

LỜI MỞ ĐẦU

1. Lý do chọn đề tài

Việt Nam là một quốc gia đa dân tộc sinh sống trên cùng một lãnh thổ. 54 tộc người tạo nên những sắc thái văn hoá khác nhau, góp phần tạo nên một nền văn hoá Việt Nam tiên tiến đậm đà bản sắc văn hoá dân tộc.

Sắc thái văn hoá của mỗi tộc người thể hiện qua trang phục, kiến trúc, lễ hội... và đặc sắc nhất là qua ăn uống.

Ăn uống là một trong những nhu cầu quan trọng bậc nhất của mỗi cơ thể sống. Con người cũng không thể tách rời qui luật này, để duy trì sự sống ăn uống là việc quan trọng số một. Người Việt Nam có câu “*Có thực mới vực đ-ợc đạo*” là ở lẽ đó.

Ăn uống là nhu cầu đầu tiên và thiết yếu nhằm duy trì sự tồn tại, sự sống cho cơ thể con người. Song cao hơn nữa ăn uống còn đ-ợc coi là một nét văn hoá - văn hoá ẩm thực. Văn hoá chính là động lực của sự phát triển, do vậy mà văn hoá đan xen vào tất cả các lĩnh vực của đời sống xã hội. Trong đó văn hoá ẩm thực là một loại hình văn hóa quan trọng tham gia cấu thành nền văn hoá dân tộc, tạo nên bản lĩnh và bản sắc dân tộc độc đáo.

Việc ăn uống hằng ngày t-ởng chừng nh- không liên quan đến văn hóa, nh-ng thực ra chính nó lại tạo nên những bản sắc hết sức riêng biệt giữa vùng này với vùng khác. Mỗi vùng miền trên đất nước Việt Nam, ngoài những đặc điểm chung lại có một phong cách ẩm thực riêng, mang sắc thái đặc tr-ng của vùng đất đó. Ăn uống là nơi con người thể hiện mình, thể hiện bản sắc tộc người. Mỗi tộc người khác nhau thì lại có cách chế biến, cách tổ chức bữa ăn khác nhau, phụ thuộc vào khí hậu, sản vật, thói quen khác nhau mà chỉ cần nhắc đến tên món ăn, cách ăn người ta cũng có thể nhận ra họ đang ở vùng nào. Nói nh- giáo sư Trần Quốc V-ợng thì “*Cách ăn uống là cách sống, là bản sắc văn hoá*”.

Những năm gần đây, vấn đề ẩm thực đã đ-ợc xã hội quan tâm rộng rãi hơn. Con người ta không chỉ cần “*Ăn no, mặc ấm*” mà còn hướng tới lý tưởng

nghệ thuật ẩm thực đó là “Ăn ngon, mặc đẹp”. Cuộc sống của nền kinh tế thị trường đã mở ra nhiều hướng tiếp cận với văn hoá ăn uống, đặc biệt trong lĩnh vực kinh doanh du lịch. Trên khắp mọi miền đất nước các nhà kinh doanh đã nắm bắt nhu cầu, thị hiếu của thực khách, của khách du lịch trong ngoài nước muốn thưởng thức các món ăn, những kiểu ăn khác nhau ở các vùng, các miền. Sẽ rất thú vị khi du khách được thưởng thức các món ngon, vật lạ ngay trên chính mảnh đất mà họ đặt chân đến để ngao du sơn thủy.

Trong bối cảnh mở cửa hiện nay, văn hoá ẩm thực truyền thống của ng-ời Tày ở Chợ Đồn - Bắc Kạn, cũng như tất cả các dân tộc đã bị ảnh hưởng lẫn nhau và tiếp thu văn hoá ẩm thực của phương Tây, sự mai một văn hoá ngày càng lớn. Vì vậy, việc tìm hiểu bảo tồn và phát huy những giá trị văn hoá truyền thống, trong đó có văn hoá ẩm thực truyền thống của ng-ời Tày nói chung và của ng-ời Tày ở Chợ Đồn - Bắc Kạn nói riêng đối với việc phát triển du lịch là điều hết sức cần thiết.

Là một sinh viên theo học ngành văn hoá du lịch chúng tôi nhận thấy việc tìm hiểu ẩm thực truyền thống của ng-ời Tày là việc làm cần thiết góp phần bảo tồn và phát huy các di sản văn hoá truyền thống quý giá của dân tộc. Hơn nữa, với mong muốn trau dồi kỹ năng tìm hiểu văn hoá tộc ng-ời, việc thực hiện Khóa luận này sẽ giúp tôi tìm hiểu sâu hơn về đời sống của ng-ời Tày ở Chợ Đồn, nhằm xây dựng, triển khai một cách có hiệu quả các tour du lịch về với văn hoá Tày sau này.

Chính vì vậy, tôi đã mạnh dạn chọn “*Ẩm thực truyền thống của ng-ời Tày ở Chợ Đồn - Bắc Kạn với việc phát triển du lịch*” làm đề tài Khóa luận của mình.

2. Mục đích nghiên cứu:

Mục đích đầu tiên của Khóa luận là tìm hiểu nét độc đáo trong cách chế biến, bảo quản, cũng như cách thức ăn uống truyền thống của ng-ời Tày ở Chợ Đồn - Bắc Kạn. Bên cạnh đó tìm hiểu về ẩm thực dân gian truyền thống của ng-ời Tày ở Chợ Đồn góp phần quảng bá các giá trị văn hoá, phong tục tập quán ăn uống của các dân miền sơn cước.

Mục đích quan trọng nhất của đề tài là làm rõ tiềm năng ẩm thực truyền thống của người Tày ở Chợ Đồn - Bắc Kạn với hoạt động du lịch, nhằm nghiên cứu và xây dựng tour du lịch hấp dẫn.

3. Đối tượng nghiên cứu

Đối tượng nghiên cứu của Khóa luận là các loại đồ ăn, thức uống truyền thống của người Tày ở huyện Chợ Đồn và cách thức tổ chức bữa ăn của họ. Qua đó có thể khai thác cho việc phát triển du lịch.

4. Phạm vi nghiên cứu

Phạm vi nghiên cứu của Khóa luận là dân tộc Tày ở Chợ Đồn - Bắc Kạn và ẩm thực truyền thống của họ, cùng với đó là những biến đổi của ẩm thực truyền thống trong giai đoạn hiện nay, kết hợp với việc tham khảo các công trình nghiên cứu của các tác giả đi trước, qua đó chọn lọc, tổng hợp, các nguồn tư liệu trên địa bàn.

5. Phương pháp nghiên cứu

Bài viết đã sử dụng các phương pháp nghiên cứu sau:

Để thu thập tài liệu thực địa ở Chợ Đồn - Bắc Kạn, tôi đã tiến hành các đợt điền dã dân tộc học với các kỹ thuật chủ yếu là chụp ảnh, ghi chép, phỏng vấn, quan sát...

Phương pháp nghiên cứu th- ịch, tài liệu báo cáo, thống kê, phân tích, so sánh các nguồn t- liệu về Văn hoá ẩm thực truyền thống của người Tày ở Chợ Đồn. Sau đó tổng hợp và soạn thảo thành văn bản.

6. Nội dung và bố cục của Khóa luận

Ngoài phần *Mở đầu*, *Kết luận*, *Phụ lục*...nội dung của Khóa luận được trình bày qua 3 chương chính:

Chương I: *Văn hóa ẩm thực truyền thống trong phát triển du lịch và
Khái quát chung về người Tày ở Chợ Đồn*

Chương II: *Tìm hiểu văn hoá ẩm thực truyền thống của người Tày ở
Chợ Đồn- Bắc Kạn*

Chương III: *Khai thác các giá trị ẩm thực truyền thống của người
Tày ở Chợ Đồn - Bắc Kạn với việc phát triển du lịch*

CHƯƠNG I:

VĂN HOÁ ÂM THỰC TRUYỀN THỐNG TRONG PHÁT TRIỂN DU LỊCH VÀ KHÁI QUÁT VỀ NGƯỜI TÀY Ở CHỢ ĐỒN

1.1. VĂN HOÁ ÂM THỰC TRUYỀN THỐNG TRONG PHÁT TRIỂN DU LỊCH

1.1.1. Khái niệm “Du lịch”:

Ngày nay cùng với việc phát triển nh- vũ bão của khoa học công nghệ, đời sống của con ng- ời ngày càng trở nên đầy đủ hơn. Nhu cầu “Du lịch” trở thành một nhu cầu tất yếu của con ng- ời. Chính vì vậy d- ối hiệu góc độ và khía cạnh khác nhau, các nhà nghiên cứu đã đ- a ra nhiều khái niệm khác nhau về “Du lịch”.

Theo học giả Ausher thì “*Du lịch là nghệ thuật đi chơi của các cá nhân*”.

Đối với I.I Pirôgionic, 1895 cho rằng:

“Du lịch là một dạng hoạt động của dân c- trong thời gian rỗi liên quan với sự di chuyển và l- u lại tạm thời bên ngoài nơi c- trú th- ờng xuyên nhằm nghỉ ngơi, chữa bệnh phát triển thể chất và tinh thần nâng cao trình độ nhân thức - văn hoá hoặc thể thao kèm theo việc tiêu thụ những giá trị về tự nhiên, kinh tế và văn hoá”.[17, 25]

Nếu tài nguyên du lịch tự nhiên hấp dẫn du khách bởi sự hoang sơ, độc đáo thì tài nguyên du lịch nhân văn thu hút du khách bởi tính truyền thống đa dạng và độc đáo “*Du lịch văn hoá là loại hình du lịch mà ở đó con ng- ời đ- ợc h- ưởng thụ những sản phẩm văn hoá của nhân loại, của một quốc gia, một vùng hay một dân tộc*”.

Ng- ời ta gọi là du lịch văn hóa khi hoạt động diễn ra chủ yếu trong môi tr- ờng nhân văn, hoặc hoạt động du lịch đó tập trung khai thác tài nguyên du lịch nhân văn, ng- ợc lại với du lịch sinh thái diễn ra chủ yếu nhằm thoả mãn nhu cầu về với thiên nhiên của con ng- ời.

Nếu nh- tài nguyên du lịch tự nhiên hấp dẫn du khách bởi sự hoang sơ, độc đáo và hiếm hoi của nó thì tài nguyên du lịch nhân văn thu hút khách du lịch bởi tính truyền thống, đa dạng, độc đáo của nó. Chính vì thế, các đối tượng văn hoá - tài nguyên du lịch nhân văn là cơ sở để tạo nên loại hình du lịch văn hóa vô cùng hấp dẫn và phong phú.

1.1.2. Khái niệm “Văn hoá”:

Khái niệm *Văn hoá* là một khái niệm rộng và bao hàm nhiều ý nghĩa, phản ánh nhiều khía cạnh khác nhau trong cuộc sống. Trên thế giới đã có rất nhiều khái niệm khác nhau về *Văn hoá*.

Năm 1970, tại Viên (Áo), *Hội nghị liên chính phủ về các chính sách văn hóa* đã thống nhất:

Văn hóa bao gồm tất cả những gì làm cho dân tộc này khác với dân tộc khác, từ những sản phẩm tinh vi hiện đại nhất cho đến tín ngưỡng, phong tục tập quán, lối sống và lao động.

Năm 1994, tổ chức *Văn hóa* của Liên Hiệp Quốc/ UNESCO dựa trên các quan điểm của các nhà nghiên cứu hàng đầu, đã đi đến quyết định đưa ra định nghĩa *Văn hóa*. Theo đó, *Văn hóa: Đó là phức thể - tổng thể các đặc trưng - diện mạo về tinh thần, vật chất, tri thức và tình cảm..., khắc họa nên bản sắc của một cộng đồng gia đình, xóm, làng, vùng, miền, quốc gia, xã hội.*

Hồ Chủ tịch, lãnh tụ vĩ đại của Nhân dân Việt nam, nhà văn hóa lớn của Việt Nam và của cả Thế giới đã từng nói:

Vì lẽ sinh tồn cũng nh- mục đích của cuộc sống, loài người mới sáng tạo và phát minh ra ngôn ngữ, chữ viết, đạo đức, pháp luật, khoa học, tôn giáo, văn học, nghệ thuật, những công cụ cho sinh hoạt hàng ngày về mặc, ăn, ở và các phương thức sử dụng. Toàn bộ những sáng tạo phát minh đó tức là văn hóa [6, 341]. Tuy cũng còn nhiều bất đồng quan điểm, nhưng đa số các nhà nghiên cứu ở Việt Nam đều thống nhất: Văn hoá là một hệ thống hữu cơ các giá trị vật chất và tinh thần do con người sáng tạo ra và tích lũy qua quá

trình thực tiễn, trong sự t-ơng tác giữa con ng-ời với môi tr-ờng tự nhiên và xã hội của mình.

Các nhà Nhân học Âu - Mỹ, cũng có nhiều định nghĩa khác nhau về văn hóa. Có ng-ời chia Văn hóa ra thành các yếu tố:

Các ph-ơng thức kiếm sống

Cơ cấu xã hội

Các hình thức hôn giáo.

Một số khác lại cho rằng Văn hóa bao gồm các yếu tố cấu thành:

Đời sống vật chất

Đời sống tinh thần

Các hệ thống tôn giáo.

Hoặc:

Văn hóa sản xuất

Văn hóa đảm bảo đời sống (làng bản, nhà cửa, ăn, mặc...)

Văn hóa chuẩn mực xã hội (luật lệ, nghi lễ, phong tục...)

Văn hóa nhận thức.

(Theo nhóm Makarian ở Êrêvan/Liên Xô cũ)

Theo các nhà Dân tộc học Việt Nam:

Văn hóa là toàn bộ cuộc sống - cả vật chất, xã hội, tinh thần của từng cộng đồng [18, 55]

Nh- vậy, văn hóa tộc ng-ời, hay văn hóa dân tộc bao gồm ba bộ phận chính cấu thành:

Văn hóa vật chất (gồm cả hoạt động kinh tế, tập quán c- trú, làng bản)

Văn hóa xã hội (tổ chức, cấu trúc, các quan hệ xã hội...)

Văn hóa tinh thần

Nh- thế rõ ràng văn hóa rất đa dạng, vì nó thuộc về rất nhiều dân tộc, cộng đồng, vùng, miền, quốc gia... Hơn nữa, văn hóa còn mang đậm dấu ấn của tự nhiên nơi chủ thể văn hóa c- trú

Văn hóa hay bản sắc văn hóa tộc người là nền tảng phát sinh, phát triển, và củng cố ý thức tự giác tộc người. Một dân tộc bị đồng hóa dân tộc đó coi như bị mất văn hóa. Vì thế ý thức tự giác dân tộc của cộng đồng đó cũng bị tiêu vong. Về phương diện văn hóa, dân tộc đó đã bị tiêu vong.

Như vậy, ẩm thực và các tập tục liên quan đến ăn uống của các dân tộc nói chung và của người Tày ở Chợ Đồn - Bắc Kạn nói riêng là một trong số các thành tố của văn hóa vật thể của họ. Nó giúp phân hình thành và khẳng định bản sắc văn hóa Tày ở vùng này. Những giá trị đó, cùng với các yếu tố văn hóa Tày khác ở Chợ Đồn - Bắc Kạn và các di tích, danh thắng... sẽ là tiềm năng phát triển du lịch của vùng này.

1.1.3. Văn hoá ẩm thực.

Món ăn thức uống của mỗi dân tộc thực sự là một sáng tạo văn hoá độc đáo của dân tộc đó. Và trở thành văn hoá truyền thống phản ánh trình độ văn hoá, văn minh dân tộc, trình độ phát triển sản xuất, trình độ kỹ thuật của xã hội trải qua các thế hệ.

“Ẩm thực” vốn là từ gốc Hán Việt, “Ẩm” có nghĩa là uống, “thực” có nghĩa là ăn. “Ẩm thực” nói tóm lại là chỉ hành động trong ăn uống. Tư ngàn xưa, dân tộc ta đã đúc kết nhiều câu thành ngữ chỉ sự ăn uống, mà đặc biệt nhấn mạnh đến tầm quan trọng của sự “ăn” như “*dân sinh dĩ thực vi tiên*” (dân ta sống ở đời lấy việc ăn làm đầu) hay “*có thực mới vực được đạo*” “*thực túc binh cường*” (có ăn uống đầy đủ thì mới có sức khỏe làm việc lớn ở đời) không phải ngẫu nhiên trong lời ăn tiếng nói của người Việt thường bắt gặp những chữ cái có từ ăn làm đầu như: ăn uống, ăn mặc, ăn nói, ăn chơi...hay những câu thành ngữ dân gian “*miếng ăn là miếng nhục*” “*ăn trông nồi, ngồi trông hướng*” “*lời chào cao hơn mâm cỗ*”...Có thể coi đó là nền tảng ban đầu hình thành nên những đặc trưng nghệ thuật ẩm thực Việt Nam, một nét truyền thống của người Á Đông.

Ẩm thực với tính chất thực đúng, là một sản phẩm vật chất thoả mãn nhu cầu đói và khát. Với cái nguyên tắc cả thế giới đều chấp nhận “*ăn để mà*

sống chứ không phải sống để mà ăn”. Dưới góc độ thẩm mỹ, chúng lại là tác phẩm nghệ thuật theo nguyên tắc “Ăn ngon , mặc đẹp”. Và dưới góc độ văn hoá, chúng biểu hiện bản sắc, sắc thái riêng biệt của một dân tộc. Nói nhà giáo sư Trần Quốc Vượng thì “cách ăn uống là cách sống, là bản sắc văn hoá” hay “Truyền thống ẩm thực là một sự thực văn hoá của các vùng, miền Việt Nam”. Trong một đất nước, mỗi tầng lớp xã hội lại có những món ăn đặc trưng cho tầng lớp mình. Những người giàu có thường ăn các món ăn cao lương mỹ vị, những người nghèo thường ăn những món ăn dân dã, bình dân. Trong món ăn của mỗi dân tộc, đã tiềm tàng sự phân tầng xã hội. Bên cạnh đó bất cứ dân tộc nào cũng có các món ăn dùng trong các trường hợp khác nhau với các phong cách khác nhau. Món ăn dùng trong ngày lễ ngày hội khác với các món ăn thường nhật. Trong đó cơ cấu, thành phần ăn uống mang nhiều dấu ấn của các luồng giao lưu văn hoá, tộc người giữa các vùng trong nước và giữa các quốc gia với nhau và một số món ăn đã trở thành sản phẩm của sự giao lưu đó. Các món ăn chứa đựng tiềm tàng sự sinh động và đa dạng về đặc điểm văn hoá, phong tục tập quán, ý thức tín ngưỡng của tầng lớp xã hội, từng vùng miền dân cư khác nhau. Với cách nhìn này ẩm thực dân tộc chính là “lăng kính đa chiều” phản ánh nhiều quá trình, nhiều hiện tượng xã hội của con người. Muốn tìm hiểu văn hoá của từng đất nước, dân tộc hay vùng miền địa phương khác nhau, có lẽ nên bắt đầu từ chính sự ăn uống, mà trải qua thời gian đã được nâng lên thành một lịch sử nghệ thuật - nghệ thuật ẩm thực.

Con người sống trong quan hệ chặt chẽ với thiên nhiên, do đó cách thức ứng xử với môi trường tự nhiên để duy trì sự sống, sự tồn tại thông qua việc tìm cái ăn, cái uống từ săn bắt, hái lượm có trong tự nhiên. Và vì thế “ăn uống là văn hoá, chính xác hơn đó là văn hoá tận dụng môi trường tự nhiên” [16, 135].

Người tiền sử Việt Nam xưa kia kiếm ăn theo phổ rộng hái lượm trội hơn săn bắt. Sau thời kỳ đá mới thì săn bắt trội hơn chăn nuôi. Tính phân tạp là đặc trưng của các loại sinh thái nước ta với đông đảo các giống loài động vật, thực vật. Do đó văn minh Việt Nam cổ truyền là văn minh thực vật hay

còn gọi là văn minh nông nghiệp lúa n-ớc. Cơ cấu bữa ăn cổ truyền cũng là cơm - rau - cá, bộc lộ rõ truyền thống văn hoá nông nghiệp lúa n-ớc, thiên về thực vật, trong đó lúa gạo đứng đầu bảng “*Cơm tẻ mẹ ruột*”, “*Ng-ời sống về gạo, cá bọ về n-ớc*”.

Trong bữa ăn của ng-ời Việt Nam sau lúa gạo thì đến hoa quả. Nằm ở trung tâm trung tâm trồng trọt nên mùa nào thức ấy vô cùng phong phú. Và điển hình trong bữa ăn của ng-ời Việt là rau muống và d- a cà, cùng đa dạng các loại gia vị nh- hành, tỏi, gừng, ớt, rau răm, riềng, rau mùi... Tiếp theo đó đứng thứ ba trong cơ cấu bữa ăn là các loài động vật. Ngoài ra bát n-ớc mắm cũng là thứ không thể thiếu, vì thiếu n-ớc mắm thì ch- a thành bữa cơm Việt Nam. Đồ uống truyền thống của ng-ời Việt Nam thì có n-ớc chè, n-ớc vối, r- ọu gạo, trầu cau và thuốc Lào. Đặc biệt nam giới có thú vui uống r- ọu, r- ọu đ- ọc làm từ gạo nếp, đặc sản của vùng Đông Nam Á. Văn hoá ẩm thực thì gắn liền với con ng-ời và khẩu vị lâu đời của c- dân bản địa khó có thay đổi lớn. Chính vì vậy nó trở thành truyền thống ẩm thực của ng-ời Việt Nam nói chung và của ng-ời Tày ở Chợ Đồn - Bắc Kạn nói riêng.

1.2. KHÁI QUÁT VỀ NG- ỜI TÀY Ở HUYỆN CHỢ ĐỒN

1.2.1. Đặc điểm về tự nhiên:

*** Vị trí địa lý - địa hình:**

Chợ Đồn cũ có tên cũ là Bạch Sơn, là một huyện thuộc tỉnh vùng cao Bắc Kạn, nằm cách trung tâm tỉnh lỵ là thị xã Bắc Kạn 45km về phía tây. Đây là huyện có vị trí chiến lược hết sức quan trọng trong cuộc kháng chiến chống Pháp, là một trong những căn cứ địa quan trọng của Cách Mạng. Hiện ở đây còn các khu di tích nh- Nhà Pạu, Khau Mạ (xã L- ơng Bằng), Khau Bon (xã Nghĩa Tá). Phía Bắc của Chợ Đồn giáp huyện Ba Bể (Bắc Kạn), phía nam giáp huyện Định Hoá (Thái Nguyên), phía đông giáp huyện Bạch Thông (Bắc Kạn), phía tây giáp huyện Na Hang và huyện Chiêm Hoá (Tuyên Quang).

Tổng diện tích tự nhiên toàn huyện: 91.293 ha, trong đó đất sản xuất nông nghiệp là 4.471 ha và có 2.599 ha là đất canh tác lúa n-ớc.

Về các đơn vị hành chính, huyện Chợ Đồn có thị trấn Bằng Lũng và 21 xã: Phong Viên, Đông Viên, Bằng Phúc, Rã Bản, Phong Huân, Yên Thịnh, Yên Thọ, Yên Mỹ, Đại Bảo, Bằng Lăng, Nam Cường, Xuân Lạc, Ngọc Thái, Tân Lập, Nghĩa Tá, Lạng Bằng, Bình Trung, Quảng Bạch.

Địa hình của Chợ Đồn rất hiểm trở với nhiều núi cao của cánh cung sông Gâm như đỉnh *Tam Tao* cao 1.326m, đỉnh *Phia Lénh* cao 1.527m. Núi non trùng điệp và chủ yếu là núi đá vôi tạo ra những hang động nhiều nhũ đá hình thù rất đẹp mắt.

*** Khí hậu, nguồn nước:**

Khí hậu:

Huyện Chợ Đồn là khu vực miền núi và trung du, có địa hình phức tạp, bao gồm các loại đồi núi thấp xen với các vùng núi cao, rộng lớn. Hàng năm thời tiết thay đổi theo bốn mùa: xuân - hạ - thu - đông trong đó có hai mùa mưa là mùa hạ và mùa thu, hai mùa khô là đông và xuân. Khí hậu ở đây hầu hết đều là nhiệt đới ẩm, gió mùa, một phần á nhiệt đới, nhìn chung không quá khắc nghiệt. Nhiệt độ trung bình cả năm từ 20 - 22°C, lượng mưa từ 2000 - 2500mm/năm. Mùa nóng từ 25 - 27°C, còn mùa đông thường lạnh và kéo dài hơn các huyện khác. Cụ thể lạnh từ tháng 11 đến khoảng tháng 3 năm sau với nhiệt độ 12 - 15°C có khi xuống tới 5°C gây ra hiện tượng sương muối. Độ ẩm cao nhất là trong tháng 7 vào khoảng 87%. Nền nhiệt độ và khí hậu đó đã tạo điều kiện để cho người dân phát triển canh tác các loại cây trồng vụ đông.

Một đặc điểm nổi bật của địa lý tự nhiên ở đây là sự kiến tạo các cánh cung quay lưng ra biển, tạo nên những dải thung lũng rộng lớn với những con sông suối và những cánh đồng trù phú. Đó chính là điều kiện cơ bản để tạo nên đặc trưng về đời sống kinh tế, văn hoá - xã hội của người Tày ở huyện Chợ Đồn nói riêng, và của cộng đồng dân cư ở đây nói chung.

Nguồn nước:

Huyện Chợ Đồn có ba con sông chính là sông Cầu, sông Phó Đáy, sông Nam Cường, nguồn nước dồi dào tạo điều kiện cho việc phát triển nông nghiệp lúa nước và đánh bắt thủy sản. Vào mùa khô thì phần lớn các sông đều

cạn n-ớc, nh- ng mùa m- a thì n- ớc lại lớn hơn rất nhiều và chảy siết tạo thành thác lũ lớn. L- ượng n- ớc trung bình - ớc đạt 1.600mm. Hầu hết các sông có độ dốc lớn, nhiều ghềnh, thác, n- ớc chảy xiết, sức xói mòn mạnh, l- ượng phù sa nhiều. Ngoài ra ở đây còn rất nhiều suối, khe lạch nhỏ chảy dọc các thung lũng thuận lợi cho việc khai phá đất và t- ới tiêu cho sản xuất.

*** Đất đai và hệ động thực vật:**

Đất đai:

Đất đai phong phú về chủng loại gồm có hai loại cơ bản:

- Đất *feralit* chiếm số l- ượng lớn do quá trình phân hoá từ núi đá, bao gồm: Đất *feralit* màu vàng nhạt trên núi trung bình có độ ẩm cao và thảm thực vật khá dày, đất *feralit* màu vàng đỏ ở vùng đồi thấp thích hợp cho cây nông nghiệp, đất *feralit* màu nâu sẫm trên đá vôi có độ phì nhiêu cao, đất bồi tụ phù sa phân bố dọc các sông suối thuận lợi để trồng cây l- ượng thực và rau màu.

- Đất mùn *alit* có ở những khu vực núi đá cao do quá trình tích tụ xác thực vật cộng với đất nguyên thuỷ và đá vôi phong hoá. Đó là loại đất màu tự nhiên, thích hợp với các loại cây trồng củ, quả.

Hệ động thực vật:

Là vùng á nhiệt đới, núi non trùng điệp, nền đất đai phong phú là điều kiện thuận lợi để hệ động thực vật sinh tr- ờng và phát triển. Độ che phủ của rừng chiếm 3/4 diện tích toàn huyện, độ cao trung bình từ 500 - 1200m. Thực vật phát triển thành nhiều tầng với đủ các loài, cây cối phát triển thành nhiều tầng, với các đặc điểm khác nhau, từ thân cao, tán rộng đến cây vừa, cây thấp, dây leo, từ thân gỗ đến hộ tre, nứa thân rỗng, từ lá to đến lá vừa, lá kim... tạo nên một thảm thực vật hết sức phong phú. Với nhiều loại gỗ quý nh- : đinh, lim, sến, táu, vàng tâm, lát, nghiến... lâm thổ sản như mây, tre, nứa, trúc, vầu, nấm, mộc nhĩ, các loại hoa quả, củ, các loại rau rừng...; động vật có hổ, gấu, h- ou, nai, lợn rừng, hoẵng đến các loại chim thú nhỏ... Trong số các loại tài nguyên này có những loại vừa là nguồn thực phẩm dồi dào, vừa là loại d- ợc liệu quý giá.

1.2.2. Đặc điểm môi trường-xã hội và con người:

*** Nguồn gốc, tên gọi, quá trình tự c- :**

Người Tày (còn gọi là người Thổ) là dân tộc thiểu số đông người nhất ở Việt Nam. Người Tày cư trú ở Lạng Sơn, Cao Bằng, Bắc Kạn, Hà Giang... Sau năm 1954 và nhất là sau năm 1975 một bộ phận đáng kể người Tày di cư vào lập nghiệp ở các tỉnh Tây Nguyên (61.832 người) và Đông Nam Bộ (56.564 người). Tiếng Tày là một trong 8 ngôn ngữ được xếp vào nhóm ngôn ngữ Tày - Thái (nằm trong ngữ hệ Thái- Kadai). Ngoài các bộ phận có tên gọi là Tày Cần Tày), còn 4 nhóm địa phương nữa là Pa Dí, Thu Lao, Ngạn và Phén. Thực tế thì tiếng Tày rất gần với tiếng của người Thái, người Nùng, người Choang - Đông ở phía nam Trung Quốc, người Lào, người Thái ở Thái Lan và Việt Nam.

Các nghiên cứu dân tộc học đã khẳng định rằng người Tày có nguồn gốc từ khối Bách Việt xa, cư trú lâu đời trên khu vực nam Trung Quốc và bắc Việt Nam. Trải qua một thời gian dài chung sống đã chịu ảnh hưởng văn hoá Việt và trở thành người Tày ở Việt Nam.

Ở Chợ Đồn hiện có 33.216 người Tày, chiếm khoảng 65% dân số toàn huyện. Phân bố ở các xã: Phương Viên, Đông Viên, Rã Bản, Đông Lạc, Bằng Phúc, Bình Trung, Bằng Lũng, Yên Thịnh, Yên Thượng. Họ sống tập trung trong các bản có từ 50 đến 60 nóc nhà.

Người Tày ở Việt Nam nói chung và người Tày ở Chợ Đồn nói riêng đều tự gọi mình là *Cần Tày*. Về tên gọi Tày không ai biết đã có từ bao giờ chỉ biết nó đã gắn bó với cộng đồng người Tày từ rất lâu. Theo TS. Trần Bình và rất nhiều nhà nghiên cứu cho rằng người Tày có nghĩa là “*người tự do*”. Người Tày cổ có mặt ở vùng Đông Bắc Việt Nam từ rất sớm, có thể từ nửa cuối thiên niên kỷ I trước công nguyên. Trải qua lịch sử hàng nghìn năm, do chịu ảnh hưởng của các dân tộc khác, họ đã dần dần bị phân hoá, trở thành những bộ phận cư dân khác nhau. Bộ phận sinh sống ở miền trung du hòa vào người Việt và người Mường, trở thành một bộ phận của người Việt với những đặc trưng riêng, mang tính địa phương khá rõ nét. Còn bộ phận cư trú ở miền núi chịu ảnh hưởng sâu sắc văn hoá của người Việt, và trở thành tổ tiên của người

Tày hiện nay. Trong cộng đồng ng-ời Tày hiện nay, còn bao gồm cả một bộ phận ng-ời Việt từ vùng đồng bằng lên miền núi (quan lại triều đình lên trấn ải biên c-ơng, theo chế độ quan lưu...), qua nhiều thế hệ đã bị Tày hoá. Ng-ời Tày cổ đã cùng với ng-ời Việt cổ dựng nên nhà n-ớc Âu Lạc và theo truyền thuyết của ng-ời Tày ở Cao Bằng thì An D-ơng V-ơng Thục Phán chính là ng-ời Tày cổ.

*** Đặc điểm kinh tế- xã hội, dân c- ở huyện Chợ Đồn:**

Huyện Chợ Đồn có 10.900 hộ gia đình và 238 thôn bản là nơi tụ c- của 6 dân tộc: Tày, Nùng, Kinh, Dao, H'mông, Hoa. Dân số toàn huyện là 51.072 ng-ời, trong đó ng-ời Tày là 33.216 ng-ời. Ng-ời Tày có số dân đông nhất đồng thời cũng là tộc ng-ời có mặt sớm nhất và c- trú lâu đời nhất ở đây. Ng-ời Tày ở Chợ Đồn sinh sống chủ yếu ở 9 xã trong huyện. Sống tập trung trong các bản d-ới 50 đến 60 nóc nhà.

Gia đình của ng-ời Tày ở huyện Chợ Đồn là gia đình phụ quyền gồm vợ chồng và các con. Kiểu đại gia đình gồm nhiều thế hệ cũng có nh-ng không phổ biến. Mỗi gia đình là một đơn vị kinh tế, mỗi thành viên tiến hành sản xuất riêng d-ới sự chỉ đạo của ng-ời chủ gia đình, những của cải sản xuất đ-ợc đều tính làm của chung. Việc kế thừa tài sản đ-ợc chia từ ng-ời con trai cả rồi đến con trai thứ hai, con trai út và con trai cả lo phần thờ cúng tổ tiên. Con gái đi lấy chồng đ-ợc bố mẹ sắm cho một ít của cải gọi là của hồi môn. Quan hệ giữa mọi ng-ời trong gia đình th-ờng là bình đẳng, yêu th-ơng lẫn nhau. Dòng họ của ng-ời Tày ở Chợ Đồn có ba quan hệ chính là họ Cha, họ Mẹ và họ bên vợ. Các dòng họ chính của ng-ời Tày ở Chợ Đồn gồm: Nông, Hoàng, Hà, Ma. Các dòng họ cùng c- trú trong một bản và họ sống rất tình cảm.

Văn nghệ dân gian tiêu biểu của ng-ời Tày ở đây là những khúc hát *sli*, *l-ợn*, *phong sl-* ... với ca từ đậm thắm, ngọt ngào mà ai đã từng nghe thì không thể nào quên. Đó là những bài dân ca bày tỏ tình cảm của con ng-ời với nhau trong ngày hội, đám c-ới, đám tang. Nói đến ng-ời Tày thì phải nhắc đến cây đàn tính dùng để đệm cho bài hát *then*, để trang trí, để múa. Ng-ời Tày còn có một kho tàng truyện cổ, truyện thơ truyền miệng mang nhiều nội

dung nh- ca ngợi tình yêu và mong - ớc đ- ợc học hành, đề cao ng- ời tài giỏi, những ng- ời tài giỏi, những ng- ời nghèo khổ nh- ng đã biết v- ợt lên số phận. Về nghệ thuật hội hoạ và kiến trúc của ng- ời Tày không nổi bật lắm chỉ có kiến trúc trang trí trên cột, vách nhà sàn và một số vật gia dụng, nghệ thuật viết chữ Nôm Tày để thờ cúng trên bàn thờ.

Nguồn sống:

Hoạt động sản xuất chủ yếu của ng- ời Tày ở đây là canh tác lúa n- ớc và chăn nuôi gia súc, gia cầm. Ở những địa ph- ơng không đủ ruộng n- ớc để canh tác, ng- ời ta còn trồng lúa ngô trên n- ơng rẫy. Họ sản xuất theo qui mô hộ gia đình, tự cung tự cấp. Họ canh tác lúa, các loại cây l- ơng thực, rau màu trên những khoảng ruộng gần nhà, trên n- ơng hoặc trong những mảnh v- ườn. Nhà nào cũng có một vài loại cây ăn quả nh- cam, quýt, táo, mận, mơ, ổi...hay trồng rau xanh, cây gia vị, cây thuốc để phục vụ nhu cầu hàng ngày hoặc bán ra thị tr- ờng.

Ng- ời Tày ở Chợ Đồn nổi tiếng là c- dân làm thủy lợi giỏi, từ rất lâu đời họ đã áp dụng nhiều biện pháp “dẫn thủy nhập điền”, đưa n- ớc về t- ới cho ruộng lúa nh- đào đắp m- ơng, bắc đ- ờng ống, hoặc máng n- ớc, đắp đập, làm guồng n- ớc tự động. Tr- ớc kia, ng- ời ta chỉ làm một vụ và việc gieo cấy lúa mùa đ- ợc tiến hành vào tháng 4, tháng 5 âm lịch. Tr- ớc kkhì chính thức b- ớc vào vụ cấy các gia đình chọn ngày tốt cấy làm phép, đánh dấu phần ruộng của mình. Họ cho dựng bên cạnh bờ ruộng 3 chiếc ống bương dựng đầy n- ớc, có nơi còn thêm 2 ngọn mía hoặc 2 bông lau cùng vài cành hoa rừng và ng- ời nào đ- ợc tuổi sẽ cấy tr- ớc vài khóm.

Ngoài với trồng lúa và hoa màu, ng- ời Tày ở Chợ Đồn còn đào ao để thả cá các loại cá nh- : cá chép, cá trắm, cá rô phi. X- a kia, họ có tập quán nuôi cá trong các ruộng n- ớc để tranh thủ nguồn thức ăn tự nhiên và chống một số loài sâu bệnh hại lúa. Mỗi hộ gia đình còn chăn nuôi gia súc, gia cầm gồm trâu, bò, ngựa, dê, lợn, gà, vịt, ngan, ngỗng...Nhằm cung cấp sức kéo cũng nh- sử dụng trong vận chuyển và lấy phân bón ruộng. Đồng thời đem lại nguồn thực phẩm giàu đạm phục vụ cho nghi lễ, để tiếp khách.

Người Tày ở Chợ Đồn có các nghề thủ công như dệt nhuộm, đan lát, chưng cất rượu, ép dầu thực vật, ép mía để nấu mật, làm đậu phụ... Trong số đó nghề dệt nhuộm là nghề có truyền thống lâu đời và được phổ biến rộng ở khắp các vùng.

Khai thác các nguồn lợi sẵn có bằng săn bắn nhằm bổ sung nguồn thực phẩm giàu đạm, đồng thời góp phần bảo vệ mùa màng. Đối tượng săn bắn của người Tày ở Chợ Đồn là các loài muông thú như hổ, báo, gấu, hươu, nai, cáo, nhím, gà rừng... Bên cạnh săn bắn, người ta còn gài bẫy để bắt chim chóc và thú rừng với nhiều loại bẫy khác nhau. Cùng với săn bắn, họ còn chú ý tới việc đánh bắt các loài thủy sản như tôm, cua, ốc, hến, baba... Cách đánh bắt thường đơn giản, hoàn toàn bằng tay với các dụng cụ chài, lưới, vó, vọt... Đối tượng hái lượm của người Tày ở Chợ Đồn phần lớn là những thứ dùng làm thức ăn như rau, củ, quả, nấm, măng...

Về trao đổi mua bán thì từ những thập niên đầu của thế kỷ XX, trong vùng người Tày ở Chợ Đồn đã xuất hiện chợ phiên ở huyện lỵ. Người Tày ở các bản mang những sản phẩm nông nghiệp dư thừa gồm lương thực, thực phẩm, sản phẩm thủ công, lâm thổ sản và mua về những mặt hàng thiết yếu như muối, mắm, dầu hoả, đồ gia dụng... Chợ phiên không chỉ là nơi để người ta mua bán, trao đổi hàng hoá, mà còn là một dịp để họ gặp gỡ, giao lưu tình cảm, trao đổi thông tin hoặc cùng nhau dốc bầu tâm sự.

Làng bản, nhà cửa:

Bản của người Tày là cộng đồng dân cư mang tính chất công xã nông thôn, trong đó quan hệ hàng xóm, láng giềng giữ vai trò chủ đạo. Tên gọi bản thường gắn liền với cánh đồng, thửa ruộng, thung lũng... chẳng hạn như *Tổng Mu* (cánh đồng con lợn), *Lũng Vài* (thung lũng con trâu), *Khau Đũa* (đôi cây sung)...

Nhà ở của người Tày ở Chợ Đồn thường dựng nhà bên sườn đồi hay dưới chân núi hoặc trên bãi đất ven sông, ven suối theo kiểu tựa lưng vào núi và hướng ra cánh đồng. Mỗi ngôi nhà nằm trong một khuôn viên riêng với hàng rào bao bọc xung quanh. Bên cạnh nhà chính có một vài công trình kiến trúc khác như nhà phụ, chuồng trâu, chuồng lợn, chuồng gà. Nhà gồm hai

chính là *nhà sàn* và *nhà trệt*. Bộ khung nhà sàn của ng-ời Tày ở Chợ Đồn đ-ợc kết cấu theo kiểu vì kèo số lẻ và cột vì kèo số chẵn.

Bố trí mặt bằng sinh hoạt: Trong không gian sinh hoạt của ngôi nhà của ng-ời Tày ở Chợ Đồn th-ờng đ-ợc bố trí thành các buồng làm nơi ngủ của các thành viên trong gia đình, bàn thờ gia tiên đặt ở gian giữa. Trong nhà sàn th-ờng có từ 1 đến 2 bếp: 1 bếp ở gian ngoài dành cho nam giới và khách, 1 bếp ở gian trong dành cho phụ nữ nấu n-ớng hàng ngày. Phía trên bếp lửa th-ờng có giàn gác, dùng để các vật dụng (đóm nhóm lửa, đũa cả; treo ống đựng muối; ống đựng mỡ; các loại hạt giống để chống mối mọt; Xung quanh bếp dùng để chất củi đun; chạn bát, thùng đựng nước, xông, nồi, chảo...). Trước kia dưới gầm nhà sàn th-ờng đ-ợc quây gỗ thành từng góc để nhốt trâu bò.

Quy trình dựng nhà của ng-ời Tày ở Chợ Đồn gồm các b-ớc: *chuẩn bị nguyên vật liệu, chọn đất san nền, xem h-ớng nhà, xem tuổi làm nhà, dựng khung, lợp mái và lễ vào nhà mới*. Việc chọn đất làm nhà chủ yếu theo thuật phong thủy; tránh để núi cao án ngữ tr-ớc mặt và không cho những vật thể có hình thù kì dị, quái gở nhòm thẳng vào nhà. Tốt nhất là h-ớng ra chỗ hợp l-u của các con sông, suối với niềm tin làm ăn khấm khá, phát đạt.

Y phục, trang sức:

Y phục truyền thống của ng-ời Tày ở Chợ Đồn t-ong đối đơn giản, đ-ợc cắt may bằng loại vải sợi bông nhuộm chàm và hầu nh- không có trang trí, nh- ng vẫn toát nên một vẻ đẹp tự nhiên, bình dị, trang nhã và hài hoà.

Bộ y phục nam giới gồm áo, quần, khăn và giày. Ngày th-ờng, họ mặc loại áo cánh, màu đen chàm may theo kiểu bốn thân, cổ tròn và cao, không có cầu vai, áo xẻ ngực, đ-ợc cài bởi hàng cúc gồm bảy chiếc tết bằng dây vải, phần d-ới của hai vạt tr-ớc là hai cái túi nhỏ không nắp. Quần thuộc loại đũng chéo hay còn gọi là quần chân què, cắt may bằng vải chàm đen, ống rộng, dài tới mắt cá chân, cạp to kiểu lá tọa. Khăn vấn đầu là một mảnh vải dài khoảng một sải tay, rộng chừng một gang tay. Khăn đ-ợc quấn hay chít trên đầu theo kiểu chữ nhân. Giày có mũi tròn, cổ cao, dùng dây buộc.

Bộ y phục của phụ nữ ng-ời Tày ở Chợ Đồn phức tạp hơn với nhiều bộ phận, nhiều chi tiết khác nhau, bao gồm áo cánh ngắn, áo dài, quần hoặc váy, khăn, thắt l- ng, tạp dề, xà cạp và giày. Áo cánh ngắn có bốn thân, xẻ ngực, cổ tròn; ở phần d- ới hai vạt tr- ớc có hai túi nhỏ không nắp giống nh- túi áo của nam giới. Áo dài quá đầu gối, có năm thân, xẻ nách, cài cúc bên phải. Vào những ngày hội hè, ng-ời ta còn mặc áo cánh trắng ở bên trong. Một số xã, phụ nữ mặc quần giống nh- loại quần của nam giới nh- ng rộng hơn; cũng có nơi chị em mặc váy ống t- ơng tự nh- loại váy của phụ nữ Việt. Thắt l- ng là một mảnh vải dài khoảng hai sải tay, rộng tròn khổ vải hẹp, hai đầu tết thành những tua ngắn. Phụ nữ ng-ời Tày ở Chợ Đồn vấn tóc quanh đầu lệch về một phía và trùm khăn vuông bên ngoài. Khăn đội đầu gồm hai mảnh khác nhau là khăn trong và khăn ngoài. X- a kia, phụ nữ ng-ời Tày ở Chợ Đồn đội nón đan bằng lát giang, nửa bên ngoài lợp lá hay phết sơn đen. Khi đi làm họ th- ờng khoác trên vai túi nải màu đen, khi đi chợ họ khoác những chiếc túi mới hơn. Giày của phụ nữ cũng t- ơng tự nh- giày của nam giới nh- ng cổ thấp hơn và không dùng dây buộc mà làm khuy cài. Trên mu giày có thể đ- ợc trang trí bằng cách thêu chỉ màu. Để tôn thêm vẻ đẹp t- nhiên của cơ thể, phụ nữ Tày th- ờng sử dụng một số đồ trang sức đ- ợc chế tác từ nguyên liệu bạc nh- vòng cổ, vòng tay, nhẫn, khuyên tai, dây xà tích. Ngoài ra, vùng Hà Giang, Tuyên Quang tr- ớc đây, phụ nữ th- ờng đeo túi thêu vải hoa khi đi chợ.

*** Một số phong tục, tập quán và lễ hội của ng-ời Tày ở Chợ Đồn**

C- ới xin :

Việc c- ới hỏi của ng-ời Tày ở Chợ Đồn diễn ra trong thời gian t- ơng đối dài và trải qua nhiều b- ớc khác nhau, trong đó có ba lễ chính là lễ dạm hỏi, lễ ăn hỏi và lễ c- ới. Thấy con gái nhà nào xứng đôi, vừa lứa với con trai mình họ nhờ ng-ời đến đánh tiếng, thăm dò ý tứ. Nếu bố mẹ cô gái tỏ ý - ng thuận thì bố mẹ chàng trai nhờ một ng-ời đàn ông đứng tuổi là hiện thân của sự phúc đức, nói năng l- u loát đảm nhận việc mai mối, chấp nối nhân duyên.

Ông mối thay mặt nhà trai đến nhà gái làm lễ dạm hỏi, chính thức ngỏ lời đến tác thành cho đôi trẻ “*chia sẻ giống lúa, giống bông*”; đồng thời xin lá

số của cô gái mang về so với lá số của chàng trai. Nếu lộc mệnh của đôi trẻ “*t-ong hợp*” thì nhà trai cho ng-ời báo cho nhà gái biết sự việc có kết quả tốt đẹp và hẹn ngày sang làm lễ ăn hỏi.

Theo tập quán của ng-ời Tày ở Chợ Đồn, khi làm lễ ăn hỏi, nhà trai mang đến cho nhà gái một số thịt, r-ợu, gạo và bánh trái đủ để họ sửa vài mâm cơm thiết đãi họ hàng thân thích. Trong lễ ăn hỏi đại diện họ hàng nhà trai và họ nhà gái cùng bàn bạc, xác định giờ c-ới, ngày con gái xuất giá, giờ con dâu b-ớc vào nhà chồng; đồng thời thống nhất về khoản tiền mặt cũng nh- số l-ợng hiện vật mà nhà trai phải mang sang cho nhà gái d-ới hình thức sính lễ. Từ sau ăn hỏi tới ngày c-ới, mỗi năm ba kỳ, vào dịp tết Nguyên đán, tết rằm tháng Bảy và tết tháng M-ời, nhà trai phải sêu tết sang nhà gái.

Lễ c-ới th-ờng diễn ra trong hai ngày: Ngày đầu, nhà trai vận chuyển đồ dẫn c-ới sang nhà gái và lễ c-ới đ-ợc tổ chức tại nhà gái, đến hôm sau lễ c-ới mới chính thức diễn ra ở nhà trai. Đồ sính lễ gồm thịt, r-ợu, gạo, xôi, bánh trái, trầu cau, tiền mặt, vải vóc. Lễ vật có thể nhiều ít khác nhau nh-ng số l-ợng mỗi loại bao giờ cũng là một con số chẵn với ý nghĩa cầu mong cho con cái của họ “*thành cặp, thành đôi*” và sống bên nhau cho đến trọn đời, mãn kiếp. Những lễ vật được đặt lên nhà thờ tổ tiên nhà gái được “*gắn mác đỏ*” với mong -ớc cuộc tình duyên của đôi trẻ sẽ bền lâu và luôn gặp vận đỏ. Trong số đó không thể thiếu một tấm vải sợi bông, một nửa nhuộm màu hồng còn nửa kia giữ nguyên màu trắng, gọi là “*vải phân ướt, phân khô*” tặng cho mẹ đẻ cô dâu. Đây là món quà quý giá, có ý nghĩa sâu sắc, mang tính nhân văn cao và là một nét đẹp trong phong tục c-ới xin của ng-ời Tày; thể hiện lòng biết ơn đối với ng-ời mẹ đã chịu bao vất vả, khó nhọc, hy sinh trong việc nuôi dạy con cái.

Đối với ng-ời Tày ở huyện Chợ Đồn ngày c-ới phải là ngày tốt, tuyệt đối tránh ngày *Thân*. Ngoài ra, còn phải sắp xếp thời gian sao cho lúc con gái rời nhà bố mẹ đẻ cũng nh- con dâu b-ớc qua ng-ỡng cửa nhà chồng đều là giờ tốt. Có nơi ng-ời ta quan niệm rằng, muốn có hạnh phúc đôi lứa bền chặt,

dài lâu, thì việc đón dâu phải tuân theo qui tắc “đi lễ, về chẵn”. Nhưng ở nhiều nơi khác, số l- ượng ng- ời tham gia đoàn đón dâu bao giờ cũng là một con số chẵn. Họ còn tin rằng, nếu hôm c- ởi trời m- a và nhất lại có sấm sét nữa là điềm gở. Ngoài ra khi đi đón dâu cũng nh- lúc r- ớc dâu về nếu gặp rắn, hoẵng, bìm bìm...qua đ- ờng hoặc nghe thấy tiếng hoẵng, nai kêu cũng là điềm gở.

Sinh đẻ và nuôi con :

Ng- ời Tày ở Chợ Đồn muốn có nhiều con, nên khi kén dâu, bao giờ họ cũng chú ý tới những cô gái đ- ọc sinh ra trong gia đình đông con, ng- ời mẹ khoẻ mạnh, dễ sinh nở và dễ nuôi con. Muốn việc sinh nở được an toàn, “mẹ tròn, con vuông”, con cái khoẻ mạnh, chóng lớn thì trong thời gian mang thai phải tránh những ảnh xấu có thể đến với sản phụ hay thai nhi cũng nh- với đứa trẻ sau này. Sản phụ cũng không đ- ọc treo cây, không với cao, tránh làm những việc nặng nhọc và tránh xảy ra xích mích với ng- ời khác.

Việc sinh nở của sản phụ ng- ời Tày ở Chợ Đồn th- ờng diễn ra trong buồng ngủ của họ, do những ng- ời phụ nữ trong gia đình đỡ. Dụng cụ để cắt rốn cho trẻ là một mảnh lụa có cạnh sắc. Theo quan niệm của họ, hôn vía đứa trẻ mới chào đời cũng yếu ớt nh- bản thân nó. Vì thế, trong tháng đầu sau khi đẻ họ không cho tiếp xúc với ng- ời ngoài, treo tr- ớc cửa một túm cành lá xanh để báo hiệu nhà có cũ.

Theo gia phong của ng- ời Tày ở Chợ Đồn, trong khoảng một tháng đầu sau khi sinh con, sản phụ đ- ọc cho ăn những thức ăn nóng và bổ d- ỡng nh- com nếp, thịt gà xào với nghệ, gừng hoặc chân giò lợn - óp r- ọt trắng rim với gừng, hầm với lá mít non hay quả đu đủ xanh để có nhiều sữa cho con bú. Những thức ăn chế biến từ thịt trâu, bò, lợn nái, gà lông trắng, gà hoa mơ cũng nh- lòng, mè, đậu, cổ, cánh hay x- ơng sống gà và cả một số loài rau quả nh- rau cải, rau bí cũng bị coi là “độc”, không đ- ọc cho sản phụ ăn.

Ng- ời Tày ở Chợ Đồn kiêng đặt tên cho trẻ nhỏ trùng với tên của tổ tiên, hay họ hàng gần. Họ cũng tránh đặt tên đẹp tránh ma quỷ, mỗi khi đứa trẻ đi xa

ng-ời ta lấy ít *bồ hóng* bôi vào giữa trán đứa trẻ và cài vào sau điệu *cành lá xanh* với ngụ ý con cháu mình vẫn đ-ợc thần trông coi nhà cửa bảo vệ, che chở.

Ma chay:

Theo tập quán của ng-ời Tày ở Chợ Đồn, việc tổ chức tang lễ là đ-a tiến linh hồn ng-ời quá cố sang thế giới bên kia, chuẩn bị cho họ mọi thứ cần thiết cho cuộc sống, sinh hoạt hằng ngày; đồng thời cũng là dịp cho con cái báo hiếu, trả nghĩa, đền đáp công ơn sinh thành, d-ỡng dục của cha mẹ. Con cháu còn phải *chia thêm của cải* cho bố mẹ, ông bà thông qua một số đồ *hàng mã* và hiện vật mang tính t-ợng tr-ng, trong đó tr-ớc hết phải kể đến *ngôi nhà táng* chụp lên trên quan tài. một số nơi còn có *cây hoa làm bằng giấy* với màu sắc sặc sỡ đặt ở phía chân quan tài.

Đám tang của ng-ời Tày ở Chợ Đồn th-ờng kéo dài nhiều ngày. Với sự chủ trì của thầy cúng, hàng loạt nghi lễ đ-ợc tiến hành theo một trình tự nhất định, quan trọng và có ý nghĩa hơn cả là lễ *phá ngục*. Do quan niệm lúc sống con ng-ời ta phạm phải rất nhiều tội lỗi, nên khi chết, hồn ma của họ bị Diêm V-ong bắt giữ và giam vào ngục tối cho quỷ dữ tra khảo, trị tội. Do đó phải tìm cách phá ngục, giải phóng hồn ma ng-ời chết khỏi hàm răng s- tử; đồng thời rửa sạch tội lỗi để họ được “*siêu sinh tịnh độ*”.

Nhằm hạn chế những ảnh h-ởng xấu từ ng-ời chết đến với con cháu, ng-ời ta phải tìm chỗ đất tốt để mai tang, xem h-ớng thích hợp để đào huyệt, đắp mộ và chọn ngày tốt, giờ tốt để nhập quan, đ-a tang. Ng-ời Tày cũng tổ chức cúng giỗ với ý nghĩa t-ợng niệm nhân thân đã quá cố.

Lễ tế, hội hè:

Ng-ời Tày theo tín ng-ỡng đa thần *vạn vật hữu linh*. Tính cộng đồng của ng-ời Tày đ-ợc thể hiện rõ nhất là trong các lễ hội. Hàng năm ng-ời Tày ở chợ Đồn tổ chức nhiều cái tết khác nhau. Đó là những ngày lễ của c- dân nông nghiệp trông lúa n-ớc, gắn chặt với mùa vụ và mang đậm màu sắc tín ng-ỡng dân gian.

Tết Nguyên đán đ-ợc bắt đầu từ chiều tối ngày cuối cùng của năm cũ và kéo dài tới buổi tr- a mừng 3 tháng giêng năm mới. Đó là cái tết lớn nhất trong năm với ý nghĩa kết thúc một chu kì sản xuất và mở ra một chu kì mới; là dịp đoàn tụ gia đình, t-ởng nhớ tổ tiên. Tết *Thanh minh* tổ chức vào gày thanh minh hoặc ngày mồng 3 tháng Ba với ý nghĩa con cháu đi tảo mộ, thể hiện sự tri ân với công đức của tiền nhân. Tết Đuan ngọ tổ chức vào mùng 5 tháng Năm với ý nghĩa trừ khử côn trùng có hại nhằm bảo vệ mùa màng, cũng nh- tiêu diệt những con vật kí sinh trên cơ thể ng-ời. Thức cúng cho dịp tết này là một bát r-ợu nếp cùng ít hoa quả. Tết *Gọi hồn trâu bò* tổ chức vào mùng 6 tháng Sáu với ý nghĩa gọi hồn vía trâu, bò sau một thời gian làm việc vất vả, khó nhọc. Tết *Rằm tháng Bảy* là cái tết lớn thứ hai trong năm, đ-ợc tổ chức vào 14 hoặc 15 tháng bảy với vật hiến sinh là một con vịt đực để nó bơi qua sông, biển chở quần áo, đồ ăn cho tổ tiên. Tết *Com mới* tổ chức vào ngày rằm tháng Tám hoặc mùng 10 tháng M-ời để cúng hồn lúa. Trong lễ phải làm nhiều món ăn, món nào cũng phải thừa thãi để cầu mong vụ sau tốt lúa, đ-ợc mùa.

Ng-ời Tày ở Chợ Đồn có rất nhiều lễ hội, có ý nghĩa hơn cả là lễ *lầu then*, lễ *kỳ yên*, hội *giã cối* và hội *lông tồng*.

Lễ *lầu then* là lễ mang đậm màu sắc *Đạo giáo* do ng-ời làm then tổ chức với ý nghĩa mang lễ vật đi cống tiến Ngọc Hoàng theo thông lệ hàng năm hoặc để cấp sắc, “thăng quan, tiến chức”. Lễ *lầu then* gồm nhiều lễ tiết nối tiếp nhau thể hiện qua những ch-ơng, đoạn nhất định. Quá trình sửa soạn và mang lễ vật đi tiến cống đ-ợc diễn tả bằng những bài thơ dài, mang đậm chất trữ tình, thể hiện vũ trụ quan, nhân sinh quan của ng-ời Tày; đồng thời phản ánh những quan hệ xã hội, cuộc sống tinh thần, tình cảm của họ.

Lễ *kỳ yên* là nghi lễ gia đình cũng do then chủ trì, với ý nghĩa mang lễ vật đi cống nạp thần linh để cầu sức khoẻ, bình yên, phúc lộc. Có bốn loại *kỳ yên* là nối số, giải sao, quét nhà quét sân và cầu an cầu phúc. Trong lễ *kỳ yên* không thể thiếu những mâm lễ: mâm thầy dành cho âm binh, mâm chân cầu dành cho thần bản mệnh, mâm *pang* dành cho quỷ dữ, cô hồn và ng-ời chết

bất đắc kì tử và mâm lễ dành cho con gái đã xuất giá. Bên cạnh đó còn có nhiều đồ hàng mã khác nhau như: câu hào quang, câu kim ngân, câu hôn vía, cây thông lộc mệnh, long đình, nhà ngói, võng, hình nhân thế mạng, nàng hầu... và đặc biệt hơn cả là cái người ta gọi là cốt thóc của Bà Sinh. Con cháu, họ hàng, thông gia, hàng xóm mỗi người bỏ vài hạt gạo thả vào cốt t-ợng tr-ợng cho thứ gạo thiêng mà thần bản mệnh trao tặng, để sau này thỉnh thoảng nấu cháo cho người chịu lễ ăn với ý nghĩa bồi bổ sức khỏe, kéo dài tuổi thọ.

Hội *giã cốm* thường được tổ chức trong hoặc sau vụ gặt. Người ta cắt những bông lúa khi còn ngậm sữa về luộc hoặc rang trong chảo, đem phơi khô rồi mới giã. Hội *giã cốm* thường được tổ chức trong phạm vi từng làng hoặc vài ba nhà. Người ta thường chọn những đêm trăng sáng, chị em phụ nữ, nhất là các thiếu nữ tập trung tại một gia đình nào đó để giã cốm. Gạo cốm được đồ xôi ngũ màu, làm bánh dâng lên bàn thờ cúng gia tiên để tỏ lòng hiếu thảo, cúng ma sông, suối, rừng và thổ công đã phù hộ cho mùa màng bội thu, con người khỏe mạnh gia súc đầy chuồng. Hội *giã cốm* là dịp sinh hoạt cộng đồng khá đặc trưng của người Tày.

Lễ hội *lông tông* là lễ hội cầu mùa thường thấy của cư dân nông nghiệp để dâng lễ vật lên thần bản và thần nông; đồng thời t-ợng tr-ợng cho việc mọi người cùng xuống đồng, khai mở một chu kỳ sản xuất mới. Chủ trì lễ cúng là thầy mo, ông Lệnh hoặc là người đứng đầu dòng họ đến cư trú tại bản trước nhất. Nghi lễ quan trọng hơn cả là lễ gieo hạt giống. Sau khi cúng thần nông, người chủ trì buổi lễ bốc hạt giống tung lên cao với ý nghĩa thần linh ban phát hạt giống. Mọi người giơ vạt áo ra hứng lấy bằng được vài ba hạt đem về trộn lẫn với hạt giống của nhà mình chờ đến khi đem gieo với hy vọng sẽ có một vụ mùa tươi tốt, bội thu. Sau phần lễ đến phần hội với một số trò chơi dân gian hấp dẫn.

*

* * *

Trải qua quá trình lịch sử lâu dài người Tày ở Chợ Đồn đã tạo dựng nên những nét văn hoá độc đáo và đặc sắc. Đồng thời họ đã tiếp thu không ít những yếu tố văn hoá của các dân tộc khác để làm giàu cho vốn văn hoá của mình. Những nét văn hoá trên kết hợp cùng văn hoá ẩm thực truyền thống chính là tiềm năng lớn cho việc phát triển du lịch văn hoá ở Chợ Đồn. Những môi trường tự nhiên và xã hội trên đây có ảnh hưởng đến mọi mặt đời sống xã hội của người Tày. Tập quán ăn uống đã hình thành nếp sống, là nhu cầu thiết yếu để duy trì đời sống thường nhật.

Người Tày thuộc nhóm ngôn ngữ Tày - Thái, có nguồn gốc lịch sử cùng với khối Bách Việt cổ. Họ có quan hệ mật thiết với người Nùng về văn hóa. Là một cư dân bản địa, có truyền thống lao động sáng tạo, cần cù và yêu quê hương đất nước, đồng bào Tày đã xây dựng cho mình một cuộc sống hòa đồng với thiên nhiên, đoàn kết gắn bó với các dân tộc anh em. Kinh tế của người Tày chủ yếu là nông nghiệp lúa nước kết hợp với các hình thức nương rẫy và duy trì các hoạt động săn bắn, đánh bắt, hái lượm. Các nghề thủ công phát triển tương đối cao như dệt, rèn, đúc, đan lát... Đời sống văn hóa của đồng bào phong phú, đa dạng, nổi bật là các làn điệu hát *then* với cây đàn tính, các làn điệu dân ca *l- ợn* giao duyên, hát ru, tục ngữ, thành ngữ liên quan tới mọi mặt cuộc sống có giá trị nhân văn và giá trị nghệ thuật cao.

Qua việc tìm hiểu khái quát về điều kiện tự nhiên cũng như hoạt động kinh tế xã hội của người Tày nói chung và người Tày ở Chợ Đồn - Bắc Kạn nói riêng, chúng tôi thấy ở nơi đây có điều kiện khá thuận lợi cả về tự nhiên, xã hội và văn hóa để phát triển du lịch. Do đó, để hoạt động du lịch ở đây có thể phát triển được đòi hỏi các nhà quản lý không chỉ chú trọng tới việc khai thác yếu tố tự nhiên mà cần phải đưa yếu tố văn hóa vào phát triển du lịch. Vì vậy, việc đưa yếu tố văn hóa ẩm thực vào khai thác du lịch cần phải dựa trên cơ sở giữ gìn bảo vệ và phát huy các giá trị để nó trở thành một trong những động lực mạnh mẽ, sâu sắc cho sự phát triển của ngành du lịch địa phương.

CHƯƠNG II:

TÌM HIỂU VĂN HOÁ ẨM THỰC TRUYỀN THỐNG CỦA NGƯỜI TÀY Ở CHỢ ĐỒN - BẮC KẠN

2.1. ĐẶC TR- NG VĂN HOÁ ẨM THỰC TRUYỀN THỐNG CỦA NG- ÒI TÀY Ở CHỢ ĐỒN

2.1.1. Nguồn nguyên liệu chế biến

** Nguồn l- ong thực, thực phẩm từ trồng trọt, chăn nuôi*

+ Các sản phẩm trồng trọt

Cây l- ong thực

Ng- òi Tày c- trú ở các thung lũng, ven các con suối, nên thiên nhiên có phần - u dãi phía tr- ớc là ruộng, phía sau là đồi núi nên rất thuận lợi cho việc trồng trọt, nhất là trồng trọt cây l- ong thực ở cả vùng đồng bằng và trung du miền núi. Tuy nhiên theo tập quán trồng trọt từ xa x- a, về ngũ cốc, đồng bào Tày cũng nh- các dân tộc thiểu số khác ở miền núi đến nay vẫn chỉ trồng trọt một số loại cơ bản nh- lúa, ngô, khoai, sắn.

Lúa (*khẩu*): đây là cây l- ong thực chính, lúa gắn bó với đồng bào dân tộc Tày từ rất lâu. Ở Chợ Đồn thì lúa đ- ợc trồng hai vụ trong một năm, vụ đông xuân từ tháng tám đến tháng m- ời một. Ng- òi Tày ở Chợ Đồn trồng nhiều giống lúa nh- nếp cái, chân châu lùn, Khang dân. Nh- ng xét về độ thơm ngon thì phải kể đến giống lúa “Bắc thơm”, “Tám thơm”, “Bao thai”. Những loại gạo này có hạt dài, nhỏ khi nấu lên sẽ cho loại cơm rất thơm và dẻo. Giống gạo “Bao thai” của Chợ Đồn đã nổi tiếng khắp nơi và rất đ- ợc - a chuộng.

Ngô (*co bắp*): là cây l- ong thực xếp hàng thứ hai sau cây lúa, có vị trí quan trọng đối với đời sống đồng bào Tày, bổ sung nguồn l- ong thực hằng ngày. Tr- ớc đây khi mùa giáp hạt thì đây là món ăn thay cơm của ng- òi Tày. Họ ăn ngô trừ bữa hoặc độn ngô với gạo để nấu ăn. Ở Chợ Đồn ngô th- ờng đ- ợc trồng ở trên n- ong, trên các bãi đất ven sông, có khi là trồng ở trong

v- ờn. Ngô th- ờng trồng vào khoảng tháng hai âm lịch. Ngô đ- ọc trồng là loại ngô dài ngày, ngô có hai loại là ngô nếp và ngô tẻ, ngô tẻ thì cho bắp to nh- ng không thơm và dẻo, ngọt nh- ngô nếp. Do đặc điểm đó mà ngô tẻ đ- ọc sử dụng để chăn nuôi gia súc, gia cầm hoặc nấu r- ợu; còn ngô nếp sử dụng làm l- ơng thực cho ng- ời nấu cháo, độn cơm, độn xôi, nấu chè ngô, làm bánh ngô, ngô bung.

Sắn (*mắn slản*): là một loại cây l- ơng thực quan trọng sau ngô. Đ- ọc trồng khá phổ biến vì có đặc tính là sắn giống, dễ trồng chỉ cần một đoạn thân dài khoảng 20cm là có thể đâm trồng một gốc sắn mà không mất nhiều công chăm sóc. Củ sắn đ- ọc s- dụng nhiều cho việc chăn nuôi gia súc, gia cầm, chế biến l- ơng thực nh- làm bánh, độn cơm, nấu r- ợu. Sắn th- ờng đ- ọc trồng trên n- ơng rẫy vào khoảng tháng ba, thu hoạch vào tháng hai năm sau. Cây sắn đ- ọc trồng ở đây có đặc điểm củ rất to, bở, thơm ngon.

Khoai sọ (*ph- ớc*): đ- ọc trồng vào tháng chạp và thu hoạch tr- ớc tiết thanh minh để tránh bị thối vì úng n- ớc. Có ba loại khoai sọ là: Khoai tâu (*ph- ớc nông*) củ to, vỏ nâu, trong có màu tím nhạt, có mùi thơm. Khoai trắng (*ph- ớc thảo*) củ dài nhỏ, vỏ vàng nhạt, bên trong có màu trắng. Khoai thơm (*ph- ớc hom*) củ tròn nhỏ, vỏ nâu, bên trong có màu trắng, thơm. Khoai sọ có hàm lượng tinh bột cao dùng chế biến thành thức ăn, khoai sọ còn đ- ọc chế biến thành đặc sản đó là món “*Khau nhục*” nổi tiếng của người Tày.

Khoai lang (*mắn búng*): chỉ là một loại l- ơng thực thứ yếu của ng- ời Tày, đ- ọc trồng ở các bãi đất pha cát bên suối. Khoai lang trồng bằng dây vào tháng chạp và thu hoạch củ vào tháng t- . Khi thu hoạch ng- ời ta sẽ phủ sạch đất, đem cất giữ ở nơi khô thoáng tránh khoai bị mọc mầm. Khoai lang có hai loại củ màu tím và màu trắng

Cây thực phẩm

Cây thực phẩm rất phong phú bởi điều kiện tự nhiên ở đây rất đa dạng, thích hợp với từng loại cây có đặc tính khác nhau. Trong các nơi đồng bào Tày sinh sống, họ th- ờng trồng các loại cây thực phẩm với mục đích tự túc cho bữa ăn của họ, phổ biến là các loại sau:

Rau cải (*phắc cát*): gồm nhiều giống cải bẹ, cải canh, cải bắp, cải soong. Có nhiều loại nh- đắng, ngọt, hàn, nhiệt. Đ- ọc trồng trong v- ườn, trên n- ơng, dọc các con suối.

Rau muống (*phắc búng*): th- ờng đ- ọc trồng ở ruộng bùn, cây nhỏ, màu xanh, là thức ăn quen thuộc của ng- ời Tày.

Rau lang (*phắc mần*): đ- ọc thu hái lấy đọt non, có vị chát ngọt, dùng để luộc chấm t- ơng, xào với tỏi. Đây là loại rau có vị đặc biệt và đ- ọc sử dụng khá nhiều trong cộng đồng ng- ời Tày.

Rau bao (*phắc bao*): tr- ớc đây mọc hoang trên n- ơng rẫy, nh- ng sau đ- ọc gieo trồng trong v- ườn. Gieo rau từ tháng giêng đến tháng hai là có thể ăn đ- ọc. Rau bao có vị đắng ngọt ăn rất mát. Có hai loại rau bao màu tím có vị ngọt hơn so với rau bao màu trắng.

Bầu (*co bầu*): Đây là loại cây trồng truyền thống của ng- ời Tày. Là loại cây lấy quả, ngoài việc sử dụng làm thực phẩm thì quả bầu già đ- ọc làm bầu đàn tính và đựng các loại hạt giống.

Bí có bí đỏ (*phắc đeng*) lấy quả và ngọn để làm thức ăn. Bí xanh (*phắc moong*) thuộc loại dây leo, quả có vị ngọt.

M- ớp (*buốp*): m- ớp đắng (*mác kháng*) có vị đắng, thơm; m- ớp h- ơng, m- ớp trắng (*mắc buốp*) ăn rất mát, thơm, dùng để xào hoặc nấu canh.

Các loại d- a: d- a chuột (*qua mu*), d- gang (*theng*), d- a bở (*qua*) đ- ọc trồng trong v- ườn, trên n- ơng rẫy, dùng làm thức ăn hoặc giải khát.

Các loại đỗ: đỗ xanh (*thúa kheo*), đỗ t- ơng (*thúa xảng*), đỗ đen (*thúa dăm*), đỗ đỏ (*thúa đeng*), đỗ trắng (*thúa khao*), đỗ co ve (*nho nhe*). Các loại đỗ này đ- ọc chế biến thành rất nhiều món ăn khác nhau, hàm l- ượng đạm, vitamin cao cần thiết cho cơ thể con ng- ời, dễ bảo quản và dễ chế biến.

Lạc (*thúa đin*): trồng nhiều ở nơi đất xộp ven sông hoặc trong v- ườn. Củ lạc dùng làm thực phẩm cho con ng- ời, lá non dùng để chăn lợn, chăn trâu, vỏ lạc dùng đun bếp. Có hai giống lạc hạt đỏ và hạt trắng, lạc hạt đỏ đ- ọc trồng nhiều hơn vì thơm ngon hơn.

Vùng (*ngà*): có hai loại vùng đen và vùng trắng. Hạt nhỏ, chứa nhiều dầu thực vật dùng làm nhân bánh, làm muối vùng.

+ Các sản phẩm chăn nuôi

Ng-ời Tày ở Chợ Đồn có nghề chăn nuôi rất phát triển, với truyền thống lâu đời. Bao gồm chăn nuôi gia súc và gia cầm qui mô nhỏ tại gia đình.

Các loại gia súc

Trâu (*vài*), bò (*mò*) đ-ợc nuôi để làm sức kéo cho nông nghiệp là chủ yếu. Th-ờng thì những con trâu, bò bị chết do dịch hoặc bị chém chết do ăn vào khu đất cấm của hộ gia đình nào đó mới đ-ợc xả thịt làm thực phẩm.

Ngựa (*mạ*), dê (*bẻ*) đ-ợc nuôi ít hơn, chỉ có một vài gia đình chăn nuôi hai loại gia súc này. Ngựa và dê th-ờng thấy nuôi ở những gia đình có ng-ời hành nghề thầy cúng, thầy mo...Người Tày có tục thả dê vào những vùng có nhiều vắt bởi khi vắt hút máu dê sẽ không tiêu hoá đ-ợc mà chết.

Lợn (*mu*) là loài đ-ợc nuôi nhiều nhất, phần lớn các gia đình đều nuôi khoảng một hai con lợn để thịt vào dịp Tết Nguyên đán và để bán. Giống lợn ở đây là lợn nuôi thả rông hoặc chăn bằng các loại thức ăn tự nhiên nh- thân cây chuối, rau lang cùng với cám gạo, cá mắm và một ít bột tăng trọng. Loại lợn này cho thịt ngon, nhiều nạc ít mỡ, săn chắc hơn loại lợn nuôi hoàn toàn bằng cám tăng trọng.

Các loại gia cầm

Gà (*cáy*) là con vật mà bất cứ gia đình ng-ời Tày nào cũng có vì nó gắn bó mật thiết với đời sống của họ. Đây là nguồn thức ăn dự trữ, là món ăn không thể thiếu trong ngày lễ, ngày Tết đồng thời cũng là thứ th-ờng dùng để thăm ng-ời mới sinh con. Gà nuôi thả sẽ tự săn tìm các loại côn trùng nên thịt chắc hơn hẳn các loại gà công nghiệp. Ng-ời Tày ở đây có các giống gà nh- gà hoa mơ (*cáy lái vai*), gà ri (*cáy khuân l-ong*), gà trắng (*cáy khuân khao*), gà đen (*cáy dăm*)...Gà còn là nguồn cung cấp trứng ăn hằng ngày cho con ng-ời.

Vịt (*pét*) đ-ợc nuôi thả ven các con suối, trong các thửa ruộng đã thu hoạch xong hoặc nuôi nhốt trong ao. Do nuôi vịt cần diện tích rộng và phải

gần nguồn nước nên vịt chủ yếu nuôi ở các làng bản. Thịt vịt là món buộc phải có trong ngày Tết rằm tháng Bảy. Cũng như gà thì vịt cũng là nguồn cung cấp trứng ăn hàng ngày cho con người.

Thủy sản

Người Tày có nghề nuôi trồng thủy sản, tập trung chủ yếu vào các loại cá. Cá được nuôi ở ruộng và ao, ao thường thả các loại cá trắm cỏ, cá chép, cá mè, cá rô phi... Mỗi loại cá nuôi có đặc điểm khác nhau về trọng lượng, chất lượng thịt nên chúng được sử dụng vào việc chế biến các món ăn cũng khác nhau. Cá trắm và chép, thịt dày, ít xương; cá trôi thịt dày vừa phải; cá mè, cá rô thịt mỏng, nhiều xương... Trong nuôi trồng thủy sản với loại ao hồ lâu năm, ngoài các loại cá nuôi còn xuất hiện một số loại cá tự nhiên tự nhập vào đàn cá nuôi như cá chuối, cá quả (*pia lòi*), cá trê (*pia đực*), và các loài thủy sản khác như lươn (*pia lay*), cua (*pu*), ốc (*hoi*), tôm (*củng*)...

**** Nguồn lương thực, thực phẩm khai thác từ thiên nhiên***

+ Cây lương thực

Lõi cây báng (*co pãng*): thuộc họ cây móc, thân thẳng, cao, lá to. Trong thân cây báng có lõi màu trắng, xốp, cho nhiều chất bột dùng để chế biến bánh hay trộn cơm, còn là nguyên liệu để nấu rượu rất tốt.

Lõi cây đao (*co tao*): thuộc họ dừa cạn, có ít chất bột và nhiều xơ hơn lõi cây báng. Bột đao dùng để làm bánh bao hoặc hấp cơm.

Củ nâu (*dâu*), củ bầu (*pầu*): là loại củ đắng, màu vàng nhạt, mọc thành chùm dưới đất. Dùng để chế biến một số loại thức ăn như đun cơm, làm bánh.

Củ mài (*mảnh đông*): giống như củ khoai mỡ, nằm sâu dưới đất. Có vị hàn, dùng làm thuốc và luộc ăn như khoai, rất mát.

+ Nguồn thực phẩm

Măng (*máy*) có rất nhiều loại như măng nứa (*máy lịa*), măng mai (*máy muôi*) măng vầu (*máy pàu*), măng tre (*máy pháng*)... Được chế biến thành rất nhiều món ăn hấp dẫn.

Rau dón (*phắc cút*) mọc ở bờ ruộng ẩm - ướt. Là loại rau thông gặp trong các bữa ăn của mỗi gia đình người Tày.

Rau bọ (*phắc trăm*) mọc ở ruộng ngập nước, có vị ngọt, mát. Thành ngữ Tày có câu “*đông nưa nan, bản nưa ma, nà phắc trăm*” (*rừng có thịt nai, bản có thịt chó, ruộng có rau bọ*)

Hoa chuối rừng (*pi cuối*) có hai loại hoa chuối đỏ (*pi cuối đeng*) và hoa chuối mốc (*pi khe*) là món đặc sản núi rừng.

Rau đắng (*phắc dạ*) mọc rất nhiều trong rừng, có vị đắng nh- ng nuốt vào lại ngọt. Rau đắng dùng để nấu canh có tác dụng giải nhiệt, giảm đau rất tốt.

Rau má (*phắc chèn*) mọc ở bờ ruộng có mùi thơm, vị đắng ngọt dùng để nấu canh hoặc chấm me ăn sống. Là một vị thuốc lợi tiểu rất tốt cho những người bị bệnh thận.

Các loại nấm (*chóp*) nh- nấm h- ong (*chóp hom*), nấm đất (*chóp đin*) nấm rơm (*chóp nhù*), mộc nhĩ (*chóp mạy*)...Mọc trên các thân cây mục hoặc nơi đất ẩm - ướt. Nấm rất giàu dinh dưỡng và có hương vị rất đặc biệt.

Ngoài ra còn có các loại cây gia vị để tăng mùi vị cho các món ăn như gừng (*khinh*), nghệ (*nghe*), rau húng (*phắc hom*) rau hẹ (*phắc lẹp*), hành hoa (*phắc búa*), rau răm (*phắc liêu*), ớt (*mác phết*)...

+ Các loại động vật hoang dã

Các loài động vật hoang dã là đối tượng săn bắn và bẫy bắt của người Tày ở Chợ Đồn, nhằm khai thác nguồn lợi tự nhiên phục vụ đời sống.

Loài thú có: nai (*nạn*), khỉ (*lình*), dúi (*uẩn*), lợn rừng (*mu đông*), nhím, sóc, chồn.....

Loài bò sát có : baba, rắn (*ngù*), trăn (*l- om*)...

Loài chim có: gà lôi, gà rừng (*cáy đông*), bìm bịp, cu gáy(*nộc choóc*)...

Những loài động vật này không những là nguồn thực phẩm để chế biến các món đặc sản dân tộc, mà còn là những loài thuốc quý giá dùng để chữa bệnh.

Các loại côn trùng:

Ong (*then*): Có ong khoái và ong mật. Nhộng ong, ong già, đặc biệt là

mật ong và sáp ong là những đặc sản có giá trị về mặt dinh dưỡng, đồng thời cũng là nguồn nguyên liệu chế biến các món ăn ngon miệng, độc đáo của người Tày.

Trứng kiến (*rày*): là trứng của một loài kiến đen làm tổ trên cao. Trứng kiến là một món ăn đặc biệt, thường làm nhân bánh dợm gói lá vả non.

Sâu măng và sâu thân cây móc: là nhộng của một loài bọ cứng, rang khô nấu cháo cho trẻ em ăn rất tốt, hoặc dùng ngâm rượu bồi bổ cơ thể

Một số loại côn trùng khác như: châu chấu (*luôm*), dế mèn (*ỏn mòn*), con dũi (*cắm cạy*)...là những loại côn trùng có thể sử dụng làm thức ăn.

2.1.2. Cách chế biến và cách bảo quản thực phẩm

*** Cách chế biến**

Cách chế biến đồ ăn, thức uống vừa là kỹ thuật, vừa là nghệ thuật. Phương thức chế biến truyền thống các loại thức ăn của người Tày ở Chợ Đồn cũng giống các dân tộc khác đó là: chế biến dùng lửa, chế biến không dùng lửa và kết hợp hai cách trên. Song qua những phương thức này, họ tạo ra cái riêng, độc đáo cho món ăn Tày

+ Chế biến có dùng lửa

Người Tày chủ yếu sử dụng lửa để chế các loại thức ăn. Cách chế biến qua lửa của người Tày ở Chợ Đồn có các phương pháp cụ thể như sau:

Rán (*chen*) là phương pháp dùng mỡ nóng đun trong chảo gang để làm chín thức ăn. Rán là cách làm rất phổ biến của người Tày ở đây bởi nó đơn giản mà đồ ăn rán mỡ phù hợp với sở thích của cộng đồng.

Như đã trình bày ở Chương I, người Tày ở Chợ Đồn thích ăn đồ có ít nhiều mỡ để tăng khả năng giữ nhiệt cho cơ thể trong điều kiện khí hậu lạnh ở Chợ Đồn nói riêng và miền núi nói chung.

Xào (*xéo*) cũng như rán là một cách chế biến thức ăn được đồng bào - a chuộng. Các món xào yêu cầu điều chỉnh lửa và bỏ gia vị cẩn thận sao cho vừa với khẩu vị.

Nướng (*pính*) là cách chế biến đơn giản phù hợp với điều kiện tự nhiên của vùng miền núi. Bởi có sẵn củi khô trong tự nhiên và thích hợp ít phải đi xa

không tiện mang đồ ăn theo, một ít quả rừng hoặc một vài củ khoai, sắn... có thể trở thành một bữa ăn trong lúc này.

Lam (*lam*) là bỏ thức ăn vào trong ống tre non để lên bếp lửa làm chín thức ăn. Việc làm các món ăn lam đơn giản và rất ngon miệng bởi có vị thơm của đồ ăn lại có mùi vị của cây tre non. Cách làm cũng rất dễ chỉ cần bỏ đồ ăn với n-ớc vào ống tre, lấy lá t-oi nút kín miệng ống đặt trên lửa khi nào vỏ cây tre cháy là đã chín.

Nấu (*hung, hang*) các món ăn là việc làm hàng ngày của người Tày. Đồng bào nấu cơm và nấu canh trong tất cả các bữa cơm bình thường. Cách nấu canh của họ là bỏ một chút mỡ cho nóng già rồi cho thức ăn vào, cho gia vị, đảo đều, đậy vung lại cho mềm, bỏ n-ớc đủ dùng, tiếp tục đậy vung và đun cho đến khi sôi kỹ là đ-ợc.

Đồ (*nảng*) là cách chế biến sử dụng chõ (*khây*) đặt lên một cái nồi gang hoặc chảo gang to có đống sắn n-ớc lạnh đặt trên bếp để đun chín. Chõ là một cây gỗ to hình trụ khoét rỗng ruột phơi khô. Bên trong cách đáy khoảng 20cm đặt một vỉ tre, trên rải một miếng xơ m-ốp để giữ đồ ăn trong đó. Việc đồ thức ăn yêu cầu đều lửa và thời gian khá lâu.

Quay (*chao*) là một trong những cách để chế biến những món ăn từ thịt thú rừng. Cách làm của đồng bào Tày ở Chợ Đồn là đun sôi mỡ trong chảo rồi bỏ thịt vào quay đều cho chín. Khi quay phải chú ý đun nhỏ lửa để đảm bảo độ chín và tránh làm cháy thức ăn.

Luộc (*tổm*) đ-ợc áp dụng để làm các món thịt, rau hoặc các loại củ quả, các loại bánh. Cách làm rất đơn giản, chỉ cần xếp thức ăn vào nồi, đổ n-ớc ngập vào đun chín là đ-ợc.

Rang (*khũa*) trên chiếc chảo hoặc nồi gang. Khi rang phải đảo đều tay và đều lửa. Người Tày thường rang ngũ cốc để làm nhân bánh hoặc để ăn, rang thịt thú rừng.

+ Chế biến không dùng lửa

Thông thường người Tày ở Chợ Đồn chủ yếu vẫn thường ăn các món chế biến qua lửa. Các món không dùng lửa và kết hợp giữa dùng lửa với không

dùng lửa là các món ăn phụ trong mâm cơm. Kiểu chế biến này có các cách làm như sau:

Làm chua (*hết thớm*) là quá trình ủ kín thức ăn để lên men tạo thành các món có vị chua. Mỗi loại thức ăn lại có cách ủ khác nhau nhưng nhìn chung đều có một kiêng kỵ là khi người phụ nữ đang “có tháng” thì không đụng vào đó tránh cho món ăn đó bị hỏng.

Làm nộm (*hết nộm*) cũng là một cách làm thức ăn rất ngon tuy nhiên không phổ biến ở vùng người Tày. Cách làm nộm ở đây cũng giống như các nơi khác là trộn đều thức ăn với gia vị, dấm, nước cốt chanh rồi trộn đều sau đó tùy khẩu vị mà bỏ thêm rau thơm. Người Tày còn làm nộm rau bằng cách kết hợp giữa kiểu chế biến qua lửa và không qua lửa. Người ta luộc sơ qua rau rồi vớt ra để nguội sau đó đem trộn với gia vị, nước cốt chanh, lạc rang giã nhỏ.

Làm gỏi: là cách chế biến sống tùy theo món ăn mà người ta chế biến theo cách cụ thể khác nhau. Thịt, cá được thái mỏng, trộn đều với nước cốt chanh quả và nhào cho “chín”, sau đó cho thêm một ít nước mắm, muối và rau thơm.

Cộng đồng Tày ở đây còn có các món ăn sống. Món này thường làm từ các loại rau trồng trong vườn hoặc rau rừng.

Tiết canh (*hết l-ợt keng*) là món ăn trong ngày Tết năm mới hoặc trong dịp đặc biệt nào đó chẳng hạn như mừng nhà mới, bạn tông gặp nhau... Tiết dùng để đánh tiết canh là tiết phần tiết chảy ra đầu tiên của con vật. Người ta hứng tiết đó vào một bát lớn đã bỏ ít muối sau đó dùng thân cây môn đánh đều tránh cho tiết bị đông lại. Nhân tiết canh làm từ phổi con vật đó băm nhỏ rang chín với muối. Nhân đó được múc ra bát nhỏ để nguội rồi đổ tiết đánh lên trên ngập nhân và đợi đông lại là được.

Nem thính: là sự phối chế giữa thịt nạc với rượu và bột nếp chín. Sau đó trộn đều, nem được gói tự nhiên loại nem không trộn thính.

*** Cách bảo quản thực phẩm**

Điều kiện sống ở miền núi xa chợ, có những lúc thời tiết khắc nghiệt không thể ra ngoài được hoặc có khi cùng lúc có quá nhiều thực phẩm... nên người Tày có tập quán bảo quản thực phẩm để ăn dần.

Người Tày ở Chợ Đồn có các cách bảo quản thực phẩm như sau:

Luộc chín rồi phơi khô là cách làm để bảo quản thịt các loại thú lớn hoặc gia súc lớn. Những loại thịt này được xẻ thành miếng to, dài rồi đem luộc chín tới. Sau đó đem phơi nắng hoặc hong gió cho thật khô và cất vào trong các vại, ống nứa...

Sấy khô là cách làm phổ biến với thịt các con thú nhỏ. Sau khi sơ chế sạch sẽ chúng được ướp với thật nhiều muối rồi đặt trên gác bếp để nhờ hơi nóng và khói bốc lên làm khô thịt tránh bị hỏng.

Ướp là cách làm phổ biến nhất. Người Tày có ba cách ướp chính là ướp muối, ướp mỡ hoặc ướp bột “*liêm đíp*”. Ướp muối là cách làm để bảo quản thức ăn trong một vài ngày, người ta rửa sạch thực phẩm, bỏ vào bát hoặc vại sau đó thì trộn với nhiều muối. Cách thứ hai là ướp mỡ, phương pháp này giúp giữ được thức ăn lâu hơn, khoảng 7 đến 9 tháng. Cách làm này thường là đối với thịt lợn. Người ta rửa sạch thịt rồi rán cho chảy mỡ ra, sau đó đem ướp cả thịt lẫn mỡ đã chín đó vào trong chiếc vại và lấy lá chuối bịt kín lại, lấy miếng gỗ chặn lên trên. Đồng bào Tày ở Chợ Đồn có cách ướp thịt với “*liêm đíp*”. “*Liêm đíp*” là một loại bột tự nhiên chỉ có ở xã Xuân Lạc - một xã nằm ở vị trí cao nhất huyện và nó chỉ có sau đêm sương muối dày đặc. Sau đêm sương xuống, sáng sớm hôm sau người ta đi thu “*liêm đíp*” đùn lên trên mặt đất ẩm giống như tổ mối. Chỉ cần một ít bột “*liêm đíp*” có thể ướp được khoảng 5 kg thịt. Đồng bào bỏ thịt vào vại bỏ thêm muối, ít rượu trắng và một chút bột “*liêm đíp*” đậy kín lại trong ba ngày ba đêm rồi đem thịt đó treo ở nơi khô ráo. Bằng cách đó có thể giữ được miếng thịt tươi trong vòng một tháng.

Với rau quả và măng, nấm, chủ yếu đem phơi khô. Chẳng hạn như quả trám (trắng, đen), trước khi phơi người ta đem om với nước cho mềm và tách bỏ hạt; với măng thì luộc chín, tách mỏng, rồi đem phơi khô. Nấm rừng, mộc nhĩ thì phơi nắng hoặc sấy trên gác bếp cho khô.

*** Dụng cụ chế biến đồ ăn**

Dụng cụ chế biến đồ ăn, thức uống của người Tày ở Chợ Đồn trước đây thường là các loại do đồng bào tự làm hoặc trao đổi. Bao gồm: dụng cụ bảo

quản tr-ớc chế biến, dụng cụ sơ chế, dụng cụ phối chế, dụng cụ nấu n-ớng, dụng cụ đựng thức ăn và dụng cụ ăn uống.

Dụng cụ bảo quản tr-ớc chế biến: bồ, thúng (*còm*), sọt (*thạ*) giỏ xách (*xoóng*)...

Dụng cụ sơ chế: cối xay thóc, cối giã gạo, sàng, nong, nia, dao, thớt...

Dụng cụ chế biến: Cối đá xay bột, dầm lọc bột, cối giã bột chày tay, cối giã nhuyễn xôi làm bánh dày....

Dụng cụ tạo dáng món ăn: khuôn ép bún, khuôn ép bánh khảo...

Dụng cụ nấu n-ớng: nồi, niêu, xoong chảo, xiên kẹp, chõ đồ xôi, chõ nấu rượu....

Đồ đựng: mâm, bát, đĩa, âu, liễn, rá.

Dụng cụ dùng để ăn, uống: đũa, thìa, bát, chén.

2.1.3. Một số món ăn và đồ uống truyền thống

*** Món ăn chế biến từ gạo**

Gạo là l-ơng thực chính của người Tày. Gạo có hai loại là gạo nếp và gạo tẻ. Trong các bữa ăn thì gạo tẻ th-ờng đ-ợc dùng nhiều hơn. Vì nó không ngấy nh- gạo nếp. Đôi khi gạo tẻ đ-ợc dùng làm một số loại bánh nh- bánh cuốn, bánh giò, bánh khúc, nấu cháo, làm bún... Những loại này có đặc điểm chung là có thể ăn lâu dài mà không bị ngấy và vị cũng rất mát.

Bánh cuốn: là loại bánh mỏng, dai, nhân thịt vịt hoặc thịt nạc lợn, băm nhỏ, rang chín. Bánh cuốn ăn nóng là ngon nhất, khi ăn chan n-ớc dùng đang sôi cộng với các loại gia vị nh- ớt, tỏi, hồ tiêu, rau thơm tùy theo sở thích.

Bánh giò: làm từ bột gạo tẻ xay dạng n-ớc, đun chín, gói lá dong và hấp. Nhân bánh của người Tày làm từ củ kiệu và lá kiệu với mộc nhĩ, khi ăn thơm mùi kiệu rất đặc tr-ng. Thêm vào đó nếu ăn cùng với bát canh thịt gà nấu với gừng thì nó trở thành một món đặc sản.

Cháo nhộng ong: Nếu muốn có cháo nhộng ong thì phải làm vào tháng 7 - 8 âm lịch. Đây là tháng nhộng ong sinh sôi, nhộng ong đem về một phần rang chín, một phần để nguyên. Cháo đ-ợc nấu bằng gạo nếp pha tẻ. Khi đã chín kĩ thì cho hai thứ nhộng ong sống và chín vào, đảo đều, nhẹ tay cho

nhộng ong không bị nát. Cháo nhộng ong ăn nóng, là một vị thuốc quý giá, một món đặc sản, trong đó vừa có h-ong vị của nếp n-ong mới và vị ngọt bùi của nhộng ong.

Cháo l-ơn: Chọn con l-ơn to, màu vàng, dùng lá m-ớp hay lá bí tuốt sạch nhót, cắt đuôi. Sau đó thả vào nồi cháo, đậy vung một lúc. Tiếp đó vớt ra, tuốt hết x-ong và ruột, thái thịt mỏng, một phần rang chín, một phần để nguyên. Khi cháo chín cho cả hai loại vào nấu tiếp, khi cháo chín cho thêm lá răm vào. Cháo có mùi thơm của gạo tẻ, gạo nếp n-ong và vị ngọt béo ngậy của thịt l-ơn, vị cay nhẹ, thơm nóng của rau răm.

Còn gạo nếp, đây là nguyên liệu để làm các loại xôi, bánh. Bởi nó có h-ong thơm và độ kết dính cao. Các loại món ăn làm từ gạo nếp có rất nhiều nh-ng đặc biệt hơn cả phải kể đến các loại sau :

Xôi đỏ đen (*khẩu dăm đeng*): Người ta đem gạo nếp ngâm một đêm trong nước màu lấy từ cây “sau sau” cho màu đen hoặc cây “khẩu cấm” cho màu tím. Gạo đó sẽ đ-ợc vớt ra để ráo n-ớc rồi đổ vào chảo bên trên lót lá chuối, đậy vung kín đặt lên trên bếp đồ, đến khi xôi mềm là chín. Xôi có màu đỏ hoặc tím, mùi rất thơm và ăn rất dẻo. *Dăm đeng* không chỉ có màu đỏ, đen nh- tên gọi, người phũ khéo léo phải là người phụ nữ làm đ-ợc món xôi có đủ màu là: vàng, đỏ, trắng, đen, tím, xanh....Độc đáo ở chỗ tất cả các màu sắc ấy không tạo ra bằng phẩm màu mà lấy từ h-ong sắc cỏ cây. Loại lá mà người dân tộc gọi là lá cấm, chính là nguyên liệu tạo ra màu xôi. Phần còn lại tùy thuộc vào tay nghề của đầu bếp, nếu dùng lá giã ra cho thêm một chút vôi rồi ngâm với gạo nếp, khi đồ lên, sẽ có màu xanh cỏ cò quyến rũ. Nếu cũng dùng lá đó giã ra ngâm với n-ớc tro của rơm lúa nếp sẽ có màu xanh thắm đặc tr-ng.

Để xôi có nhiều màu, người cầu kì còn lên rừng hái thêm một loại lá nữa. Xôi *dăm đeng* có mùi vị rất riêng, phẳng phất h-ong vị núi rừng, nên không hề lẫn với một thứ xôi nào khác. Hạt xôi bóng nh-ng không -ớt, khi ngậm hạt se lại nhưng vẫn mềm, không cứng. Xôi “*Dăm đeng*” được ăn với muối lạc giã nhỏ giống nh- các món cơm lam. Dân tộc Tày còn quan niệm rằng trong ngày lễ tết ăn xôi “*Dăm đeng*” sẽ mang lại may mắn tốt lành.

Xôi trứng kiến (*khẩu rày*): Trứng kiến đ- ọc lấy vào tháng ba âm lịch, mang về sàng sạch, rồi bỏ vào chảo mỡ nóng già rang chín vàng, trộn gia vị đến khi có mùi thơm thì bắc ra. Gạo nếp cũng đ- ọc ngâm sau đó đồ chín và đổ ra mẹt trộn đều với trứng kiến đã chín. Xôi có mùi thơm của nếp, vị béo ngậy của trứng kiến, màu trắng pha vàng rất đẹp mắt.

Xôi trám đen (*khẩu nua mác bay*): Quả trám đen đ- ọc om chín, tách lấy thịt bỏ hạt để ra bát trộn với muối. Xôi đồ chín rồi đổ ra mẹt, trộn đều trám với xôi xúc ra đĩa để ăn. Đĩa xôi có màu tím của trám một vài chỗ nếp trắng, vị ngọt, béo hơi ngậy.

Bánh ch- ng dài (*péng hó*): Gạo để gói bánh phải là loại nếp thơm, hạt tròn mẩy và đã phơi thật khô. Gạo này sẽ đ- ọc ngâm trong n- ớc lạnh một đêm. Nhân bánh là đỗ xanh bóc vỏ ngâm n- ớc thịt lợn thái miếng dài mỏng khoảng 15cm - Ớp muối và tiêu. Lá để gói bánh là lá dong loại bánh tẻ, mỗi chiếc gói bằng hai chiếc lá dong quay đầu đuôi. Sau khi chuẩn bị xong những thứ trên sẽ gói bánh bằng cách đổ một bát gạo nếp lên lá dong rồi một miếng thịt, một muôi đỗ xong lại một bát gạo. Sau đó gói bánh lại lăn cho tròn và buộc lạt lại cho chắc. Bánh đ- ọc luộc trong vòng 6h đồng hồ thì vớt ra để ráo n- ớc. Bánh ch- ng có màu xanh của lá dong, mùi thơm của gạo, vị béo của thịt lợn.

Bánh sừng bò (*péng cóoc mò*): bánh làm từ gạo nếp nh- ng không có nhân. Gói bằng lá rong, lá chuối. Bánh có hình chóp nhọn, dài t- 15- 20cm, giống hình chiếc sừng bò, có mùi thơm của lá chuối. Bánh trộn đỗ đen có màu đen, thơm mùi đỗ, ăn không ngán, th- ờng làm vào dịp tết.

Bánh gio (*péng đấng*): Làm bánh gio đòi hỏi ng- ời làm phải khéo tay, tinh mắt. Muốn làm bánh gio ngon ta phải bắt đầu từ khâu chọn loại cây đốt thành gio trắng mịn đem hoà với n- ớc sôi có nồng độ thích hợp, quan trọng nhất là khâu thử độ đậm nhạt của n- ớc gio tr- ớc khi ngâm gạo. Gio để làm bánh cũng đ- ọc chế biến từ chất liệu đặc biệt, nghiền nhỏ rồi lọc từng giọt nh- pha cafe phin, để có đủ gio làm một mẻ bánh phải lọc mất 10h, n- ớc gio đ- ọc đun nóng rồi đổ gạo xuống ngâm chừng 7h là có thể gói đ- ọc bánh. Gạo gói bánh phải là nếp rẫy vừa dẻo vừa thơm, lá gói là lá chít bánh tẻ, khi ăn có

mùi thơm rất đặc trưng. Thứ nổi bật để chấm bánh được làm bằng đường mía, thơm và có màu vàng sậm. Bánh gio ngon là phải mịn, dẻo, dai và có vị đậm đặc trưng, mát, lạnh và để được rất lâu.

Bánh khảo (*peng cao*) : Gạo nếp thơm vo qua nước, rang vàng sau đó xay thành bột mịn. Bột sẽ được rải đều trên một lớp giấy ở chỗ đất ẩm và dày kín lại đến khi nào bột hơi dính vào giấy lót thì gom lại đổ ra mâm trộn với mật, cho tới lúc bột đóng cục không bị vỡ ra là được. Bột đó sẽ được đóng vào khuôn cao khoảng 4cm, rộng 7cm, dài 50cm. Cứ một lớp bột khoảng 2cm thì đổ một lớp nhân, lại rang chín giã nhỏ trộn đường lên rồi lại đổ tiếp một lớp 2cm bột lên. Dùng ván mỏng ép chặt bánh sau đó tháo khuôn cắt bánh ra mỗi phong dài khoảng 15cm và gói lại bằng giấy màu xanh, đỏ. Loại bánh này là đặc sản của Chợ Đồn bởi nó có hương vị thơm ngon, độ ngọt vừa phải rất đặc trưng mà không ở đâu có được.

Cơm lam (*khẩu lam*) cũng là một món đặc sản của người Tày ở đây. Để làm được ống cơm lam ngon thì phải chọn loại gạo nếp tốt và ống tre non loại mới mọc vài lá non. Gạo nếp ngâm trong nước đã khoảng 30 phút rồi bỏ vào ống tre đã cắt một đầu sau đó lấy lá tơi nút kín miệng ống. Ống tre đó được đặt dựng đứng trên bếp củi đang cháy hồng than, xoay cho chín đều đến khi vỏ ngoài cháy xém là được. Cơm lam là món ăn nguội, khi ăn thức lớp vỏ ngoài sẽ được phần cơm có một lớp màng tre bao quanh có mùi vị thơm, dẻo.

*** Các món ăn chế biến từ thực phẩm**

Thực phẩm là các món ăn được chế biến từ các loại động vật và thực vật. Có thể kể ra một số món :

“*Khâu nhục*” là món ăn truyền thống rất đặc trưng của người Tày ở Chợ Đồn. Nguyên liệu để làm “*khâu nhục*” gồm thịt ba chỉ, khoai môn, nấm hương, mộc nhĩ, nghệ tươi, mật ong, lá mắc mật, gừng, sả, gia vị. Thịt ba chỉ đem luộc chín rồi chần bì tắm mật ong, nước nghệ, gừng, sả và gia vị rồi rán trên chảo mỡ nóng già cho vàng đều.

Khoai môn cắt miếng to bằng hai ngón tay rồi đem thả mỡ đến lúc khoai nổi lên trên mặt chảo mỡ là được. Thịt cắt miếng bằng khoai môn, lớp bì

quay xuống đáy bát. Mộc nhĩ thái nhỏ, nấm h-ong để nguyên chiếc xếp thành vòng tròn trên quanh miệng bát thịt xen kẽ là lá “*mác mật*” bát “*khâu nhục*” đem hấp cách thủy khoảng 5h đồng hồ thì lấy ra. Khi ăn người ta úp ngược bát đó lên một chiếc đĩa sẽ được món “*khâu nhục*” vừa ngon vừa đẹp mắt. Bên trên là miếng thịt vàng xen với miếng khoai trắng, phía dưới là vòng mộc nhĩ, nấm h-ong nh- những bông hoa. Ai đã một lần thưởng thức món ăn này sẽ không thể nào quên được hương vị của nó.

Thịt gà nấu canh gừng nghệ: cũng là một món ăn rất đặc biệt mà chỉ người Tày ở Chợ Đồn mới có. Gà để nấu canh phải là loại gà giò khoảng 1,5kg. Gà chặt miếng bằng bao diêm - ướp với gừng, nghệ thái chỉ, gia vị. Sau đó cho vào chảo đảo săn rồi đổ nước lạnh đun sôi kỹ. Món này thường được ăn với cơm nếp.

Thịt nướng (*nựa pỉnh*): Thịt nạc thái miếng mỏng, to bản - ướp với muối, hạt tiêu, rượu rồi cứ mỗi miếng thịt lại cuốn lấy một chiếc lá “*mác mật*” ở bên trong. Thịt được xâu thành một chuỗi bằng que tre hoặc nứa tươi sau đó đem nướng trên than hồng đến khi thịt xém cạnh, bốc mùi thơm là chín. Thịt nướng có vị ngọt thịt, mùi thơm của gia vị và lá “*mác mật*”.

Chân giò hầm: Phải chọn nguyên liệu thật ngon. Chân giò nặng khoảng 1,5kg hơi lửa cho sạch lông, chân giò có màu vàng đều. Dùng dao sắc lạng rút bớt bỏ xương ống, - ướp gia vị, thêm chút hạt sen, nấm h-ong và lá mác mật thái nhỏ, - ướp 30 phút cho gia vị thấm đều. Sau đó hầm cách thủy khoảng 5h, khi ăn bày ra đĩa điểm thêm hoa ớt và mùi. Món chân giò ăn rất ngon, mùi vị đặc biệt, vị thơm mát của hạt sen, mùi thơm của lá mác mật cùng gia vị, nấm h-ong. Món chân giò hầm ở huyện Chợ Đồn là ngon hơn cả.

Canh thịt lợn: thịt ba chỉ hay thịt khỉ thái mỏng, xào chín cháy cạnh, cho cà chua vào đảo, dầm nát rồi cho nước vào, đun vung đun sôi, cho thêm lá tỏi hoặc hành hoa.

Canh thịt gà với trám trắng: thịt gà chặt nhỏ, xào mỡ cho chín. Dùng vỏ đập vỡ quả trám, cho vào chảo cùng thịt để ngấm mỡ, muối rồi cho nước vào đun tới khi thịt gà nhừ, thâm đen là được.

Canh thịt ếch, nhái hoặc trứng chèo chuộc với gừng, mẻ, rau răm: Thịt ếch, nhái làm sạch, chặt nhỏ rang chín; hoặc trứng chèo chuộc vớt ở d-ới ao xào chín rồi cho mẻ vào xào tiếp đến khi mẻ cháy vàng thì cho gừng vào nấu thành canh.

Canh mon với trám trắng: thân cây mon n-ớc đ-ợc t-ớc bỏ xơ ngoài, bẻ ra từng khúc, cho vào chảo mỡ đun đều cùng với mẻ cho đến chín thì đập quả trám vỡ ra, cho vào cùng đảo rồi cho n-ớc vừa đủ, đun tới khi mon chín nhừ, thêm đen là đ-ợc.

Canh rau ngót rừng là canh làm từ một loại rau ngót mọc ở các núi đá vôi, người Tày ở đây gọi đó là “*phắc ngót phia*”. Người Tày nấu canh bằng cách xào rau qua mỡ cho ngấm gia vị rồi mới đổ n-ớc xuống đun sôi. Canh rau ngót rừng có vị ngọt tự nhiên, rau rất mềm.

Canh rau đắng (*phjắc dạ*): đ-ợc chế biến từ một loại rau dại mọc trong rừng. Rau có vị đắng nh-ng khi nuốt xuống cổ lại có vị ngọt. Ng-ời ta lấy lá rau đắng vò nát để nấu canh ăn. Canh này giã r-ợu rất hiệu quả.

Măng nhồi thịt hoặc măng cuốn thịt (*mảy nh-ờng hoặc mấy cuốn*) làm bằng măng nứa hoặc măng vầu. Măng nứa thì luộc chín khoét ruột để nhồi còn măng vầu thì sau khi luộc bóc lấy lá măng để cuốn. Thịt dùng làm nhân là thịt ba chỉ băm nhuyễn trộn gia vị, rau răm hoặc rau hẹ thái nhỏ. Măng sau khi nhồi sẽ đ-ợc xếp vào nồi bắc lên bếp cho sần rồi đổ ít n-ớc xuống đun chín. Đây là món ăn mà bất cứ ng-ời con Tày nào dù đi xa đến đâu cũng không thể nào quên đ-ợc. Từ măng ng-ời ta còn có thể làm một số món ăn khác nh- măng luộc chấm mắm ớt, măng tươi xào tỏi, măng xào tía tô, xương hầm măng...

Thịt lam (*nựa lam*) là món th-ờng gặp trong ngày tết đầu năm của ng-ời Tày ở Chợ Đồn. Cách làm thịt lam rất đơn giản nh-ng nó lại có mùi vị ngon khác th-ờng. Thịt để lam là thịt nạc thái mỏng - ớp gia vị rồi bỏ vào ống tre non, nút kín miệng ống rồi đặt dựng đứng trên bếp lửa đun đến khi vỏ tre cháy xém là chín.

Các loại đồ uống:

Thức uống của ngn-ời Tày ở Chợ Đồn có thể phân ra làm bao loại: n-ớc uống giải khát, các loại r-ợu, n-ớc uống có tác dụng phòng chữa bệnh.

N-ớc chè (*nặm chè*) là thức uống th-ờng gặp nhất. Gia đình ng-ời Tày nào cũng có n-ớc chè để uống và để tiếp khách. Các loại chè thông th-ờng đ-ợc trồng ở quanh nhà và đ-ợc thu hái theo nhu cầu. Chè có vị chát, đắng, khi pha n-ớc có màu vàng đậm. Ở Chợ Đồn còn có một loại chè đặc sản là chè tuyết với cánh chè s-ơng trắng, búp to và có vị thơm ngon hơn hẳn các loại chè khác.

Chè búp non đ-ợc hái về phơi một ngày một đêm rồi cho lên chảo xao cho thật khô rồi cất thật kín tránh gió lùa vào.

N-ớc lá vối (*nặm bjiây xả*) cũng là một loại n-ớc quen thuộc với ng-ời Tày vì cây vối (*co xả*) rất gần gũi với đồng bào. Cây này th-ờng mọc ven suối và đ-ợc hái lá đem về phơi khô để đun n-ớc uống. N-ớc lá vối có vị ngọt, mùi thơm và có tác dụng giải nhiệt, an thần, giúp tiêu hoá tốt.

N-ớc ngô luộc (*nặm bắp tằm*) đ-ợc lấy từ các nôi ngô luộc. N-ớc ngô giải nhiệt rất tốt lại có vị ngọt, có mùi thơm của ngô nên rất dễ uống.

N-ớc cháo (*nặm lầy*) là n-ớc chắt ra khi cơm sôi, n-ớc này pha với đ-ờng để cho trẻ nhỏ hoặc ng-ời cao tuổi uống.

R-ợu (*lầu*) cũng là đồ uống không thể thiếu trong mỗi gia đình ng-ời Tày. Ng-ời Tày ở đây có nhiều loại r-ợu nh- r-ợu men lá, r-ợu ngô, r-ợu thuốc... Nhìn chung cách nấu r-ợu thì đều giống nhau chỉ khác ở men để ủ r-ợu. Ng-ời ta nấu gạo chín thành cơm rồi trộn với men thành cái r-ợu. Cái r-ợu đ-ợc ủ trong chiếc dậu lót lá chuối hoặc lá ráy khoảng 4 đến 5 ngày. Khi cái r-ợu có mùi thơm và rõ n-ớc ngọt thì đổ cái r-ợu đó vào chum lớn, đổ thêm n-ớc lạnh rồi đậy kín lại trong ba ngày. Cái r-ợu sau khi ủ xong sẽ đem ra cất r-ợu. Cái r-ợu đ-ợc đổ vào trong chiếc nôi trên nôi đặt một cái chõ có gắn chiếc máng có đầu bên trong giống cái thìa đầu bên ngoài là thân cây gỗ nhỏ khoét ruột để hở phía trên, chiếc chõ này phải vừa khít với miệng nôi hoặc dùng bột ngô trộn n-ớc trét kín lại, trên mặt chõ, đặt chiếc chảo gang đưng

đây n- ớc lạnh, chỗ tiếp xúc giữa đáy chảo và mặt chỗ cũng phải bịt kín lại để hơi không thể thoát ra ngoài. Ng- ời ta đun lửa to để hơi r- ọt bốc lên ng- ng tụ thành r- ọt rồi hứng vào chiếc vò nhỏ bên trên phủ bên trên phủ một lớp vải mỏng để lọc r- ọt. Cứ làm nh- vậy đến khi r- ọt nhạt thì thôi. R- ọt của đồng bào Tày ở đây có đặc điểm là không gây đau đầu và r- ọt có chất l- ượng tốt hơn. Ng- ời Tày còn có tục đem r- ọt này để ngâm các loại nh- : bìm bịp, rết, mật gấu, mỡ trăn, rắn, tắc kè, mật ong, rễ cây, thân cây, tâm gửi... để làm rượu thuốc. Có tính chất bổ d- ỡng, phòng bệnh, trị bệnh.

Ngoài r- ọt cất ng- ời Tày còn sử dụng phổ biến các loại r- ọt không cất (r- ọt hoẵng) gọi là *lẩu van*. Cách chế biến r- ọt hoẵng t- ơng tự nh- cách chế biến ở giai đoạn đầu của r- ọt cất nh- ng không cần ch- ng cất. Nguyên liệu chủ yếu là gạo nếp nấu chín, trộn men, ủ, sau đó lọc lấy n- ớc để uống. R- ọt hoẵng có vị ngọt, thơm và nồng hơi men. Chỉ vào dịp lễ, tết ng- ời ta mới ủ r- ọt hoẵng.

2.2 CÁCH TỔ CHỨC, ỨNG XỬ VÀ KIÊNG KỶ TRONG ĂN UỐNG

2.2.1 Cách tổ chức bữa ăn:

****Ăn uống hàng ngày:***

Thông th- ờng ng- ời Tày ở Chợ Đồn ăn 5 bữa một ngày trong đó có hai bữa chính là bữa tr- a (*kin ngài*), bữa tối (*kin pjâu*) và ba bữa phụ lúc sáng sớm (*kin chạu*), giữa buổi chiều (*kin lèng*), bữa đêm (*xéo dẹ*).

Trong các bữa ăn chính ng- ời ta th- ờng ăn cơm tẻ với các loại thực phẩm nh- thịt, cá, trứng, rau, măng, bầu, bí...

Việc ăn uống trong những ngày lễ tết này ngoài hai bữa chính ra thì tùy vào nhu cầu và điều kiện của mỗi gia đình mà có thêm ít hoặc nhiều bữa phụ khác. Gọi là bữa phụ nh- ng thực tế cũng sắp mâm giống nh- bữa chính. Những bữa ăn phụ này th- ờng là để tiếp khách từ xa đến hoặc bạn bè của gia chủ lâu ngày mới gặp mặt.

Mâm cơm của ng- ời Tày ở Chợ Đồn đ- ợc xếp ở giữa nhà, ngay bên bếp lửa để mọi ng- ời có thể cùng ngồi ăn với nhau. Họ ăn bằng đũa và bát nhỏ nh- hầu hết các tộc ng- ời khác ở Việt Nam.

Đối với người Tày ở Chợ Đồn, trong bữa ăn mọi người ngồi quây quần bên mâm cơm. Chỗ phía trên, ngay dưới bàn thờ tổ tiên là chỗ ngồi của những người lớn tuổi trong gia đình. Phía bên trái dành cho nam giới, phía bên phải dành cho phụ nữ và trẻ em. Con dâu bao giờ cũng ngồi ở phía dưới, chỗ gần nồi cơm, để xới cơm hoặc lấy thêm thức ăn.

Việc phân chia chỗ ngồi như vậy một phần thể hiện rằng trong gia đình người Tày ở Chợ Đồn việc gìn giữ tôn ti trật tự là rất cần thiết, và qua đó cũng thể hiện sự phân công công việc cho mỗi thành viên. Phụ nữ lo bếp núc, thu vén những việc trong gia đình. Còn nam giới phụ trách những việc liên quan đến xã hội, người già thì chăm lo dạy bảo con cháu.

Khi dùng bữa, những miếng ngon bao giờ cũng để dành cho người lớn tuổi, thể hiện sự kính trọng và sự quan tâm chu đáo tới các bậc sinh thành. Trẻ em thì được miếng nhiều thịt, những thức ăn mềm dễ tiêu hoá. Phụ nữ thì khi nào cũng ăn uống nhỏ nhẹ và ăn ít hơn, đó là một nét ứng xử đặc trưng của phụ nữ Tày. Nếu trong bữa cơm mà có thịt gà trẻ em luôn được phần đùi gà bởi đồng bào quan niệm cho trẻ ăn đùi gà thì trẻ sẽ khoẻ mạnh, chân tay cứng cáp. Người nào giành phần đùi gà bị coi là không biết thương trẻ con.

****Ăn uống trong lễ, tết:***

Trong đời sống người Tày có rất nhiều lễ hội. Mỗi lễ hội có cách thức tổ chức, có nội dung, ý nghĩa và mục đích khác nhau. Song ăn uống ở lễ hội khác hẳn với ăn uống hàng ngày vì phải tuân theo luật tục.

Ăn uống trong c-ới xin:

C-ới xin là một trong những việc lớn và hệ trọng của đời người, hầu hết các dân tộc đều quan tâm tới c-ới xin, kể cả vật chất lẫn tinh thần. Ở người Tày để đi đến c-ới xin phải trải qua nhiều bước, nhiều thủ tục với nhiều nghi thức khác nhau và mỗi bước ấy đều gắn với hoạt động ăn uống.

Bước đầu tiên là chuẩn bị vật chất cho lễ c-ới, trong đó chủ yếu là của hồi môn và đồ ăn uống. Riêng phần ăn uống bao gồm cả phần thách c-ới và phần để ăn, trong đó quan trọng nhất là thịt lợn. Thông thường lợn c-ới đem sang nhà gái phải là bốn con, còn lợn để mổ ở nhà làm cúng cũng từ 4- 5 con.

Trong lễ dạm hỏi ,đại diện nhà trai chỉ mang sang nhà gái một đôi gà, một chai r-ượu. Đúng ngày đã chọn, hai bên lại tổ chức lễ, nhà trai cử đại diện sang nhà gái, đi theo có hai cô gái trẻ gánh lễ vật nh- 10kg thịt lợn, một đôi gà thiến, xôi đỗ xanh, bánh dày và một vò r-ượu để nhà gái mời ba bốn mâm khách. Trong lễ ăn hỏi ng-ời ta bàn bạc và thống nhất số l-ượng lễ vật dẫn c-ối nh- bao nhiêu tiền mặt, bao nhiêu con lợn, bánh, gạo, rượu,...

Trong xã hội truyền thống sau lễ ăn hỏi, thông th-ờng dừng lại 1- 3 năm mới tổ chức lễ c-ối chính thức, trong thời gian đó nhà trai phải thực hiện các lễ sêu tết (*dầu lùa*). Lễ vậy gồm 1- 2 con gà sống thiến, 10 ống gạo nếp, 2 chai r-ượu, từ 2- 4kg miến và có thêm 3 – 4kg thịt lợn. Lễ c-ối chính thức đ-ợc tổ chức linh đình trong ba ngày. Đặc biệt trong ngày c-ối có hai vấn đề quan trọng liên quan đến vấn đề ăn uống là mời n-ớc chè và mời r-ượu, khi đại diện nhà trai cùng chú rể sang đón dâu. Đó là việc nhà gái mời đại diện nhà trai uống nước chè và rượu “rửa chân”; sau đó làm lễ nộp gánh bao gồm: một số loại bánh, một số loại thức ăn chín, một ít tiền, một con lợn và một tấm vải.

Ăn uống trong sinh đẻ:

Ng-ời Tày rất quan tâm tới việc ăn uống cho sản phụ, sau khi sinh đ-ợc một tháng, gia đình tổ chức lễ đầy tháng cho đứa bé gọi là “*mãn nhét*”. Lễ này tổ chức tùy thuộc vào điều kiện gia đình, nếu làm bé thì thịt 2- 3 con gà, làm to thì thịt một con lợn, với ý nghĩa mừng đứa trẻ khỏe mạnh, chóng lớn. Khách mời là ông bà ngoại và họ hàng, những ng-ời này mang theo gà, gạo nếp để mừng cho bé. Gia đình làm một mâm h-ong cùng lễ vật rồi đón bà bụt (*pụt*) đến làm lễ. Sau khi cúng lễ là một bữa cơm thịnh soạn mời khách, ngoài ra còn gói bánh sừng bò (*coóc mò*).

Ăn uống trong ngày hội xuống đồng (lông tồng):

Hội *lông tồng* là ngày lễ xuống đồng của ng-ời Tày, cầu khẩn phù hộ cho mùa màng tốt t-oi. Do vậy th-ờng tổ chức vào dịp đầu xuân, mở màn một vụ lúa mới vào ngày 3- 5 tết. Trong dịp này, ngoài việc cúng lễ, còn tổ chức các cuộc ăn uống linh đình. Nhiều đôi trai gái qua hát l-ợn trong lễ hội mà lên duyên.

Hội lồng tồng diễn ra trên thửa ruộng vừa cấy xong và do một vị bô lão có uy tín, khéo tay, hay làm... đứng ra làm chủ lễ. Mọi người góp gạo, r-ọu, gà để làm mâm cúng thần nông.

Đến ngày hội chủ lễ đánh hiệu lệnh mỗi gia đình đem đến một mâm cúng làm sẵn. Mâm lễ của mỗi gia đình th-ờng có một con gà sống thiến luộc, một đĩa xôi, một đôi bánh ch-ng và *khẩu sli, sa cao* gói giấy xanh, tím, đỏ, bánh ngũ vị phải cứng, có nhân màu tím, xanh, vàng, đỏ, trắng. Sau khi làm lễ cúng thần xong, chủ lễ đại diện đi chám giải các mâm cỗ ngon, đẹp mắt nhất. Cuối cùng tất cả mọi ng-ời tham gia lễ hội đều cùng ăn uống, vui chơi.

Tết Nguyên đán (kin Chiêng):

Là tết đón mừng năm mới, là cái tết phổ biến ở hầu hết các dân tộc n-ớc ta và là tết lớn nhất trong năm. Đồng bào Tày quan niệm rằng làm cả năm là để dành cho ngày tết Nguyên đán. Mọi ng-ời chuẩn bị từ nhiều tháng tr-ớc, ngày 30 cả nhà chuẩn bị đón giao thừa: họ tập trung vào việc gói bánh ch-ng, chuẩn bị các loại thực phẩm: sơ chế thịt lợn, thịt gà, làm các món ăn để cúng đêm 30; làm *khẩu sli, pẻng ó, pẻng cao*... Đối với mâm cỗ cúng gia tiên, gia đình phải chu đáo. Tất cả các món ăn đều đ-ợc bày lên bàn đầy đủ: có cơm, canh, thịt gà, bánh trái, r-ọu, tiền vàng, h-ơng th-ờ... Đến giao thừa, tức giờ tỵ, giờ đầu tiên của năm mới, chủ nhà chuẩn bị một mâm cúng bày lên bàn thờ tổ tiên, riêng ngày 30 và ngày mừng 1 đều không đi ra ngoài nhà mà chỉ ở trong nhà làm cỗ, làm bánh trái vì sợ năm mới gặp xui xẻo. Sáng mừng 2, mỗi gia đình đều chuẩn bị lễ vật để đi tết bên ngoài, gánh lễ vật bao gồm đôi gà sống thiến, một hai cặp bánh ch-ng, *pẻng ó, khẩu sli, pẻng cao*, một chai r-ọu, một gói thịt lợn. Hết tháng giêng ng-ời Tày còn có một cái tết mới là tết cuối tháng Giêng (*đáp nợ*). Cái tết này đ-ợc coi nh- tết Nguyên đán lại, ng-ời ta gói bánh ch-ng, làm bánh khảo, *khẩu sli*, chè lam, và sắp mâm cỗ để gia đình ăn. Gia đình nào khá giả thì mổ lợn, làm cỗ mời mọi ng-ời ăn uống linh đình.

** Ăn uống bồi d-ỡng và chữa bệnh*

Sức khỏe là vốn quý nhất của con ng-ời cho nên việc chăm sóc sức khỏe là rất cần thiết. Ng-ời Tày ở Chợ Đồn chăm sóc sức khỏe cho mình và

mọi người trong gia đình thông qua ăn uống.

Đối với người già và trẻ nhỏ có các món như cháo cao, cháo trứng, cháo nhộng ong... Còn với phụ nữ mới sinh được chăm sóc đặc biệt. Họ được ăn thịt gà giò nấu canh gừng nghệ với cơm nếp trong mỗi bữa ăn và cứ như vậy khoảng 1 tháng. Người Tày ta còn cho sản phụ ăn canh rau ngót, nước sắc cây tầm gửi mọc trên cây gỗ nghiến (*phác mạy hiển*), cây hà thủ ô, cây “huyết linh”... để bổ máu, mạnh gân cốt và kích thích ăn ngon miệng. Người Tày ở Chợ Đồn có những phương thuốc từ các loại đồ ăn, đồ uống để chữa bệnh:

- Rau họ để chữa rắn độc cắn bằng cách giã nát cả cây vắt lấy nước, còn bã đắp vào vết cắn.

- Rau ngót giã vắt lấy nước chữa hóc xương.

- Canh cúc tần có tác dụng rất tốt với những người bị bệnh nhức đầu, đau lưng, hay chóng mặt.

- Canh rau đắng có tác dụng giải nhiệt, giải rượu mau chóng.

- Nước ngô luộc thanh nhiệt lợi tiểu tốt cho người mắc bệnh thận.

- Mật ong rừng là loại thuốc quý để chữa nhiều bệnh: Pha với nước quất và nước nguội uống trước khi đi ngủ để an thần, hấp với quất để trị ho cho trẻ em, dùng để bôi lên vết bỏng nhẹ, trộn với bột nghệ uống để chữa viêm loét dạ dày...

- Cao xương đem ngâm rượu, nấu cháo, uống lên ăn làm mạnh gân cốt, bổ khí huyết.

- Quả “mác mật” tách lấy hạt cho người bị rắn cắn nhai nuốt lấy nước còn bã đắp lên vết cắn để giải độc.

2.2.2. Ứng xử và những kiêng kỵ trong tập quán ăn uống

*** Tính cộng đồng trong tập quán ăn uống:**

Tính cộng đồng là một đặc điểm trong tập quán ăn uống của người Tày ở Chợ Đồn, được thể hiện qua những khía cạnh như giúp nhau trong việc làm cỗ, làm bánh trái, làm cơm lam, mổ lợn, mổ trâu... gia đình nào có công việc lớn như làm nhà, đám cưới, đám giỗ, tang ma, mỗi gia đình sẽ cử 1- 2 người đến giúp. Đây là những công việc lớn, bất cứ gia đình nào cũng không thể tự lo toan mà phải nhờ anh em hàng xóm đến giúp. Vào mùa cốm, mùa bánh

dày, mùa cơm lam không khí trở lên nhộn nhịp trong mỗi bản thanh niên nam nữ lần lượt rủ nhau đến từng nhà để giã cối, giã bánh vào đêm trăng sáng, đây là một nét sinh hoạt văn hoá độc đáo của ng-ời Tày. Ng-ời Tày còn có tục đóng góp vật chất trong những ngày trọng đại như: góp gà, r-ượu, bánh dày, thịt lợn, gạo nếp...góp trong đám cưới với ý nghĩa là mừng hạnh phúc, đám ma là để phúng viếng. Đây là một sợi dây vô hình cố kết cộng đồng làng bản rất bền vững của ng-ời Tày. Tính cộng đồng trong ăn uống của ng-ời Tày ở Chợ Đồn đ-ợc biểu hiện qua việc: cùng làm, cùng đóng góp, phân chia sản phẩm...Các thành viên tham gia có liên quan chặt chẽ với nhau và có sự phụ thuộc lẫn nhau. Trong ăn uống ng-ời ta th-ờng giao l- u bằng nhiều hình thức: uống thách, uống chéo, uống chạm chén, uống tráo chén, “uống thưởng”, “uống phạt”. Trong ăn uống phải nói chuyện vui vẻ, hàn huyên, chúc tụng, hát l-ợn, đối, *phong sự*...Tính cộng đồng, tính xã hội trong ăn uống của ng-ời Tày còn thể hiện một mảng văn hoá ứng xử cao, đó là cách ăn, cách ngồi, cách nhường nhịn cho nhau, chú ý từng cử chỉ, hành động...

*** Những kiêng kỵ trong tập quán ăn uống**

Ng-ời Tày ở Chợ Đồn không kiêng kỵ chặt chẽ trong ăn uống, có một số điều nên tránh để cho phù hợp với tín ng-ỡng. Khi trong gia đình có ng-ời lớn tuổi nh- ông bà, cha mẹ mới mất thì con cháu không ăn bánh gio vì họ quan niệm ng-ời chết đi sẽ hoá thành gio bụi, ăn bánh gio là phạm tới ng-ời đã mất.

Trong bữa ăn ng-ời Tày ở Chợ Đồn không ngồi xồm, không ngồi kiểu một chân co một chân khoanh lại vì nh- thể rất bất lịch sự. Th-ờng thì lúc ăn cơm ng-ời ta ngồi khoanh hai chân lại cho gọn để dành chỗ cho những ng-ời khác cùng ngồi ăn.

Trong quá trình tìm kiếm các nguyên liệu trong tự nhiên nh- lấy mật ong, hái rau...người Tày ở Chợ Đồn cũng chú ý không lấy hết mà luôn để lại một phần để trả lại cho tự nhiên và cũng là để dành cho ng-ời lấy sau.

Ng-ời Tày ở Chợ Đồn rất hiếu khách bởi vậy khi đ-ợc một gia đình ng-ời Tày mời dùng cơm thì dù đã ăn rồi nh- ng-ời đ-ợc mời vẫn nên ngồi

xuống ăn một chút để tỏ ý cảm ơn chủ nhà.

Đồng bào Tày ở Chợ Đồn có một số điều kiêng kỵ nh- trong bữa ăn không úp bát xuống bởi nh- vậy là không lành, kiêng thu dọn bát đĩa trong khi có ng-ời vẫn đang ngồi ăn, kiêng ăn cơm dờ bát hoặc chỉ xối một muôi cơm, kiêng vớt dũa hay đốt dũa cũ vì đó là việc chỉ làm khi trong nhà có ng-ời chết.

*** *Tín ng-ỡng trong tập quán ăn uống***

Ng-ời Tày có quan niệm vạn vật hữu linh, về thần thánh, ma quỷ, giữa ng-ời sống và ng-ời chết có những mối quan hệ nhất định. Mối quan hệ đó đ-ợc thể hiện qua việc thờ cúng, trong đó lễ vật dâng cúng là phần quan trọng. Những lễ nghi thờ cúng mang tính chất tín ng-ỡng dân gian. Trong thần linh, ma quỷ đ-ợc chia ra làm nhiều loại, do đó các mâm cúng cả về vật cúng và cách thức cúng cũng khác nhau. Trong lễ hội *lồng tồng* ng-ời ta làm các mâm cỗ lớn gồm các loại sản vật ngon lành của ngày tết nh- : bánh trái, thịt lợn, thịt gà...cúng thần nông, thần sông, trời đất để cầu mùa màng, mưa thuận gió hoà, cầu phúc cho mọi ng-ời trong làng. Các ngày tết ng-ời ta thờ cúng tổ tiên, cầu thần thánh và cúng các loại ma lang thang để cầu bình yên, cầu may với các loại lễ vật nh- : cơm, thịt, r-ợu và một số loại sản vật. Các ngày lễ làm nhà, vào nhà mới, c-ới xin ng-ời ta đều có mâm cúng thổ địa, cúng tổ tiên...để đ-ợc phù hộ.

Nhìn chung những biểu hiện về tín ng-ỡng trong ăn uống của ng-ời Tày chịu ảnh h-ởng của tam giáo (Nho giáo, Phật giáo, Lão giáo).

*** *Những nét ứng xử xã hội đẹp trong tập quán ăn uống***

Ứng xử trong ăn uống phản ánh mối quan hệ giữa con ng-ời trong gia đình và ngoài xã hội. Trong ăn uống ng-ời Tày luôn có thói quen nh-ờng nhịn, -u tiên cho ng-ời già, trẻ nhỏ. Ng-ời khoẻ mạnh phải ăn chùng mực, phải giữ ý tứ, phải đối đãi ân cần với khách tới nhà, và phải có tinh thần t-ơng thân t-ơng ái, giúp đỡ miếng cơm manh áo...Thông qua cách c- xử nề nếp trong bữa ăn nh- bố trí chỗ ngồi, phân công trách nhiệm của từng ng-ời trong bữa ăn, hoặc thái độ nh-ờng nhịn, dành miếng ăn cho ng-ời già, trẻ nhỏ thể hiện đạo đức trong ăn uống

Người Tày - u ăn vị chua, đắng và - u chất béo. So với các dân tộc khác, mức độ sử dụng ăn chua và đắng ở người Tày nhiều và thường xuyên hơn trong bữa ăn hàng ngày. Ứng xử ăn uống của người Tày thể hiện quan niệm đạo đức, thói quen và vị thế của mỗi con người... Nó có ý nghĩa nhân văn sâu sắc bởi mang nặng tính cộng đồng, cộng cảm. Tính cộng đồng, cộng cảm thể hiện qua các hình thức làm chung, góp chung, ăn chung, nhường nhịn, chia sẻ trong ăn uống và lòng hiếu khách. Thông qua những điểm chung đó, người ta càng hiểu nhau, thông cảm cho nhau và hiểu nhau hơn.

Ứng xử trong ăn uống còn phản ánh, một phần đời sống tâm linh thể hiện nhân sinh quan, thế giới quan và những quan niệm về thế giới bên kia của tổ tiên... Những đặc điểm trong ứng xử nói trên có thể còn có ở các dân tộc khác, do cùng đồng về điều kiện tự nhiên và phát triển xã hội, nhưng về mức độ và mức thể hiện thì vẫn tìm thấy những điểm riêng biệt ở người Tày.

*

* *

Ăn uống của con người, không chỉ là hoạt động mang tính khoa học nhằm duy trì sự sống mà còn mang tính văn hoá, từ đó có thể triển khai cho hoạt động du lịch phát triển. Tập quán ăn uống là một khái niệm thuộc phạm trù văn hóa, chỉ các thói quen trong hoạt động liên quan đến ăn uống của con người, được hình thành qua quá trình lịch sử lâu dài và khó thay đổi. Đặc điểm văn hoá du lịch, tập quán ăn uống được bảo lưu khá đậm nét những dấu ấn văn hoá tộc người. Thông qua các món ăn, chúng ta có hiểu được phần nào đặc điểm tâm lý tộc người, hiểu được tập quán, hiểu được cung cách ứng xử của con người với môi trường. Người Tày là một dân tộc thiểu số có nguồn gốc lâu đời ở vùng Đông Bắc Việt Nam. Là cư dân bản địa, lại sống xen kẽ với các dân tộc khác nên đời sống vật chất và tinh thần của đồng bào hết sức độc đáo và đa dạng. Nhiều yếu tố văn hóa của đồng bào vừa có những đặc điểm riêng, vừa mang những nét chung của văn hoá vùng, trong đó, tập quán ăn uống của họ vừa mang đậm sắc thái của cư dân nông nghiệp miền núi, vừa

có biểu hiện đặc trưng của một tộc người.

Ngày nay, đời sống của đồng bào đã thay đổi một cách nhanh chóng trên nhiều lĩnh vực, làm cho nhiều yếu tố văn hóa truyền thống bị mai một. Tập quán ăn uống cũng là một lĩnh vực bị ảnh hưởng của những biến đổi đó, nhất là trong thời kỳ đổi mới từ 1986 đến nay, làm mất đi một số nét bản sắc văn hóa cộng đồng. Song về cơ bản, người Tày vẫn bảo lưu nhiều phong tục tập quán, lối sống, cách thức sinh hoạt... Trong đó, đặc biệt là tập quán ăn uống cũng mang đậm nét văn hóa truyền thống.

CH- ỜNG III:

KHAI THÁC CÁC GIÁ TRỊ ẨM THỰC TRUYỀN THỐNG CỦA NG- ỜI TÀY CHỢ ĐỒN CÙNG VỚI VIỆC PHÁT TRIỂN DU LỊCH

3.1. NHỮNG BIẾN ĐỔI VÀ VIỆC BẢO TỒN CÁC GIÁ TRỊ VĂN HOÁ ẨM THỰC TRUYỀN THỐNG PHỤC VỤ CHO DU LỊCH

3.1.1. Những biến đổi ẩm thực truyền thống của ng- ời Tày ở Chợ Đồn

** Những biến đổi ẩm thực truyền thống của ng- ời Tày ở Chợ Đồn*

Hiện nay không chỉ riêng dân tộc Tày mà với tất cả các dân tộc sự biến đổi diễn ra mạnh mẽ trên mọi lĩnh vực của đời sống xã hội. X- a kia khi dân c- miền xuôi lên miền núi để phát triển kinh tế đã tác động không ít đến văn hoá tộc ng- ời trong đó có tập quán ăn uống. Về sau này cuộc cải cách kinh tế cũng làm biến đổi sâu sắc xã hội truyền thống của ng- ời Tày ở đây. Khảo sát thực tế cho thấy cho đến giờ ẩm thực của ng- ời Tày đã có sự pha trộn với các dân tộc khác rất nhiều đặc biệt là ng- ời Việt (Kinh).

Trong ăn uống đã có một số loại thức ăn, đồ uống mới nh- : cá biển, bánh bao, n- óc uống có ga, r- ọu sâm - panh, mỳ tôm... Cùng với cách chế biến món ăn theo kiểu ng- ời Kinh thay vì chế biến theo kiểu truyền thống. Các phụ gia trong các món ăn cũng đã có sự biến đổi, mà chính sự thay đổi này dẫn đến sự khác biệt giữa món ăn kiểu truyền thống, với món ăn chế biến kiểu mới. Bởi phụ gia tác động trực tiếp, mau chóng lên các giác quan của ng- ời th- ờng thức.

Đồng bào Tày ở Chợ Đồn đã tiếp thu cách làm món ăn của các tộc ng- ời khác nh- kho, sốt, om, tần, rim... để chế biến những món ăn có h- ơng vị khác nhau. Tuy vậy việc biến đổi này diễn ra chủ yếu ở những nơi kinh tế phát triển hơn, có nhiều tộc ng- ời cộng c- , tiêu biểu là khu vực thị trấn Bằng Lũng, nơi tập trung nhiều ng- ời Việt (Kinh) và ng- ời Hoa. Tại các xã việc ảnh

h- ởng về ăn uống từ các cộng đồng khác ít hơn, việc tiếp thu có dè dặt hơn. Vì thế những món ăn truyền thống vẫn còn đ- ợc giữ lại khá nhiều.

Một điều phải nói thêm là sự biến đổi nhiều nhất về các món ăn, về cách thức ăn uống, về cách ứng xử trong bữa ăn diễn ra phần lớn là ở tầng lớp thanh niên. Một số ng- ời coi món ăn truyền thống lạc hậu, r- ớm rà. Đó là suy nghĩ rất tiêu cực dẫn đến họ từ bỏ khẩu vị truyền thống để theo khẩu vị mới cho phù hợp với cách suy nghĩ của bản thân.

Tr- ớc đây ng- ời Tày ở Chợ Đồn có tục hát *l- ợn*, hát *sli*, *phongsl-*, *then...* trong mâm cỗ thì giờ đây việc đó đã mất đi rất nhiều thậm chí có nơi không còn nữa. Không thể nói việc tiếp thu cách chế biến các món ăn của các dân tộc khác là không tốt, có những cách nấu rất ngon miệng và bổ d- ỡng, nh- ng việc tiếp thu đó phải có chừng mực, có chọn lọc và tiếp thu sao cho không làm lấn át các món ăn, đồ uống của dân tộc mình.

*** Nguyên nhân biến đổi**

Sở dĩ có sự biến đổi trong ăn uống của ng- ời Tày ở Chợ Đồn là do tác động xã hội từ bên ngoài, đồng thời có sự tự nguyện học tập, tiếp thu của bản thân cộng đồng ng- ời Tày ở đây. Sự phát triển kinh tế đã tạo điều kiện cho ng- ời Tày ở Chợ Đồn tiếp xúc nhiều hơn với văn hoá các dân tộc khác, và tiếp xúc với những sản phẩm của nền kinh tế thị tr- ờng dẫn đến tập quán ăn uống có nhiều thay đổi.

Trong quá trình giao l- u, hội nhập thì vấn đề kinh tế đ- ợc đặt lên vị trí quan trọng, có nhiều ng- ời Tày ở Chợ Đồn đã rời quê h- ơng đi xây dựng vùng kinh tế mới, và chịu ảnh h- ởng tập quán ăn uống của các dân tộc bản địa. Dẫn đến mai một tập quán ăn uống truyền thống của dân tộc mình.

Một nguyên nhân không thể không kể đến đó là ý thức về văn hóa truyền thống và việc giữ gìn, bảo vệ bản sắc văn hoá dân tộc của một bộ phận thuộc các thế hệ trẻ đã có phần bị xem nhẹ. Họ th- ờng nặng theo xu h- ởng hoà nhập với ng- ời Kinh cách ăn, ở, mặc đều giống ng- ời Việt (Kinh).

Bên cạnh đó những thành tựu về chăm sóc sức khoẻ cho nhân dân của ngành y tế và truyền bá tri thức khoa học của ngành giáo dục cũng ảnh h- ởng

lớn đến tập quán ăn uống của cộng đồng. Đồng bào đ- ợc chăm sóc sức khoẻ tốt hơn không phải dùng nhiều đến các loại cây thuốc nữa mà chỉ ăn uống cho đủ chất, đồng bào cũng hiểu đ- ợc vấn đề vệ sinh an toàn thực phẩm và ăn uống đủ chất là quan trọng nên xoá bỏ những kiêng kỵ không hợp lý tr- ớc đây.

****Bảo tồn các giá trị văn hoá ẩm thực***

Sự cần thiết phải bảo tồn: Mỗi cộng đồng đều có cách thức ăn uống riêng, sở tr- ờng riêng, khẩu vị riêng. Những yếu tố đó tạo nên đặc tr- ng văn hoá riêng của họ. Vì vậy việc duy trì bảo tồn và phát huy các giá trị văn hoá ẩm thực là cần thiết, cũng giống nh- việc bảo tồn các loại văn hoá vật chất và tinh thần khác.

Việc bảo tồn văn hoá ẩm thực trong xu thế phát triển hiện nay là rất cần thiết. Biến đổi trong văn hoá ẩm thực sẽ dẫn tới sự biến đổi trong các lĩnh vực khác bởi nó là cái gắn bó chặt chẽ, th- ờng xuyên với cuộc sống của con ng- ời, là cái chi phối các suy nghĩ, cách ứng xử của con ng- ời với con ng- ời. Tuy nhiên, trong tập quán ăn uống truyền thống cũng chứa đựng cả yếu tố tích cực và tiêu cực. Do vậy, cần phải chắt lọc những cái hay, cái tốt để bảo tồn. Việc bảo tồn các giá trị văn hoá truyền thống trong ăn uống có hai mục đích sau:

Thứ nhất, bảo tồn văn hoá ẩm thực là để làm phong phú thêm cuộc sống của con ng- ời trong xã hội hiện đại, với nhịp sống khẩn tr- ơng. Ẩm thực là cái tác động trực tiếp, nó sẽ giúp con ng- ời lấy lại đ- ợc cân bằng sau khoảng thời gian căng thẳng, mệt mỏi. Ng- ời ta thèm khát một cuộc sống bình yên, muốn trở về với những gì đã gần gũi với con ng- ời, gắn bó với con ng- ời hàng ngàn năm qua. Họ muốn hoà đồng vào thiên nhiên, h- ởng thụ những tinh hoa của thiên nhiên nh- việc ăn uống, hít thở không khí thiên nhiên, th- ởng thức cảnh đẹp thiên nhiên và nh- vậy việc ăn uống theo cách thức cổ truyền sẽ đ- ợc con ng- ời quay trở lại tìm kiếm nh- một nhu cầu. Ngày nay cách thức ứng xử của con ng- ời với nhau không còn là tình cảm yêu th- ơng, đùm bọc, chia sẻ nữa bởi vậy mà bảo l- u, truyền bá rộng rãi văn hoá ẩm thực của ng- ời Tày với tính cộng cảm, gắn bó cộng đồng sẽ là động sẽ là động lực thôi thúc con ng- ời xích lại gần nhau hơn.

Con người muốn tìm kiếm sự thoải mái, sự giải tỏa mệt mỏi và đi du lịch ở một nơi nào có phong cảnh đẹp, trời mát lại có những món ăn ngon, hấp dẫn vị đặc biệt là một sự lựa chọn tối ưu. Vì vậy giữ gìn, bảo tồn và phát huy giá trị của ăn uống truyền thống chính là để đáp ứng nhu cầu đó của con người trong xã hội hiện đại. Bảo tồn văn hoá ẩm thực cũng sẽ là góp phần tạo nên không gian sống tốt hơn cho con người.

Thứ hai, Nghị quyết Trung Ương V khoá VIII nêu rõ cần “*xây dựng và phát triển nền văn hoá Việt Nam tiên tiến đậm đà bản sắc dân tộc*”, bảo tồn và phát huy văn hoá ẩm thực truyền thống của người Tày cũng là một cách để xây dựng và phát triển nền văn hoá Việt Nam theo tinh thần của Nghị quyết.

3.1.2 Các giá trị văn hóa ẩm thực truyền thống phục vụ cho du lịch

*** Văn hoá ẩm thực truyền thống từ góc nhìn văn hoá**

Đất nước ta “*rừng vàng biển bạc*” thiên nhiên trù phú luôn sẵn “*sơn hào hải vị*”. Những món ăn đặc sắc, thơm ngon, bổ dưỡng, chứa đựng nét riêng của mỗi vùng miền. Cũng như các dân tộc khác các món ăn truyền thống của người Tày ở Chợ Đồn được chế biến từ nhiều nguyên liệu khác nhau, mỗi món có vai trò, vị trí riêng trong mỗi bữa ăn. Hằng ngày người Tày ở Chợ Đồn ăn hai bữa chính: bữa trưa và bữa tối, ngoài ra tùy gia đình, người ta có thể ăn sáng hoặc ăn chiều (ăn phụ - *chin lèng*) trước khi đi làm. Ai có nhu cầu thì ăn chứ không dọn thành mâm, thành bữa. Trong bữa ăn có món chính, món phụ, món chủ đạo, món ăn thêm. Cơm và thức ăn là phần di thừa của các bữa chính, các bà các chị thường nấu nhiều để phòng khách đến gặp bữa cùng ăn, vừa có cơm canh di thừa cho bữa phụ. Vào bữa ăn từ ông bà đến con trẻ, dâu để cùng ăn uống vui vẻ từ tốn chứ không ăn trước ăn sau. Ông bà, con trẻ được gấp cho miếng ngon miếng lành, nhưng còn *cònng* (đùi gà) thường ưu tiên cho con trẻ.

Người Tày ở Chợ Đồn bao giờ cũng coi lòng thực là thức ăn chính, trong đó gạo tẻ là chủ đạo, sau đó là các loại rau xanh, rau rừng, rồi mới đến thịt, thủy sản, đây chính là mô hình bữa ăn *cơm-rau-cá* của người Việt Nam.

Thức ăn của ng-ời Tày phân thành ba nhóm chính : *com*, *thức ăn* và *bánh*. Đây là cách phân biệt các loại thức ăn của các dân tộc ở Việt Nam nói chung. Bữa ăn của các tộc ng-ời Việt Nam bao giờ cũng bao gồm hai yếu tố quan trọng: cơm là chính và thức ăn là phụ (thức ăn có thể thay đổi tùy theo điều kiện). Vào các dịp lễ, tết ng-ời ta mới chế biến thêm các món ăn đặc biệt như bánh trái, xôi, cốm...

Nhìn chung, các loại thức ăn của ng-ời Tày ở Chợ Đồn có nhiều món và mang đậm sắc thái bản địa, sự độc đáo thể hiện qua các món ăn nổi tiếng như : Xôi trứng kiến (*khẩu đăm đeng*), Bánh ch-ng dài (*pêng hó*), bánh khảo (*pêng cao*), cơm lam (*khẩu lam*), *Khâu nhục*... Những người Tày có nghệ thuật ẩm thực sành sỏi đã liệt kê các món khoái khẩu như sau :

Đông nựa nạn (Rừng: thịt h-ơu)

Bán nựa ma (Làng: thịt chó)

Nặm pín pha (N-ớc: baba)

Nà phắc chắm (Ruộng: chua me)

Các món ăn truyền thống của ng-ời Tày ở Chợ Đồn không cầu kì về hình thức, màu sắc và cách trang trí. Trong cách đặt đĩa thức ăn, mâm thức ăn, họ chỉ quan tâm đến việc xếp đĩa thịt ngon cho khách, ng-ời già, trẻ nhỏ. Việc thưởng thức ẩm thực bằng vị giác đ-ợc quan tâm hơn là thị giác. Các món ăn thiên về vị chua và đắng, ít ngọt, độ mặn vừa phải, rất ít chất; vị cay đ-ợc tách riêng. Trong danh mục các loại rau xanh trồng trọt và hái l-ợm đều chứa chất chua và đắng như măng đắng, m-ớp đắng, quả núc nác, rau đắng (*phắc da*)... Các món ăn từ thịt cá có nem chua, cá nấu mẻ, nấu măng chua, nộm chua, thịt nhồi măng đắng, cá nấu mướp đắng...

Ng-ời Tày ở Chợ Đồn - a chất béo trong việc chế biến món ăn, các món rau thiên về xào mỡ hoặc xào mỡ rồi nấu canh, các món thịt có món khoái khẩu như *khâu nhục*, *nựa nằm*, *nựa đông*,... đều dùng thịt mỡ. Các món ăn thiên về mùi tự nhiên mà không cải biến mùi bằng các chất hoá học. Mùi thơm của gia vị và phụ gia có tác dụng làm cho thức ăn có thêm mùi, tạo sức

hấp dẫn cho khứu giác, làm cho món ăn có phần ngon hơn. Đây là nghệ thuật phối chế ẩm thực mà không phải ở dân tộc nào cũng biết cách chế biến nếu không có điều kiện.

Thức uống thông dụng là n-ớc sôi để nguội. Trong các gia đình người Tày ở Chợ Đồn đều uống n-ớc chè. Vào các dịp lễ, tết, c-ới xin, tiếp khách thì r-ợu là thức uống th-ờng đ-ợc dùng. Nam giới - a dùng r-ợu có nồng độ cồn cao. Nữ giới ít uống r-ợu, hoặc uống n-ớc r-ợu ngọt ch- a cất, r-ợu nếp.

Ăn uống là nhu cầu tự nhiên của con ng-ời nh-ng ngoài thoả mãn nhu cầu vật chất, thì qua ăn uống ng-ời ta có thể hiểu đ-ợc nét văn hoá thể hiện phẩm giá con ng-ời, trình độ văn hoá của dân tộc với những đạo lý, phép tắc, phong tục... Ng-ời Tày ở Chợ Đồn chủ yếu làm kinh tế nông nghiệp. T- duy nông nghiệp vốn trọng nghĩa, trọng tình. Và điều này in sâu vào văn hoá ẩm thực của ng-ời Tày ở Chợ Đồn. Cách tổ chức và cách ứng xử trong ăn uống thể hiện năng lực về tình cảm: cùng làm, cùng ăn. Trong bữa cơm thì ng-ời cao tuổi và trẻ em là đối t-ợng đ-ợc quan tâm hơn cả. Có thể khẳng định một điều rằng bữa cơm của ng-ời Tày ở Chợ Đồn mang tính cộng cảm và tính cộng đồng rất cao.

Bếp nấu ăn đ-ợc đặt ở vị trí gần trung tâm và ng-ời nấu th-ờng là phụ nữ chúng tỏ ảnh h-ởng của Nho giáo đến văn hoá Tày là rất lớn, phụ nữ là người tề gia nội trợ, phụ trách việc “*nữ công gia chánh*”.

Ng-ời phụ nữ Tày ở Chợ Đồn còn có một nét ứng xử rất đẹp, rất khéo trong việc chuẩn bị bữa ăn cho gia đình. Vào buổi sáng sớm họ dậy sớm để xay và giã gạo, bởi khi đó ai cũng chuẩn bị dậy đi ra đồng. Còn vào buổi tối sau khi đã thu vén yên ổn mọi chuyện, họ lại sàng xẩy vừa tranh thủ thời gian để hôm sau đi làm, lại không làm ảnh h-ởng đến giấc ngủ của những ng-ời khác.

Trong các bữa ăn ngày lễ, ngày tết đôi khi ng-ời ta còn hát lên vài câu *Then, câu sli...* để bày tỏ tình cảm của mình. Tập trung chuẩn bị làm bánh, làm cỗ...cũng là một dịp để mọi người giao lưu với nhau. Mỗi khi đến mùa làm bánh dày, làm bún, làm cốm...là cả bản lại rộn vang tiếng chày giã bột, giã cốm. Ng-ời ta lần l-ợt kéo đến từng nhà để giúp làm bánh rồi ngồi lại với

nhau th- ờng thức, chuyện trò. Đây cũng là một thành tố làm bền chặt thêm sợi dây cố kết cộng đồng.

Sự yêu th- ơng, đùm bọc, t- ơng trợ lẫn nhau trong cuộc sống chính là thuần phong mỹ tục của đồng bào mà không phải nơi nào cũng có đ- ợc.

*** *Hiện trạng khai thác du lịch ở Chợ Đồn***

Hiện nay trên địa bàn huyện Chợ Đồn việc khai thác du lịch là rất ít, trong khi đó tiềm năng lại hết sức phong phú. Chợ Đồn là một huyện giàu truyền thống cách mạng, có môi sinh trong lành, cảnh quan kỳ vĩ, là nơi sinh tụ của nhiều dân tộc mà cho đến nay vẫn còn giữ đ- ợc nét văn hoá riêng của mình...Do đó có thể phát triển các loại hình du lịch sinh thái, du lịch văn hoá, du lịch lịch sử...

Xét riêng về ẩm thực thì việc kinh doanh nhà hàng phục vụ ăn uống chỉ dừng lại ở mức độ phục vụ khách nội hạt. Phần lớn là các quán cơm bình dân, có một vài nhà hàng nh- nhà hàng Nhà sàn (thị trấn Bằng Lũng), nhà hàng Hoàn Cảnh (thị trấn Bằng Lũng) , quán Hoàng Lan Ngôn (thị trấn Bằng Lũng)....

Tại các quán ăn, nhà hàng khách hàng đ- ợc phục vụ nhiều món ăn. Nh- ng riêng về phục vụ món ăn Tày thì có *khâu nhục*, các loại rau rừng, các món làm từ măng, rượu ngô, rượu men lá, rượu gạo...chất lượng các món ăn ở đây có thể nói là tốt, hợp vệ sinh đảm bảo an toàn thực phẩm và có h- ơng vị riêng biệt. Tuy nhiên việc đi sâu khai thác vốn ẩm thực truyền thống của các dân tộc thiểu số ở Chợ Đồn nói chung và dân tộc Tày nói riêng thì lại không được chú trọng. Trong khi chính các món “đặc sản” đó mới thực sự là có sức hấp dẫn với khách hàng.

Thực tế cho thấy tại các nhà hàng, quán ăn phục vụ các món ăn dân tộc là không nhiều. Các món ăn này lại th- ờng thấy trong các gia đình ng- ời Tày ở địa ph- ơng bởi nó gắn với đời sống với văn hoá ẩm thực của họ. Để th- ờng thức một món ăn dân tộc thì không đâu bằng đến với ng- ời dân địa ph- ơng. Chính vì vậy, việc đầu t- phát triển du lịch ẩm thực tại địa ph- ơng là một cách làm vừa phát triển kinh tế cho đồng bào, lại giữ gìn đ- ợc nét văn hoá đặc sắc về ẩm thực của cộng đồng ng- ời Tày ở đây.

****Các giải pháp bảo tồn các giá trị văn hoá ẩm thực phục vụ du lịch***

Việc bảo tồn văn hoá truyền thống nói chung và bảo tồn giá trị văn hoá trong ăn uống nói riêng là trách nhiệm của các tổ chức, các cơ quan chức năng. Song sẽ không thành công nếu việc làm đó không được quần chúng ủng hộ. Vì thế, cần phải giáo dục truyền thống, tạo nên ý thức trách nhiệm về giữ gìn di sản văn hoá trong cộng đồng.

Việc giáo dục truyền thống cho cộng đồng phải triển khai ở mọi nơi mọi lúc như giáo dục trong cơ quan, đoàn thể, ở địa phương, đặc biệt giáo dục ở trường học. Việc gắn kết giữa giáo dục tri thức với văn hoá truyền thống trong các trường học phải đặc biệt coi trọng bởi đối tượng giáo dục là thế hệ trẻ, là những người quyết định sứ mệnh của tương lai. Nếu không gieo cấy những ý thức trân trọng, lòng tự hào về văn hoá truyền thống dân tộc cho thế hệ trẻ thì sớm hay muộn, những người bản địa sẽ không còn là chính mình nữa.

Nói về văn hoá ẩm thực, ngày nay cùng với sự nhập ngoại ồ ạt của các loại văn hoá, thì đồ ăn đến cách uống ngoại lai sẽ khó tránh khỏi. Tại khu vực thành thị tập quán ăn uống theo kiểu phương Tây đã trở thành sinh hoạt ăn uống thường nhật trong gia đình. Từ các món bơ, sữa, Lạp xường,... đến cách dùng thìa, đĩa... Một số người dân đã quên dần bát canh chua lá me, bát mồng tơi nấu cua, đến chiếc đũa cả xối cơm, ống tằm xĩa răng,... Người Tày cũng vậy ở nhiều gia đình công chức, đặc biệt là thành thị bóng dáng của những cảnh sinh hoạt ăn uống và những món ăn dân tộc đã bị mai một.

Tuy vậy ở các vùng nông thôn, vùng núi, ở những nơi mà nền văn hoá phương Tây chưa bị tác động mạnh mẽ thì văn hoá truyền thống còn tồn tại rất bền vững. Có lẽ đây là một trong những môi trường tốt cho việc giáo dục ý thức trân trọng, gìn giữ và phát huy văn hoá truyền thống trong nhân dân và trong các trường học ngay tại các địa phương. Đây đồng thời cũng là môi trường tốt cho du lịch phát triển, với văn hoá truyền thống làm tiền đề. Phải làm cho nhân dân tự hiểu, trân trọng chính mình, biết giữ gìn vốn văn hoá và biết bài trừ những hủ tục lạc hậu. Có như vậy, văn hoá truyền thống mới tiếp tục tồn tại, và tồn tại đúng vị trí, mang đúng ý nghĩa và giá trị của nó.

Bên cạnh việc giáo dục truyền thống văn hoá cho người bản địa, việc mở rộng ảnh hưởng của văn hoá truyền thống từ dân tộc này đến dân tộc khác, từ địa phương này đến địa phương khác qua hình thức du lịch, quảng bá hình ảnh của dân tộc mình, cũng có tác dụng bảo tồn văn hoá truyền thống. Việc mở rộng ảnh hưởng qua du lịch có thể diễn ra dưới nhiều hình thức khác nhau: việc mở hội hè, tổ chức ăn uống qua lễ hội, đình đám, đặc biệt là việc chế biến các món ăn đặc sản dân tộc trong các nhà hàng, tiệm ăn, điểm ăn uống cộng đồng.

Như trên đã nói hiện nay có rất nhiều nơi, nhất là thành thị mọc lên nhiều nhà hàng ăn uống, phục vụ theo lối sinh hoạt truyền thống, kể cả hình thức nhà hàng ăn uống, phòng ăn, đồ ăn và thức ăn. Đó thực hết là hiện tượng thương mại bởi các chủ nhà hàng đoán định thị hiếu của khách hàng “sành điệu”, muốn thưởng thức hương vị khác lạ. Đây cũng là ý thức trân trọng về văn hoá truyền thống là một hình thức bảo tồn văn hoá dân tộc, mặc dù có sự pha tạp, đan xen các loại văn hoá hoặc cải biến theo dạng thức mới. Vấn đề ở đây là các cơ quan chức năng, cơ quan chuyên ngành cần phối hợp chặt chẽ việc quản lý, chỉ đạo các loại hình văn hoá này đi đúng hướng, đúng mục đích.

Việc bảo tồn và phát huy giá trị văn hoá truyền thống là sự nghiệp của toàn Đảng, toàn quân và toàn dân và đặc biệt là của các chuyên ngành nghiên cứu và bảo tồn văn hoá truyền thống có chức năng và nhiệm vụ khác nhau như: ngành lịch sử dân tộc, lịch sử văn hoá, ngành bảo tàng, ngành văn hoá du lịch.

Đối với chuyên ngành lịch sử văn hoá và dân tộc học, cần tiến hành nghiên cứu, sưu tầm vốn di sản văn hoá cả bề rộng lẫn chiều sâu và trên nhiều phương diện khác nhau. Bề rộng là nghiên cứu sưu tầm nhiều lĩnh vực trong cuộc sống của tất cả các dân tộc; chiều sâu là nghiên cứu kỹ từng lĩnh vực, phân theo chuyên ngành nghiên cứu sâu các lĩnh vực đó.

Đối với chuyên ngành bảo tồn, bảo tàng có chức năng sưu tầm hiện vật gốc, bảo quản, giữ gìn và phát huy các giá trị văn hoá khoa học của chúng bằng cách giáo dục quần chúng, thông qua công tác trưng bày, tuyên truyền.

Riêng trong lĩnh vực bảo tồn và phát huy di sản văn hoá dân tộc thì loại hình bảo tàng dân tộc học và văn hoá là cơ quan chuyên ngành, có chức năng bảo tồn và giáo dục truyền thống văn hoá cho nhân dân.

Đối với ngành văn hoá du lịch thì khai thác văn hoá ẩm thực truyền thống đặc trưng dưới dạng thương mại, đáp ứng thị hiếu của du khách nhằm phát huy những giá trị văn hoá dân tộc một cách tối ưu nhất.

Giữ gìn và phát huy các giá trị văn hoá ẩm thực cũng hết sức cần thiết như việc bảo tồn các loại văn hóa vật chất và tinh thần khác, bởi nó là một phần giá trị văn hoá truyền thống. Việc bảo tồn văn hoá truyền thống nói chung là trách nhiệm của các tổ chức, các cơ quan chức năng và quần chúng nhân dân. Vì thế cần giáo dục truyền thống, tạo nên ý thức trách nhiệm về giữ gìn di sản văn hoá trong cộng đồng, có biện pháp phát huy những yếu tố đặc sắc trong văn hóa ẩm thực. Bên cạnh đó cần phát huy vai trò của các cơ quan chức năng như ngành bảo tồn- bảo tàng, ngành du lịch...

3.2. TIỀM NĂNG DU LỊCH Ở CHỢ ĐỒN- BẮC KẠN

3.2.1. Ưu thế về điều kiện tự nhiên

Huyện Chợ Đồn tỉnh Bắc Kạn là một huyện có tiềm năng du lịch rất phong phú, đa dạng và có sức hấp dẫn với tất cả các du khách. Có khả năng đáp ứng yêu cầu của nhiều loại hình du lịch với các loại đối tượng khác nhau và có thể đáp ứng số lượng khách du lịch đến tham quan tìm hiểu.

Về mặt tự nhiên, toàn bộ huyện Chợ Đồn có nhiều cảnh đẹp. Non nước hữu tình, cảnh đẹp thiên nhiên thơ mộng, núi non hùng vĩ. Huyện lỵ là thị trấn Bằng Lũng nằm cách thị xã Bắc Kạn 45 km về hướng tây theo đường tỉnh lộ 257 giáp huyện Na Hang và huyện Chiêm Hoá (Tuyên Quang), tuyến giao thông chính là tỉnh lộ 254 đi qua huyện lỵ, đi về hướng bắc là đến huyện Ba Bể, phía nam giáp huyện Định Hoá (Thái Nguyên), phía đông giáp huyện Bạch Thông (Bắc Kạn). Hệ thống giao thông thuận tiện là điều kiện cho du lịch phát triển.

Huyện Chợ Đồn là một huyện vùng cao thuộc tỉnh Bắc Kạn. Và Bắc Kạn là nơi có nhiều danh lam thắng cảnh nổi tiếng như: Hồ Ba Bể rộng 500

ha, là điểm du lịch sinh thái hấp dẫn du khách với nhiều loại hình du lịch phong phú. Vườn Quốc gia Ba Bể rộng 23.000 ha với những cánh rừng già nguyên sinh, hệ động thực vật phong phú, đa dạng, là nơi bảo tồn và lưu giữ các loài gen quý hiếm, đã được công nhận là di sản ASI AN và đang lập hồ sơ đề nghị UNESCO công nhận là di sản thiên nhiên thế giới. Bắc Kạn còn có nhiều hang động thác, ghềnh nh- : Động Puông, động Hua Mạ, thác Đầu Đẳng, động Nà Phòong, thác Bản Vàng (huyện Ba Bể); thác Nà Khoang, thác Nà Đẳng (huyện Ngân Sơn); thác Bạc Áng Toong (huyện Na Rì). Ngoài cảnh quan thiên nhiên còn có nhiều di tích lịch sử nh- : chiến thắng Phủ Thông, Đèo Giàng, Nà Tu, Cẩm Giàng...

Còn riêng với huyện Chợ Đồn có nhiều điểm du lịch như khu thác Bản Thi bao gồm một quần thể bãi đá sông núi rất đẹp hòa với cảnh thiên nhiên của núi rừng, nơi đây phù hợp với hoạt động du lịch cuối tuần với các loại hình vui chơi, giải trí, thể thao, leo núi, cắm trại, nghỉ dưỡng...Điểm du lịch Phya Khao, là nơi có khí hậu ôn hòa, môi trường trong sạch, độ cao trung bình so với mặt nước biển là 800m, khí hậu ở đây ấm về mùa đông và mát mẻ về mùa hè, nhiều nhà nghỉ mát tại đây đã được xây dựng từ thời Pháp thuộc. Ngoài cảnh quan thiên nhiên hùng vĩ huyện Chợ Đồn còn là một khu căn cứ địa cách mạng nổi tiếng với các khu di tích nh- ATK, Nà Pậu, Khau Mạ (xã L- ong Bằng), Khau Bon (xã Nghĩa Tá)...đây là một trong những khu căn cứ địa quan trọng trong cuộc kháng chiến chống Pháp và là một trong những căn cứ địa quan trọng của cách mạng gắn liền với cuộc đời hoạt động của Hồ Chủ Tịch và các đồng chí lãnh đạo Đảng, Nhà n- ớc ta trong thời kì kháng chiến. Điều này tạo điều kiện thuận lợi cho loại hình du lịch văn hoá - lịch sử có thể tồn tại và phát triển, giữ gìn bản sắc văn hoá truyền thống của dân tộc.

Địa hình của huyện Chợ Đồn rất hiểm trở với nhiều núi cao và cánh cung sông Gâm nh- đỉnh *Tam Tao* cao 1.326m, đỉnh *Phia Lẻnh* cao 1.527m. Núi non trùng điệp và chủ yếu là núi các đá vôi, tạo ra các hang động nhiều nhũ đá với các hình thù rất đẹp mắt, đây chính là điều kiện cho loại hình du lịch mạo hiểm, du lịch khám phá và du lịch sinh thái phát triển mạnh mẽ.

Cùng với cảnh đẹp khí hậu vùng này mang đặc trưng của khu vực nhiệt đới gió mùa. Một năm có bốn mùa : xuân- hạ- thu- đông, nhiệt độ trung bình năm từ 20- 22°C, không khí trong lành thích hợp với mọi loại hình du lịch và có thể khai thác được quanh năm. Mùa xuân đông thời cũng là mùa lễ hội của đồng bào, chính là mùa đi du lịch thích hợp nhất của du khách. Huyện Chợ Đồn có nhiều lễ hội nổi tiếng như : lễ hội *Lông Tông*, lễ *Kỳ yên*, lễ *Lầu then*, hội giã cối,...Những lễ hội truyền thống này chính là điều kiện kích thích mạnh mẽ dòng người đi du lịch. Tại đây họ có thể hoà mình vào không khí của lễ hội tưng bừng, náo nhiệt, thưởng thức những món ăn truyền thống độc đáo của dân tộc. Nhằm thoả mãn nhu cầu tận hưởng, tham quan nghỉ dưỡng của du khách bốn phương.

Thiên nhiên ở vùng này cũng thật hào phóng, ưu ái dành cho khách du lịch thưởng thức nhiều của ngon vật lạ. Là vùng đất á nhiệt đới, rừng núi bạt ngàn, huyện Chợ Đồn là địa bàn tập trung nhiều loại động thực vật đặc sản của núi rừng như : măng, nấm hương, thịt chim, thịt thú rừng: hổ, hoẵng, lợn...Nhiều loại cây thuốc quý có tác dụng chữa bệnh như : cao xương, quả mận mật, mật ong rừng...ở đây còn khai thác được nguồn nước khoáng theo mạch suối tự nhiên hay nằm sâu trong lòng đất để pha chế ra các loại nước giải khát như nước chè, nước vối...các loại rau quả ngon có tác dụng chữa bệnh, đủ sức thoả mãn mọi nhu cầu của khách du lịch.

3.2.2.Ưu thế về môi trường- xã hội và con người

Huyện Chợ Đồn là hội tụ nhiều nền văn hoá phong phú và đặc sắc, là nơi cư trú của nhiều dân tộc anh em như : Tày, Nùng, Kinh, Dao, Hoa...Các bản nhà sàn chênh vênh trên sườn núi của người dân tộc Tày, các làn điệu dân ca, các lễ hội truyền thống như : lễ hội *Lông Tông*, lễ *Kỳ yên*, lễ *Lầu then*, hội giã cối, ...điều này tạo sự hấp dẫn đối với khách du lịch.

Trong những năm qua được sự quan tâm của các bộ, ngành Trung ương, sự phối hợp giúp đỡ của các cấp, các ngành trong tỉnh, huyện, nhất là sự cố gắng của Ban chỉ đạo phát triển du lịch tỉnh, ngành du lịch ở tỉnh Bắc Kạn nói chung và huyện Chợ Đồn nói riêng đã có nhiều khởi sắc và thu được những

kết quả nhất định.

Ngoài việc tập trung xây dựng cơ sở hạ tầng phát triển du lịch, huyện còn chú ý đầu tư các điểm du lịch sinh thái, du lịch văn hoá lịch sử và xây dựng các tour, tuyến du lịch nội tỉnh, liên vùng. Lượng khách du lịch ngày càng tăng. Doanh thu hoạt động du lịch mấy năm gần đây tăng bình quân 28%/năm.

Về kinh tế - xã hội, đây là vùng truyền thống sản xuất nông nghiệp, hiện đang tiếp cận với các thành tựu kinh tế, khoa học kỹ thuật tiên tiến, từng bước đi lên xây dựng nền kinh tế mới có cơ cấu hợp lý và nhiều thành phần nhằm đạt hiệu quả cao, để không ngừng cải thiện và nâng cao mức sống của đồng bào. Những nông sản nhiệt đới truyền thống quý giá được dày công chế biến tạo ra những món ăn ngon đặc sắc, hương vị riêng biệt của vùng núi rừng, đậm đà bản sắc văn hoá dân tộc, đạt tiêu chuẩn chất lượng cao, rất cần thiết và giúp ích cho hoạt động du lịch của vùng như: gạo tám thơm, bắc thơm, giống gạo bao thai của Chợ Đồn đã nổi tiếng khắp nơi. Đây chính là nguyên liệu làm ra các loại xôi, bánh ngon thơm và trở thành đặc sản như: xôi đỗ đen, xôi trứng kiến, cơm lam, bánh khảo, bánh gio....các loại chè thơm như chè tuyết với canh chè sừng trắng, các loại rau dân tộc có tác dụng chữa bệnh, cùng với các loại thực phẩm tươi sống mùa nào thức ấy, vừa ngon vừa bổ, giá cả lại rẻ. Bên cạnh đó nhân dân địa phương còn làm những hàng thủ công mỹ nghệ truyền thống đạt trình độ thẩm mỹ cao như hàng dệt thổ cẩm, thêu, đan...hoàn toàn thoả mãn được nhu cầu của các loại khách du lịch.

Nguồn nhân lực của huyện Chợ Đồn tuy không đông về số lượng bằng các nơi khác, nhưng Chợ Đồn rất tự hào với những người con hiện đang có học hàm và học vị cao đang công tác ở một số bộ ngành Trung ương. Đây là nơi nổi tiếng đất lành chim đậu. Nhân dân các dân tộc đang sinh sống trong huyện nhân hậu, cần cù, chịu khó và có truyền thống đoàn kết rất tốt đẹp. Nhân dân ham chuộng cuộc sống thanh bình và giàu lòng mến khách, tạo những điều kiện xã hội rất thuận lợi cho việc phát triển hoạt động du lịch. Công tác đào tạo nhân lực, nâng cao chất lượng phục vụ du lịch được quan

tâm chú trọng. Hàng năm huyện, tỉnh đã phối hợp với Tổng cục du lịch và Tr- ờng Cao đẳng du lịch Hà Nội và các địa ph- ơng trong vùng tổ chức nhiều lớp bồi d- ỡng nghiệp vụ h- ớng dẫn viên, nghiệp vụ buồng, bàn, bar, bếp cho các tổ chức, cá nhân hoạt động kinh doanh du lịch, từng b- ớc đáp ứng nhu cầu tham quan của du khách. Công tác quy hoạch, đầu t- xây dựng, nâng cấp các khu, điểm du lịch luôn đ- ợc quan tâm.

Nhằm hấp dẫn ngày càng đông du khách đến tham quan du lịch hàng năm ngành du lịch đã phối hợp với các ngành, địa ph- ơng tiến hành các hoạt động văn hoá du lịch gắn liền với lễ hội truyền thống. Đồng thời phát triển thêm các loại hình du lịch đi bộ leo núi, các món ăn ẩm thực truyền thống của địa ph- ơng, xây dựng mở rộng các làng nghề phục vụ tham quan của du khách.

Trên cơ sở kế thừa các cơ sở vật chất - kỹ thuật phục vụ du lịch đã đ- ợc xây dựng từ những năm tr- ớc, huyện đã tiếp tục cải tạo, xây dựng và từng b- ớc hoàn thiện các cơ sở này để đáp ứng nhu cầu ngày càng cao của khách du lịch. Về phục vụ ăn uống, ở đây cũng có những điều kiện rất thuận lợi. Với nguồn l- ơng thực thực phẩm dồi dào và đa dạng với một số nhà hàng phục vụ các món ăn dân tộc truyền thống nh- : nhà hàng Nhà sàn (thị trấn Bằng Lũng), nhà hàng Hoàn Cảnh (thị trấn Bằng Lũng), quán Hoàng Lan Ngôn (thị trấn Bằng Lũng)...với các món ăn, đồ uống truyền thống ngon lành, đặc sắc nh- : Khâu nhục, thịt gà nấu trám trắng, các loại bánh, xôi nếp...được du khách rất tán th- ờng. Về vui chơi giải trí, vùng có nhiều lễ hội, các ngày tết đều có các trò chơi thú vị, đậm đà bản sắc văn hoá dân tộc nh- : ném còn, đánh đu, đi chợ hoa, chợ tình...thu hút đ- ợc đông đảo du khách tới tham quan.

Để khai thác tốt tiềm năng sẵn có phục vụ phát triển du lịch nói riêng. Huyện Chợ Đồn đang phối hợp với Bộ Văn hoá Thể thao và Du lịch xây dựng quy hoạch chi tiết việc thu hút các nhà đầu t- đến đầu t- phát triển du lịch. Đồng thời tập trung xây dựng cơ sở hạ tầng các điểm du lịch trên địa bàn, tạo điều kiện cho các nhà đầu t- khai thác phát triển các tour, tuyến du lịch trong huyện và toàn tỉnh, nâng cấp các di tích cách mạng, các di tích lịch sử đã đ- ợc

xếp hạng phục vụ tham quan và góp phần giáo dục truyền thống cách mạng cho thế hệ mai sau.

3.3.KHAI THÁC CÁC GIÁ TRỊ VĂN HÓA ẤM THỰC TRUYỀN THỐNG PHÁT TRIỂN DU LỊCH

3.3.1. Một số ý tưởng xây dựng tour du lịch ở Chợ Đồn- Bắc Kạn

** Lịch trình tour du lịch nội vùng:*

Việc xây dựng tour du lịch nội vùng ta có thể bắt đầu từ thị trấn Bằng Lũng đến các điểm tham quan nhỏ như thác Bản Thi, khu du lịch Phya Khao, khu di tích Nà Pậu, Khau Mạ (xã Lương Bằng), Khau Bon (xã Nghĩa Tá), bản dân tộc Tày...Các điểm này nằm cách nhau một khoảng không gian vừa phải từ 500m đến 30km, có thể đi bộ, xe đạp, xe máy, ô tô...(cũng có thể xây dựng tour du lịch từ Bắc Kạn đến các điểm này). Điều này đó tạo lợi thế rõ rệt trong việc di chuyển của du khách khi đi tham quan, rất phù hợp với các loại hình du lịch đang được nước ta chú trọng đến đó là khai thác du lịch văn hóa để tìm hiểu đời sống văn hóa của người dân bản địa, thu hút được sự quan tâm của nhiều du khách.

+ Chương trình du lịch nội vùng

Chương trình 1: Bắc Kạn – Chợ Đồn – Ba Bể (2 ngày 1 đêm)

Ngày 1: Bắc Kạn – Chợ Đồn

Sáng: Theo quốc lộ 3 đi thăm khu di tích cách mạng ATK tại thị trấn Bằng Lũng (khu căn cứ mà Bác Hồ và các cán bộ cấp cao của Đảng ta đã lãnh đạo dân tộc trong suốt cuộc kháng chiến chống Pháp).

Tr- a: Ăn trưa tại nhà Hoàn Cảnh (thị trấn Bằng Lũng). Tại đây du khách sẽ được thưởng thức các món đặc sản dân tộc độc đáo của người Tày Chợ Đồn.

Chiều: Tham quan thác Bản Thi, khu du lịch Phya Khao. Thăm làng bản văn hóa du lịch của dân tộc Tày để tìm hiểu về tập quán ăn uống truyền thống độc đáo của đồng bào.

Tối: xem văn nghệ dân tộc, nghỉ tại khách sạn.

Ngày 2: Chợ Đồn – Ba Bể

Sáng: Ăn sáng tại Bằng Lũng, tham quan bảo tàng không gian văn hóa Tày, động Puông, thác Đầu Đẳng, ao Tiên.

Tr- a.: Ăn trưa tại Ba Bể

Chiều: Quý khách đi thăm rừng quốc gia Ba Bể, xuống thuyền thăm quan hồ Ba Bể, rồi về thành phố Bắc Kạn.

****Lịch trình tour du lịch ngoại vùng:***

Lấy gốc xuất phát từ Hà Nội bao gồm các điểm tham quan kết hợp trong một tour sẽ có sức thu hút khách du lịch rất lớn. Việc kết hợp này giúp du khách có thể tìm hiểu được nhiều điều về văn hóa bản địa của người dân địa phương mà không tốn nhiều lần đi lại. Tạo điều kiện cho mô hình du lịch này được triển khai một cách rộng rãi trên địa bàn tỉnh Bắc Kạn.

+Chương trình du lịch ngoại vùng

Chương trình 2: Hà Nội – Lạng Sơn – Cao Bằng – Bắc Kạn (4 ngày 3 đêm)

Ngày 1: Hà Nội - Lạng Sơn - Cao Bằng

Xe đón quý khách khởi hành đi Lạng Sơn, quý khách tham quan động Tam Thanh và đi mua sắm tại chợ Đông Kinh.

Tr- a: Quý khách ăn trưa tại nhà hàng

Chiều: Quý khách tiếp tục đi Cao Bằng, đến Cao Bằng quý khách nhận phòng khách sạn nghỉ ngơi. Quý khách ăn tối và nghỉ đêm tại khách sạn.

Ngày 2: Cao Bằng – Bản Giốc – Bắc Pó – Cao Bằng

Sáng: Xe đưa khách đi thăm Bản Giốc - nằm cách thị xã Cao Bằng khoảng 90km, đây là một trong những thác nước đẹp nhất Việt Nam, quý khách có thể chiêm ngưỡng phong cảnh thiên nhiên hùng vĩ với những thác nước khổng lồ từ độ cao 30m đổ xuống trông xa như dải lụa trắng tuyệt đẹp.

Tr- a: Quý khách ăn trưa tại nhà hàng.

Chiều: Quý khách tiếp tục đi thăm suối Lê Nin, hang Pắc Pó - nơi Bác Hồ sống và làm việc từ năm 1941 - 1945, tại đây còn lưu giữ một tấm gỗ là giường nằm nghỉ của chủ tịch Hồ Chí Minh.

Tối: Quý khách ăn tối và nghỉ đêm tại khách sạn.

Ngày 3: Cao Bằng – Bắc Kạn

Sáng: Xe đưa quý khách đi thăm rừng quốc gia Ba Bể, xuống thuyền thăm quan hồ Ba Bể - Hồ thiên nhiên nhân tạo lớn nhất Việt Nam

Tr- a: Ăn trưa tại Ba Bể

Chiều: Tham quan động Pông, thác Đầu Đẳng, ao Tiên -- một hồ nước trong xanh huyền ảo nằm trên đỉnh núi đá vôi, tương truyền đây là nơi ngày xưa các tiên nữ thường xuyên xuống chơi cờ và tắm.

Tối: Quý khách ăn tối và nghỉ đêm tại khách sạn.

Ngày 4: Bắc Kạn – Hà Nội

Sáng: Quý khách đi thăm quan khu di tích cách mạng ATK ở Chợ Đồn. Thăm quan các bản làng du lịch văn hóa, tìm hiểu văn hóa ẩm thực truyền thống của người Tày ở huyện Chợ Đồn. Quý khách ăn trưa tại đây để được thưởng thức các món ăn dân tộc truyền thống độc đáo của đồng bào Tày.

Chiều: Xe đưa quý khách về đến Hà Nội. Kết thúc chuyến thăm quan.

3.3.2. Khai thác các giá trị văn hoá ẩm thực truyền thống phát triển du lịch

*** Những khuyến nghị cho việc phát triển du lịch ẩm thực truyền thống ở huyện Chợ Đồn**

Những giá trị trong tập quán ăn uống của người Tày, đó là những món ăn đặc trưng, những cách thức chế biến độc đáo, lối ứng xử trong ăn uống... Bởi vậy những giá trị ấy cần được giữ gìn, bảo tồn và phát huy. Ngoài việc giữ gìn và duy trì các tập quán tốt đẹp trong đời sống nhân dân, chúng ta có thể phát huy các giá trị ấy thông qua hệ thống làng văn hoá du lịch, với các món ăn truyền thống của người Tày; qua các hội thi văn hóa ẩm thực vào dịp lễ hội hoặc qua chế biến và tạo thương hiệu để đưa ra thị trường. Để làm tốt vấn đề này cần phải có quy hoạch tổng thể các làng văn hoá du lịch, gắn việc

th- ờng thức món ăn đặc sản với các hoạt động văn hoá khác; lựa chọn nội dung và các hoạt động văn hoá, vừa bảo đảm tính truyền thống tốt đẹp, vừa phù hợp với những nhu cầu của thực khách du lịch. Có nh- vậy mới thực sự góp phần vào việc thực hiện Nghị quyết Trung - ơng V (khoá VIII), nhằm bảo tồn và phát huy những giá trị văn hoá truyền thống tốt đẹp của dân tộc.

+ Kế hoạch khai thác

Văn hoá ẩm thực dân tộc là một lĩnh vực rất lớn, rất cơ bản của đời sống xã hội. Nó phong phú, đa dạng và mang đậm bản sắc văn hoá của mỗi dân tộc. Để phát huy các giá trị truyền thống của ẩm thực đáp ứng yêu cầu của khách du lịch. Huyện Chợ Đồn cần kết hợp giữa ngành bảo tồn bảo tàng và ngành văn hoá du lịch bằng cách xây dựng tour du lịch tham quan bảo tàng tại huyện, việc liên kết này có tác dụng tạo ra một tuyến tham quan du lịch phong phú hơn, đặc biệt là kết hợp với đội ngũ khoa học chuyên ngành, khai thác sâu hơn và chính xác hơn những nội dung về văn hoá lịch sử và dân tộc, phục vụ khách du lịch hiệu quả hơn. Mỗi liên kết này là điều kiện thuận lợi để giới thiệu những đặc tr- ng văn hoá cho du khách. Ngành bảo tồn bảo tàng cần phải dành một vị trí quan trọng trong nội dung nghiên cứu, s- u tâm và tr- ng bày văn hoá ẩm thực trong các bảo tàng thuộc loại hình văn hóa dân tộc. Cần kết hợp giữa tr- ng bày cố định với việc tổ chức triển lãm và các hoạt động ngoài trời, tái tạo những cảnh sinh hoạt ăn uống và cách chế biến đồ ăn uống. Kết hợp giữa hiện vật sản phẩm, và hiện vật công cụ chế biến với hình ảnh, phim ảnh, cảnh sinh hoạt thực tiễn nhằm làm tăng tính thực, tính khoa học và sự sinh động của nghệ thuật tr- ng bày, tạo sự thích thú, dễ hiểu, dễ nhớ và cuốn hút cho du khách tham quan. Trong t- ơng lai huyện cũng phải nghĩ đến chuyện hình thành một loại hình bảo tàng mới nh- bảo tàng văn hoá ẩm thực hay bảo tàng ăn uống chẳng hạn. Với loại hình bảo tàng chuyên ngành đó, chúng ta có thể đi sâu nghiên cứu chế biến đồ ăn truyền thống của dân tộc Tày nhằm phục vụ cho phát triển du lịch. Bên cạnh đó, chúng ta có thể mở rộng tr- ng bày ngoài trời một cách thông thoáng, tỉ mỉ hơn so với bảo tàng văn hoá chung chung. Lúc đó bảo tàng ẩm thực sẽ trở thành một tour du lịch hấp dẫn

khách tham quan.

Đối với ngành văn hoá du lịch, từ Trung - ương đến địa ph- ơng cần nắm bắt tốt các thị hiếu của khách du lịch, đồng thời cần tìm tòi những yếu tố văn hoá truyền thống đặc tr- ơng để giới thiệu, phục vụ khách, kể cả vui chơi giải trí, nghỉ ngơi đến ăn uống, trên nguyên tắc tôn trọng văn hoá dân tộc và có ý thức giữ gìn bản sắc văn hoá. Văn hoá ẩm thực truyền thống ng- ời Tày ở Chợ Đồn cho đến nay vẫn ch- a đ- ợc khai thác nhiều là bởi huyện ch- a có kế hoạch để đầu t- , khai thác và phát triển một cách hợp lý. Đây là việc yêu cầu có sự kết hợp chặt chẽ giữa Ủy ban nhân dân huyện, Phòng văn hoá huyện, các cấp các ngành và nhân dân địa ph- ơng đặc biệt là đồng bào Tày.

Việc này phải bắt đầu từ phòng văn hoá huyện, cần có kế hoạch để khảo sát, nghiên cứu, chọn lọc những món ăn đặc sắc của dân tộc Tày trên địa bàn huyện. Phòng cần cử cán bộ đi đến tận địa ph- ơng, đến từng gia đình để khảo sát thực tế đồng thời cũng là để tham khảo ý kiến và tuyên truyền nhân dân về kế hoạch phát triển du lịch gắn với bảo tồn văn hoá ẩm thực của cộng đồng Tày.

Khi đi khảo sát thực tế cần phải có sự chú ý đến những ng- ời có khả năng nấu các món truyền thống. Qua đó vừa có thể ghi chép đ- ợc một cách tỉ mỉ, lại vừa có thể tạo ra một trong những “điểm nóng” hấp dẫn du khách.

Cần phát triển du lịch kiểu “home stay” nghĩa là du khách sẽ đến nhà dân, ăn với gia đình chủ nhà, ng- ời ở bản. Vì vậy, cần phải có kế hoạch xây dựng các khu nhà nghỉ kiểu nhà sàn truyền thống để đáp ứng nhu cầu của du khách. Khu nhà nghỉ này phải đ- ợc xây dựng kiểu nhà truyền thống của đồng bào, tức là nhà sàn để không tạo ra sự mất cân đối tại địa điểm du lịch.

Cần phát triển các nhà hàng, quán ăn kinh doanh những món ăn truyền thống của dân tộc. Bởi thứ nhất không phải nơi nào cũng có thể phát triển thành làng du lịch văn hoá, thứ hai việc phát triển nhà hàng sẽ kịp thời đáp ứng việc khách du lịch đến với số l- ợng lớn.

Cần chú ý đến việc tổ chức các lễ hội truyền thống của ng- ời Tày ở Chợ Đồn nh- lễ hội *Lông tồng*, hội giã cốm, lễ *Lầu then*, lễ *Kỳ yên*.... Bởi vì văn hoá ẩm thực của họ gắn bó chặt chẽ với các lễ hội truyền thống. Lễ hội vừa là

nơi có thể phô bày được những nét đặc sắc về ẩm thực về văn hoá, lại vừa tạo nên sức hút đối với tất cả mọi người.

Sau khi đã có được kế hoạch về bảo tồn văn hoá ẩm thực truyền thống của cộng đồng Tày ở Chợ Đồn gắn với phát triển du lịch, thì việc cần làm tiếp đó là phải có dự án xây dựng làng du lịch văn hoá. Làng du lịch văn hoá này phải được xây dựng ở nhiều nơi và phân bố sao cho quy mô về cơ sở hạ tầng và quan trọng hơn cả là tiềm năng ẩm thực phù hợp.

Một vấn đề cũng rất cần được lưu ý trong phát triển làng du lịch văn hoá là vấn đề bảo vệ môi trường. Bảo vệ được môi trường sinh thái sẽ góp phần không nhỏ trong phát triển bền vững, một làng du lịch văn hoá dù có sức hấp dẫn đến đâu mà một thời gian sau môi trường bị phá hoại thì cũng không thể tiếp tục khai thác phát triển. Đó không chỉ là vấn đề kinh tế mà còn là vấn đề bảo đảm sức khoẻ, bảo đảm cho tính nguyên sơ về môi trường văn hoá.

Kế hoạch phát triển du lịch làng văn hoá phải được cụ thể hoá bằng việc xây dựng chương trình tour du lịch cho khách du lịch và cả nhân dân địa phương. Họ sẽ yên tâm hơn nếu trong tay có lịch trình về chuyến tham quan. Về phía du khách sẽ chủ động hơn trong việc tìm hiểu văn hoá của cộng đồng người Tày ở đây, còn người dân sẽ có được sự chuẩn bị chu đáo hơn, sự chuẩn bị này có lợi cho cả hai phía. Lịch trình phải có bản đồ chi tiết, ngày giờ cụ thể cho một chuyến du lịch, họ biết mình sẽ được đi đâu, xem gì, ăn gì, nghỉ ngơi ở đâu, nơi đó như thế nào đồng thời có ghi rõ nơi đăng ký tham quan tại làng du lịch văn hoá.

+ Các giải pháp về tổ chức và phát triển nguồn nhân lực

Chỉ có xây dựng được một tổ chức quản lý kinh doanh du lịch có đủ khả năng, nhiệt tình và trách nhiệm, quyền hạn ở huyện Chợ Đồn - Bắc Kạn thì tài nguyên du lịch mới được nhìn nhận, đánh giá và khai thác đúng với tiềm năng vốn có của nó. Tổ chức ấy phải bao gồm những người có hiểu biết về du lịch và kinh doanh du lịch có năng lực, nhiệt tình có trách nhiệm. Nói đến tổ chức là nói đến nhiều con người cụ thể. Vì vậy muốn khai thác có hiệu quả tài nguyên

nh- đã nói thì có đội ngũ cán bộ nhân viên trong cơ quan quản lý và kinh doanh du lịch địa ph- ơng phải thực sự có năng lực, trách nhiệm, quyền lợi.

Tại Bắc Kạn hiện nay có sở Văn hoá - Thể thao và Du lịch là cơ quan lý Nhà n- ớc trên địa bàn toàn tỉnh về các hoạt động du lịch. Song trên thực tế việc quản lý về hoạt động du lịch và khả năng khai thác các giá trị của văn hoá ả thực truyền thống ở Chợ Đồn - Bắc Kạn là do phòng Văn hoá - Thông tin đảm nhiệm hoặc tự phát từ các xã, thôn có tiềm năng về ả thực truyền thống trong phạm vi quản lý của mình.

Đấy chính là lý do chủ yếu để tài nguyên du lịch nói chung, hoạt động kinh doanh du lịch nói chung ở Chợ Đồn phát triển ch- a xứng đáng với tiềm năng. Do đó giải pháp về tổ chức này phải bao gồm việc xây dựng bộ máy quản lý và khai thác, phát triển du lịch có hiệu quả. Giải pháp này vừa là cơ bản lâu dài, vừa là giải pháp tr- ớc mắt cho những năm tới.

Về việc phát triển nguồn nhân lực hiện nay ở Chợ Đồn nói chung và các điểm du lịch nói chung có đội ngũ lao động cho du lịch, nếu có chăng chỉ là rất nhỏ lẻ. Vì vậy cần th- ờng xuyên tiến hành điều tra, đánh giá, phân loại trình độ nghiệp vụ của toàn bộ nhân viên trong ngành của địa ph- ơng. Dựa trên kết quả điều tra tiến hành kế hoạch đào tạo cụ thể các cấp, trình độ khác nhau theo các chuyên ngành khác nhau cho phù hợp.

Mở các lớp bồi d- ỡng kiến thức chuyên môn nghiệp vụ với Sở Văn hoá - Thể thao và Du lịch Bắc Kạn hoặc Phòng Văn hoá - Thông tin huyện Chợ Đồn để đào tạo đội ngũ lao động du lịch có trình độ chuyên môn. Th- ờng xuyên mở các lớp đào tạo ngắn hạn, dài hạn trên địa bàn. Bên cạnh đó - u tiên nhận ng- ời địa ph- ơng có trình độ kết hợp với đào tạo h- ớng dẫn viên ngay tại điểm tham quan đáp ứng nhu cầu của du khách.

+ Thu hút vốn và đầu t- cơ sở vật chất

Thu hút vốn và đầu t- xây dựng cơ sở vật chất là việc cần thiết cho bất kì dự án nào. Trong việc xây dựng và phát triển làng du lịch văn hoá thì đầu t- cơ sở vật chất và thu hút vốn là rất quan trọng.

Nghị quyết 14 – NĐ / TU ngày 30/5/2003 của Tỉnh uỷ Bắc Kạn về đổi mới và phát triển du lịch đã xác định đầu tư xây dựng cơ sở hạ tầng, khuyến khích và tạo môi trường thuận lợi để thu hút các nhà đầu tư trong và ngoài nước nhằm đưa du lịch trở thành ngành kinh tế mũi nhọn.

Việc đầu tư xây dựng làng du lịch văn hoá cũng là một vấn đề còn mới mẻ song nó phù hợp với điều kiện tự nhiên cũng như điều kiện xã hội của đồng bào dân tộc không chỉ ở huyện Chợ Đồn mà trên toàn tỉnh Bắc Kạn.

Đầu tư vốn ban đầu để xây dựng, cải tạo khu vực làng du lịch văn hoá yêu cầu phải có sự hợp tác giữa nhiều cơ quan ban ngành như ngành Văn hoá - thể thao và du lịch, Ủy ban nhân dân huyện, ngành xây dựng, ngành địa chính... cùng các nhà đầu tư. Đối với các cơ quan đoàn thể cần có sự thống nhất ý kiến, còn với tư nhân cần chỉ cho họ thấy nguồn lợi to lớn sẽ thu lại được từ việc đầu tư vào xây dựng làng du lịch văn hoá, bởi cái đầu tiên họ nghĩ đến chính là lợi nhuận.

Sau khi đã có được nguồn vốn ban đầu thì việc cần làm ngay là tu sửa lại hệ thống đường giao thông; có kế hoạch bảo tồn những ngôi nhà sàn truyền thống và dựng mới các nhà hàng, nhà nghỉ kiểu nhà sàn để tạo ấn tượng với du khách; tôn tạo cảnh quan sao cho xứng tầm với một ngôi làng du lịch; có phương án đào tạo đội ngũ nhân viên phục vụ mà nguồn nhân lực chính là nhân dân địa phương. Thực tế thì đây không phải việc đòi hỏi đầu tư quá lớn bởi tâm lý chung của du khách hiện nay là muốn tìm đến không gian thiên nhiên trong lành, yên tĩnh, muốn khám phá những phong tục tập quán của đồng bào các dân tộc thiểu số trong khi điều kiện ở đây thoả mãn những yêu cầu đó.

Một việc nữa là cần phải chú ý đến vấn đề quy hoạch để nhanh chóng tiến hành xây dựng làng du lịch văn hoá tránh những vấn đề bất cập xảy ra sau này. Ông Cao Sinh Hanh, Giám đốc Sở Văn hoá - Thể thao và Du lịch Bắc Kạn cũng đã đưa ra chủ trương cho ngành là phải làm tốt công tác quy hoạch để có thể đầu tư một cách có hiệu quả cho phát triển du lịch.

Nhìn chung vấn đề đầu tiên - xây dựng cơ sở vật chất và thu hút vốn là điều mà toàn tỉnh đang quan tâm bởi vậy việc xây dựng làng du lịch văn hoá ở huyện Chợ Đồn là hoàn toàn có tính khả thi.

+Tuyên truyền quảng bá du lịch Chợ Đồn

Việc cần làm là phải cho mọi người biết đến làng du lịch văn hoá ở Chợ Đồn. Điều này cần sự quảng cáo trên các phương tiện thông tin đại chúng như truyền hình phát thanh, Internet, đĩa VCD...Quảng bá phải làm sao cho khi nhắc tới Bắc Kạn là người ta nghĩ ngay tới làng du lịch văn hoá ở Chợ Đồn.

Tiếp nữa là tuyên truyền thông qua các sách, báo, tập gấp ...ở những nơi thường xuyên có khách du lịch. Những sách, báo, tập gấp này sẽ là phần giới thiệu về du lịch văn hoá, về văn hoá ẩm thực truyền thống, về các lễ hội dân gian của người Tày ở Chợ Đồn tạo sự hứng thú cho du khách.

Trong chương trình tuyên truyền quảng bá này cần chú ý phần giới thiệu. Giới thiệu phải ngắn gọn xúc tích và kèm theo đó là các hình ảnh đẹp để minh hoạ.

Ngoài ra huyện có thể tổ chức “*hội chợ ẩm thực*” để thu hút khách và tại đó sẽ có chương trình giới thiệu về làng du lịch văn hoá.

Nơi diễn ra hội chợ ẩm thực khi đưa các hình ảnh quảng cáo nên cho đội ngũ nhân viên mặc những bộ trang phục truyền thống và luôn sẵn sàng giới thiệu về các món ăn, kịp thời giải đáp những thắc mắc của du khách.

Như đã nói ở trên, việc phát triển du lịch văn hoá ngoài góp phần phát triển kinh tế ổn định đời sống nhân dân còn là vấn đề bảo tồn văn hoá ẩm thực truyền thống của người Tày ở Chợ Đồn nói riêng và cộng đồng người Tày trên cả nước nói chung, việc phát triển du lịch phải gắn với bảo lưu bản sắc văn hoá dân tộc. Việc thu hút phát triển du lịch ngoài mục đích giới thiệu với bạn bè gần xa về văn hoá ẩm thực của người Tày còn có một mục đích khác đó là giáo dục ý thức bảo vệ bản sắc văn hoá dân tộc đang dần bị mai một đi trong cộng đồng Tày ở huyện Chợ Đồn. Thông qua xây dựng làng du lịch văn hoá mọi người thấy được giá trị của truyền thống, giá trị của văn hoá ẩm thực, giá trị của việc gìn giữ nét đặc sắc của dân tộc để từ đó cùng góp phần xây dựng nền văn hoá Việt Nam tiên tiến đậm đà bản sắc dân tộc.

KẾT LUẬN

Ẩm thực truyền thống là một trong những nét tiêu biểu đặc tr-ng riêng có của ng-ời Tày ở Chợ Đồn. Sự khác biệt về ẩm thực đã tạo nên sự khác biệt về văn hoá giữa ng-ời Tày ở đây với các cộng đồng anh em khác.

Khẩu vị và cách ứng xử trong ăn uống của ng-ời Tày ở Chợ Đồn là một nét đẹp văn hoá cần đ-ợc gìn giữ và phát huy. Để có thể bảo tồn đ-ợc bản sắc văn hoá dân tộc Tày cần có sự nhận thức đúng đắn của mỗi ng-ời con Tày cùng với sự quan tâm giúp đỡ của các ban ngành, đồng bào các dân tộc khác.

Những đặc điểm về tự nhiên, xã hội và con ng-ời có ảnh h-ởng rất lớn đến văn hoá ẩm thực truyền thống của ng-ời Tày ở Chợ Đồn. Thiên nhiên hào phóng, -u đãi cho huyện Chợ Đồn rất nhiều cảnh đẹp, dành cho khách du lịch được th-ởng thức nhiều của ngon, vật lạ. Cùng với cảnh đẹp, khí hậu mang đặc tr-ng của khu vực nhiệt đới gió mùa, không khí trong lành thích hợp với mọi hoạt động du lịch. Mùa xuân đồng thời là mùa lễ hội của đồng bào, cũng chính là mùa đi du lịch thích hợp nhất của du khách. Đến với lễ hội khách du lịch có thể đ-ợc th-ởng thức những món đặc sản dân tộc với h-ơng vị riêng biệt mà chỉ ở đây mới có, điều này góp phần l- u giữ, bảo tồn và phát huy những giá trị truyền thống của văn hoá ẩm thực ng-ời Tày. Là vùng đất á nhiệt đới, huyện Chợ Đồn là nơi tập trung nhiều loại động thực vật là sản vật của vùng núi rừng. Đây là nơi nổi tiếng đất lành chim đậu, nhân dân các dân tộc đang sinh sống trong huyện nhân hậu, cần cù, chịu khó và có truyền thống đoàn kết rất tốt đẹp. Nhân dân ham chuộng cuộc sống thanh bình và giàu lòng mến khách, tạo những điều kiện xã hội rất thuận lợi cho việc phát triển hoạt động du lịch

Nguồn l-ơng thực, thực phẩm là yếu tố quan trọng hàng đầu tạo nên đặc tr-ng cơ bản của món ăn truyền thống. Là vùng có truyền thống nông nghiệp, l-ơng thực, thực phẩm chủ yếu của họ là các loại nếp n-ơng, từ các loại nếp này ng-ời ta tạo ra các món ăn đặc tr-ng nh- cơm lam, bánh khảo, cốm...Ngoài ra còn có các sản phẩm từ tự nhiên được họ khai thác, chế biến,

bảo quản theo các phương pháp truyền thống. Qua đây ta thấy sự gắn bó và phụ thuộc chặt chẽ giữa con người với tự nhiên, cách ứng xử của con người với tự nhiên trong xã hội truyền thống.

Trải qua quá trình lịch sử, tập quán ăn uống của người Tày ở Chợ Đồn đã có nhiều biến đổi nhất định về nguồn nguyên liệu thực phẩm, cách thức chế biến món ăn và ứng xử trong ăn uống. Mặc dù có những biến đổi, song tập quán ăn uống của người Tày vẫn giữ được những giá trị văn hoá truyền thống, tập quán ăn uống vẫn là một trong những yếu tố văn hoá chậm biến đổi. Vì vậy để giữ gìn những nét đẹp trong tập quán ăn uống truyền thống, chúng ta cần có những biện pháp để khắc phục, bảo tồn và phát huy những truyền thống tốt đẹp đó của dân tộc. Góp phần thực hiện tinh thần của nghị quyết Trung ương V (Khoá VIII) về “xây dựng và phát triển nền văn hoá Việt Nam tiên tiến, đậm đà bản sắc văn hoá dân tộc”.

Những giá trị trong tập quán ăn uống của người Tày ở huyện Chợ Đồn là những món ăn đặc trưng, cách chế biến độc đáo, lối ứng xử đẹp...những giá trị này sẽ được phát huy một cách tối đa thông qua hoạt động du lịch với hệ thống làng du lịch văn hóa, các hội thi ẩm thực vào các dịp lễ hội, qua các cơ sở dịch vụ phục vụ ăn uống cho du khách là các nhà hàng với các món ăn dân tộc độc đáo. Để làm tốt việc này cần có sự thu hút vốn và đầu tư về cơ sở hạ tầng, có kế hoạch tổ chức khai thác một cách tổng thể, tạo sợi dây liên kết giữa ẩm thực truyền thống với phát triển du lịch, vừa đảm bảo tính truyền thống, vừa phù hợp với yêu cầu của thực khách du lịch. Bảo tồn văn hoá ẩm thực gắn với phát triển du lịch dưới hình thức xây dựng làng du lịch văn hoá là cách thức khai thác du lịch tốt nhất ở huyện Chợ Đồn- Bắc Kạn. Qua đây bản sắc văn hoá của người Tày sẽ còn được lưu truyền mãi tới các thế hệ mai sau.

DANH MỤC TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. Triều Ân, Hoàng Quyết (1995), *Tục c- ời xin ng- ời Tày*, NXB. Văn hoá dân tộc, Hà Nội.
2. Nguyễn Thị Bảy (2004), *Văn hoá ẩm thực vùng núi cao phía Bắc*, Tạp chí Dân tộc học, số một (127). Tr.22.
3. Ma Ngọc Dung (2007), *Văn hoá ẩm thực của ng- ời Tày ở Việt Nam*, NXB. Khoa học xã hội, Hà Nội.
4. D- ơng Thị Đào - D- ơng Sách - Lã Vinh (2005), *Văn hoá ẩm thực các dân tộc thiểu số vùng Đông Bắc*, NXB. Văn hóa dân tộc, Hà Nội
5. Tr- ơng Sĩ Hùng (1999), *Văn hoá ẩm thực*, Tạp chí Quê h- ơng, số 6, Hà Nội.
6. Hồ Chí Minh, toàn tập. Xuất bản lần thứ hai, NXB. CTQG, HN, 1995, tập3.
7. Hoàng Nam (2004), *Văn hoá các dân tộc vùng đông bắc Việt Nam*, Tr- ờng đại học Văn Hoá Hà Nội.
8. Nguyễn Văn Huyền (1996), *Góp phần nghiên cứu văn hoá Việt Nam*.Tập 1, NXB. Khoa học xã hội, Hà Nội.
9. Nguyễn Quang Lê (2003), *Văn hoá ẩm thực trong lễ hội truyền thống Việt Nam*, NXB. Văn hoá thể thao, Hà Nội.
10. Hải Th- ơng Lãn Ông - Lê Hữu Trác (2008), *Hải Th- ơng y tông tâm lĩnh*, NXB. Y học, Hà Nội.
11. *Phong tục tập quán các dân tộc Việt Nam* (1997), NXB Văn hoá dân tộc, Hà Nội.
12. Hoàng Quyết, Tấn Dũng (1994), *Phong tục tập quán các dân tộc Tày ở Việt Bắc*, NXB. Văn hoá dân tộc, Hà Nội.
13. Hữu Sơn (1998), *Đặc điểm các món ăn trong ngày lễ hội*, Tạp chí Dân tộc học, số 1, Tr. 39-45.

14. Tỉnh ủy và UBND Bắc Kạn (2003), *Các dân tộc ở Bắc Kạn*, NXB. Thế giới, Hà Nội.
15. Trà My - Hoài Thu (2005), *Phương pháp chế biến 550 món ăn ngon, dễ làm*, NXB. Văn hóa - Thông tin, Hà Nội.
16. Trần Ngọc Thêm (1983), *Cơ sở văn hoá Việt Nam*, NXB. Khoa học xã hội, Hà Nội.
17. Nguyễn Minh Tuệ (1999), *Địa lý du lịch*, NXB Thành phố Hồ Chí Minh.
- Trần Quốc V- ợng (chủ biên. 1997), *Cơ sở văn hoá Việt Nam*, NXB Đại học quốc gia, Hà Nội.
18. Trần Quốc V- ợng, Nguyễn Thị Bảy (1999), *Về văn hoá ẩm thực Việt nam*, Tạp chí văn hoá nghệ thuật số 7.
19. D- ợng Thị Đào - D- ợng Sách - Lã Vinh (2005), *Văn hoá ẩm thực các dân tộc thiểu số vùng Đông Bắc*, NXB. Văn hóa dân tộc, Hà Nội
20. D- ợng Thị Đào - D- ợng Sách - Lã Vinh (2005), *Văn hoá ẩm thực các dân tộc thiểu số vùng Đông Bắc*, NXB. Văn hóa dân tộc, Hà Nội.
21. Viện Dân tộc học (1978), *Các dân tộc ít người ở Việt Nam (các tỉnh phía bắc)*, NXB. Khoa học xã hội, Hà Nội.

PHỤ LỤC

MỘT SỐ HÌNH ẢNH





Xôi đỏ đen (*khẩu đăm đeng*)



Khâu nhục



Mật ong rừng



Quả trám đen



Trứng kiến



Xôi trứng kiến



Măng đắng



Nem măng đắng



Bánh gio



Bánh nếp



Com lam



Xôi ngũ sắc



Cách bảo quản thực phẩm của ng-ời Tày

DANH SÁCH NHỮNG NG- ỜI CUNG CẤP T- LIỆU

TT	HỌ VÀ TÊN	TUỔI	NGHỀ NGHIỆP	NƠI Ở
1	Lục Thị Bay	24	Làm ruộng	Pác Kẹo, Ph- ơng Viên
2	Nông Quốc Thái	50	Làm ruộng	Tổ 8, Bằng Lũng
3	La Thị Vân	58	Nông dân	Khuổi Lìa, Ph- ơng Viên
4	Anh Lô Đình Doãn	24	Cán bộ	Tổ 8, P. Đức Xuân , TX Bắc Kạn
5	Nguyễn Duy Th- ơng	52	Chủ tịch UBND	Bản Làn, Ph- ơng Viên
6	Hoàng Hữu Thạch	54	Bộ đội (nghỉ h- u)	Tổ 8, Bằng Lũng
7	Hoàng Thị Hoa	50	Bác sĩ	Tổ 8, Bằng Lũng

MỘT SỐ THÀNH NGỮ, TỤC NGỮ LIÊN QUAN ĐẾN TẬP QUÁN ĂN UỐNG CỦA NGƯỜI TÀY

1. *Ái kin mần lãn thâng pỉnh tầu*

(Muôn ăn khoai, sẵn thì lãn vào tro bếp)

2. *Bwon chiêng bầu kin pát, bwon chát bầu kin cáy*

(Tháng Giêng không ăn thịt vịt, tháng bảy không ăn thịt gà)

3. *Bwon slam bầu kin bẻng rày lẽ quá*

Bwon slí bầu kin nõ khá lẽ chại

(Tháng ba không ăn bánh trứng kiến thì quá vụ, tháng tư không ăn mâm giềng thì muộn)

4. *Đét kin bon, on kin bi chuối*

(Nắng thì ăn khoai mon, nóng nực thì ăn hoa chuối)

5. *Cần ké kin khẩu khao*

Lục slao kin khẩu xáo

Lục báo kin khẩu pay

(Người già ăn gạo trắng, con gái ăn gạo giã cối, con trai ăn gạo xay)

6. *Khẩu chẳm pja, khẩu ma mì náo*

(Ăn cơm với cá, hết cả cơm cho chó)

7. *Pẻng mọoc slí coóc*

Pẻng tóoc lǎng kho

Cóoc mò cốn sliếm

(Bánh chung gói bốn góc, bánh tóoc gù lưng, bánh sừng bò đít nhọn)

8. *Phước bầu quá xinh mình*

Khinh bầu quá cóc vụ

(Khoai sọ không quá thanh minh, gừng không quá cóc vũ)

9. *Pỉng nõong khẩu lấu, bầu pỉ nõong ngàn chè*

(Anh em gạo, rượu, không an hem tiền bạc)

10. *Khẩu nặm dú đâng khen*

Ngân chèn dú đâng slóoc

Lạo hết ốc lạo mì

(Thóc lúa ở trong tay, tiền bạc ở khuỷu tay, ai làm ra thì có)

11. *Kin mác tần ăn, kin mản tăng tán*

(Ăn quả cả vỏ, ăn khoai cả gốc)

12. *Kin nựa kin nặm tha, kin pja kin mặt hứa*

(Ăn thịt ăn trước mắt, ăn cá ăn mờ hôi)

13. *Kin tón bì, ni tón cọt*

(Ăn một bữa mỡ, chạy một bữa mệt)

14. *Kin tón nựa ma, tả phà slam cẳm*

(Ăn một bữa thịt chó, bỏ chăn ba đêm)

15. *Mắt màu mảy thai dác, mắt mùa mác đẫy kin*

(Mắt mùa măng chết đói, mắt mùa quả dượng ăn)

DANH MỤC CÁC MÓN ĂN TRUYỀN THỐNG CỦA NGƯỜI TÀY

I. Nhóm cơm cháo:

Cơm tẻ:

1. Cơm trắng (*khẩu chặm*)
2. Cơm độn sắn (*khẩu mần*)
3. Cơm độn bắp (*khẩu bắp*)
4. Cơm độn khoai lang (*khẩu mần búng*)
5. Cơm độn củ mài, củ mỡ (*khẩu mần búng*)
6. Cơm độn bột bồng, bột đao (*khẩu báng*)
7. Cơm tẻ độn nếp (*khẩu nua chặm*)

Cơm nếp và xôi:

8. Cơm nếp và xôi trắng (*khẩu nua*)
9. Cơm nếp và xôi độn ngô non (*khẩu nua bắp*)
10. Cơm nếp và xôi lạc (*khẩu nua thua đin*)
11. Cơm nếp và xôi đỗ xanh (*khẩu nua thua kheo*)
12. Cơm nếp và xôi trám đen (*khẩu nua mác bậy*)
13. Cơm nếp và xôi bí đỏ (*khẩu nua phặc đeng*)
14. Cơm nếp và xôi cẩm (*khẩu cẩm*)
15. Cơm nếp và xôi lục gá gừng (*khẩu bâ- khinh*)
16. Cơm nếp và xôi nghệ (*khẩu nua nghệ*)
17. Cơm nếp và xôi đỏ lá cẩm đỏ, lá vông (*khẩu đeng*)
18. Cơm nếp và xôi hoa ngót rừng (*khẩu nua xuất*)

Cháo và chè

20. Cháo tẻ trắng (*cháo*)
21. Cháo tẻ pha nếp (*cháo chặm-nua*)
22. Cháo tẻ trộn đường (*cháo van*)
23. Cháo đỗ đen (*cháo thúá dăm*)
24. Cháo đỗ xanh (*cháo thúá kheo*)

25. Cháo bó đỏ (*cháo phặc đeng*)
26. Cháo tim gan lợn... (*âôhr slảy mu*)
27. Cháo gà (*cháo cáy*)
28. Cháo lươn (*cháo pja lay*)
29. Cháo nhộng ong (*cháo tó*)
30. Cháo tắc kè (*cháo ắc ề*)
31. Chè nếp đường phèn (*cháo nua van*)
32. Chè ngô bột (*cháo b- a*)
33. Chè bí đỏ (*chè phặc*)
34. Chè khoai lang (*chè mần búng*)
35. Chè khoai sọ (*chè ph- ớc*)

II. Nhóm bánh trôi:

36. Bánh chưng (*pẻng mọoc*)
37. Bánh sừng bò (*cóoc mò*)
38. Bánh nếp (*pẻngng hó*)
39. Bánh tro (*pẻng đắng*)
40. Bánh dày (*pẻng chuây*)
41. Bánh rón (*pẻng chen*)
42. Bánh trụi (*pẻng tàng*)
43. Bánh dậm (*pẻng tải*)
44. Bánh gai (*pẻng pỏn*)
45. Bánh trứng kiến (*pẻng rày*)
46. Chè lam (*chố lam*)
47. Bánh khảo (*pẻng cao*)
48. Cốm xanh (*cỏm*)
49. Cơm lam ống tre (*khẩu lam*)

Bánh tẻ:

50. Bánh giò
51. Bánh cuốn
52. Bánh đúc
53. Bánh bao hấp
54. Bánh ngô non
55. Bánh chưng

III. Nhóm thức ăn từ thịt, cá:

56. Thịt nướng xiên (thịt thú rừng: hươu, nai, lợn, hoẵng,...thịt lợn, thịt trâu, bò, dê... ướp giềng mẻ)
57. Thịt rán, áp chảo (thịt lợn, gà, một số loại thú rừng)
58. Thịt rang (thịt lợn, gà, vịt, thịt thú rừng)
59. Thịt quay (thịt lợn, thịt thú rừng...)
60. Thịt *khau nhục*
61. Tiết canh (lợn, vịt...)
62. Nem chua (thịt lợn)
63. Thịt lợn nấu cà chua
64. Thịt gà nấu nấm hương
65. Thịt gà nấu gừng
66. Thịt gà nấu trám trắng
67. Thịt lợn nhồi măng
68. Thịt lợn nhồi mướp đắng

MỤC LỤC

LỜI MỞ ĐẦU	1
1. Lý do chọn đề tài	1
2. Mục đích nghiên cứu:	2
3. Đối tượng nghiên cứu	3
4. Phạm vi nghiên cứu	3
5. Phương pháp nghiên cứu	3
6. Nội dung và bố cục của Khóa luận	3
CHƯƠNG I: VĂN HOÁ ẨM THỰC TRUYỀN THỐNG TRONG PHÁT TRIỂN DU LỊCH VÀ KHÁI QUÁT VỀ NGƯỜI TÀY Ở CHỢ ĐỒN	4
1.1. VĂN HOÁ ẨM THỰC TRUYỀN THỐNG TRONG PHÁT TRIỂN DU LỊCH .	4
1.1.1. Khái niệm “ <i>Du lịch</i> ”:	4
1.1.2. Khái niệm “ <i>Văn hoá</i> ”:	5
1.1.3. Văn hoá ẩm thực.....	7
1.2. KHÁI QUÁT VỀ NGƯỜI TÀY Ở HUYỆN CHỢ ĐỒN	9
1.2.1. Đặc điểm về tự nhiên:.....	9
1.2.2. Đặc điểm môi trường- xã hội và con người:.....	12
CHƯƠNG II: TÌM HIỂU VĂN HOÁ ẨM THỰC TRUYỀN THỐNG CỦA NGƯỜI TÀY Ở CHỢ ĐỒN - BẮC KẠN	24
2.1. ĐẶC TRƯNG VĂN HOÁ ẨM THỰC TRUYỀN THỐNG CỦA NGƯỜI TÀY Ở CHỢ ĐỒN	24
2.1.1. Nguồn nguyên liệu chế biến.....	24
2.1.2. Cách chế biến và cách bảo quản thực phẩm.....	30
2.1.3 Một số món ăn và đồ uống truyền thống	34
2.2 CÁCH TỔ CHỨC, ỨNG XỬ VÀ KIÊNG KỶ TRONG ĂN UỐNG	41
2.2.1 Cách tổ chức bữa ăn:	41
2.2.2. Ứng xử và những kiêng kỵ trong tập quán ăn uống.....	45

CH- ƠNG III: KHAI THÁC CÁC GIÁ TRỊ ẨM THỰC TRUYỀN THỐNG CỦA NG- ỜI TÀY CHỢ ĐỒN CÙNG VỚI VIỆC PHÁT TRIỂN DU LỊCH.....	50
3.1. NHỮNG BIẾN ĐỔI VÀ VIỆC BẢO TỒN CÁC GIÁ TRỊ VĂN HOÁ ẨM THỰC TRUYỀN THỐNG PHỤC VỤ CHO DU LỊCH.....	50
3.1.1. Những biến đổi ẩm thực truyền thống của ng- ời Tày ở Chợ Đồn	50
3.1.2 Các giá trị văn hóa ẩm thực truyền thống phục vụ cho du lịch	53
3.2. TIỀM NĂNG DU LỊCH Ở CHỢ ĐỒN- BẮC KẠN.....	59
3.2.1.Ưu thế về điều kiện tự nhiên	59
3.2.2.Ưu thế về môi tr- ờng- xã hội và con ng- ời	61
3.3.KHAI THÁC CÁC GIÁ TRỊ VĂN HÓA ẨM THỰC TRUYỀN THỐNG PHÁT TRIỂN DU LỊCH.....	64
3.3.1. Một số ý t- ởng xây dựng tour du lịch ở Chợ Đồn- Bắc Kạn	64
3.3.2. Khai thác các giá trị văn hoá ẩm thực truyền thống phát triển du lịch.....	66
KẾT LUẬN.....	73
DANH MỤC TÀI LIỆU THAM KHẢO.....	75