

AYOH - BÁNH NẾP DÈO THƠM, ĐỘC ĐÁO CỦA NGƯỜI VÂN KIỀU

NGUYỄN TIẾN DŨNG

Bảo tàng Tổng hợp tỉnh Quảng Bình

Đặc tính văn hóa ẩm thực của người Vân Kiều tồn tại song hành cùng các hình thức sinh hoạt kinh tế, trong cách đối nhân xử thế, trong lời hát ca ở các lễ hội. Với nền kinh tế chỉ biết nhờ vào nương rẫy để làm nguồn sống mà ít quan tâm đến trao đổi, bán mua cho nên cơ cấu bữa ăn của người Vân Kiều phản ánh rõ tính chất tự cấp, đóng kín. Cách thức tổ chức bữa ăn của họ cực kỳ giản đơn và ít khi họ vẽ bày nghi thức rườm rà như mời mọc cũng như phân biệt nam nữ, ngôi thứ, tuổi tác trong mâm cơm.

Bốn mùa xuân, hạ, thu, đông đi kèm với rau rừng, khoai sắn, với lúa ngô, cá thịt. Khi giáp hạt cũng như mùa thu hoạch, đầu nguồn thức ăn có dồi dào hay kiệt cùng đến mấy thì tính cộng đồng trong ăn uống của người Vân Kiều vẫn thể hiện rất cao. Mặt trái của nó là cung cách ăn uống thiếu kế hoạch, lãng phí dẫn đến tình trạng “thừa mà lại thiếu” diễn ra quanh năm, khiến những nhà quản lý xã hội đang phải “đau đầu”. Dầu vậy, tập quán ăn uống phổ biến ấy của đồng bào đã toát lên những dấu ấn văn hóa ẩm thực đặc sắc, trong đó bánh nếp Ayoh là một món ăn điển hình.

Xuất phát từ suy nghĩ thấu đáo, rằng lúa tẻ 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, bánh Ayoh của người Vân Kiều ra đời từ ý niệm đó. Người Kinh khi nấu xôi gạo lúa nếp họ sẽ đãi sạch rồi ngâm nước trước, kể đó mới hông xôi, còn

người Vân Kiều họ đãi sạch nếp khô rồi trực tiếp cho vào nồi hông (nấu cách thủy) luôn.

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 giã 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 vầng trăng rằm là đạt ý muốn.

Người Vân Kiều quan niệm, bánh Ayoh là của lễ thiêng liêng chỉ thần linh mới được phép hưởng thụ. Dần dà, họ sử dụng bánh Ayoh trong các dịp lễ tết, hỏi cưới, thết 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 cất 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 vớt 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



Phụ nữ Vân Kiều giã bánh Ayoh

Ảnh: TL

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. Thể theo quan niệm, ai may mắn được người Vân Kiều mời thưởng thức bánh Ayoh là y như năm đó lộc trời sẽ đổ xuống không ngại xuống trên người ấy.

Bánh Ayoh luôn hiện diện trên mâm cao cỗ đầy, biểu thị dấu chỉ của sự ưu ái, gắn bó máu thịt tất yếu của người Vân Kiều với món ngon này trong các sinh hoạt văn hóa cộng đồng. Bởi bánh Ayoh dễ chế biến mà lại bảo quản

được lâu nên sẽ bị đồng tộc cười chê nếu như hộ nào không chuẩn bị món ẩm thực truyền thống này mỗi khi nhà có tiệc chiêu đãi. Đây cũng chính là nguồn thức ăn dự trữ rất tốt cho người Vân Kiều và càng quý giá hơn khi nó lại là hương vị ẩm thực độc đáo do ông cha họ sáng tạo.

Ai đó, hãy một lần làm thực khách mật thiết của bản làng Vân Kiều để được thấy gái trai trao duyên trong tiếng khèn, điệu hát; để được cảm nếm dư vị nồng say và cảm tình son sắt trao gửi trong mỗi miếng bánh Ayoh. Tin rằng trong bước chân xuống núi thì kỷ niệm ấy, hương vị ấy sẽ chốc bồng hóa thành tình yêu, thành đắm say, thành quê hương vỗ về và nâng bước tâm hồn bằng chính vị men giản đơn mà sâu sắc ấy của người Vân Kiều ■