

Đặc sản mâm lá của người Mường

17:48 11/08/2022

Nghe qua mâm cỗ lá, đồ ăn được bày trên mâm được đan bằng tre, nửa chúng ta cảm thấy đã lạ lẫm, nhưng không những lạ mà là một nét đẹp văn hóa ẩm thực của người Mường, tỉnh Hòa Bình.



Đặc sản món lợn mâm cỗ bày trên lá của người Mường.



Đoàn Đài PT-TH tỉnh Hòa Bình và Đoàn Tạp chí TH&CL.

Món ăn bắt mắt và lạ lẫm thu hút khách thập phương

Tôi có dịp trở lại tỉnh Hòa Bình lần này là lần thứ hai, lần trước vì công việc, nên không có thời gian đi khám phá. Chuyến đi này rất may mắn vì nhà báo Trần Đình Quang văn phòng Tạp chí Thương hiệu & Công luận tại TP. Đà Nẵng, có người bạn đồng nghiệp tại Đài Phát Thanh – Truyền hình, tỉnh Hòa Bình. Đó là nhà báo Hải Yến, đương nhiệm Phó giám đốc Đài. Khi chúng tôi đến, chị Hải Yến rất chu đáo, mời đồng nghiệp Phòng Tiếng Dân tộc và Văn nghệ Giải trí Đài Phát thanh và Truyền hình tỉnh Hòa Bình đưa chúng tôi đi thăm Bảo tàng Di sản Văn hoá Mường đã dày công sưu tập qua nhiều thập niên.



Phóng viên Thanh Ngọc, Phòng Tiếng Dân tộc và Văn nghệ Giải trí Đài Phát thanh và Truyền hình tỉnh Hoà Bình giới thiệu về di sản văn hóa Mường.





Một điều bất ngờ khi đến đây, chúng tôi phát hiện, phóng viên Phòng Tiếng Dân tộc và Văn nghệ Giải trí Đài Phát thanh và Truyền hình tỉnh Hoà Bình là những hướng dẫn viên du lịch thực thụ. Họ giới thiệu về văn hóa Mường với giọng nói thanh thoát, ngọt ngào. Cô Thanh Ngọc, giới thiệu cho đoàn chúng tôi một loạt từ chén, mâm, bát... và đồ dùng gia đình đặc trưng của người Mường.



Tác giả bài viết cùng các em thuộc phòng Tiếng Dân tộc và Văn nghệ
Giải trí, Đài PT&TH Hòa Bình.



Tạm biệt Bảo tàng Di sản Văn hoá Mường

Nghe xong chúng tôi nói nhỏ vào tai nhau: “Đúng là không gặp các đồng nghiệp của Đài và không lên Hòa Bình lần này thì xem bỏ lỡ cơ hội ngàn năm có một”.



Sau hơn một giờ tham quan tại đây, nhà báo Hải Yến mời đoàn đến một quán ẩm thực đặc sản người Mường, khi mâm cỗ được bày ra, tôi vội vàng rút máy ảnh tác nghiệp, nhưng nhà báo Hải Yến “ra lệnh” dừng tay, vì chưa đầy đủ các thức ăn trình bày cho mâm cỗ đẹp và bắt mắt. Sau đó mọi thứ đã xong, chúng tôi vừa tác nghiệp, vừa nghe nhà báo Hải Yến giới thiệu về mâm cỗ trên lá, cả đoàn nhìn món nào cũng lạ lẫm, hấp dẫn và mùi thơm bốc lên, làm chúng tôi muốn cầm đũa ngay.

Cỗ "lá" hiểu giản đơn là mâm cỗ bày trên lá chuối. Đây là nét văn hóa ẩm thực sơ khai của người Mường và cho đến nay vẫn còn được lưu giữ trong những dịp lễ, tết, cưới xin hay ma chay...

Tuy người Mường ở đâu cũng biết bày mâm cỗ "lá" và đại thể gần giống nhau, nhưng khác nhau cơ bản chỉ ở món chấm: Trong khi người Mường tại Phú Thọ hay Thanh Hóa sử dụng tương ớt rất gần gũi với người Kinh, thì người Mường ở Hòa Bình lại sử dụng muối hạt dổi vừa đậm đà, vừa mang hương vị của núi

rừng...

Nguyên liệu chính tạo nên mâm cỗ lá có thể là gà, lợn hay bò, trâu nhưng phổ biến nhất vẫn là lợn Mán - một loại lợn rừng thường chỉ nặng 15 - 30kg, được bà con người Mường nuôi thả rong trên đồi núi, quanh năm chỉ biết ăn ngô, khoai, cây cỏ nên cho thịt săn chắc, ít mỡ, có vị thơm ngọt tự nhiên...

Lá dùng để xếp cỗ là lá chuối rừng, loại bánh tẻ, được hơi lửa cho dẻo và có mùi thơm ngai ngái đặc trưng, biểu tượng sự gắn bó của cư dân với núi rừng...



Đặc sản món lợn má bày trên lá trong mâm của người Mường.

Thoạt đầu mâm cỗ lá chỉ duy nhất một món luộc, bởi theo quan niệm của người Mường, luộc là cách chế biến món ăn giản tiện và sạch sẽ nhất... Tuy chỉ độc nhất một món luộc nhưng không vì thế mà mâm cỗ Mường thiếu đi sự tươi tắn, đa dạng và phong phú..

Bởi dù được thái từ các bộ phận của con vật và luộc chín tới nhưng mỗi thứ như móng, rọi, nạc, dồi, lòng non đều có những hình thể và dư vị khác nhau, chưa kể đến "ngách lải" làm từ các thành phần tai, mũi, lưỡi, má được bóc ra từ đầu lợn, trộn với các gia vị gừng, riềng, muối và óc lợn bóp nát, là món đậm chất Mường nhất trong mâm cỗ.

Ẩm thực Hòa Bình với mâm cỗ lá Mường còn được thêm thắt bởi các món ăn phụ trợ như bát canh "loóng" được nấu từ nước luộc thịt, xương và lá lốt với nộm

chuối rừng non thái mỏng, bát tiết canh đánh khéo đông như thạch với bổi là ruột lợn băm trộn cùng một số lá thơm của núi rừng.

Đặc biệt, món xôi trắng vừa thơm lại vừa dẻo, được đồ chín tới từ gạo nếp nương với cái "cuốp" của người Mường, được gói vuông vức trong tàu lá chuối và khi mở ra tỏa mùi thơm sực nức, biểu trưng cho tinh hoa của đất và rừng.

Góp phần vào sự thành công của mâm cỗ lá là tổ hợp muối hạt dổi gồm muối rang và hạt dổi - loại hạt chứa trong quả dổi, khi tươi có màu đỏ nhưng phơi khô có màu nâu đen, mùi thơm hơn hạt tiêu và có vị nồng cay.

Hạt dổi được nướng trên than hồng giã nát, trộn với muối rang trở thành một phần không thể thiếu trong mâm cỗ người Mường ở Hòa Bình, làm cho mâm cỗ thêm hương vị, thêm đậm đà...

Món ăn đậm nét văn hóa xứ Mường

Để có được mâm cỗ lá hoàn chỉnh, người bày cỗ cần biết sắp xếp nội tạng và thịt lợn theo một trình tự nhất định. Trước đó, các gia đình sẽ giúp nhau mổ lợn và lọc thịt để chế biến thức ăn. Phần thịt sẽ chia đều cho nhiều nhà, còn phần nội tạng và đầu lợn, sẽ được làm cỗ bày ra lá chuối, mang đi mời mọi người.

Khác với cỗ lá của người Dao, cỗ lá của người Mường trình bày "quy củ" hơn. Cỗ lá của người Dao thường trộn lẫn với nội tạng, thịt gà, thịt lợn và tất cả đều không được sắp xếp theo quy định nào.

Mâm cỗ đặc biệt này sẽ được ăn từ trên xuống. Người trong mâm sẽ gấp lần lượt cho nhau hết phần nội tạng, sau đó, mọi người thích ăn miếng nào thì tự lấy.

Trước khi ăn, mọi người sẽ rót rượu và nâng chén lên cao quá đầu, sau đó cúi xuống ý muốn mời người trên dùng trước. Cỗ được đặt theo thứ tự vai vế. Mâm nào đặt gần cửa sổ, sẽ dành cho những người lớn tuổi trong gia đình và lần lượt các thành viên còn lại.

Bên cạnh thịt lợn, trong mâm cỗ lá của người Mường còn có rau sống, cơm gói trong lá chuối. Mâm cơm toàn thịt là mong ước no đủ của người dân.

Trong mâm cỗ lá, thức ăn cũng được bày biện theo hình tròn. Lòng và tim gan lợn luộc chín được xếp đầu tiên, tiếp theo là thịt lợn mán luộc và nướng. Phía trên cùng là những miếng chả được nướng trên than hồng thơm phức. Xen lẫn các món thịt, không thể kể thiếu những thức rau rừng tươi mơn mớn.

Thưởng thức những thức rau này cùng thịt lợn, nhấp một chén rượu Mường cả đất trời như hòa quyện là một. Nếu có dịp ghé thăm, du khách nên thưởng thức Ẩm thực Hòa Bình, và cảm nhận món ăn mang đậm bản sắc văn hóa xứ Mường của vùng cao Hòa Bình.

Thi thoảng chúng tôi được nghe các phóng viên nữ cất giọng hát dân ca Mường, Thái...Sao mà hay quá! Lưu luyến vô cùng... Đúng như lạc vào Ca khúc “ Nụ cười sơn cước” của nhạc sĩ Tô Hải có đoạn:

“...Ai về sau dãy núi Kim Bôi/ Nhấn rằng tim tôi chưa phai mờ / Hình dung một chiếc thắt lưng xanh /Một chiếc khăn màu trắng trắng / Một chiếc vòng sáng lóng lánh, / Với nụ cười nàng quá xinh/ Nàng ơi! tôi đã rút tơ lòng / Dệt mấy cung yêu thương / Gởi lòng trong trắng của mấy bông hoa rừng / Đời đời không tàn với khúc nhạc lòng tôi”.

Thời gian sao trôi nhanh quá! Chúng tôi tạm biệt đồng nghiệp, cả đoàn báo giới chúng tôi ra về mà lòng ai cũng quyến luyến làm sao... Chắc chắn sẽ có chuyến trở lại Hòa Bình một ngày không xa, vùng đất quý khách và những cô gái xinh đẹp...

Hoàng Hữu Quyết