TẠP CHÍ ĐIỆN TỬ
THƯƠNG HIỆU & CÔNG LUẬN

Thị Xã Nghĩa Lộ (Yên Bái): Ẩm thực nhớ về cội nguồn

10:34 15/10/2014

Từ ngày 16-20.10.2014, Thị xã Nghĩa Lộ, tỉnh Yên Bái tổ c

Từ ngày 16-20.10.2014, Thị xã Nghĩa Lộ, tỉnh Yên Bái tổ chức Tuần văn hóa, thể thao, du lịch Mường Lò năm 2014 với chủ đề "Mường Lò- Hương sắc mùa thu". Đây cũng là hoạt động hưởng ứng chương trình hợp tác phát triển du lịch 8 tỉnh khu vực Tây Bắc, kỷ niệm ngày giải phóng Nghĩa lộ (18/10/1952).

Bà Quách Thị Nga, Phó trưởng phòng Văn hóa - Thông tin thị xã Nghĩa Lộ cho biết: Trong tuần lễ văn hóa- thể thao- du lịch Mường Lò Năm 2014, sẽ diễn ra hội chợ thương mại - ẩm thực Miền Tây năm 2014 và hội thi ẩm thực "hương vị Mường Lò". Các gian hàng giới thiệu sản phẩm phục vụ cho sản xuất nông nghiệp, sản phẩm thủ công mỹ nghệ cao cấp, hàng dệt may, đồ gia dụng. Đặc biệt có 7 gian hàng trưng bày giới thiệu sản phẩm, nông sản, đặc sản và ẩm thực dân tộc Thái, nhằm giới thiệu tiềm năng thế mạnh để phát triển dịch vụ du lịch của Thị xã.

Với chủ đề "Ẩm thực nhớ về cội nguồn" Du khách sẽ được thưởng thức các món ăn dân dã đặc sản của dân tộc Thái, Mường Lò như cơm lam, xôi ngũ sắc, thịt lợn sấy, cá nướng Pa pỉnh tộp..

Đến gian hàng giới thiệu ẩm thực của phường Tân An, Chị Hà Thị Văn đã giới thiệu cho du khách về Xôi ngũ sắc. Đặc sản ẩm thực của đân tộc thái tây bắc, món ăn thể hiện được những giá trị truyền thống và hiện đại, mang ý nghĩa về quan niệm vũ trụ, triết lý âm dương và ý nghĩa nhân sinh cao đẹp.

Để có xôi ngon, thơm dẻo người ta phải tuân thủ nghiêm ngặt theo các quy trình từ khâu chọn lá nhuộm màu đến việc đồ xôi. Nguyên liệu để nấu xôi phải là gạo nếp Tú Lệ hạt to, trong, một loại nếp thơm ngon và nổi tiếng nhất vùng. Bốn loại lá rừng dùng để nhuộm các màu xanh - đỏ - tím - vàng được người dân lựa chọn kỹ lưỡng, lá không được quá non hay quá già. Quá trình đồ xôi lửa phải đều, đượm than, Xôi chín dẻo, thơm đậm, dù nóng hay nguội nắm chặt tay cũng không dính. Xôi chín được đơm vào đĩa hoặc trình bày theo từng ý tưởng khác nhau với 5 màu xanh - đỏ - tím - vàng - trắng.

Tại gian hàng trưng bày và giới thiệu ẩm thực của xã Nghĩa Lợi, chị Hà Thị Vân- chủ tịch hội phụ nữ xã đang nhanh tay giở từng thớ thịt trâu sấy trên gác bếp và kiểm tra lại các gia vị cho món thịt chua cổ truyền của người Thái vùng Nghĩa Lộ, Mường Lò.

Chị Vân cho biết, đây là 2 món ăn xã, phường nào cũng mang đến trưng bày, nhưng quan trọng vẫn là gia vị. Việc chế biến các món ăn hợp khẩu vị không những trở thành nhu cầu hàng ngày không thể thiếu được đối với đồng bào Thái, mà còn là một tiêu chuẩn để nhận xét, đánh giá con người, nhất là đối với thanh niên, nam nữ mới đi làm dâu, làm rể. Cơm nếp thơm, ăn cùng với các món ăn được chế biến từ thịt, cá và các loại rau rừng là những món ăn ngon đặc sắc của người Thái thể hiện sự hoà quyện giữa thiên nhiên với lòng kiên trì, nhẫn nại, tính sáng tạo tuyệt vời của cư dân Thái.

Chúng tôi được chị vân mời ăn món "đặc biệt" của người dân tộc Thái Mường Lò đó là món '' Pa Pỉnh Tộp" (tức là cá nướng úp) đậm đà bản sắc dân tộc. Chi vân cho biết người Thái có câu: '' Gà tơ tần đem đến, không bằng cá Pỉnh Tộp đem cho''. Người ta đánh giá món cá nướng này sang trọng không chỉ bởi giá trị ẩm thực của nó mà còn bởi sự ước lượng chuẩn xác và bàn tay khéo léo của người làm ra nó. Từ xa xưa, cá và các loại thuỷ

sản khác đã là nguồn thực phẩm quan trọng trong bữa ăn hàng ngày của người Thái. Khi đứa con mới đẻ người mẹ lấy đôi đũa mới gắp miếng cá nướng chấm vào miệng con trẻ, làm như vậy có nghĩa là bé sinh ra hưởng miếng cơm cá mà lớn khôn. Đối với đồng bào Thái, ''Cơm trắng, miếng cá bạc'' là biểu tượng cho sự no đủ, hạnh phúc.

Để làm được món '' Pa Pỉnh Tộp'', người ta chọn loại cá chép khoảng 0,5 kg trở lên, béo và còn tươi sống. Trước khi mổ phải cạo vảy để gia vị ướp ngấm đều vào cá, không mổ cá đằng bụng mà phải mổ dọc sống lưng để khi gấp úp, con cá mềm mại dễ gấp hơn và để phần gia vị nhồi trong bụng cá khi tiếp xúc với than hồng sẽ toả mùi thơm ngấm vào thịt cá.

Nghệ nhân dân tộc thái Điêu thị Xiêng cho biết, Mường Lò có 85% đồng bào dân tộc thái sinh sống. Các món ăn Thái mang hương vị đặc trưng khó quên cũng là nhờ sự pha trộn khéo léo và hợp lý giữa các loại gia vị cay, chua, đắng, mặn, ngọt như ớt, tỏi, gừng, sả, riềng, mắc khén và các loại rau thơm, trong đó đặc biệt là ớt và tỏi là hai thứ không thể thiếu trong bữa ăn của người Thái. Cơm xôi ăn với '' Pa Pỉnh Tộp'' của người Thái cũng được ví như cơm tám nấu niêu đất ăn với cá bống kho của người miền xuôi vậy.

Nghệ nhân Điêu Thị Xiêng cho biết thêm, bữa ăn dân tộc Thái là tấm gương trung thực phản chiếu môi trường tự nhiên, cách thức và trình độ chinh phục môi trường để tạo ra nguồn thức ăn đặc sắc, hợp khẩu vị.

Đến với Thị xã Nghĩa Lộ, Mỗi du khách được "trải nghiệm" tự tay làm và thưởng thức các món ăn dân tộc độc đáo như: Cá nướng, thịt sấy, rau xôi nộm thập cẩm đậm đà bản sắc dân tộc Thái và được ngẫm thêm về triết lý nhân sinh trong đời sống của đồng bào Thái Nghĩa Lộ - Mường Lò.

Nguyễn Nhật Thanh