

DẤU ẨN VĂN HÓA VÂN KIỀU Ở EO BÙ - CHÚT MÚT

NGUYỄN TIẾN DŨNG

Bảo tàng Tổng hợp Quảng Bình

Cách trụ sở xã Lâm Thủy chừng 20km đường rừng rú, bản Eo Bù - Chút Mút (xã Lâm Thủy, huyện Lệ Thủy) đúng như tên gọi của nó, xa ngái, gấp ghèn về khoảng cách địa lý và bí ẩn, hoang vu trong con chữ định danh. Có trèo đèo lội suối, có vượt qua lau lách, có ném trai hết gò ghè đát đá để đến được với Eo Bù - Chút Mút thì mới cảm nghiệm được hết vẻ hùng vĩ mà gần gũi của đất trời và con người ở nơi lung chungan trời mây này.

Ayoh, bánh nếp dẻo thơm, đặc đáo

Bản Eo Bù - Chút Mút có 60 hộ dân sinh sống (3 hộ người Kinh, 57 hộ người Vân Kiều). Sông giữa chọi voi đại ngàn, cách biệt hoàn toàn với đồng loại nên những dấu ấn văn hóa mà người Vân Kiều trên đây sáng tạo ra luôn nổi bật và cô đọng. Xuất phát từ suy nghĩ thấu đáo, rằng lúa té hay lúa nếp đều do chính thần đất, thần mặt trời, mặt trăng tặng ban cho con người, mỗi người phải có trách nhiệm gìn giữ và trân quý những hạt ngọc quý báu ấy. Từ ý niệm đó, bánh Ayoh đã ra đời. Người Kinh khi nấu xôi gạo lúa nếp họ sẽ dải sạch rồi ngâm nước trước, kế đó mới hóng xôi, người Vân Kiều thì không, họ dải sạch nếp khô rồi trực tiếp cho vào nồi hóng (nấu cách thủy) luon.

Khi nấu xôi để chế biến bánh Ayoh người Vân Kiều cực kỳ để ý ngọn lửa bếp tránh bị tắt lịm giữa chừng vì như thế sẽ bất kính với Giàng. Xôi được nấu chín trên ngọn lửa liu riu suốt hơn 2 giờ đồng hồ. Từ mẻ xôi dẻo thơm và đang bốc hơi như thế, đồng bào vớt vào trong cối gỗ trộn với mè đen Vân Kiều (hạt nhỏ, tròn đều và thơm hơn loại mè thông thường mà theo đồng bào giống loài này đặc trị được bạc tóc, táo bón) đã được rang chín rồi bắt đầu già



Đồng bào Vân Kiều sinh hoạt trong những căn nhà sàn kiên cố

Ảnh: N.T.D

nhuyễn. Xôi nếp cộng với phụ gia giã mịn nhanh chóng đổi sắc thành màu đen, tiếp theo đồng bào sẽ múc từng muỗng xôi phết lên mâm tre đến khi nào mâm xôi đầy đặn và vun lên cao, tròn đầy tựa vàng trăng rằm là đạt ý muốn.

Ngày trước, người Vân Kiều ở Eo Bù - Chút Mút quan niệm, bánh Ayoh là của lễ thiêng liêng chỉ thần linh mới được phép hưởng thụ. Dần dần, người Vân Kiều sử dụng bánh Ayoh trong các dịp lễ tết, hỏi cưới, thiết đãi bạn hiền hay làm quà biếu, trao đổi sản vật vùng miền. Bánh Ayoh ngon khi vừa mới chế biến xong và đặc biệt ngon khi cắt lại hàng tháng mới đưa ra thưởng thức. Trong những đợt khai hoang đất rẫy hay săn bắn dài ngày, lương thực chính của đồng bào luôn là bánh Ayoh. Khi đói, chỉ cần vót một con dao nhỏ, cắt từng miếng bánh ra, múc nước khe ngâm cho mềm sau đó nhen lửa lên nướng. Dầm qua lửa, bánh Ayoh sẽ bung nở vàng rộp, nức nao mùi mè đen và không thể chê vào đâu được khi ăn đặc sản này kèm thịt nướng với rau rừng.

Không cầu kỳ, màu mè, không cay nồng ngũ vị, bánh Ayoh vẫn đặc trưng, dân dã; vẫn

hấp dẫn, độc đáo. Mùi vị của bánh Ayoh luôn phảng phất những ngày lao công vất vả của người Vân Kiều và mang lại cảm giác an nhiên khi loại bánh này chính là vật phẩm tượng trưng cho cảm thức tâm linh đủ đầy của người Vân Kiều về vũ trụ vạn vật. Thế theo quan niệm, ai may mắn được người Vân Kiều mời thưởng thức bánh Ayoh là y như năm đó lộc trời sẽ đổ tuôn không ngơi xuống trên người ấy.

Xi-lúc-thắc (áo thắc), chiếc áo lễ hội đặc sắc

Ao thắc là một dạng áo nữ được đồng bào Vân Kiều giữ gìn như bảo vật mà bây giờ số lượng chỉ đếm được trên đầu ngón tay ở mỗi làng bản. Dường như đã trở thành quy tắc bắt buộc bắt dịch, chỉ người nào đồng bào thực sự tin tưởng mới đem áo thắc ra cho xem ngoài ra không mặc cả, không đổi chác, không bán mua. Ao thắc quý giá vì nhiều lý do. Trước hết, đây là chiếc áo được chính bàn tay phụ nữ Vân Kiều ngày xưa, cũng là tổ tiên của họ tự tay dệt vải (chất lượng như vải xô hiện nay), tự tay thêu thùa rồi tự may lấy bằng bàn tay khéo léo. Đặc tính “cha truyền con nối” này của chiếc áo thắc đã làm cho trang phục truyền thống của người Vân Kiều vốn không kiêu cách, lụa là trở thành dấu ấn văn hóa cần được tồn giữ.

Ao thắc có cả giá trị kim tiền vì từ một vòng quanh cổ áo tới hai vạt cúc áo cho đến những điểm nhấn trên áo đều được đính hoàn toàn bằng đồng tiền Đông Dương làm từ kim loại bạc (ra đời vào khoảng thời gian 1885-1954). Những đồng tiền sáng loáng mà người Vân Kiều hay gọi là đồng bạc hoa xòe của người xưa, thích hợp nhất để làm kỉ niệm. Thiết nghĩ áo thắc giá trị chỉ để cất giữ, để khoe mẽ thì chẳng có gì đặc sắc. Ao thắc trị giá ở chỗ, nó vẫn hiện diện thường trực trong sắc màu đa thần ở các lễ hội của người Vân Kiều xưa nay. Trong đó không thể nhầm lẫn lễ tục cưới hỏi.

Các cụ bà ở Eo Bù - Chút Mút hồi tưởng, trước đây gần như không có hoạt động bán buôn, trao đổi ở nơi thâm sơn cùng cốc này nhưng riêng áo thắc thì hộ gia đình Vân Kiều



Ao thắc của phụ nữ Vân Kiều
Ảnh: N.T.D

nào cũng sở hữu một tấm. Là vì ngày ấy, con gái về nhà chồng đều được mẹ tự tay may hoàn chỉnh cho một chiếc áo thắc, vừa làm của hồi môn vừa để con mình được xung xinh bằng bạn bằng bè, nở mày nở mặt với bà con hai họ trong đám cưới. Từ lâu, phụ nữ Vân Kiều luôn ý thức được áo thắc sẽ là tín vật kết ước duyên phận nhưng do chiến tranh, do đói khổ nên ban đầu là bán đồng bạc Đông Dương đính trên áo để mua vải vóc, sau đó họ bán luôn cả tấm áo để đổi lấy lương thực.

Ao thắc còn lại số lượng ít ỏi là vì thế. Giờ đời sống đồng bào khâm khà lên rồi, diễn trình văn hóa thuở nào vẫn sống động trong tâm trí nhưng để tự tay dệt nên một tấm áo thắc, thêu hoa văn chỉnh chu cũng như đính đầy đủ số lượng tiền đồng trên áo là điều không dễ. Và thế là những dòng họ nào, những gia đình nào may mắn giữ lại những chiếc áo thắc thì còn sung sướng hơn cả bắt được vàng. Ai không có thì đến ngày cưới con lại phải đi mượn để không mang tiếng “lạc loài” với đồng tộc và nhất là để làm đẹp lòng tiên tổ.

Càng khám phá những con dốc ngược đứng, càng ngỡ ngàng trước màu xanh của những cánh rừng già bùa bao láy Eo Bù - Chút Mút, ta lại càng cảm phục và mến yêu hơn người Vân Kiều ở chốn xa lắc xa lơ này. Họ là những con người thật thà, thẳng thắn, những chủ thể văn hóa sống động sở hữu bản sắc tộc người đặc đáo ■