc bánh chín vớt ra cũng đặt trên nia cho nguội, sau đó mới sắp đặt bánh lên mâm hoặc đĩa.

Chiếc nia hình giọt nước không chỉ là dụng cụ dùng trong chế biến thức ăn mà còn mang ý nghĩa biểu tượng rất nhân văn, mang hơi thở cuộc sống. Giọt nước, hạt sương của đất trời làm cho cây cối tốt tươi, bông lúa trĩu hạt. Hạt lúa trong nia là kết quả của một nắng hai sương, của mùa rẫy trông chờ, cầu mong mưa thuận gió hòa. Chiếc nia ôm trong lòng những hạt lúa, hạt gạo như người mẹ ôm ấp những đứa con. Người Cơ Tu gửi gắm, ước mơ cuộc sống ấm no, sung túc, hạnh phúc qua hình dạng của chiếc nia hình giọt nước. Với việc thực hành các nghi lễ nông nghiệp theo chu kỳ của cây lúa rẫy như cúng tạ lúa, cúng lúa lên đồng, cúng thu hoạch, cúng lúa lên kho, ăn mừng com mới... đồng bào cầu mong hồn lúa, mẹ lúa phù hộ sức khỏe, mùa màng bội thu, muôn vật và cây cối sinh sôi nảy nở. Chiếc nia hình giọt nước là vật dụng mang đậm dấu ấn của cư dân nông nghiệp lúa rẫy, là sản phẩm tinh tế nhất của nghề thủ công truyền thống. Chủ đề về người phụ nữ Cơ Tu giã gạo, sảy lúa khá phổ biến trong tranh, tượng, phù điêu trang trí ở nhà làng truyền thống. Chiếc nia hình giọt nước là chi tiết tạo hình ấn tượng bên cạnh cái chày, cái cối, dầm, sàng, đàn gà nhặt thóc - những hình ảnh sinh hoạt quen thuộc trong cuộc sống ở thôn bản vùng cao.

Vật dụng bằng gỗ

Trang trí tạo hình trên chày cối cũng là nét độc đáo trong đời sống ẩm thực các dân tộc vùng cao. Chày cối là dụng cụ gắn gũi với người phụ nữ, giã gạo là công việc thiên tính nữ. Giã gạo là công việc có từ lâu đời của các cư dân nông nghiệp khi con người biết trồng lúa. Trên trống đồng Đông Sơn, người Việt cổ đã chạm khắc cảnh đôi trai gái giã gạo cùng với hai người múa thổi khèn rất sinh động, như cảnh ngày mùa vui thôn trang. Với nền nông nghiệp nương rẫy, lúa gạo là nguồn sống chính của nhiều tộc người sinh sống ở miền núi. Sau khi thu hoạch, người ta cho lúa vào kho và dùng dần đến ngày giáp hạt. Mỗi lần người ta lấy ra một ít lúa để giã thành gạo. Bầu cơm gạo mới thơm hương cám cũng từ những cối gạo, nhịp chày của các chị, các mẹ mà có. Nếu người miền núi phía Bắc thường giã gạo bằng sức nước, thì ở núi rừng Tây Nguyên, Trường Sơn, đồng bào dùng cối gỗ giã tay. Mỗi sáng sớm, người phụ nữ thường thức dậy sớm để nấu cơm, nấu nước chuẩn bị đi rẫy và sau đó người ta tranh thủ giã gạo. Tuy có hơi tốn sức lực một chút nhưng giã gạo bằng chày tay lại nhanh hơn, gạo mau trắng, cơm nấu để được vài ngày. Nhà đông, có nhiều lao động, nhất là con gái lớn, thường giúp mẹ giã gạo, từ đó sinh ra nhịp chày đôi, chày ba. Có khi người mẹ, người bà cần mẫn giã lúa một mình với nhịp chày đơn.

Trong nghệ thuật trang trí của nhiều tộc người, ta thường bắt gặp hình tượng giã gạo. Đặc biệt, trong nghệ thuật trang trí các dân tộc Tây Nguyên, hình tượng người giã gạo và chiếc cối giã gạo khá tiêu biểu. Tượng gỗ Tây Nguyên phản ánh nhiều thể tài, trong đó hình ảnh của người phụ nữ thường đậm đặc nhất. Trước tiên, là loại hình biểu trưng của sinh tồn và phần thực liên quan đến giới tính, nữ giới: phụ nữ mang bầu, cho con bú, các tượng đặc tả bầu vú, đề tài lao động sản xuất như làm nương, giã gạo... Trong kho tàng nghệ thuật dân gian Cơ Tu, những hoa văn, hình vẽ, tác phẩm phù điêu, khắc chạm nói về đề tài giã gạo, chày cối cũng trở nên khá phổ biến. Trên cây nhen (*sinuar*) và cột cái nhà *guol* (*r'mâng*), thường có hình tượng chiếc cối gạo và nổi đất, nổi đồng tượng trưng cho hồn lúa (*yang haroo*), người mẹ, nguồn sống. Hoa văn chày (*chapan*), cối (*topal*) khá phổ biến trên trang phục Cơ Tu, nhất là trên váy nữ. Hoa văn chày, cối trên trang phục, cột lễ Cơ Tu là điểm nhấn miêu tả bộ ngực căng phồng đầy sức sống hay cái eo hông nhỏ thon đầy nữ tính, tượng trưng cho hình ảnh phụ nữ, người mẹ.

Trong lễ hội truyền thống, người Chăm thường sắm các mâm lễ vật như mâm trầu cau, mâm hoa quả như chuối, mâm bánh trái và các thực phẩm khác. Đó là những chiếc mâm tròn làm bằng gỗ có đế cao 0,3 cm. Chúng thường được sắp đặt trước tấm trướng (*kanim*) hay đàn cúng. Trong đó, mâm trầu cau là lễ vật quan trọng đầu tiên không thể thiếu trong các món lễ vật dâng cúng thần linh. Mâm này dân gian gọi là “cỗ bông trầu” (*thong hala*), gồm ba tầng. Gọi là “cỗ bông trầu” vì vật dâng lễ chủ yếu bằng lá trầu được tạo hình cân đối như một tác phẩm nghệ thuật. Trên đỉnh “cỗ bông trầu” thường gắn

ngọn nến. Đây chính là biểu tượng của vị đại nữ thần Po Bar Gina của người Chăm. Khi đội trên đầu thì nó tạo thành vật trang sức làm tăng nét duyên dáng, đoan trang cho người phụ nữ Chăm, nhất là khi họ trình diễn vũ điệu dâng lễ nơi đền tháp. Vũ điệu dâng lễ chính là điệu múa thiêng hướng vọng thần linh. Loại mâm này còn dùng để đặt bánh tét, hoa trái để cúng thần.

Bên cạnh đội cỗ bông trầu, đồng bào Chăm cũng thường đội mâm lễ vật lên tháp cúng thần linh. Trong các lễ cúng kết thúc mùa lễ Ramurwan của người Chăm theo tôn giáo Bani (Bini) thường chuẩn bị các mâm lễ vật là thức ăn chay. Mâm có chân đế cao, các cô gái đội mâm đến địa điểm làm lễ cúng. Lòng bàn để đặt các mâm cúng được đan bằng mây tre và thường trang trí hoa văn, màu sắc nổi bật. Trong lễ hội Ka Tê, các cô gái thường đội trên đầu bình gốm (*pu*) hoặc một cái mâm/khay (*ka ya*) đựng hoa quả hoặc bộ ấm chén bằng đất nung để thực hiện điệu múa nghi lễ độc đáo của người Chăm, gọi là *Tamia dwa buk*. Theo các nhà nghiên cứu, điệu múa này xuất phát từ điệu múa *Dâng lễ*, trên đầu đội cỗ bông trầu (*thong hala*) trong lễ dâng nước thánh lên tháp, sau đó kết hợp với thao tác đội lu nước trong sinh hoạt ngày thường, mà thành. Trên mâm/khay có bình gốm hoặc ấm thường chứa nước lã hoặc nước chè xanh để dâng cúng thần linh hoặc mời khách quý. Những loại thức ăn truyền thống, những khay trầu, mâm quả (*salao takai, thong, nduen hala*) mà phụ nữ Chăm thường đội đi dâng lễ ở các thánh đường, đền tháp đã trở thành biểu tượng đẹp trong ngày hội (Sakaya, 2022).

Vật dụng gốm sứ và kim loại

Cái ghè, cái ché, nồi đồng không phải do người Tây Nguyên bản địa làm ra mà nó được nhập về từ người Kinh. Khi về với người Tây Nguyên các vật dụng này trở thành “ché *túc*, ché *tang*” (Ê Đê, Gia Rai), “ché *rlung*” (M’Nông) trị giá nhiều trâu, nhiều voi, thậm chí là chỗ cho thần linh trú ngụ với nhiều truyền thuyết huyền bí... Những chiếc ché quý không những có màu men đẹp, kích thước lớn mà còn tạo hình lạ mắt. Cái khác lạ chính là do tài năng sáng tạo của con người để sản phẩm này có một nét dáng riêng không đụng hàng - đó chính là chiếc ché với motif “mẹ bông con”. Chiếc ché lớn tượng trưng cho người mẹ, những chiếc ché nhỏ gắn phía trên gần miệng ché, tượng trưng cho những đứa con. Có ché mang ba đến bốn đứa con, biểu trưng cho người mẹ nhiều con và những đứa trẻ đang nô đùa tíu tít bên mẹ. Có loại ché chỉ gắn một chiếc ché nhỏ giống như người mẹ đang bông đứa con nhỏ. Trong các gia đình tù trưởng, nhà giàu ngày xưa đều sở hữu những chiếc ché “mẹ bông con”, người Ê Đê gọi là *yăng mã con*. Ngoài kiểu dáng đa dạng của các loại ché, đồng bào Tây Nguyên ưa thích các loại ché có trang trí hoa văn, hình thức đẹp mắt. Những chiếc ché cổ có 12 tai, có phù điêu đắp nổi như hoa cúc, “mặt bọm”, vẽ hoa văn rồng, sen, có màu men đẹp là đồ vật quý trong gia đình. Loại ché có đến 12 tai mà dân tộc M’Nông sở hữu từ những năm giữa của thế kỷ XX được nói đến trong tác phẩm

Chúng tôi ăn rừng của nhà dân tộc học người Pháp George Condominas. Các loại ché này được bảo quản, cất giữ để đựng vật gia bảo, tặng vật trong các lễ cưới, làm hiện vật bồi thường, phạt vạ trong các vụ tranh chấp và phổ biến nhất là để ủ rượu. Trong lễ hội như lễ Bỏ má (*Pơ thi*), lễ cúng máng nước hay lễ cưới, ché được sắp đặt theo hàng lối hay bố trí vòng quanh cây nêu, cột lễ vừa đẹp mắt vừa thể hiện sự chu đáo, sung túc của chủ lễ hay của cộng đồng làng. Một số dân tộc như Xơ Đăng, Gia Rai còn trang trí tua màu ngũ sắc, tượng chim trên cần rượu.

Ngày xưa, khi chưa có nồi đất, nồi đồng, chảo nhôm, nồi cơm điện..., đồng bào khai thác tre, nứa để làm vật dụng nấu nướng. Cách nấu cổ điển, tiện lợi nhất là nấu bằng ống nứa. Vào dịp lễ hội, bà con nấu nhiều cơm ống nứa và các món ăn đặc sản như thịt rừng, cá suối để đãi khách. Các món nấu trong ống nứa đều gọi là món lam. Ngoài cơm ống nứa, thịt cá, rau quả cũng được bà con nấu bằng ống nứa, tiêu biểu là món “canh thụt”. Họ nấu chín các loại thực phẩm hỗn hợp đựng trong ống nứa rồi lấy que tre, cọng mây thụt/thọt cho nhuyễn thành món canh sền sệt, gọi là “canh đại ngàn”. Món canh này là đặc sản của nhiều tộc người, dành để đãi khách quý và là “thức nhắm” với rượu cần, rượu đoác/tà vạt (cây thuộc họ dừa mọc hoang trên núi) trong các lễ hội. So với cái ché, nồi đồng gắn với hình ảnh, biểu tượng của người mẹ hơn. Chính vì thế motif mẹ bồng con trên chiếc nồi đồng càng cô đọng, sâu lắng. Người thợ đúc đồng chế tác những chiếc nồi vừa có hình dáng đẹp vừa có những tiểu tiết độc đáo - đó là những chiếc nồi nhỏ nằm trên miệng nồi lớn. Chúng có chức năng thẩm mỹ tôn tạo vẻ đẹp riêng cho cả chiếc nồi bởi có sự tương phản giữa lớn và bé. Ngoài bốn cái quai có chức năng để khiêng, bắc nồi dễ dàng lên bếp, còn có hai cái nồi nhỏ đối xứng qua miệng nồi lớn làm cho cả cái nồi thêm nhiều chi tiết tạo hình độc đáo. Nồi đồng là dụng cụ sinh hoạt không thể thiếu được trong đời sống của mỗi gia đình, dân tộc Tây Nguyên. Đồng bào cũng không sản xuất ra được nồi đồng, phải mua từ người Kinh, người Lào, người Campuchia, nhưng nó là hiện vật ăn sâu vào nhiều yếu tố của văn hóa truyền thống của các dân tộc người nơi đây. Người Ê Đê, Gia Rai có các loại nồi lớn gọi là *gõ kbung*, *gõ k'biê* (chứa khoảng 70 lít nước). Chỉ có những gia đình khá giả mới sắm loại nồi này. Một lễ hội lớn bao giờ cũng sử dụng nồi đồng để nấu thức ăn, nhất là món canh rau, canh thịt. Những lễ hội nhiều người tham gia, “ăn lớn” phải dùng đến hàng chục cái nồi đồng to để nấu nướng. Loại nồi đồng này có công dụng chẳng khác với “chảo thắng cố” của người Mông ở các chợ phiên miền núi phía Bắc. Đối với người Ê Đê, M'Nông, nồi đồng chẳng những là tài sản quý, là vật dụng để nấu ăn mà còn biểu hiện của ý thức mẫu hệ. Người Ê Đê gọi *gõ êsei*, nghĩa đen là “nồi cơm”, nghĩa bóng là “gia đình”. “Gia đình” này là đại gia đình mẫu hệ, có một người mẹ sinh ra, những người con đều phụ thuộc vào người mẹ và cùng được ăn một nồi, sống trong một mái nhà dài. Người Ê Đê nói *sa gõ* (cùng một nồi) để biểu thị cho mối quan hệ này: cùng một mẹ, cùng một gia đình.

Một số vật dụng bằng chất liệu khác

Sừng trâu được sử dụng làm nhiều vật dụng như tù và, lược chải đầu, đặc biệt, nó là dụng cụ không thể thiếu của các *gru* trong việc săn bắt voi rừng. Trong văn hóa rượu cần của đồng bào Tây Nguyên không thể thiếu chiếc sừng trâu. Người ta dùng sừng trâu để tính “tửu lượng”. Khách được mời thường phải uống cạn một sừng trâu. Nước đổ tràn trên miệng ché mà chưa cạn hết một sừng trâu thì phải uống tiếp. Nếu khách uống giỏi, nước trong sừng trâu đã hết, nhưng mực nước chưa đến miệng ché thì phải đổ thêm một sừng nữa. Khách uống hết một sừng mới được phép thả cần uống rượu ra. Tập quán uống rượu bằng sừng được nhắc đến rất nhiều trong các sử thi M’Nông. Trên chiếc sừng trâu được quấn những sợi len ngũ sắc. Mỗi khi uống rượu cần trong lễ hội, đồng bào Gia Rai thường lấy một cây gỗ nhỏ, hơi cong, hai đầu uốn lại đặt ngang lên miệng ché để đo định mức, lượng rượu trong ché, gọi là *Kang pei*. Cây gỗ này được chạm khắc đẹp mắt, biểu đạt ý nghĩa là ngọn rau dớn, loại rau thường xuất hiện trong bữa ăn của đồng bào. Có nơi, đồng bào đan nắp đậy miệng ché bằng mây, tre hình chóp nón để bảo quản; những chiếc ché cúng thần, mời khách quý được bao quanh bằng tấm thổ rục rỡ hoa văn thể hiện sự trang trọng và thẩm mỹ.

Vỏ bầu là vật dụng phổ biến để chứa đựng, bày dọn thức ăn, đồ uống của hầu hết các tộc người miền núi. Đồng bào Tây Nguyên lấy quả bầu khô để đựng nước uống, cất vát để làm tô, chén ăn cơm, đựng cháo chua, đựng gạo, đựng hạt giống, làm chỗ hong xôi (người Ê Đê gọi *ngã kbin hũl điõ*), làm môi múc canh. Phần cơm mang đi rẫy cũng đựng trong vỏ bầu khô. Quả bầu khô là đồ vật đặc dụng trong ẩm thực của đồng bào M’Nông. Ngoài việc sử dụng quả bầu để lấy và chứa nước, quả bầu khô còn làm bát ăn cơm (*nuôk păn pel*), đồ đựng cơm đi rẫy (*nuôk pel*), đựng gạo (*nuôk phe rmich*), phễu rót gạo (*phe pa me xách*), nồi đồ xôi (*gonl mich*), đựng thức ăn cho gà (*nuôk ăn xun*), đựng thuốc hút (*nuôk ăn hách*). Đặc biệt, quả bầu bổ dọc làm gáo múc nước, tiếp nước khi mời khách uống rượu cần. Trong điệu chiêng đón khách sôi động của dân tộc Ê Đê, các thiếu nữ dùng những vỏ bầu tạo hình thác nước. Dòng nước từ quả bầu nhẹ nhàng rót xuống ché rượu. Ở nhiều tộc người, vỏ bầu đựng nước, chứa rượu trong các lễ nghi cúng thần còn được chạm khắc hoa văn, thắt, buộc bằng dây mây, tre làm cho vật dụng này thêm nét duyên dáng.

Bên cạnh mâm, ống tre, ống nứa cũng được sử dụng để đựng và bày biện thức ăn. Đây cũng là dấu tích của thời kỳ xa xưa, khi chưa có bát đĩa, họ phải dùng các ống tre, ống nứa để đựng nước, đựng cơm, canh. Ống/ gióng tre, nứa chẻ đôi, đặt ngửa - một phần lớn để đựng canh, thịt, cơm, phần khác nhỏ hơn dùng làm nắp đậy, bảo quản thức ăn... Ống nứa nhỏ cắt gần sát mắt làm ly, cốc uống rượu cần, rượu đoác, rượu tà vạt... Nét tạo hình của ống nứa đa dạng vừa có loại dài, loại ngắn, vừa có hình tròn, làm cho “mâm cỗ” của bà con thêm hấp dẫn, bắt mắt. Ống nứa còn gắn bó lâu đời với tục ăn trâu, hút thuốc của bà con miền núi. Với người sơn nữ Cà Dong (nhóm địa phương của dân tộc Xơ Đăng),

ống đựng thuốc (*kring-ning*) chính là kỷ vật thiêng liêng gắn bó với họ suốt cả cuộc đời. Khi đưa con gái chào đời, người cha sẽ vào rừng đốn một cây trúc già mang về, rồi chọn ra một đoạn không tì vết, bằng chừng một gang tay, để làm quà tặng cho con. Người mẹ sẽ buộc vào đó một chùm lục, những chuỗi cườm rực rỡ sắc màu và thêm chùm len ngũ sắc. Nếu gặp trời rét buốt, thuốc lá bột có chứa sẵn trong ống *kring-ning* được lấy ra quệt một ít trên môi sẽ giữ ấm cơ thể (Nguyễn Đăng Vũ, 2022).

Kết luận và kiến nghị

Ăn uống là một trong những lĩnh vực mang tính phức hợp. Ăn uống không chỉ quan trọng ở lĩnh vực dinh dưỡng, mà còn hàm chứa các yếu tố xã hội. Bên cạnh việc lo *ăn cái gì?* con người còn quan tâm sâu sắc đến *ăn như thế nào?* *Ăn như thế nào* chính là *ứng xử xã hội*. Con người không chỉ quan tâm đến *món ăn* mà còn chú trọng đến *cung cách ăn*. Ngoài việc ăn ngon còn phải đảm bảo nhu cầu thẩm mỹ. Cái ngon của món ăn còn bao hàm cả yếu tố thẩm mỹ. Nhờ có hình thức đẹp của món ăn mà kích thích thị giác và vị giác. Với món ăn thờ cúng, yêu cầu về thẩm mỹ càng cao (Vương Xuân Tình, 2004). Trong quan niệm của nhiều tộc người, món ăn sau khi dâng cúng thần linh là thứ có năng lượng thiêng. Bữa ăn cộng cảm của các thành viên trong cộng đồng vào dịp lễ hội là để đón nhận năng lượng thiêng.

Với niềm tin đó, đồ ăn thức uống dâng cúng thần linh của đồng bào phải là thứ thanh khiết, chưa có ai hưởng trước. Nước cốt rượu đầu hút ra từ ché rượu cần thường được bà con dành để cúng thần linh rồi mọi người mới được phép uống. Thịt các con vật hiến sinh cũng vậy, dâng cúng thần linh xong mới chia cho các già làng trưởng bản và các gia đình trong làng thụ hưởng. Lễ vật dâng cúng chẳng những đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm mà còn chứa đựng yếu tố thẩm mỹ. Với cách thức sử dụng các công cụ, đồ dùng từ thiên nhiên như hoa lá, tre nứa, song mây để tổ chức ăn uống trong phạm vi gia đình và trong sinh hoạt lễ hội thể hiện rõ nếp sống thân thiện với môi trường có từ xa xưa. Việc sử dụng những vật dụng sẵn có từ rừng núi đại ngàn nói lên cách thức ăn uống, phong vị ẩm thực - một yếu tố làm nên sức hấp dẫn của di sản văn hóa nói chung, văn hóa ẩm thực nói riêng của các dân tộc. Các vật dụng để bảo quản, chứa đựng, bày dọn đồ ăn thức uống như mâm, khay, mẹt, mủng, nia, giỏ, túi... đan bằng mây, tre, lá dứa rừng. Bên cạnh đó, các dụng cụ chế biến, chứa đựng thức ăn làm bằng gỗ cũng rất phong phú như chày, cối, mâm, khay... Trước đây, nhiều tộc người còn làm gốm đất nung, tạo ra nhiều dụng cụ phục vụ ẩm thực như nồi, chum, ché, bát, đĩa... Chiếc cối giã gạo của dân tộc Cơ Tu, Tà Ôi là tác phẩm tạo hình đẹp mắt với hình dáng, hoa văn, bức vẽ trên thân cối. Hoa văn chày cối thể hiện trên cột lế, trang phục mang biểu tượng của sự ấm no. Nhiều sản phẩm đan lát, nghề mộc này không chỉ sử dụng phục vụ ẩm thực trong gia đình mà các thợ thủ công còn sản xuất ra thành sản phẩm hàng hóa để trao đổi, buôn bán trong nội bộ thôn bản, làm quà tặng, cung cấp cho các cơ sở kinh doanh hàng thủ công mỹ nghệ để bán cho khách

hàng, khách du lịch. Mâm mây của người Cơ Tu ở thôn Bơ Hồng, huyện Đông Giang (Quảng Nam) đã được công nhận là sản phẩm OCOP (One Commune One Product: Mỗi xã một sản phẩm) thuộc nhóm ngành hàng thủ công mỹ nghệ. Qua hoạt động ẩm thực cũng góp phần phát huy nghề dệt, nghề đan lát, nghề mộc, điêu khắc gỗ của đồng bào các dân tộc thiểu số, và ngược lại, những sản phẩm như mâm mây, khay mây, tre, chiếc nia, giỏ, cối gỗ, khăn trải bàn, túi vải thổ cẩm đựng trầu, thuốc... Vật dụng ẩm thực là thành phần tạo ra tính thẩm mỹ trong quá trình ẩm thực, từ khâu bảo quản, chế biến, dọn bàn/mâm cỗ đến thưởng thức món ăn, đồ uống. Trong nghệ thuật điêu khắc gỗ, đề tài về ẩm thực như uống rượu cần, lấy rượu *tà vạt, tr'đin...*, khai thác, bảo quản và chế biến lương thực, thực phẩm như săn bắt, xúc cá, giã lúa, sảy gạo... được thể hiện khá sinh động, làm đẹp cho nhà làng truyền thống, nhà mồ. Nơi đây, ta dễ dàng tìm thấy những bức tượng tròn, phù điêu, tranh vẽ với chủ đề nổi trội và xuyên suốt về “văn hóa rượu cần”, lễ hội ở buôn làng với “mùa ăn năm uống tháng”, dân làng vui mừng khi săn bắt được thú lớn... Bộ sưu tập đồ dùng, hiện vật cùng với những tác phẩm tạo hình có giá trị về nghệ thuật liên quan đến văn hóa ẩm thực của các dân tộc miền núi cần được sưu tầm để bảo quản, trưng bày ở các điểm du lịch cộng đồng, các bảo tàng. Thật là lý tưởng nếu các địa phương hình thành bảo tàng ẩm thực của tư nhân hoặc nhà nước - một thiết chế văn hóa cần thiết cho hoạt động quảng bá du lịch và bảo tồn di sản.

Trong hoạt động du lịch, lễ hội giao lưu văn hóa, liên hoan, hội thi ẩm thực, cần khuyến khích bà con sử dụng các nguyên vật liệu từ thiên nhiên như tre, nứa, hoa, lá... Nếu đồng bào Tây Nguyên trước đây chỉ sử dụng lá chuối, quả bầu, ống nứa để dọn ăn thì ngày nay họ sử dụng nia, mủng, mâm để bày thức ăn theo hình thức mâm/bàn cỗ. Những loại thức ăn như cơm, canh, rau, thịt cá đựng trong ống tre, ống nứa là sự lựa chọn khá phổ biến trong đời sống ẩm thực của các dân tộc. Cần khuyến khích nhiều hình thức sáng tạo mới mẻ trong chế tác vật dụng ẩm thực để tăng thêm yếu tố thẩm mỹ. Chẳng hạn như, các món ăn như thịt gác bếp, thịt kho, luộc, nướng, hấp... không những được đựng trong tô, bát bình thường, mà còn được cho vào ống tre ngắn dài kết nối với nhau, giống cây đàn *torung* của các dân tộc ở phía Bắc Tây Nguyên. Một số món gia vị như tiêu rừng, ớt, lạp cá... có thể đựng trong các ống nứa để bảo quản và cung cấp cho người tiêu dùng. Ngoài cách nấu cơm lam thường cho gạo sẵn vào ống nứa để hơi nướng trên lửa, một số nơi đồng bào còn cho gạo vào lá dong rồi luồn vào ống nứa để nấu. Việc nấu cơm lam kiểu này cơm sẽ dẻo thơm và nhuộm màu lá xanh biếc. Các tộc người cũng thường sử dụng ống nứa để đựng và uống rượu cần. Từ ống nứa tron tru được chạm khắc, tô vẽ thành một vật dụng rất đẹp mắt. Đồng bào Gia Rai dùng ống nứa dài cả mét có tạo hình, trang trí để mời rượu trong các lễ hội, sinh hoạt vui chơi trong buôn làng. Với hình thức trang trí ấn tượng như vậy, nó không chỉ là ống đựng rượu mà còn là “đạo cụ” khi tham gia đám rước, diễn trò, nhảy múa trong lễ hội. Hoa chuối, thân chuối ngoài việc làm thức ăn như

món nộm, luộc, xào, đồng bào còn lấy những bẹ hoa già đựng thức ăn. Tại hội thi ẩm thực các dân tộc huyện Bắc Trà My năm 2022, các món ăn được bà con bài trí trên những cánh hoa sen với nét tạo hình khá ấn tượng. Hoa chuối hay một số loại hoa rừng cùng với củ, quả được cắt tỉa, tạo hình khéo léo của các nghệ nhân, đầu bếp rất thích hợp khi dùng để trang trí cùng với món ăn dân dã. Quả bí đỏ không chỉ là nguyên liệu chế biến món ăn mà còn được biến thành cái khay với hình thức trang trí đẹp mắt để đựng canh sắn, canh thịt hay những món đặc sản. Đây là cách chế biến, sử dụng an toàn, sáng tạo về mặt thẩm mỹ, hiệu quả và thân thiện với môi trường.

Màu sắc của món ăn là thành phần không thể thiếu của ẩm thực. Việc sử dụng màu tự nhiên sẵn có của lương thực, thực phẩm hoặc màu chế biến từ cây cỏ làm tăng giá trị của món ăn. Gạo đỏ, nếp cẩm, nếp than, nếp trắng... chẳng những có giá trị dinh dưỡng mà còn làm cho bữa ăn của đồng bào trước tiên được thưởng thức bằng mắt. Hình thức, nhãn mác của sản phẩm cần có sự kết hợp giữa nét đặc trưng dân tộc, thẩm mỹ của người miền núi với xu hướng hiện đại, cách tân, đáp ứng thị hiếu của người tiêu dùng. Gạo đỏ, nếp than của đồng bào miền núi đã được đóng gói, hút chân không, đựng trong những bao bì đẹp, có nhãn hiệu, là sản phẩm dành cho tiêu dùng, làm quà tặng. Đây là mặt hàng rất được ưa thích ở các hội chợ, siêu thị, cửa hàng, chợ phiên vùng cao. Com gạo đỏ, xôi màu chấm với muối mè, muối lạc là món ăn không thể thiếu phục vụ du khách ở các điểm du lịch cộng đồng. Nếu các dân tộc miền núi phía Bắc, xôi màu, bánh màu được dùng phổ biến, thì với các dân tộc vùng Trường Sơn - Tây Nguyên, com gạo đỏ lại là món ăn mang đậm phong vị núi rừng.

Như đã phân tích ở trên, ẩm thực dành cho thờ cúng thì yêu cầu phải sạch sẽ và đặc biệt phải có yếu tố thẩm mỹ. Mỗi dịp lễ hội, đồng bào Cơ Tu làm một cái lều (*g'nâu bh'muối*) bằng vải thổ cẩm kê bên nhà làng truyền thống. Bên trong lều, đồng bào đặt các mâm mây với các món lễ vật như chai rượu, bầu nước, đầu heo, lòng heo, gà luộc, xôi, trứng, bánh, trái... để dâng cúng thần linh. Loại mâm cúng này nhỏ hơn mâm để dọn ăn, là loại mâm đẹp nhất của gia đình. Theo quan niệm của đồng bào, túp lều thổ cẩm với sắc màu, hoa văn nổi bật cùng với lễ vật và nghi thức cầu cúng trang trọng có thể mời gọi thần linh về chứng kiến, thụ hưởng và phù hộ cho dân làng. Bên cạnh túp lều, cây nêu, cột lễ là nơi có hình thức trang trí đẹp mắt nằm giữa sân nhà làng. Đây là không gian thiêng kết nối, thông quan giữa thần linh với con người. Với ý nghĩa như vậy, cột tế thường được làm cao hơn, trang trí cầu kỳ hơn những vật trang trí khác. Sẽ không quá lời khi nói rằng: cây cột tế là vật trang trí đẹp nhất của người Cơ Tu cũng như nhiều tộc người thiểu số ở miền núi trong dịp lễ hội. Đây là công trình sáng tạo mỹ thuật của tập thể nghệ nhân khéo tay nhất trong làng. Cột lễ có phần gốc và phần ngọn, phần gốc (*toom*) để tron không trang trí, chính là chỗ để buộc con vật làm lễ hiến sinh. Nơi cao nhất của phần gốc, ngang với đầu người, là chỗ để buộc một buồng chuối, vài cây mía - những sản vật từ nương rẫy. Đồng

bào lấy dây thắt eo, dây buộc tóc (*cotêng pa pát*) của nữ giới treo trên tấm *giuong* - là hai tấm gỗ dẹt, được gắn đối xứng qua phần giữa thân cột lễ của cây cột lễ, là bộ phận quan trọng vừa tạo nên yếu tố thẩm mỹ vừa làm cho cột tế có sự cân đối. Dưới sợi dây là những xôi bánh sừng trâu xanh tươi màu lá. Có nơi đồng bào còn buộc vào chỗ buộc chuối một giỏ thóc giống để cúng mẹ lúa. Cách bố trí này thể hiện rõ nét lễ nghi, tín ngưỡng nông nghiệp, cầu xin “Hồn Lúa” (*Yang Haro*) phù hộ mùa màng bội thu, sản vật dồi dào. Hình thức trang trí này đang được bảo lưu đậm nét trong đời sống lễ hội của dân tộc Cơ Tu, đặc biệt là trong Lễ kết nghĩa, gọi là *Prongooch/Proliêm/Proâm*. Trong tiếng Cơ Tu, *liêm* có nghĩa là đẹp, *âm* là ăn uống. Đồng bào xem việc thưởng thức ẩm thực là dịp để thắt chặt tình làng nghĩa xóm, cùng nhau chia ngọt sẻ bùi. Cách đối đãi tinh tế, ân cần, hiếu khách cũng sẽ tạo ra mối quan hệ tốt đẹp, thân tình và gắn kết.

Trong hoạt động lễ hội, du lịch cần phát huy nét độc đáo trong ẩm thực các dân tộc. Điệu múa đội nước, đội lu, đội mâm lễ đã đưa vào các tiết mục trong các chương trình “Đêm Mỹ Sơn huyền thoại”, hay tiết mục nghệ thuật phục vụ du khách đến tham quan Mỹ Sơn. Từ điệu múa nghi lễ đặc trưng của người Chăm đã được trình diễn trong việc tiếp đón khách quý. Các cô gái vừa nhún chân vừa nâng nhẹ đôi tay, miệng cười tươi chào các vị khách sau đó đỡ ấm nước xuống rồi rót nước chè ra từng cốc mời khách dùng nước.

Ẩm thực dân tộc thực sự là một trong những nguồn “tài nguyên văn” cần được khai thác và phát huy. Ngày nay, trong các lễ hội ở buôn làng hay ngày hội giao lưu văn hóa, ẩm thực dân tộc luôn được quan tâm. Nhiều địa phương tổ chức lễ hội ẩm thực, hội thi ẩm thực để quảng bá, giới thiệu tinh hoa ẩm thực của các dân tộc, các vùng miền khác nhau. Những bữa tiệc ẩm thực dân tộc hấp dẫn thực khách không chỉ là chất lượng món ăn, an toàn vệ sinh thực phẩm mà cách trình bày đúng theo tập quán, phong cách và quan niệm thẩm mỹ của từng tộc người. Qua đó bảo tồn, phát huy giá trị di sản văn hóa ẩm thực, làm giàu có phong vị ẩm thực của từng dân tộc và từng vùng miền.

Tài liệu tham khảo

Bùi Bích Ngọc (2017). *Văn hóa ẩm thực người Hà Nhì đen*. Bản thảo tham gia công trình biên soạn *Văn hóa dân gian của người Hà Nhì đen, tỉnh Lào Cai*.

Hiệp hội Xuất khẩu hàng thủ công mỹ nghệ Việt Nam (2020). *Nghề đan lát của người Cơ Tu*. Hà Nội: Văn hóa dân tộc.

Hoàng Văn Hùng (2022). “Văn hóa ẩm thực truyền thống góp phần định vị bản sắc người Thái ở Nghệ An”. *Nguồn sáng dân gian*, số 2.

Nguyễn Đăng Vũ (2022). “Kring-ning mùa lễ hội Cadong”, *Báo Quảng Ngãi*, số Xuân Nhân Dân.

- Nguyễn Thị Minh Tú (2012). *Văn hóa ẩm thực của người Tu Dí, huyện Mường Khương, tỉnh Lào Cai*. Hà Nội: Khoa học xã hội.
- Sakaya (2022). *Lễ hội của người Chăm*. Hà Nội: Khoa học xã hội.
- Trần Hoàng, Nguyễn Thị Sửu (2003). *Góp phần tìm hiểu văn hóa dân gian dân tộc Tà Ôi A Lưới - Thừa Thiên Huế*, Hà Nội: Văn hóa dân tộc.
- Trần Tấn Vịnh (2022). "Âm sắc plei Chăm giữa đền tháp cổ". *Làng Việt*, số 141, tháng 4.
- Trần Tấn Vịnh (2022). "Nét thẩm mỹ ở một số vật dụng ẩm thực của các dân tộc miền núi xứ Quảng Nam". *Làng Việt*, số 145, tháng 8.
- Trần Tấn Vịnh (2022). "Sắc màu ẩm thực núi rừng". *Làng Việt*, số 147, tháng 10.
- Vương Xuân Tình (2004). *Tập quán ăn uống của người Việt vùng Kinh Bắc*. Hà Nội: Khoa học xã hội.