

## MUONG CUISINE IN "TOURISM ENCYCLOPEDIA OF MUONG ETHNIC"

Ta Van Thong<sup>a</sup>  
Ta Quang Tung<sup>b</sup>

<sup>a</sup> Institute of Vietnam Dictionary and Encyclopedia

Email: [tavanthong1955@gmail.com](mailto:tavanthong1955@gmail.com)

<sup>b</sup> Institute of Linguistics

Email: [quangtung7391@gmail.com](mailto:quangtung7391@gmail.com)

Received: 13/7/2021

Reviewed: 14/8/2021

Revised: 26/8/2021

Accepted: 20/9/2021

Released: 30/9/2021

DOI: <https://doi.org/10.25073/0866-773X/562>

This article presents the knowledge about Muong cuisine in the future work: Tourism encyclopedia of Muong ethnic. Therein, the author focuses on some main contents: (1) Identify entries about Muong cuisine in the “Tourism encyclopedia of Muong ethnic”: Classify items according to their use (food, drink); classify items according to methods of identification (based on raw materials, processing methods, product characteristics, spices...). (2) Identify information in the entries about Muong cuisine. At the same time, the article also give some discussions as following:

Firstly, what is “cuisine in culture” and “culinary culture”? Cuisine is a Sino-Vietnamese word, meaning “eating - drinking” in general. This is originally a “verb”, but has a homophone for it, “noun” (meaning “food to eat”). Muong cuisine, in Muong language is not only “food to eat”, so when talking about “food to eat”, it is necessary to describe ingredients, craft, craft villages, ways of making, and flavors; forms, ways of enjoying, the relationship with other dishes, impacts in culture; “Culinary culture”: Cuisine is a cultural element, related to the customs of a community. In a narrow sense, culinary culture are food recipes, ingredients and processing tools, products... In a broad sense, culinary culture is part of a complex of material and spiritual characteristics. Culinary culture is folk knowledge, emotions, tastes, presentations, enjoyments and behaviors, and communications of a community through “eating”.

Thus, when learning about culinary culture, it is necessary to consider two aspects: material culture (food; drink...) and spiritual culture (process of making food and drink, art of cooking, processing; taste, behavior, communication in eating and drinking; meanings, symbols, spirituality...).

Secondly, what is the position of Muong culinary knowledge in the “Tourism encyclopedia of Muong ethnic”? This encyclopedia is a handbook that provides knowledge about trips, destinations, landscapes and meets other interests in tourists’ travels to Muong.

Based on the purposes of trips (visitors want to know or experience something new), it can be seen that cuisine in Muong culture is one of the number one concerns of tourists in cultural tourism.

The study of cuisine helps to understand more deeply the cultural meaning contained in “cuisine”, understand somewhat how to behave with nature and understand society of the Muong. This is also an attractive point in travelling in Muong areas.

**Keywords:** *Cuisine; Tourism encyclopedia; Muong ethnic; Entries in the encyclopedia; Culinary culture.*

## 1. Đặt vấn đề

Trong đời sống, “ăn, mặc, ở, đi lại” là những điều kiện tồn tại và phát triển của con người. Trong đó, ẩm thực (ăn, uống) không chỉ mang lại giá trị nuôi dưỡng mà còn là một yếu tố của văn hóa truyền thống, phản ánh những mối quan hệ phong phú, phức tạp và qua lại của con người với con người, với thế giới tự nhiên.

Dân tộc Mường là một dân tộc có số dân đông ở Việt Nam (Theo số liệu Tổng điều tra dân số và nhà ở năm 2019, có số dân 1.452.0951 người, xếp thứ 4 trong số các dân tộc khác). Mường là tên chính thức của người Mường. Người Mường còn tự gọi là Mol với các biến thể là Mọn, Mọi, Muan, Mol... Mol trong tiếng Mường có nghĩa là “người”.

Người Mường có truyền thống văn học dân gian phong phú, có bộ sử thi “Đề đất đê nước”, các truyện thơ: “Út Lót Hồ Liêu”, “Nàng Nga Hai Mối”..., các loại lễ ca, dân ca: Mo, thường, bộ mệnh, hát ví, hát đúm... Cồng chiêng là nhạc cụ đặc sắc của dân tộc Mường. Họ có nhiều nghi lễ liên quan đến nông nghiệp như lễ hạ điền, thượng điền, cúng cơm mới. Ẩm thực Mường rất phong phú, có nhiều nét riêng biệt.

Bài viết này dành cho các tri thức về ẩm thực Mường trong công trình “Bách khoa thư du lịch xứ Mường”.

## 2. Tổng quan nghiên cứu

### 2.1. Ở nước ngoài

Bách khoa thư về du lịch hoặc liên quan đến du lịch đã được nhiều học giả trên thế giới quan tâm nghiên cứu. Ví dụ: “Bách khoa toàn thư về du lịch” (Encyclopedia of Tourism) có tới hơn 700 tác giả của hơn 130 quốc gia, do Jafar Jafari, Honggen Xiao tổ chức bản thảo (2016); “Bách khoa thư về du lịch bền vững” (The Encyclopedia of Sustainable Tourism) công trình của 163 tác giả, từ 28 quốc gia ở 5 châu lục, do Carl Cater, Brian Garrod and Tiffany Low tổ chức bản thảo (2015).

Một số tác phẩm có thể tham khảo như: “Bách khoa thư quốc tế về quản lý khách sạn” (International Encyclopedia of Hospitality Management), tác giả Abraham Pizam (2005); “Bách khoa thư về du lịch sinh thái” (The encyclopedia of Ecotourism), tác giả D.B.Weaver (2001). Sách biên soạn theo dạng chuyên đề, bao gồm 8 chương, 41 mục; “Bách khoa thư về du lịch biển” (The Encyclopedia of Tourism and Recreation in Marine Environment), tác giả Michael Luck (2008), số mục: 900; “Bách khoa thư về du lịch giá rẻ” (Encyclopedia of Cheap Travel), tác giả Terrance Zepice (2011). Sách có 8 chương với 41 mục, mô tả các loại du lịch giá rẻ, hướng dẫn khách tiếp cận loại hình du lịch này; “Bách khoa thư quốc tế SAGE về du lịch và lữ hành” (The SAGE

International Encyclopedia of Travel and Tourism), tác giả Linda.L.Lowry (2017), gồm 4 tập, trên 500 mục, đề cập đến các xu hướng du lịch: Du lịch ẩm thực, du lịch rượu vang, du lịch nông nghiệp, du lịch sinh thái, du lịch địa lý, du lịch chậm, du lịch văn hóa và di sản, du lịch và giải trí.

“Les Muong” (Người Mường), tác giả Jeanne Cuisinier (1995), là tác phẩm miêu tả nhiều mặt: Nhà ở, săn bắn và đánh cá, thờ phụng tổ tiên... Tác giả đã kể đến ẩm thực truyền thống Mường qua bữa cơm, bữa ăn trong dịp cúng lễ, nguồn thức ăn, làm bếp, tiếp đãi khách...

### 2.2. Ở Việt Nam

Từ thời phong kiến, người Việt Nam đã đi du lịch. Đó là những chuyến đi của người dân xem hội hè, những chuyến du ngoạn của vua chúa, quan lại đi thắng cảnh, vi hành hay nhậm chức. Một số công trình nghiên cứu nổi tiếng ghi chép về cảnh sắc thiên nhiên và văn hóa truyền thống còn lưu giữ đến nay: “Dư địa chí” (của Nguyễn Trãi), “Thượng Kinh ký sự” (Hải Thượng Lãn Ông), “Vũ trung tùy bút” (Phạm Đình Hồ)... Ngoài giá trị về văn chương, lịch sử, địa lý, các công trình này còn có vai trò hướng dẫn cho những tìm hiểu khám phá theo cách du lịch. Ngoài ra, những cảm xúc từ thiên nhiên và con người còn được ghi lại trong các tác phẩm của các văn nhân tài tử như Trương Hán Siêu, Hồ Xuân Hương, Bà Huyện Thanh Quan... Trong sử thi dân gian nổi tiếng “Đề đất đê nước” (Tê tât tẻ rặc) của người Mường có không ít đoạn đề cập về ẩm thực Mường, như:

*Nhá lang lên đò cắt lá dong gốc/Xuống rộc cắt lá dong xanh/Gói bánh chưng vuông/Gói bánh tét tròn/Xuống sân bắt con gà vàng/Lên nhà ngâm ang gạo mới/Dọn mâm cơm nửa buổi/Mời ông mơ và đũa ái ngồi ăn/Ăn no uống say/Ông mơ với tay gói trâu đi ăn đường...)*

(Nhà lang lên đò cắt lá dong gốc/Xuống rộc cắt lá dong xanh/Gói bánh chưng vuông/Gói bánh tét tròn/Xuống sân bắt con gà vàng/Lên nhà ngâm ang gạo mới/Dọn mâm cơm nửa buổi/Mời ông mơ và đũa ái ngồi ăn/Ăn no uống say/Ông mơ với tay gói trâu đi ăn đường...).

Trong thời gian gần đây, Việt Nam đã xuất bản một số sách liên quan đến hoạt động du lịch, trong đó tiêu biểu là một số công trình nghiên cứu liên quan như: “Bách khoa tri thức phổ thông”, do Lê Huy Hòa chủ biên (2012). Sách gồm 1815 trang với khoảng 1000 mục, nội dung là các thông tin văn tắt về lịch sử, văn hóa, đời sống xã hội, hoạt động kinh tế - xã hội của đất nước. Công trình “Bách khoa thư Hà Nội” (2009) gồm 18 tập, mỗi tập đề cập đến một hoặc một số chuyên ngành, trong đó tập 15 là vấn đề về du lịch.

Những công trình về tổng thể du lịch Việt Nam có thể kể đến các tác phẩm sau: Nhóm Trí thức Việt (2017), “Non nước Việt Nam 63 tỉnh thành”; Phạm Lê Hoàn, Lê Tấn (1989), “Việt Nam cảnh đẹp và di tích”; Nguyễn Văn Chiến, Trịnh Tất Đạt (2010), “Từ điển bách khoa đất nước, con người Việt Nam”; Nguyễn Văn Tân (2002), “Từ điển địa danh lịch sử, văn hóa du lịch Việt Nam”,...

Những công trình nghiên cứu về du lịch hoặc liên quan đến du lịch, chủ yếu xuất hiện trong những năm gần đây như: Nguyễn Thanh Hiền (2004), “Bài giảng Tổng quan du lịch”, Đại học Mở bán công TP Hồ Chí Minh; Đinh Trung Kiên (2004), “Một số vấn đề về du lịch Việt Nam”, Nhà xuất bản Đại học quốc gia Hà Nội; Nguyễn Văn Đình (2008), “Giáo trình Kinh tế du lịch”, Nhà xuất bản Đại học Kinh tế quốc dân Hà Nội; Đồng Ngọc Minh, Vương Lôi Đình (2000), “Kinh tế Du lịch và Du lịch học”, Nhà xuất bản Trẻ, TP Hồ Chí Minh; Trần Thị Mai (2006), “Giáo trình Tổng quan du lịch”, Nhà xuất bản Lao động – Xã hội; Vũ Đức Minh (2008), “Giáo trình Tổng quan du lịch”, Nhà xuất bản Thông Kê; Trương Sĩ Quý – Hà Quang Thơ (2010), “Giáo trình Kinh tế du lịch”, Đại học Huế...

Một số công trình nghiên cứu về ẩm thực hoặc liên quan đến ẩm thực Mường: Trong cuốn “Văn hóa ẩm thực dân gian Mường Hòa Bình”, Nhà xuất bản Văn hóa dân tộc, Hà Nội, Bùi Chi (2001) đã đề cập tương đối cụ thể về ẩm thực Mường. Tác giả đã phân tích những tác động của môi trường tự nhiên đến nguồn nguyên liệu chế biến món ăn, các kỹ thuật chế biến đồ ăn uống và ứng xử trong ăn uống của người Mường. “Ẩm thực dân gian Mường vùng huyện Lạc Sơn, Hòa Bình” của Bùi Huy Vọng (Nhà xuất bản Văn hóa Thông tin, Hà Nội, 2013). Đây cũng là một trong những tác phẩm khá chi tiết về tập quán, phong tục, bản sắc riêng của văn hóa ẩm thực dân gian Mường Hòa Bình “rượu cần, các loại bánh và các món ăn truyền thống”.

Bên cạnh những sách viết về văn hóa ẩm thực Mường, còn có một số bài viết đăng trên các tạp chí như: “Ăn tết xứ Mường” của Đức Tuyên (Tạp chí Ngân hàng, số 2+3/2008); “Sinh hoạt rượu cần xứ Mường” của Lưu Huy Chiêm (Tạp chí Dân tộc và Thời đại, số 117/2008); “Độc đáo ẩm thực cỗ lá của người Mường Yên Lương” của Phùng Huyền Trang (Tạp chí Xây dựng đời sống văn hóa, 2/2016)...

Qua tổng quan nghiên cứu ở trên, chúng ta có thể thấy “Bách khoa thư du lịch xứ Mường” là công trình nghiên cứu cần hướng tới và có tính khả thi hiện nay.

### 3. Phương pháp nghiên cứu

Bài viết sử dụng phương pháp nghiên cứu: (1)

Miêu tả, gồm phân tích các sự kiện cụ thể rồi tổng hợp thành quy luật chung, cố gắng lý giải và phân loại những sự kiện quan sát thấy trên cơ sở lý thuyết. (2) Điền dã, để thu thập tư liệu tại địa phương.

Ẩm thực là một từ Hán Việt, “ẩm” nghĩa là “uống”, “thực” nghĩa là “ăn”, nghĩa cả từ là “ăn - uống” nói chung. Đây vốn là một “động từ”, nhưng có một từ đồng âm với nó là “danh từ” (chỉ “món thức để ăn uống”, cũng như từ thịt của tiếng Việt). Ẩm thực Mường, theo tiếng Mường là “ẩm thức Mường”. Ẩm thực không chỉ là những “món thức để ăn uống”, nên khi nói về những “món thức để ăn uống”, phải miêu tả nguyên liệu, nghề, làng nghề, cách làm, hương vị; dạng thể, cách thưởng thức, quan hệ với các món thức ẩm thực khác, vị trí và tác động trong văn hóa.

Về tư liệu, được sưu tập từ hai nguồn: Thứ nhất, trên cơ sở khảo sát điền dã ở vùng người Mường tỉnh Sơn La và Hòa Bình. Thứ hai, từ 2 công trình: “Văn hóa ẩm thực dân gian Mường Hòa Bình” (2001), “Từ điển Mường - Việt” (2012) và các tư liệu thành văn khác.

### 4. Kết quả nghiên cứu

#### 4.1. Xác định các đầu mục về ẩm thực Mường trong Bách khoa thư du lịch xứ Mường

##### 4.1.1. Phân loại các mục theo công dụng của “thức món”

Đồ ăn: Gà nướng muối (ca nạng bỏi), cá trê nướng (cá tlêl nạng), chả lươn (chả lươn), cháo kê (cháo kiêl), châu châu rang (chỗ hang), măng đồ (băng tờ), bắp bò luộc (bắp pò luộc), thịt gà hầm (nhúc ca hầm), ruốc thịt gà (duốc nhúc ca), ech xào măng (iêch xào băng), mít dừa (mít dừa), bánh giò (penh yô), bánh “giáo” (penh yao), chè lam (che lam), bánh “uôi” (penh wê), bánh gai (penh kai), bánh chay (penh chai), bánh chưng (penh pang), mắm cá (bắm cả), mắm tép (bắm thếp), cá chua (cả tra), chả cá (chả cá), cháo gà (cháo ca), cơm (com chùi), rêu đồ (cờng tờ), chè khoai môn (chè khoai môn), nhộng ong rang măng chua (nhộng ong hang băng chua), nhúc bằm hang bằm thếp (thịt bằm chung mắm tép), gà nướng lá chuối (nhúc ca bọc lá chuối nạng), “mêch” thịt trâu nướng lá “mác mật” (nhúc clu nạng lá mác), thịt dê hầm táo đỏ (nhúc te hầm tlai táo đỏ), hoa thiên lí xào thịt bò (pông thiên lí xào nhúc pò)...

Thức uống: Nước lá vôi (đác lá bỏi), nước gừng (đác cong), nước ngô (đác khấu), nước gạo rang (đác gạo hang), nước dừa (đác dừa), rượu cần (rão tông), rượu mơ (rão mờ), rượu rần (rão thành), rượu mật ong (rão ong)...

##### 4.1.2. Phân loại các mục theo phương thức định danh “thức món”

*Trường hợp 1: Phương thức định danh căn cứ vào nguyên liệu chính*

Đầu mục	Tiếng Mường và dịch nghĩa	Nguyên liệu
bắp bò luộc	bắp pò luộc (bắp-bò-luộc)	bắp bò
cá giếc kho	cá chiếc kho (cá-giếc-kho)	cá giếc
canh nhái bén	kenh lát pát (canh-nhái bén)	nhái bén
canh rau đắng	kenh tắc đắng (canh-rau-đắng)	rau đắng
chả băm thịt bò	chả băm nhúc pò (chả-băm-thịt-bò)	thịt bò
chả lươn	chả lươn (chả-lươn)	lươn
cháo cá	cháo cá (cháo-cá)	cá
cháo ếch	cháo iếch (cháo-ếch)	ếch
châu chấu rang	chỗ hang (châu-chấu-rang)	châu chấu
cua rang	cua hang (cua-rang)	cua
đu đủ muối tiết trâu	dừa muối tiết clu (đu đủ-muối-tiết-trâu)	đu đủ, muối, tiết trâu
ếch xào củ chuối	iếch xào củ chuối (ếch-xào-củ-chuối)	ếch, củ chuối
giò ngựa	dò ngựa (giò-ngựa)	thịt ngựa
gỏi cá “nén”	gỏi cá nén (gỏi-cá-“nén”)	cá “nén”
kiến “ngaich” nấu lá lốt	kiến “ngaich” nõ tắc lốt (kiến “ngaich”-nấu-lá-lốt)	kiến “ngaich”, lá lốt
lạp xường hun khói	lạp khảnh tằm khói (lạp xường-hun-khói)	lạp xường
rêu nướng	cồng náng (rêu-nướng)	rêu...

*Trường hợp 2: Phương thức định danh căn cứ vào gia vị*

Đầu mục	Tiếng Mường và dịch nghĩa	Gia vị
com nghệ	com ẻo (com-nghệ)	nghệ
ếch xào sả ớt	iếch xào sả ớt (ếch-xào-sả-ớt)	sả, ớt
gà hầm thuốc bắc	ca hầm thuốc bắc (gà-hầm-thuốc-bắc)	thuốc bắc
muối nướng lá mơ	bôi náng lá mơ (muối-nướng-lá-mơ)	lá mơ
nộm ớt cá giã kiệu	nộm ớt cá giã ngái (nộm-ớt-cá-giã-kiệu)	ớt, kiệu
thịt bò xào hành tây	nhúc pò xào hành tây (thịt-bò-xào-hành-tây)	hành tây
thịt dê hầm táo đỏ	nhúc te hầm tảo tó (thịt-dê-hầm-quả-táo-đỏ)	táo đỏ
thịt gà rang gừng	nhúc ca hang công (thịt-gà-rang-gừng)	gừng
thịt lợn nướng lá “mác mật”	nhúc cùi náng lá mac mật (thịt-lợn-nướng-lá-“mác mật”)	lá “mác mật”
thịt lợn ướp thính	nhúc cùi ướp thính (thịt-lợn-ướp-thính)	thính
thịt nhím nướng lá “mác mật”	nhúc nhím náng lá mac mêch (thịt-nhím-nướng-lá-“mác mật”)	lá “mác mật”
thịt trâu nướng lá “mác mật”	nhúc clu náng lá mac mêch (thịt-trâu-nướng-lá-“mác mật”)	lá “mác mật”
thịt trâu nấu lá “nôm”	nhúc clu nõ lá nôm (thịt-trâu-nấu-lá-“nôm”)	lá “nôm”
thịt trâu xào khế	nhúc clu xào tlêl (thịt-trâu-xào-khế)	khế
thịt thỏ xào sả ớt	nhúc thỏ xào sả ớt (thịt-thỏ-xào-sả-ớt)	sả, ớt
thịt trâu xào tiêu rừng	nhúc tlu xào tlai he (thịt-trâu-xào-tiêu-rừng)	tiêu rừng...

(Ghi chú: Tên đầu mục có vai trò định hướng thông tin trong các mục. Có thể gặp những tên được định danh đồng thời theo 2 hoặc 3 phương thức; Theo cách phân loại khác: các món thức làm từ thịt động vật hoặc từ bột, lá củ quả...; các món thức

làm bằng cách nướng hoặc luộc, hấp, ủ chua, gỏi, lên men...).

**4.2. Xác định thông tin trong các mục về ẩm thực Mường trong Bách khoa du lịch xứ Mường**

- Tên đầu mục: Món thức ẩm thực (tiếng Việt –

*Trường hợp 3: Phương thức định danh căn cứ vào cách chế biến*

Đầu mục	Tiếng Mường và dịch nghĩa	Cách chế biến
bắp bò luộc	bắp pò luộc (bắp-bò-luộc)	luộc
chả băm thịt bò	chả băm nhúc pò (chả-băm-thịt-bò)	băm
chim cút quay	chim cút quay (chim-cút-quay)	quay
châu chấu rang	chồ hang (châu chấu-rang)	rang
cua rang	cua hang (cua-rang)	rang
ếch xào măng	iếch xào băng (ếch-xào-măng)	xào
gỏi cá “nén”	gỏi cá nén (gỏi-cá-“nén”)	gỏi
măng nướng	băng náng (măng-nướng)	nướng
mầm sa nhân nướng	mun nêng náng (mầm-sa nhân-nướng)	nướng
muôm muôm rang	muôm muôm hang (muôm muôm-rang)	rang
rêu đồ	cờng tò (rêu-đồ)	đồ
rêu nướng	cờng náng (rêu-nướng)	nướng
rêu vùi	cong vùi (rêu-vùi)	nướng vùi
thịt gà bọc lá chuối nướng	nhúc ca bọc lá chuối náng (thịt-gà-bọc-lá-chuối-nướng)	bọc lá chuối, nướng
thịt dơi nấu chuối	nhúc dơi nổ cây chuối (thịt-dơi-nấu-cây-chuối)	nấu om
thịt chuột nướng	nhúc rê náng (thịt-chuột-nướng)	nướng...

ghi chú tiếng Mường).

- Định nghĩa theo cách tường giải về món thức ẩm thực (có thể trình bày cả thuật ngữ quốc tế, những quan niệm khác nhau về khái niệm).

- Miêu tả khái quát món thức ẩm thực: Nguồn gốc; nơi làm, hương vị, màu sắc, dạng thể, cách thưởng thức...

- Đặc tả: Nguyên liệu, nguồn gốc, hương vị, màu sắc, dạng thể, công dụng; nghệ thủ công làm ra, dụng cụ làm, cách làm, sản phẩm, tiêu thụ... Miêu tả lễ hội, tục lệ hay sự kiện có liên quan đến món thức ẩm thực...

- Mối quan hệ với các món thức ẩm thực khác.

*Trường hợp 4: Phương thức định danh căn cứ vào đặc tính sản phẩm*

Đầu mục	Tiếng Mường và dịch nghĩa	Đặc tính
bánh dẻo	pênh dẻo (bánh-dẻo)	dẻo
canh rau đắng	kenh tắc đắng (canh-rau-đắng)	đắng
com cháy	com chắ (com-cháy)	cháy
com trắng	com ngằn (com-trắng)	trắng
com tím	com tím (com-tím)	tím
com vàng	com vàng (com-vàng)	vàng
com xanh	com xenh (com-xanh)	xanh
khoai môn nấu đắng	khoai môn nổ đắng (khoai-môn-nấu-đắng)	đắng
măng chua nấu	băng tura nổ (măng-chua-nấu)	chua
măng đắng đồ	băng đắng tò (măng-đắng-đồ)	đắng
rau thơm	tắc-hom (rau-thơm)	thơm
ruột cá nấu đắng	roch cá nổ đắng (ruột-cá-nấu-đắng)	đắng
thịt gà nấu măng chua	nhúc ca nổ băng chua (thịt-gà-nấu-măng-chua)	chua
xương sườn rang chua ngọt	xiênh khảnh hang chua ngoch (xương-sườn-rang-chua-ngọt)	chua ngọt...

- Vị trí và tác động trong văn hóa ẩm thực Mường.
- Minh họa (nếu có).

## 5. Thảo luận

### 5.1. Thế nào là “ẩm thực trong văn hóa” và “văn hóa ẩm thực”?

“Ẩm thực trong văn hóa”: Ẩm thực là một từ Hán Việt, “ẩm” nghĩa là “uống”, “thực” nghĩa là “ăn”, nghĩa cả từ là “ăn - uống” nói chung. Ẩm thực Mường, theo tiếng Mường là “ẩm thức Mường”.

Theo quan niệm chung, văn hoá gồm tất cả những sản phẩm vật chất (văn hóa vật chất) và sản phẩm tinh thần (văn hoá tinh thần). Các thành tố cơ bản của văn hóa là: Ngôn ngữ, tôn giáo, tín ngưỡng,

lễ hội, phong tục tập quán, nghề thủ công, công trình kiến trúc, trang phục, các loại hình nghệ thuật truyền thống, văn học, âm thực...

“Văn hóa ẩm thực”: Ẩm thực là một thành tố văn hóa, có liên quan đến tập tục của một cộng đồng. Theo nghĩa hẹp, văn hóa ẩm thực là những món thức, nguyên liệu và công cụ chế biến, sản phẩm... Hiểu theo nghĩa rộng, văn hóa ẩm thực là một phần trong phức thể các đặc trưng về vật chất và tinh thần, là tri thức dân gian, tình cảm, khẩu vị, lối bày biện, cách thưởng thức và ứng xử, giao tiếp của một cộng đồng qua việc “ăn uống”.

Như vậy, khi tìm hiểu văn hóa ẩm thực phải xem xét ở hai phương diện: Văn hoá vật chất (đồ ăn; thức uống...) và văn hoá tinh thần (là cách làm ra đồ ăn và thức uống, nghệ thuật chế biến; cách ứng xử, giao tiếp trong ăn uống; ý nghĩa, biểu tượng, tâm linh...).

Trong đời sống, ẩm thực chịu ảnh hưởng của các nhân tố: Địa lý, khí hậu, kinh tế, tín ngưỡng, quan hệ xã hội... thực tế ở cộng đồng. Ẩm thực của người Mường rất đặc sắc và độc đáo, ẩn chứa nhiều giá trị tinh thần, chứa đựng những nét văn hóa tộc người. Qua những tri thức ẩm thực có thể thấy: Quan hệ của người Mường với tự nhiên; các quan hệ xã hội; các hoạt động tín ngưỡng tôn giáo, lễ hội, tập tục; quan hệ với thần linh, tổ tiên; các lễ hội, tập tục; sự kiêng kỵ; đời sống lao động sản xuất; quan niệm về sức khỏe và bệnh tật; kinh nghiệm và khẩu vị độc đáo của người Mường về ẩm thực...

Ví dụ 1: Nét độc đáo trong văn hóa ẩm thực của người Mường được thể hiện trong cỗ lá (những món ăn được bày trên lá chuối). Làm mâm cỗ này, người Mường thể hiện lòng thành kính, biết ơn của họ đối với tổ trời đất, tổ tiên. Ngồi vào mâm cỗ, thực khách tìm hiểu thêm được lễ giáo, phép lịch sự và quan niệm của người Mường về quan hệ với thiên nhiên, con người, qua cách ngồi, cách ăn, cách rót, lời mời... Năm 2019, trong khuôn khổ Tuần Văn hóa – Du lịch Hòa Bình, Tổ chức Kỷ lục Việt Nam đã trao bằng chứng nhận xác lập kỷ lục “Mâm cỗ lá truyền thống của người Mường ở Hòa Bình” lớn nhất Việt Nam.

Ví dụ 2: Hầu như trong lễ hội hay sự kiện lớn trong đời người nào của người Mường cũng có “ăn uống” hoặc liên quan đến đồ ăn thức uống, ví dụ hội Đám đuông (giã lúa - giã gạo); Đọc moong (đi săn thú rừng), hay trong các lễ dâng cúng trong tang lễ... Qua các lễ hội, những giá trị văn hóa độc đáo như trang phục truyền thống, sự tạo dựng không gian văn hóa truyền thống, văn hóa ẩm thực, giao tiếp ứng xử, tập tục, những điệu hát múa, những lời hát giao duyên, các trò diễn dân gian, các môn thể thao dân tộc như bắn nỏ, tung còn giao duyên, đẩy gậy, kéo co... được bảo tồn và phát huy giá trị; đồng thời, cũng là dịp cho các thế hệ sau hiểu hơn về bản sắc Mường. Có những câu ca được truyền tụng gắn với phong tục và ẩm thực: *Com đồ, nhà gác/ Nước*

*vác, lợn thui/ Ngày lùi, tháng tới/ Quần một ống, áo tây gang/ Trâu gỗ mõ, chó leo thang...*

Hiện nay, văn hóa truyền thống nói chung và văn hóa ẩm thực của người Mường nói riêng có nhiều biến đổi và có xu hướng mai một. Các nguyên nhân chính như: Sự biến đổi về điều kiện tự nhiên, môi trường; biến đổi về đời sống kinh tế-xã hội; quá trình tiếp biến văn hóa ở at và có thể cả quan niệm phiến diện về những giá trị văn hóa cổ truyền. Vì vậy, cần có các giải pháp để bảo tồn vốn ẩm thực dân gian Mường trong bối cảnh hiện nay, nhằm giữ gìn sự đa dạng của văn hóa của dân tộc này trong văn hóa Việt Nam.

## 5.2. Các tri thức về ẩm thực Mường có vị trí như thế nào trong Bách khoa thư du lịch xứ Mường?

“Bách khoa thư du lịch xứ Mường” được xem là một cẩm nang cung cấp các tri thức về những chuyến đi, điểm đến, con người và những sự kiện sẽ gặp, đồng thời đáp ứng nhiều quan tâm khác nữa trong những chuyến du lịch của du khách tới xứ Mường.

Du lịch: Đi xa cho biết xứ lạ ở hay trải nghiệm ở xứ lạ.

Du khách (khách du lịch): Người đi xa cho biết xứ lạ ở hay trải nghiệm ở xứ lạ.

Căn cứ theo mục đích (động cơ) chuyến đi - động lực thúc đẩy hoạt động nhằm thỏa mãn nhu cầu du lịch của con người (họ muốn biết hay trải nghiệm những gì ở xứ lạ), có thể có những phân biệt các loại du lịch phổ biến: Du lịch thiên nhiên thu hút những người thích thưởng thức phong cảnh tự nhiên và đời sống động thực vật hoang dã, vẻ đẹp và đời sống hoang sơ, hùng vĩ của rừng, núi, suối thác...; Du lịch xã hội mang đến sự tiếp xúc, giao lưu với những người khác; Du lịch thu hút khách du lịch bằng những hoạt động được xác định trước và thách thức phải hoàn thành trong chuyến đi; Du lịch giải trí được nảy sinh từ nhu cầu nghỉ ngơi, thư giãn để phục hồi thể lực và tinh thần; Du lịch dân tộc học giúp tìm hiểu lịch sử nguồn gốc các cộng đồng dân tộc và các truyền thống văn hóa bản địa; Du lịch chuyên đề hướng tới một mục đích hoặc mối quan tâm riêng biệt; Du lịch thể thao để nâng cao thể chất, sức khỏe; Du lịch tôn giáo thỏa mãn nhu cầu tín ngưỡng đặc biệt của những người theo đạo phái khác nhau, họ đến nơi có ý nghĩa tâm linh hay vị trí tôn giáo được tôn kính. Du lịch văn hóa hấp dẫn những người quan tâm đến truyền thống lịch sử, phong tục tập quán, nền văn hóa nghệ thuật... của nơi đến, những nét bản sắc văn hóa truyền thống...

Xứ Mường (nơi có người Mường) là các tỉnh: Hòa Bình, Thanh Hóa, Ninh Bình, Phú Thọ, Sơn La, Yên Bái và huyện Ba Vì thuộc Hà Nội - những địa bàn cư trú truyền thống của dân tộc Mường. Các tỉnh thuộc khu vực Tây Nguyên, Đông Nam Bộ là những nơi người Mường mới di cư đến từ nửa sau thế kỷ XX. Nhìn khái quát, hiện nay người Mường cư trú tập trung ở các khu vực Trung du Bắc Bộ,

Bắc Trung Bộ.

Du lịch đến một xứ lạ như xứ Mường, du khách được chứng kiến những lễ hội diễn ra quanh năm: Lễ sắc bùa, lễ xuống đồng, hội cầu mưa, lễ rửa lá lúa, lễ com mới. Người Mường hát ru em, đồng dao, hát đập hoa, hát đố... Công là nhạc cụ đặc sắc của người Mường, ngoài ra còn có nhị, sáo, trống, khèn lú. Trong lễ hội Đăm đuông, người Mường dùng chày gõ vào chiếc cối gỗ hình máng, tạo thành những âm thanh rộn ràng: Người phụ nữ nhiều tuổi nhất trong nhà đứng đầu cối, già ba tiếng “kênh... kênh... kinh...” bằng “chày cái”, trang trọng linh thiêng và rất nghệ thuật. Tiếp ngay sau đó là những tiếng “đăm đuông” con gái và cháu gái, với những “chày con” và “chày cháu”. Nhịp điệu phải giữ đúng, cùng hòa âm nhịp nhàng... Du khách có thể được xem trình diễn mô “Đề đất đẻ nước”, xem hát sắc bùa và nghệ thuật công chiêng, xem hay tham gia thi bắn nỏ, đánh đu, ném còn... Du khách có thể lên nhà sàn và thử đặt bếp. Người Mường thường có hai bếp: Một bếp để nấu nướng thức ăn và cho phụ nữ, trẻ em ngồi sưởi; một bếp khác ở gian góc dùng cho đàn ông sưởi, đun nước uống và tiếp khách...

Âm thực Mường có thể là một trong những mối quan tâm số một của du khách trong du lịch văn hóa, du lịch xã hội và du lịch dân tộc học (xoay quanh trục văn hóa Mường). Du lịch văn hóa hướng đến vốn văn hoá cổ truyền của một quốc gia hoặc vùng, đặc biệt là lối sống của người dân ở những khu vực địa lý, lịch sử, nghệ thuật, kiến trúc và các yếu tố khác đã giúp hình thành cách sống của họ, trong đó có âm thực.

Hiện nay, ở các địa phương như Hòa Bình, Thanh Hóa, người Mường đã tự chế tác chữ Mường và

dùng để ghi các tác phẩm văn học dân gian. Trong “Bách khoa thư du lịch xứ Mường”, ở các mục về âm thực Mường, ngôn ngữ trình bày là tiếng Việt (ghi bằng chữ Quốc ngữ) có chú thích tiếng Mường khi cần thiết (ghi bằng cách phiên âm Mường).

## 6. Kết luận

Người Mường là cộng đồng có vốn văn hóa cổ truyền đặc sắc ở Việt Nam. Sự hình dung các tri thức về âm thực Mường trong “Bách khoa thư du lịch xứ Mường” cho thấy công trình này đặt ra những yêu cầu đối với người biên soạn. Trước hết, đó là kiến thức về văn hóa âm thực, lối chế biến thường gặp, khẩu vị và những nghi thức ăn uống của người Mường, đồng thời có phương pháp biên soạn và phải có ý thức hướng tới mục đích trong những chuyến du lịch: Du khách khi “đi xa cho biết xứ lạ ở hay trải nghiệm ở xứ lạ” - thường quan tâm đến văn hoá cổ truyền, đến lối sống của người dân địa phương, đến tập tục, cách làm ra những sản phẩm, hương vị và cách thưởng thức âm thực (thậm chí muốn được cùng làm và cùng ăn uống), tóm lại muốn biết những gì đã làm nên bản sắc của cộng đồng này, trong đó có cả tiếng Mường. Việc tìm hiểu văn hóa âm thực giúp hiểu đầy đủ và sâu sắc hơn về ý nghĩa hàm chứa trong “âm thực”, hiểu được phần nào cách ứng xử với tự nhiên và xã hội của người Mường. Đây cũng là một điểm hấp dẫn trong du lịch ở xứ Mường.

Ngoài ra, công trình nghiên cứu được đọc giả đón nhận, sẽ có ích lợi rõ rệt đối với du lịch - ngành công nghiệp không khói, đồng thời giúp các cộng đồng hiểu biết lẫn nhau và nâng cao lòng tự hào dân tộc, đặc biệt góp phần bảo tồn vốn văn hóa cổ truyền của người Mường.

## Tài liệu tham khảo

- Borowiecki, K. J., & Castiglione, C. (2014). Cultural participation and tourism flows: An empirical investigation of Italian provinces. *Tourism Economics*, 20(2), 241–262.
- Chi, B. (2001). *Văn hóa âm thực dân gian Mường Hòa Bình*. Hà Nội: Nxb. Văn hóa Dân tộc.
- Chi, N. D. T. (1995). *Người Mường ở Hòa Bình*. Hà Nội: Nxb. Văn hóa Dân tộc.
- Chien, N. Van. (2004). *Tien toi xac lap von tu vung van hoa Viet*. Hà Nội: Nxb. Khoa học Xã hội.
- Dinh, N. Van. (2008). *Giao trình Kinh tế du lịch*. Hà Nội: Nxb. Đại học Kinh tế quốc dân.
- Hai, C. S. (2013). *Le tục vọng đời người Mường*. Hà Nội: Nxb. Đại học Quốc gia Hà Nội.
- Hien, N. T. (2004). *Bài giảng Tổng quan du lịch*. Đại học Mo ban công Thanh pho Ho Chi Minh.
- Hieu, D. H. (2002). Tục cưới xin của người Mường ở Thanh Sơn, Phú Thọ. *Tạp chí Dân tộc học*, số 5.
- Khang, N. Van, Chi, B., & Hanh, H. Van. (2002). *Tu dien Mường - Viet*. Hà Nội: Nxb. Văn hóa Dân tộc.
- Kien, D. T. (2004). *Mot so van de ve du lich Viet Nam*. Hà Nội: Nxb. Đại học Quốc gia Hà Nội.
- Lien, T. T., & Kien, N. H. (1989). *Văn hóa truyền thống Mường Đu*.
- Mai, T. T. (2006). *Giao trình Tổng quan du lịch*. Hà Nội: Nxb. Lao động - Xã hội.
- Phuc, B. K. (2004). *Nghi lễ Mo trong đời sống tinh thần của người Mường*. Hà Nội: Nxb. Văn hóa Dân tộc.
- Trier, J. (1931). *Der deutsche Wortschatz im Sinnbezirk des Verstandes*. Heidelberg: Winnter.

## ẨM THỰC MƯỜNG TRONG “BÁCH KHOA THƯ DU LỊCH XỨ MƯỜNG”

Tạ Văn Thông<sup>a</sup>  
Tạ Quang Tùng<sup>b</sup>

<sup>a</sup> Viện Từ điển học và Bách khoa thư Việt Nam  
Email: [tavanthong1955@gmail.com](mailto:tavanthong1955@gmail.com)

<sup>b</sup> Viện Ngôn ngữ học  
Email: [quangtung7391@gmail.com](mailto:quangtung7391@gmail.com)

Ngày nhận bài: 13/7/2021  
Ngày phản biện: 14/8/2021  
Ngày tác giả sửa: 26/8/2021  
Ngày duyệt đăng: 20/9/2021  
Ngày phát hành: 30/9/2021

DOI: <https://doi.org/10.25073/0866-773X/562>

Bài viết trình bày các tri thức về ẩm thực Mường trong công trình nghiên cứu tương lai “Bách khoa thư du lịch xứ Mường”. Trong đó, tác giả tập trung vào các nội dung chính như: (1) Xác định các đầu mục về ẩm thực Mường trong “Bách khoa thư du lịch xứ Mường” gồm phân loại các đầu mục theo công dụng (đồ ăn; thức uống); phân loại theo phương thức định danh (căn cứ vào nguyên liệu, cách chế biến, đặc tính sản phẩm; gia vị...). (2) Xác định thông tin trong các mục về ẩm thực Mường. Đồng thời, bài viết đưa ra một số điểm thảo luận sau:

Thứ nhất, thế nào là “ẩm thực trong văn hóa” và “văn hóa ẩm thực”? Ẩm thực là một từ Hán Việt, “ẩm” nghĩa là “uống”, “thực” nghĩa là “ăn”, nghĩa cả từ là “ăn - uống” nói chung. Đây vốn là một “động từ”, nhưng có một từ đồng âm với nó là “danh từ” (chỉ “món thức để ăn uống”, cũng như từ thịt của tiếng Việt). Ẩm thực Mường, theo tiếng Mường là “ẩm thức Mường”. Ẩm thực không chỉ là những “món thức để ăn uống”, nên khi nói về những “món thức để ăn uống”, phải miêu tả nguyên liệu, nghề, làng nghề, cách làm, hương vị; dạng thể, cách thưởng thức, quan hệ với các món thức ẩm thực khác, vị trí và tác động trong văn hóa; “Văn hóa ẩm thực”: Ẩm thực là một thành tố văn hóa, có liên quan đến tập tục của một cộng đồng. Theo nghĩa hẹp, văn hóa ẩm thực là những món thức, nguyên liệu và công cụ chế biến, sản phẩm... Hiểu theo nghĩa rộng, văn hóa ẩm thực là một phần trong phức thể các đặc trưng về vật chất và tinh thần, là tri thức dân gian, tình cảm, khẩu vị, lối bày biện, cách thưởng thức và ứng xử, giao tiếp của một cộng đồng qua việc “ăn uống”.

Như vậy, khi tìm hiểu văn hóa ẩm thực phải xem xét ở hai phương diện: Văn hoá vật chất (đồ ăn, thức uống...) và văn hoá tinh thần (quy trình làm ra đồ ăn và thức uống, nghệ thuật chế biến; khẩu vị, cách ứng xử, giao tiếp trong ăn uống; ý nghĩa, biểu tượng, tâm linh...).

Thứ hai, các tri thức về ẩm thực Mường có vị trí như thế nào trong “Bách khoa thư du lịch xứ Mường”? Bách khoa thư này là một cẩm nang cung cấp các tri thức về những chuyên đi, điểm đến, cảnh vật và đáp ứng những quan tâm khác nữa trong những chuyên du lịch của du khách tới xứ Mường.

Căn cứ theo mục đích chuyên đi (du khách muốn biết hay trải nghiệm điều gì đó ở xứ lạ), có thể thấy ẩm thực trong văn hóa Mường là một trong những mối quan tâm số một của du khách trong du lịch văn hóa.

Việc tìm hiểu ẩm thực giúp hiểu sâu sắc hơn ý nghĩa văn hóa hàm chứa trong “ẩm thực”, hiểu được phần nào cách ứng xử với tự nhiên và xã hội của người Mường. Đây cũng là một điểm hấp dẫn trong du lịch ở xứ Mường.

**Từ khóa:** Ẩm thực; Bách khoa thư du lịch; Dân tộc Mường; Mục trong bách khoa thư; Văn hóa ẩm thực.