

Ẩm thực của người Khmer ở Đồng bằng sông Cửu Long

Thứ bảy, 09/08/2014

Tín ngưỡng trong ẩm thực

Người Khmer thể hiện sự trân trọng, biết ơn hạt lúa qua tín ngưỡng cúng hồn lúa (cúng pralung srâu). Thức cúng là một mâm cơm thơm tất, tinh khiết; lục Achar sẽ đọc bài kinh “cúng cơm” để mời gọi hồn lúa về đem no ấm cho mọi nhà. Các phẩm vật dâng cúng cho tổ tiên và cúng đất, cúng ruộng đều làm từ gạo và nếp.

Tín ngưỡng thờ hồn lúa còn thể hiện qua cúng bai bin với các loại thức cúng: trái cây, bánh ngọt, ngũ cốc, nhất là xôi và cơm được vắt thành từng nắm tròn, nhỏ gọi là “com phước”. Các loại bai bin đặt mang ở xung quanh chánh điện chùa để cúng ông bà, tổ tiên. Cúng xong, một phần món ăn đó được đặt ở cổng chùa bố thí cho người nghèo, một phần được đem cúng rải trong ruộng lúa để cúng thần bảo hộ ruộng đất (arak wiel). “Tục “đưa cơm cho lúa” này thuộc dạng tín ngưỡng nông nghiệp nhằm ý nghĩa cầu mong cây lúa, mùa màng sắp tới được tươi tốt, có đủ cơm ăn”.(1)

Ngoài ra, người Khmer còn quan niệm “cây lúa giống như người phụ nữ có thời con gái, có lúc đẻ con”. Hình tượng nữ thần lúa trong văn hóa Khmer là người đàn bà cưỡi trên mình cá chép, tay cầm nhánh lúa. Vì vậy, phần nhiều tên các giống lúa đều được bắt đầu bằng chữ “nàng” hoặc “neang”: nàng đen, nàng lép, nàng quýt, nàng cho... Người Khmer còn tin lúa có 19 hồn (pralung srâu). Trước khi gặt, người Khmer phải làm lễ cúng gọi hồn lúa về nhà. Sau khi gặt, lúa đổ vào bồ phải đập kỹ để hồn lúa khỏi bay đi nơi khác. Theo tục lệ, bao giờ người Khmer cũng lưu lại ở bồ một ít lúa để hồn lúa không biến mất, mùa màng thu hoạch có hiệu quả.(2)



Nghệ nhân làm bánh gừng - món ăn đặc sản của đồng bào dân tộc Khmer. Ảnh: DUY KHÔI

Là tín đồ Phật giáo Nam Tông Khmer, người Khmer rất kính trọng sư sãi và họ thường nghĩ về kiếp sau với mong muốn cuộc sống tốt đẹp hơn. Những thứ tốt đẹp nhất, người Khmer đều dành để mang vào chùa, dâng lên sư sãi. Cơm dâng lên sư sãi phải là cơm trắng cá tươi. Trong các dịp lễ tết, thức ăn dâng cúng chùa phong phú và tươi ngon. Tất cả đều nhằm mục đích cầu mong được phước về sau. “Là tín đồ Phật giáo Nam Tông Khmer, các sư sãi Khmer vẫn được dùng thức mặn. (...) Tất cả sư sãi trong chùa đều do tín đồ thuộc phạm vi của ngôi chùa ấy luân phiên nhau nấu và cúng dường thức ăn để nhận được phước.

Cơm và thức ăn, bánh trái ngon và sạch sẽ, tinh khiết cũng được cư dân Khmer chuẩn bị đem đến chùa dâng cho sư sãi vào dịp Lễ mừng năm mới (Chôl Chnăm Thmây) để tỏ lòng trọng vọng. Trước khi dùng các thức ăn do tín đồ mang tới, các vị sư sãi đều tụng kinh làm lễ tạ ơn những người nông dân đã khó nhọc làm ra lương thực, thực phẩm và nhân đó, các vị sư ban thức ăn đến những người nghèo và những linh hồn thiếu đói. Sau khi dùng cơm, các sư sãi lại tụng kinh chúc lành dân trong phum, sóc. Những thức ăn cúng tế cho sư sãi có khi được lồng vào một Phật thoại và được thực hiện theo nghi thức của tín ngưỡng dân gian.

Thức ăn- bài thuốc

Cũng như các dân tộc khác, người Khmer rất chú ý đến vấn đề ăn uống để đảm bảo sức khỏe. Thông qua các món ăn bài thuốc, người Khmer có thể tự giúp cơ thể vượt qua những bệnh tật thông thường.

Người Khmer dùng thịt gà ác chưng cách thủy với lá muông thái nhỏ để trị các chứng bệnh ngoài da: hắc lào, vẩy nến,... Bị nhức mỏi thì dùng lá nhàu hoặc lá lốt gói thịt lợn hay thịt rắn băm nhuyễn ăn để trị bệnh. Ăn ốc hương để trị chứng đau khớp xương. Lấy vỏ quýt phơi khô cùng với củ gừng xắt nhuyễn, mỏng hay giã ra châm chung với trà uống để trị chứng đau bụng, cảm, sốt cao. Đặc biệt là phương pháp xông hơi bằng các loại lá như lá chanh, lá bưởi, lá sả. “Để cho sản phụ sinh nở dễ dàng, có sức khỏe hầu chịu đựng được những cơn đau, người Khmer tin rằng sản phụ đó trước khi sinh cần ăn thịt một con rùa khoảng 200g. Sau khi sinh xong, để giúp cho phụ nữ mới sinh chóng lại sức, phòng bệnh trúng thực, tăng sức đề kháng cho cơ thể, người Khmer có tập quán dân gian lâu đời là cho sản phụ ăn một bát canh nóng gồm củ ngải, củ nghệ, cùng các loại rau cỏ rừng và đồng như cỏ chai, cỏ diều...”.(3)

Những khi trời chuyển mùa, người Khmer cũng có món ăn thích hợp theo thời tiết, kiểu mùa nào thức nấy; đồng thời, các thức ăn đó còn có tác dụng trị bệnh. Chẳng hạn: “Vào mùa nóng, người Khmer có tập quán nấu một số món ăn có tác dụng hạ nhiệt, ngăn được chứng bệnh sỏi, ban trái hoặc chữa được bệnh nóng gan... đó là món ăn nấu bằng lá cắt quạ mà người Khmer gọi là Pua omben (loại có quả nhỏ chứ không phải loại quả to Sok kha ét). Lá này giã nát vắt lấy nước, nấu chung với thịt gà hoặc cá, nếu ở vùng không có lá cắt quạ, người ta có thể thay thế bằng lá hủ bao và hoa của cây đu đủ.”(4)

Mặc dù có sự cộng cư lâu dài với các dân tộc Việt, Hoa, Chăm anh em, nhưng người Khmer ở ĐBSCL vẫn bảo tồn được những nét đẹp văn hóa truyền thống của dân tộc mình. Trong sinh hoạt đời thường, cũng như lễ hội truyền thống, người Khmer ở ĐBSCL vẫn có ý thức giữ gìn, phát triển những quan niệm ẩm thực và món ăn mang tính đặc trưng của dân tộc mình.

Trần Phóng Diệu

(1) Phan Thị Yến Tuyết (1993), Nhà ở, trang phục, ăn uống của các dân tộc vùng Đồng bằng sông Cửu Long, Nxb KHXH, Hà Nội, tr.168.

(2) Nguyễn Công Bình, Lê Xuân Diệm, Mạc Đường (1990), Văn hóa và cư dân Đồng bằng sông Cửu Long, Nxb KHXH, tr. 379.

(3) Phan Thị Yến Tuyết, Sđd. tr.165.

(4) Phan Thị Yến Tuyết, sđd, tr.164.