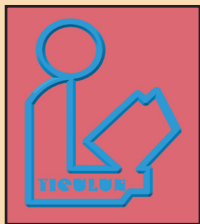


ĐỖ QUANG TUẤN HOÀNG

Vượt qua
những
ngàn mây
du ký

VẮT QUA NHỮNG NGÀN MÂY

ĐỖ QUANG TUẤN HOÀNG



1 - Chuyện Ngựa Và Người

Ở Việt Nam, không có nơi nào con ngựa thân thiết và quan trọng với con người như ở huyện Bắc Hà, tỉnh Lào Cai. Ở đó, có chợ ngựa rộn rã mỗi sáng chủ nhật hằng tuần. Ngựa gần gũi với người dân đến độ họ có câu cửa miệng : «Con ngựa cũng giống như con người.»

Độc đáo chợ ngựa

19 giờ 30 phút, yên vị trên ô tô giường nằm khởi hành từ bến xe Mỹ Đình (Hà Nội) đi bến xe Bắc Hà (Lào Cai), tôi nghe thấy rất nhiều du khách nước ngoài lẫn người Việt mình trò chuyện với nhau về chợ Bắc Hà. Họ cũng như tôi, đi chuyến xe xuyên đêm này để kịp sáng sớm mai, Chủ nhật, đi chơi chợ phiên.

Năm giờ sáng, tiếng nhạc ngựa leng keng, rộn rã kéo tôi ra khỏi phòng. Chợ Bắc Hà nằm ở trung tâm một thung lũng rộng thuộc thị trấn Bắc Hà, huyện Bắc Hà, tỉnh Lào Cai. Ngựa đi thành đoàn dài, thồ, kéo hàng hóa, chở người xuống chợ. Móng ngựa gõ cộc cộc xuống mặt đường hòa với tiếng người bản địa líu lo làm nhộn nhịp cả không gian.

5 | Vắt Qua Những Ngàn Mây

7 giờ 30 phút, anh Tráng Seo Ký, 47 tuổi, người H'mông, từ thôn Tẩn Chư, xã Tả Van Chư buộc con ngựa đực một tuổi hai tháng, màu nâu vào một thanh sắt ở hàng rào công viên bờ hồ thị trấn Bắc Hà, đoạn đối diện nhà văn hóa tổ dân phố Nậm Sắt 1. Từ nhà xuống chợ, đi xe máy chỉ hết 30 phút nhưng vì đi bộ dắt ngựa nên anh Ký mất đến hai giờ. Buộc ngựa xong, anh thanh thoi đi dạo một vòng xem người, xem cảnh. Ngồi xuống chiếc ghế gỗ ở một cái quán, ăn bát phở, uống chén rượu, anh rút một điều thuốc Lào phả khói trắng cả râu cả tóc, cười khoan khoái. Các chủ ngựa lục tục đến, người riu ran, ngựa hí vang, ngựa nhai cỏ rau rầu, ngựa thở pừ pừ, mài móng quèn quẹt...

Tám giờ, chợ bắt đầu nhộn nhịp. Hàng trăm người đổ dồn vào 100 con ngựa đủ kích cỡ, màu sắc.

Một ông khách tiến đến xem con ngựa của anh Ký. Đi một vòng ngắm nghía toàn thân con ngựa; sờ tay vào bờm, lông; vỗ vào lưng, mông, bụng; kéo chân ngựa, kéo mõm ngựa lên xem... sau năm phút ngắm soi, ông cất tiếng :

- Béo quá nhỉ ! - Ông khách tìm có dìm hàng.

- Mùa này (là) mùa cỏ non mà ngựa không béo thì chỉ có tại thằng người thôi. - Anh Ký đáp. Rồi anh tăng tiu

con ngựa của mình :

- Một tuổi hai, chín mươi cân, 18 triệu. Trả bao nhiêu?
- 14 triệu thôi.
- Ô, không được đâu. 17 triệu.
- 14 thôi.
- Ấy dà. 16.

Người mua lắc đầu. Anh Ký xuống giá :

- 15.

Người mua định bỏ đi. Anh Ký liền ôm vai kéo lại rồi cười nói : «Giảm 500. Bắt tay !» Anh Ký chìa tay ra, người kia giờ tay bắt rồi thò tay vào túi rút cọc tiền. Hai người ngồi xỏm ngay xuống cạnh chỗ buộc ngựa cởi dây chun buộc, đếm tiền. Giao đủ 14.500.000 đồng, ông khách móc túi lấy điện thoại di động bấm máy gọi: «Bảo mẹ dọn cái chuồng ngựa cho bố nhé !».

8 giờ 30 phút, bán xong ngựa, rút cẩn thận cọc tiền vào túi, anh Ký hỉ hả đi chơi chợ.

Nhìn đám ngựa Bắc Hà, bất giác tôi nhớ ngay đến hai con ngựa quý trong truyện Tam quốc diễn nghĩa (La

7 | Vất Qua Những Ngàn Mây

Quán Trung). Một con là ngựa Xích Thố, ngày đi ngàn dặm, lội nước trèo núi băng băng, toàn thân một màu đỏ như lửa, tuyệt không có cái lông tạp nào, từ đầu đến đuôi dài một trượng, từ móng lên trán cao tám thước, lúc miệng gặm chân cật, có cái vể tung mây vượt bể. Xích Thố gắn với cả cuộc đời chinh chiến kiêu hùng, nhân nghĩa của Quan Vân Trường. Còn ngựa Địch Lư thì trông rất khỏe mạnh, cưỡi tốt lắm, hiềm nổi dưới mắt có «chỗ trũng chứa nước mắt», cạnh trán lại có điểm trắng. Khoái Việt xem tướng ngựa bảo dùng nó thì hại chủ. Nhưng chính nó sau đó lại nhún mình nhảy vọt cao ba trượng sang phía bờ tây Đàn Khê giúp Lưu Huyền Đức như vừa bay bổng lên mây mà thoát nạn Sái Mạo truy sát.

Chợ ngựa dài chừng 500m, đâu đâu cũng vang lên những lời bình phẩm :

- Ngực nở, con này thô thì số một rồi. Nó ăn tốt nên béo. Nhưng chỉ sợ nó không biết đẻ.

Nghe thế, người chủ ngựa lập tức phản bác :

- Ô, để chứ, ở nhà có con cái của nó mà.

Rồi con ngựa cái màu nâu, tám tuổi được phát giá 25 triệu ấy, tôi lại vui chân sang đám khác. Trước một

con «Bạch mã mao như tuyết/ Tứ túc cương như thiết» được phát giá 18 triệu đồng, người mua ước hỏi :

- Con này mang đi đua được không ?

- Năm ngoái đua Bắc Hà mà. - Người chủ ngựa trả lời.

- Già lắm rồi nhỉ ?

- Chưa thay răng đâu. ¹

Tôi lại sà sang một đám khác. Thấy tôi chăm chú xem ngựa, ông chủ mời chào :

- Mua con bé không ?

- Máy tuổi rồi ? - Tôi hỏi.

- Chưa được một tuổi.

- Bao nhiêu ?

- 12 triệu.

- Nó nhát quá nhỉ !

- Toàn để ở chuồng, có mang ra ngoài đâu. Anh thử mang ra ngoài hai ngày xem.

1 Ngựa được ba tuổi bắt đầu thay răng

9 | Vắt Qua Những Ngàn Mây

Tôi cười, cảm ơn rồi đến phía đám ồn ã nhất chợ. Một ông trung niên đang tay trái ngửa gan bàn chân con ngựa đen lên, tay phải vừa nắm vừa đấm đấm bịch bịch vào đó. Con ngựa không kêu, không lồng. Tôi hỏi người phụ nữ đứng bên cạnh xem hành động đấy để làm gì. Chị Vàng Thị Tiền, 30 tuổi, người H'mông ở thôn Na Áng A, xã Na Hối, giải thích : «Sợ chân nó đau đấy. Người cũng phải xem chân, ngựa cũng phải xem chân.» Chị Tiền xuống chợ mua ngựa về thờ, xuống từ 8 giờ mà đến hơn 9 giờ vẫn chưa mua được con nào. Xong màn thử chân, người đàn ông kia liền lấy tay phải bóp mũi con ngựa một lúc rồi thả ra, theo chị Tiền, làm thế để xem con ngựa thở có đều không. Tiếp đó, anh ta tháo dây cương ngựa đang buộc ở thân cây muồng hoàng yến, dắt ra đường, nhảy phắt lên lưng ngựa, giật dây cương. Ngựa tung vó phi nước đại về phía cuối chợ. Chừng mười phút sau, anh lỏng dây cương cho ngựa đi nước kiệu quay về chỗ cũ. Vậy là màn cười ngựa phi để xem bước chạy, dáng chạy, tai, mắt, hơi thở của nó đã kết thúc. Ưng ý nên anh buộc ngựa về chỗ cũ rồi mặc cả :

- Giảm 200 nhé.

- Giảm 100 thôi. - Người chủ ngựa kiên quyết.

Vậy là sau đến 30 phút, cuộc mua bán mới xong. Người bán, người mua ngồi xuống đếm tiền. Người mua khó tính đó là anh Tráng Seo Ly, 55 tuổi, người H'mông, ở thôn Tả Van Chư, xã Tả Van Chư. Anh đã «mua được hai con cái : con bốn tuổi, 20 triệu; con bảy tuổi, 21 triệu; mua về để thờ». (Con ngựa bốn tuổi là con anh xem xét, thử rất kỹ mà tôi vừa kể. 100.000 đồng được người bán giảm giá, coi như để lấy may, nên anh Ly vẫn nói giá mua ngựa là 20 triệu.)

Chợ ngựa náo nhiệt đến tầm 11 giờ 45 phút. Người hỉ hả vì mua được những con ngựa béo tốt, khỏe; người dắt ngựa xuống mà «không có ai mua thì mang về nuôi». Đói, mệt, tất cả đều buộc ngựa vào bóng râm rồi rủ nhau «đi uống rượu».

Dãy hàng ăn dài chừng 500m chia làm ba khu, bán thắng cố ngựa, thắng cố dê, thịt lợn luộc, lòng lợn luộc, phở, bánh đúc ngô, cơm, mèn mèn... cũng là một trong những nơi vui nhất chợ Bắc Hà. Cả một tuần lao động vất vả, Chủ nhật xuống chợ là dịp để người ta nghỉ ngơi, vui chơi, gặp gỡ bạn bè. Cảnh cả gia đình bố mẹ, con cái mua bán xong dẫn nhau vào một hàng thắng cố, cùng ăn uống, nói chuyện, cười đùa vui vẻ thật ấm lòng. Thấy tôi đứng ngắm nghía nồi thắng cố ngựa, bà chủ quán mời chào : «Vào ăn thắng cố đi anh !»; mấy

người đàn ông ngồi ở cái bàn gần đó thì giơ tay vẫy tôi : «Oi, vào uống rượu !» Tôi cười thích chí vào ngồi cùng bàn, gọi một bát thắng cố ngựa, một bát óc đậu với chai rượu ngô Bản Phố góp vui. Anh Thiêm, người H'mông ở thôn Sín Chải, xã Na Hối xuống «đi chơi chợ thoi mà» từ bảy giờ. Đi khắp chợ chơi mỗi chân, anh rủ bốn người bạn vào quán uống rượu. Nghe anh nói chuyện điện thoại với bạn, tôi biết tính anh xởi lởi, vui vẻ. Anh trả lời người đầu bên kia rủ đi đâu đó là «Đi phải vui vui đây, không vui mình không đi đâu». Mấy người bạn của anh cũng vậy, họ thoải mái hút thuốc Lào, uống rượu, ăn thắng cố, nói chuyện ồn ào, cười đùa huyên náo. Anh Thiêm hỏi tôi «Lên Bắc Hà ăn thịt ngựa thấy thế nào ?» Khi thấy tôi trả lời rằng ngon, anh bồi tiếp : «Da giòn, thịt béo, mềm. Tây ăn cũng thích mà». Người bạn của anh thì cười bảo tôi : «Lên đây mà không uống rượu, không hút thuốc Lào thì không làm việc được đâu.» Ngồi khề khà uống rượu, ăn thắng cố, tôi nghe được biết bao tâm sự thú vị của những thực khách trong quán «Sơn Phụng-chuyên thắng cố» ấy. Người bảo : «Tuần nào không đi chợ xem ngựa, uống rượu là tuần ấy không chịu được». Người triết lý : «Bao giờ con người hết thì con ngựa mới hết». Góc kia, có cặp đôi đang tán tỉnh nhau. Cô gái trách : «Cây mạn của anh không tốt rồi». Thoáng chút bối rối, chàng trai cười

hiền đáp : «Ô, bỏ phân vào thì tốt thôi». Cứ thế, tiếng người í ới rủ nhau vào uống rượu, tiếng khách gọi thức ăn, tiếng chủ quán trả lời. Người rủ rủ tâm sự; người say rượu ngồi gà gât cười hiền hiền; người say thì mắt vằn, mặt đỏ nói oang oang nhưng tuyệt nhiên không gây gổ đánh nhau, không làm mất hòa khí. Chỉ có vui vẻ và thân thiện. Ngoài trời, nắng chang chang, có người say, đi ngật ngưỡng chân nam đá chân chiêu; có người say quá, ngồi gục đầu vào đầu gối ngủ, người gục vào cái櫃; người nằm lên yên xe máy; thậm chí có anh nằm lăn ra đất ngủ. Ai nỡ trách người say !

14 giờ 20 phút, chị Phượng chủ quán cười bảo đã «cháy thịt». Chị dọn hàng từ sáu giờ, nấu hai chảo thắng cố ngựa, 50kg thịt, mà sạch nhẵn. Cả trăm lít rượu và dấm kết bia nữa cũng bay. Những niềm vui, nỗi buồn của cả trăm người H'mông, Tày, Nùng, Dao, Giáy... đến quán cũng nhờ thế mà bay theo hơi rượu, mùi thức ăn. Mỗi tuần có một lần họ thanh tẩy tâm hồn. Chợ vì thế mà không thể thiếu được trong đời sống của người miền núi.

Ông Lý Bình Minh, Tỉnh ủy viên, Bí thư Huyện ủy, Chủ tịch Hội đồng Nhân dân huyện Bắc Hà, cho biết: Toàn huyện Bắc Hà hiện có 4.253 con ngựa, là địa phương nuôi nhiều ngựa nhất của tỉnh Lào Cai. Người

13 | Vắt Qua Những Ngàn Mây

Bắc Hà có truyền thống nuôi ngựa từ lâu đời. Chợ buôn bán đại gia súc như ngựa, trâu, bò tại trung tâm thị trấn Bắc Hà và một số xã trong huyện được hình thành, phát triển với quy mô lớn, tạo thuận lợi cho việc tiêu thụ gia súc trên địa bàn. Trung bình mỗi năm, Bắc Hà cung cấp cho thị trường từ 1.000 con đến 2.000 con trâu, bò, ngựa.

Chủ nhật hằng tuần, không kể trời nắng hay mưa, người dân từ các bản làng của 21 xã, thị trấn lại lũ lượt chảy từng đoàn về thung lũng Bắc Hà để họp chợ, buôn bán, vui chơi.

Chợ cũng thu hút đông đảo người buôn bán ngựa trong vùng và từ cả các tỉnh, thành phố xa xôi như Hà Nội, Bắc Giang, Bắc Ninh, Vĩnh Phúc, Lạng Sơn, Cao Bằng, Hà Giang... Có người đến chợ chọn mua ngựa về nuôi, người mua ngựa để buôn bán kiếm lời. Nhưng cũng có người đến đổi ngựa lấy ngựa. Ấy là khi người chủ ngựa không muốn nuôi con ngựa của mình nữa, họ dắt ngựa lên chợ tìm lấy một con ngựa phù hợp để trao đổi. Khi hai người chủ ngựa đồng ý, cuộc trao đổi diễn ra ngay ở chợ. Con ngựa nào tốt hơn, giá cao hơn thì người chủ ngựa kia sẽ các thêm tiền.

Chợ ngựa rất sôi động. Mỗi phiên chợ có trung bình hơn 100 con ngựa được dắt đến trao đổi, mua bán. Đàn ông H'mông, Tày, Nùng, Dao, Giáy, Phù Lá, La Chí, Kinh, Hoa... xúm quanh những con ngựa xem xét, bình phẩm. Ai chăm con nào cứ việc nhảy lên lưng ngựa cười chạy một đoạn. Ứng thì về mặc cả rồi ngã giá. Được giá thì bán, không thì đôi bên cùng cười vui vẻ.

Những dụng cụ phục vụ cho ngựa như yên ngựa, dây chằng, lồng đầu ngựa, móng ngựa, dao thái cỏ ngựa, chuông đeo cổ ngựa... cũng được buôn bán tập trung ở một khu. Chợ cũng có những người chuyên nghề đóng móng ngựa. Và xong chuyện bán mua, người ta lại quay quần bên chảo thắng cổ ngựa nghi ngút khói. Thịt ngựa mềm, ngọt, thơm, nháp với rượu ngô Bản Phố thơm lừng để hàn huyên sau một tuần lao động vất vả thì không gì tuyệt bằng.

Tầm 15 giờ, chợ tan. Hình ảnh người phụ nữ H'mông dắt ngựa hoặc bước theo chân ngựa về nhà với người chồng say rượu ngồi ngật ngưỡng hoặc nằm vắt ngang lưng ngựa vẫn còn in đậm trong tâm trí tôi. Thật không gì đậm chất H'mông, chất Tây Bắc hơn thế !

Chợ Bắc Hà cũng là một sản phẩm du lịch độc đáo đối với du khách trong và ngoài nước. Năm 2017, huyện Bắc Hà đón khoảng 301.000 lượt khách du lịch, doanh

thu từ hoạt động du lịch đạt 190 tỉ đồng. Trong 6 tháng đầu năm 2018 khách du lịch tới tham quan, nghỉ dưỡng trên địa bàn đạt 278.000 lượt người, doanh thu dịch vụ du lịch đạt trên 222 tỉ đồng, tăng 32 tỉ đồng so với năm 2016. Khách du lịch đã đến Bắc Hà là không thể không đi chơi chợ phiên.

Con ngựa cũng như con người

Bắc Hà có tổng diện tích đất tự nhiên là 68.176,40 ha, dân số 68.000 người gồm 14 dân tộc, trong đó dân tộc H'mông chiếm hơn 47% dân số trong toàn huyện. Các dân tộc còn lại là Kinh, Dao Tuyển, Tày, Nùng, Phù Lá, Hoa... Bắc Hà có khí hậu nhiệt đới, ba vùng địa hình với kiểu khí hậu khác nhau. Vùng thấp từ 116m đến 600m so với mực nước biển, nhiệt độ trung bình từ 28 độ C đến 32 độ C, gồm tám xã : Bảo Nhai, Nậm Lúc, Cốc Ly, Cốc Lầu, Bản Cái, Nậm Khánh, Nậm Đét, Bản Liền. Vùng trung, từ 600m đến 1.000m so với mực nước biển, nhiệt độ trung bình từ 25 độ C đến 28 độ C, gồm bảy xã : Lầu Thí Ngải, Thái Giàng Phố, Na Hối, Tà Chải, Bản Phố, Nậm Mòn, thị trấn Bắc Hà. Vùng cao, từ 1.000m đến 1.800m so với mực nước biển, nhiệt độ bình quân từ 18 độ C đến 22 độ C, gồm sáu xã : Lùng Phìn, Lùng Cải, Bản Già, Tả Củ Tỷ, Hoàng Thu Phố, Tả Van Chư. Nhiệt độ trung bình hằng năm của Bắc Hà

là 18,7 độ C, cao nhất là 32 độ C, thấp nhất là 1 độ C, cá biệt có năm xuống đến âm 2 độ C. Độ dốc trung bình từ 24 độ đến 28 độ trở lên, độ ẩm không khí là 75%. Địa hình, khí hậu đặc thù ấy rất phù hợp với việc nuôi ngựa, loài động vật khỏe, khôn, làm được nhiều việc.

Đối với người dân tộc ở các xã vùng cao, đa số là sống ở các bản, làng trên các sườn núi, cuộc sống chủ yếu dựa vào sản xuất nông-lâm nghiệp, việc đi lại của họ dựa nhiều vào ngựa. Ngựa là con vật gần gũi và có vai trò rất quan trọng trong cuộc sống hằng ngày của họ.

Con ngựa tiếng H'mông gọi là tu nênh. Ngựa là tài sản quý, có giá trị cao trong gia đình nên chọn mua ngựa là một việc hệ trọng.

Anh Tráng Seo Ly, 55 tuổi, người H'mông, ở thôn Tả Van Chur, xã Tả Van Chur, đúc kết : «Con ngựa cũng giống như con người, phải ăn làm, làm ăn thì mới khỏe và có ích; chỉ ăn ngủ, ăn chơi thì vừa nhàm chán vừa mang bệnh.»

Con ngựa gắn bó thân thuộc với người Bắc Hà như thế nên họ có rất nhiều tri thức dân gian độc đáo về việc chọn ngựa, nuôi ngựa. Chọn ngựa, trước hết phải nhìn tổng quan thân hình rồi mới xem xét đến từng chi

tiết. Ngựa có thân hình béo khỏe, lông mượt, mình dài, bốn chân to khỏe, ngực vạm vỡ, khuôn mặt cân đối... là yêu cầu bắt buộc. Ngựa sung sức nhất là trong thời kì sáu tuổi đến tám tuổi, những con ngựa ở độ tuổi này luôn được bán với giá cao nhất. Muốn biết tuổi ngựa thì nhìn răng. Ngựa được ba tuổi bắt đầu thay răng, răng ngựa thay hai đôi một và đến sáu tuổi, việc thay răng hoàn tất. Răng sữa của ngựa có màu trắng, răng thay xong có màu hơi ngả vàng, to hơn răng sữa. Nếu «cái răng cái tóc là góc con người» thì ngựa cũng thế. Ông Mã Seo Sử, 56 tuổi, người H'mông ở thôn Bản Phố 2B, xã Bản Phố, cho biết : Hàm răng ngựa đẹp là phải đều, ngắn, bề mặt bằng phẳng, nhỏ, chắc. Hàm răng như thế thì ngựa vừa ăn tốt vừa có tính thẩm mĩ. Mỗi con ngựa có từ sáu răng đến bảy răng trên một hàm, nhưng những con sáu răng một hàm là đẹp nhất. Tai ngựa phải dựng đứng, cử động linh hoạt hướng đến nơi phát ra âm thanh. Tai ngựa như thế vừa giúp nó nghe tốt vừa nhìn dũng mãnh. Khi ngựa phi, hai tai hướng về phía trước để phát hiện chướng ngại vật. Chúng có thể phát hiện chướng ngại vật cách xa hàng chục mét. Khi ấy, chúng dừng lại, đôi tai hướng ra phía sau và nhảy lên hí vang báo cho chủ biết. Nếu tai không thính, chúng sẽ không dám phi nhanh. Mắt ngựa đẹp là to, tròn, trong, con ngươi đồng nhất một màu. Con ngựa

có mắt hơi lồi là biểu hiện tính cách nhanh nhẹn, linh hoạt. Tuyệt đối tránh những con ngựa có khoáy ở mí mắt vì đó là tướng phản chủ. Ngựa có lông mi dài là tính cách hung dữ và hay phản chủ. Người ta phải nhổ hết lông mi cũ nếu muốn thuần dưỡng những con ngựa này. Lông mi mới sẽ ngắn hơn nên tính nó cũng thuần hơn. Trán ngựa phải bằng. Sống mũi ngựa phải thẳng, không gồ ghề. Tóc mai ngựa dày và dài là đẹp vì chúng giúp ngựa không bị hoa mắt khi trời nắng, ít giạt mình và trông còn đẹp mắt nữa. Nhưng việc chọn ngựa quan trọng nhất là phải nhìn khoáy. Đây chính là thứ biểu hiện tính cách của ngựa. Khoáy phải nằm ở giữa trán và cao hơn mắt. Con ngựa nào có khoáy thấp hơn mắt thường khó bảo. Ngoài ra, nếu trên lưng ngựa, phía cuối bờm có khoáy chiếu thẳng vào mặt người cưỡi cũng là đại kị, vì đó là biểu hiện của tướng phản chủ, ngựa có khoáy này cũng thường đi lung tung và hay bị ngã. Lưng ngựa phải thẳng và ngắn. Những con lưng vồng trông xấu mà thô, cưỡi rất kém. Chân ngựa phải thẳng, không choãi ra ngoài, dáng đi phải ngay ngắn, không đánh vồng. Các khớp chân ngắn chứng tỏ ngựa có đôi chân chắc khỏe. Khi đi, chân sau ngựa phải gần chạm bước chân trước. Móng ngựa phải tròn và thẳng đứng, móng choãi thì ngựa yếu và đi chậm. Khi đóng móng cho ngựa, người ta phải gọt bớt phần móng phía trước

để tạo cho móng dáng tròn. Móng tròn và thẳng đứng thì ngựa đi không bị vấp, leo dốc tốt. Tục ngữ H'mông có câu «Ngựa gầy lông dài/ Người nghèo kém thế» bởi bộ lông là biểu hiện sức khỏe của con ngựa. Ngựa béo tốt, mạnh khỏe thì có bộ lông bóng, mượt, sờ vào mềm như tơ, lông chỉ một màu, đều từ đầu tới chân. Ngựa có bộ lông ngắn, mượt mới là ngựa béo, khỏe. Ngựa ở Bắc Hà thường có màu lông đỏ, đen, vàng, trắng, xám, đốm. Bờm ngựa càng dày, dài và dựng bao nhiêu thì càng đẹp bấy nhiêu. Đuôi ngựa đẹp phải buông dài qua khuỷu chân sau, cụm lông cuối của đuôi phải nhọn. Bụng ngựa phải thon, gọn, không phình hai bên, không phệ phía sau. Mông ngựa phải mẩy, to.

Chọn bằng mắt, bằng tay xong rồi, người ta nắm lấy yên cương ngựa, nhảy phắt lên lưng ngựa, giật dây cương cho ngựa chạy chừng một đến hai ki-lô-mét để kiểm tra sức khỏe. Nếu chạy xong, ngựa vẫn thở đều thì chứng tỏ nó có sức khỏe tốt. Ông Mã Seo Sử là người buôn ngựa lâu năm. Theo ông, sau khi cưỡi thử, con ngựa thở dốc, nhịp thở không đều thì có thể nó bị mắc bệnh phổi hoặc đường hô hấp. Những con bị bệnh phổi thường thở khò khè, thò hàng yếu và không kéo xe được, thậm chí nó có thể chết đột ngột khi đang thò hàng. Muốn chữa bệnh phổi của ngựa, người H'mông lấy cây chữ xá và quả ớt, hai thứ này phơi khô, đốt xua

khỏi vào mồm, mũi ngựa cho đến khi chúng ho, làm nhiều lần cho đến khi nào ngựa khỏe thì thôi. Bệnh phổi là căn bệnh thường gặp ở ngựa và rất khó chữa khỏi. Thế nên khi đi chọn mua ngựa, người ta tránh ngay những con có biểu hiện này. Ngoài bệnh phổi, ngựa còn hay mắc các bệnh : sặc nước, đau bụng - chướng bụng; cảm, tức khí, nhiệt miệng. Người dân ở đây có kinh nghiệm lấy những loại thảo dược bản địa để chữa bệnh cho ngựa rất hiệu nghiệm.

Con ngựa luôn đi theo sát bên cạnh chủ là giống nhanh nhẹn, hoạt bát, thuần tính. Cưỡi thử ngựa cũng là để xem tính cách của chúng. Con ngựa có tính cách hung dữ có thể hất ngã người cưỡi, thậm chí có thể cắn người.

Ngựa nào chủ ấy. Muốn có ngựa tốt, người chủ phải kì công chăm sóc, dạy dỗ. Mười lăm ngày tuổi, ngựa con đã có thể ăn cỏ và được thả đi chăn cùng mẹ. Lúc này người chủ bắt đầu gần gũi, vuốt ve ngựa con để chúng làm quen với người. Ngựa được một tuổi thì người chủ buộc lòng vào đầu chúng để điều khiển. Một tuổi rưỡi ngựa bắt đầu được đóng yên để tập thò. Thò từ cái yên không, dần lên 15kg, 20kg... Phải mất từ một đến ba tháng sau ngựa mới thò thành thạo. Tập cưỡi cũng vậy, đầu tiên cho trẻ con ngồi lên yên, người lớn đi bên cạnh

dắt ngựa. Dần dần, người đàn ông nhảy lên lưng ngựa, thong dong đi nước kiệu trên đường bằng, rồi leo dốc thấp, trèo dốc cao, phi nước đại. Ông Mã Seo Sáng, 65 tuổi, ở thôn Bản Phố 2B, xã Bản Phố, cho biết : «Khi dạy ngựa, người phải giữ thiện cảm với nó, phải tùy theo tính cách của nó mà uốn nắn, làm từ nhỏ đến lớn, từ nhẹ đến nặng. Ngựa cũng như người mà.»

Thức ăn của ngựa là cỏ voi, lá ngô, rơm... thái nhỏ, và ngô, lúa, cám gạo, đậu tương. Đặc biệt, ở Bắc Hà, ngựa còn được ăn một món ăn - bài thuốc độc đáo là bã rượu ngô (hạt ngô còn nguyên sau khi nấu rượu). Bã rượu (có thể trộn với cỏ) giúp ngựa không chỉ béo mà còn chống được rét, cảm lạnh.

Ông Lý Lao Vu, người H'mông, ở thôn Hán Dù, xã Bản Phố, nổi tiếng khắp vùng không chỉ vì nuôi ngựa giỏi mà còn chữa bệnh cho ngựa rất tài. Ông cho biết: Ngựa là loài có sức khỏe dẻo dai, ít bị ốm, dễ cho ăn hơn trâu, bò. Tùy hoàn cảnh từng nhà và đặc điểm lao động mà ngựa có chế độ ăn khác nhau. Những nhà dân nuôi để thờ hàng bình thường thì cỏ là thức ăn chính. Nhà nào nuôi để kéo xe, thờ nặng thì phải cho ngựa ăn thêm nhiều đậu tương, ngô hạt. Còn luyện ngựa để đua thì cần cho ăn điều độ để nó không béo quá và cần cho ăn thêm nhiều đậu tương hơn bình thường. Ông Vu cho

biết, ngựa ở vùng cao Bắc Hà thời tiết lạnh nên dễ mắc bệnh phổi, sổ mũi, đau bụng, đầy hơi. Tùy từng bệnh mà có loại thuốc riêng, đa số người dân ở đây chữa bệnh cho ngựa bằng các bài thuốc dân gian gia truyền. Rồi ông đưa chúng tôi ra vườn cây thuốc trước cửa, chỉ vào từng cây thuốc giới thiệu : Đây là cây púng mại (trông giống cây xương xông tàu, mùi thơm hơi hắc) chữa bệnh đầy hơi và giúp vết thương mau lành. Nếu ngựa bị đau bụng, đầy hơi thì lấy cây nấu nước cho uống là khỏi ngay, hoặc khi ngựa bị thương chỉ cần lấy lá vò kỹ xát lên vết thương là được. Chữa bệnh đau bụng, chướng bụng của ngựa thì lấy cây chó xá, tháo cổ, hao trò, năng chờ có đem về dùng dao đập dập rồi nấu nước cho ngựa uống. Nếu ngựa mắc bệnh viêm phổi, sổ mũi thì lấy thảo quả khô nghiền nhỏ pha với nước rồi cho ngựa uống 3 - 4 lần là khỏi. Còn nếu muốn chống cảm lạnh và chống rét cho ngựa trong mùa đông tháng giá, cần cho chúng ăn thêm bã rượu ngô (ngô sau khi lên men đem nấu lấy rượu còn lại bã nguyên hạt). Khi ngựa đực bị bệnh tức khí (do không được đáp ứng nhu cầu phối giống) thì cách chữa rất đơn giản, chỉ cần cắt một ít móng của con ngựa cái đốt thành than hòa với nước cho uống. Khi thấy ngựa trở lại bình thường là ngựa đã khỏe. Muốn ngựa có sức khỏe, phải cho ngựa luyện chạy thường xuyên, nhưng cần tránh chạy ở đường đá

để chúng không bị vỡ móng, mòn móng...

Người Bắc Hà khi mới sinh ra đã nhìn thấy con ngựa ở tàu ngựa bên nhà. Vài ba tuổi, trẻ em phải đi cắt cỏ ngựa, chăn ngựa, lớn lên thì cưỡi ngựa, đóng ngựa thồ, đóng ách cày ngựa, xuống chợ mỗi tuần xem ngựa, mua bán ngựa, ăn thắng cổ ngựa, chết đi thì cái cáng khiêng xác chính là biểu tượng ngựa, rồi ngựa thần dẫn đường cho hồn về với tổ tiên... Con ngựa gắn bó thân thuộc với người Bắc Hà, người H'mông trọn vẹn một vòng đời.

* * *

Người H'mông có hơn 30 họ, trong đó có sáu họ lấy tên các loài vật như : Sùng (gấu), Hầu (khỉ), Lô (lừa), Giàng (dê), Lùng (rồng) và Má (ngựa). Làng của người H'mông gọi là giao gồm một số nóc nhà sống tập trung tại một khu. Tên làng bắt nguồn từ nhiều yếu tố. Có tên làng được đặt theo tên của dòng họ, có làng được gọi tên theo đặc điểm của địa phương, đặc biệt, ở huyện Bắc Hà, có một số địa danh được đặt theo tên ngựa như: Si Ma Cai (chợ ngựa mới), Mã Tuyền (suối ngựa), Má Tả Phình (bãi ngựa bằng)...

Con ngựa ở vùng núi Bắc Hà có chiều cao khá khiêm tốn, chỉ từ 1,2m đến 1,5m, chiều dài thân ngựa tính từ vai trước đến khấu đuôi vào từ 1,2m đến 1,3m, trọng lượng

trung bình từ 1,3 tạ đến 1,7 tạ. Người ta nuôi ngựa lấy phân bón và để thờ hàng, cưới. Ủy ban Nhân dân huyện Bắc Hà đang triển khai đề tài khoa học Nghiên cứu, lựa chọn và lai tạo với ngựa đực lai 50% máu Cabadin để cải tạo giống ngựa Bắc Hà.

Từ năm 2006, cứ vào tháng 6 hằng năm, Ủy ban Nhân dân huyện Bắc Hà lại tổ chức giải đua ngựa Bắc Hà - Vó Ngựa cao nguyên trắng. Giải đua ngựa truyền thống đã có gần 100 năm tuổi được phục hồi là nét văn hóa độc đáo vì những con ngựa đua là những con ngựa hằng ngày vẫn cùng người dân lao động sản xuất chứ không phải ngựa đua chuyên nghiệp. Các nài bốc thăm chia cặp đua vòng quanh sân vận động huyện Bắc Hà với cự li 1.900m; vòng loại chọn ra người - ngựa thắng vào đua vòng trong (tứ kết, bán kết); bốn nài thắng bán kết vào đua chung kết tính giờ. Đặc biệt, đua ngựa ở Bắc Hà là «đua mộc». Các nài cưới trên lưng ngựa không có yên cương, không bàn đạp giữ chân mà chỉ có đai buộc ngựa, hai móc sắt buộc vào dây hai bên hàm để điều khiển. Nài không cầm roi quất ngựa khi tăng tốc mà hai tay phải cầm dây cương vừa điều khiển vừa giữ thăng bằng, hai chân kẹp chặt vào bụng ngựa. Nhìn nài ngựa cúi rạp mình trên lưng những con tuấn mã đang phi nước đại mới thấy cái khó và sự dũng cảm của những kỵ sĩ trên đường đua. Theo kinh nghiệm của các nài ngựa,

phải ngồi vững trên lưng mới có thể điều khiển ngựa khi chạy, lúc vào cua thì kéo cương và hãm tốc độ lại để tránh bị ngã, khi đường thẳng thì thả cương và thúc ngựa chạy hết tốc lực.

Vì là con vật thân thiết với đời sống của người dân H'mông nên ngựa cũng xuất hiện nhiều trong tục ngữ, thành ngữ, ca dao. Ví như :

- Ngựa gầy lông dài
Người gầy kém thế.
- Run như ngựa gặp hổ
- Phi ngựa dễ coi
Ngã ngựa khó nhìn.
- Giàu không nuôi vịt,
Nghèo không nuôi ngựa.
- Người nghèo chớ nuôi chim,
Người lười chớ nuôi ngựa.

Hình ảnh ngựa thồ cũng được sử dụng để nói về nỗi khổ của người con dân trong xã hội trước kia. Họ hát than thân :

Em ơi ! Chị theo em than thở đôi lời

(...)

Trời ơi ! Thân chị như thân con ngựa thồ không biết
hạ gánh

Chị phải trôn tháo thân vì vất vả mà không được

Thân chị như thân con ngựa thồ không biết hạ đồ

Chị phải chạy tháo thân vì cực nhọc mà không được
nghỉ

(...)

Hình ảnh con ngựa còn xuất hiện trong đám tang của người H'mông. Ngựa giúp đưa người chết tìm đường về với tổ tiên. Trong đám tang, cồng người chết chính là biểu tượng ngựa. Cồng từ tre trúc được làm thành ma ngựa (nênhl đangz). Trong số những bài tang ca mà các thầy cúng dùng để cúng cho người chết có nguyên một bài nói về việc lấy tre làm ma ngựa, diễn giải quá trình xuất hiện và những chặng đường gian nan để lấy được giống tre hiếm này. Bài tang ca có tên là Tre làm ma ngựa. Trong bài có những câu như :

(...)

Còn lại một cây này, nay mình chết rồi

Tôi sai người chặt về,

Đoạn ngọn chặt vứt đi

Đoạn gốc chặt bỏ lại

Còn đoạn giữa đem về làm cho mình con ma ngựa
mây gió

Đưa luôn thể xác và hồn ma mình phi nước đại đi về
cõi ma

Hỡi người chết đi trên nhung lụa ơi !

Trong bài cúng chỉ đường Khúa kê, hình ảnh ngựa
lại xuất hiện khi thầy cúng dẫn dò hồn người chết đừng
làm kiếp trâu phải cày ruộng, đừng làm kiếp ngựa phải
thồ người :

(...)

Ta bảo cho mình con đường đầu thai kiếp khác

Ở thế giới bên này

Có chín mươi giống vật

Có tám mươi loài thú

Mình muốn làm kiếp trâu, mình phải cày ruộng

Mình muốn làm kiếp ngựa, mình phải thồ người

...

Trong lễ cúng chữa bệnh của saman giáo, chiếc ghé
thầy cúng ngồi cũng chính là biểu tượng ngựa. Cũng
chính thần ngựa đưa linh hồn thầy cúng sang thế giới
bên kia đi tìm hồn và giải cứu hồn người chết trải qua
rất nhiều cửa ải...

Có thể nói, không có con vật nào thay thế được con ngựa trong đời sống hàng ngày cũng như đời sống tinh thần của người H'mông.

(Vũ Thị Trang, Con ngựa trong văn hóa người H'mông - Bắc Hà - Lào Cai, NXB Văn hóa thông tin, Hà Nội, 2014)

2 - Chiếc Thang Leo Lên Bầu Trời

Ruộng bậc thang không chỉ dừng lại ở vẻ đẹp cảnh quan mà còn là nguồn lợi kinh tế, góp phần sáng tạo văn hóa, định canh, định cư và bảo vệ môi trường... Canh tác ruộng bậc thang là việc sáng tạo văn hóa của nhiều tộc người ở vùng cao, trong đó có người H'mông, người Dao ở huyện Sa Pa, tỉnh Lào Cai. Hiện nay, gần 100% ruộng lúa ở Sa Pa là ruộng bậc thang. Thế nên nói không ngoa, đây chính là xứ sở của ruộng bậc thang.

Tạp chí Travel and Leisure (Mỹ), số ra tháng 6/2009, công bố bảy thửa ruộng bậc thang đẹp, kỳ vĩ nhất châu Á và thế giới do bạn đọc của tạp chí này bình chọn, trong đó có ruộng bậc thang ở Sa Pa của tỉnh Lào Cai.

Giới thiệu về ruộng bậc thang và vùng du lịch Sa Pa nổi tiếng của Việt Nam, Travel and Leisure viết : «Với cảnh quan tuyệt vời trông giống như chiếc thang leo lên bầu trời của những thửa ruộng bậc thang, Sa Pa đã trở thành một trong những điểm thu hút du khách của Việt Nam. Du khách tham gia hành trình bằng xe lửa từ Hà Nội lên Lào Cai rồi đi ô tô lên thăm khu du lịch Sa Pa, sau đó tham quan những đồng lúa vào mùa và chiêm ngưỡng những cô gái H'mông, Dao... với trang phục đầy màu sắc hiếu khách.»

Ruộng bậc thang

Người H'mông và người Dao ở huyện Sa Pa, tỉnh Lào Cai thường định cư ở những vùng đồi núi có độ cao từ 1.500m so với mực nước biển trở lên.

Đối với quy mô toàn huyện Sa Pa, tỉnh Lào Cai, ruộng lúa có diện tích 2.328,96 ha, chiếm 43,58% tổng số đất nông nghiệp (5.343,37 ha), góp phần bảo đảm an ninh lương thực cho 45.259 người (số liệu của Phòng Thống kê huyện Sa Pa, năm 2006).

Hiện nay, gần 100% ruộng lúa ở Sa Pa là ruộng bậc thang. Lúa gạo đối với người dân miền núi là rất quan trọng bởi nó không chỉ là nguồn lương thực chính mà còn là vật trao đổi, buôn bán. Đối với người H'mông, người Dao, ruộng bậc thang là cơ sở sản xuất lúa gạo ổn định - nguồn sống chính, là sức mạnh của dòng tộc, và còn là của hồi môn cho con cháu. Ruộng bậc thang còn được coi là tài sản vô giá, nông dân H'mông, Dao thường chia cho con cái khi xây dựng gia đình.

Ở Sa Pa, những thửa ruộng được nhiều người dân địa phương coi là lâu đời nhất hiện nay thuộc về gia đình ông Lò Quẩy Vàng ở thôn Vù Lùng Sung, xã Trung Chải, đến nay thửa này nối tiếp thửa kia lên tới 121 bậc.

Dòng họ Lò Quẩy ở xã Trung Chải có truyền thống khai khẩn ruộng bậc thang đẹp và hiện nay bên cạnh triền ruộng với 121 bậc còn nhiều thửa khác liền kề cũng thuộc quyền sở hữu của dòng họ này, là tài sản của con cháu 12 hộ gia đình.

Khi đến Sa Pa, người ta ngạc nhiên vì trình độ làm ruộng bậc thang của người H'mông, người Dao, bởi ruộng bậc thang được xếp giữa chân đồi, chạy giữa hai sườn đồi phủ rộng cả quả núi.

Có hai tiêu chí cơ bản nhất để đánh giá ruộng tốt hay xấu, đó là mặt bằng và nguồn nước ngâm chân lúa. Người H'mông, người Dao làm tốt được hai việc này trong điều kiện hết sức khó khăn và đã tạo dựng được cả hai tiêu chí đó trên sườn đồi núi và chân các quả đồi.

Các dụng cụ đào và san ruộng gồm : cuốc chim (lưỡi cuốc bằng sắt, chiều dài hơn 40cm, cán cuốc được làm bằng gỗ tấu dẻo và cứng) để đào đá to nằm sâu trong đất; xẻng (lưỡi nhọn đầu, chỗ rộng nhất là 32cm, dài khoảng 1,1m được làm bằng gỗ tấu) dùng để xúc đất vào xe chở đất hay dụng cụ cáng đất); xà beng (làm bằng một thanh thép có chiều dài 1,6m, đường kính khoảng 4cm, một đầu xà beng nhọn) để phá hoặc đào đá nằm sâu dưới lòng đất); cáng đất (tám phen đan bằng cật tre theo kiểu đan lóng mốt, tám phen có chiều dài

1,5m, chiều rộng 55 - 60 cm. Khi đan xong tấm phen này, người ta dùng hai thanh gỗ tròn luồn vào tấm đan theo chiều dọc để thành chiếc cáng. Hiện nay, người ta còn dùng bao tải dừa để thay cho tấm đan. Cáng đất là công cụ vận chuyển đất đá trong khi khai ruộng, dụng cụ này vận chuyển được ít đất đá, khi sử dụng cần đến hai lao động); xe chở đất (gồm một bánh xe bằng gỗ, trục bánh xe được nối với hai tay đẩy như là hệ thống dẫn động, tay đẩy xe còn là khung chịu lực, trên tay đẩy người ta đóng một khung gỗ hình thang. Xe chở đất là công cụ vận chuyển mới, có ưu điểm là di chuyển cơ động, chở được nhiều đất đá, khi sử dụng chỉ cần một lao động.)

Những dụng cụ đào và san ruộng này được người khai ruộng sử dụng nhuần nhuyễn. Thông thường quá trình đào và san ruộng được tiến hành theo hai dạng, có thể khai từ trên xuống hoặc từ dưới lên.

Nếu đào san ruộng từ trên xuống, bề mặt của mảnh ruộng đó thường có độ dốc từ 30 độ đến 50 độ. Sau khi mảnh đất đã được phát sạch, không còn mấp mô do những bụi cây mọc không đều, người ta sẽ tìm mặt phẳng nhất để làm chuẩn để tiến hành đào và san lấp. Để xác định độ thẳng bằng của mặt ruộng trên đường đồng mức, người H'mông, người Dao dùng hai dụng cụ

33 | Vất Qua Những Ngàn Năm

tự tạo đơn giản là thước chữ A và thước khung hình chữ nhật. Thông thường, bề mặt ruộng phải đạt tối thiểu 3-5 m. Tuy vậy, nhiều nơi quá dốc, bề mặt ruộng chỉ còn 1-2 m. Người ta dùng cuốc chim, xẻng để cuốc và đào đất từ chỗ cao vào chỗ đặt điểm chuẩn để tạo thành mặt bằng. Mặt ruộng nào khi san và đào gặp nhiều sỏi đá thì phải dùng xà beng và cuốc chim để đào lên và gạt về phía bờ ruộng để tạo thành bờ. Bề rộng trên từng thửa ruộng có những thay đổi nhất định, phụ thuộc vào sự cong lượn của từng đồi núi. Cách đào san từ trên xuống có ưu điểm là tiến hành được trong thời gian ngắn, song độ màu giữ được trên bề mặt ruộng thường kém hơn so với cách làm từ dưới lên.

San lấp từ dưới lên là cách làm không phổ biến nhưng lại thể hiện trình độ kỹ thuật của người khai khẩn. Cách làm này có ưu điểm nổi bật là giữ được độ màu mỡ trên bề mặt ruộng. Làm theo cách này, người ta phải tìm những mảnh đất có độ dốc nhỏ hơn 30 độ, sau đó phải cuốc đất cho vào giành (một loại dụng cụ nhỏ đan bằng tre) để đắp vào chỗ lõm ở phía trên tạo thành điểm chuẩn từ đó mới chuyển đất từ dưới lên tạo thành thửa mới. Độ chênh giữa các thửa ruộng thường từ 1m đến 1,5m. Khi đào và san ruộng phải cố gắng triệt tiêu độ chênh lệch trên bề mặt, và tạo các bờ ruộng để các mảnh ruộng có mặt bằng đồng đều thì mới có thể giữ nước.

Sau khi đã tạo bề mặt ruộng, để đánh giá mức độ thẳng bằng, độ phẳng của mặt ruộng, người ta tháo nước cho tràn vào mặt ruộng. Những mô đất nổi cao hơn mặt ruộng sẽ được sửa chữa. Ước tính một ngày mỗi người khai thác được 10m² ruộng bậc thang.

Theo kinh nghiệm của người dân địa phương, nếu địa hình cho phép, ruộng trên đỉnh dốc càng rộng thì càng tốt. Ông Lò Quẩy Vàng lý giải : Vì diện tích ruộng rộng phía trên chứa được nhiều nước, giống như bể lớn điều hòa dòng chảy xuống các ruộng phía dưới. Càng gần nơi thấp, thửa ruộng càng cần được chia nhỏ nhờ hệ thống bờ hợp lý. Ruộng nhỏ giúp giữ nước lâu hơn và giảm áp lực của dòng chảy gây xói lở.

Người H'mông có câu «Cha mẹ chết được, nước lửa không thể chết được, cha mẹ chết qua, nước lửa không thể chết qua» để nói về tầm quan trọng của nước đối với việc canh tác ruộng bậc thang. Do vậy, khâu làm bờ để giữ nước cũng rất được chú trọng. Người ta làm bờ ngay từ khi san ruộng. Đất làm bờ lấy ngay từ chỗ san gạt ở phía mép cuối của thửa ruộng. Người ta dùng cuốc bướm cào đất thành bờ, chỗ nào thấp và thiếu đất sẽ cào từ chỗ cao sang, sau đó dùng chân giẫm và dùng gậy cuốc đập mạnh để nén chặt bờ ruộng. Bề cao thửa ruộng từ 15 cm-18 cm, bề rộng từ 20 cm-25 cm. Khi có

35 | Vất Qua Những Ngàn Năm

nước tháo vào ruộng, bờ cứng lại. Nhìn bờ của một thửa ruộng mới khai thác, người ta có thể biết được người làm thửa ruộng đó có làm đất cẩn thận, có trồng lúa thông thạo hay không.

Với người H'mông, khi canh tác ở những thửa đất nhỏ phải gia cố các bờ cho chắc. Mỗi thửa ruộng đều có một rãnh nước nhỏ để nước ở thửa trên chảy xuống thửa dưới, các rãnh nước này phải so le nhau để không tạo thành lực phá bờ. Thửa cuối cùng cũng để một rãnh nhỏ để cho nước thoát ra, nước trên mặt ruộng xâm xấp, vẫn có thể thả được vịt, cá.

Rất nhiều thửa ruộng bậc thang, người ta dùng những thân cây tre, cây vầu bổ đôi làm máng dẫn nước đưa tới ruộng trước khi gieo cấy. Sau khi thu hoạch, nếu có nước, người ta tháo nước vào các chân ruộng để ngâm nước. Khi nước ngập chân ruộng, các rãnh nước được bịt lại để tránh đất bị trôi rửa.

Hệ thống dòng chảy (hay hệ thống thủy lợi) được dẫn đến các chân ruộng bậc thang thường được bắt nguồn từ đầu nguồn suối trên núi cao hay nguồn nước tự nhiên được đùn lên từ hốc đá. Từ các nguồn suối theo độ dốc của địa hình, người H'mông, người Dao đã dùng cuộc chim, cuộc bướm để đào, san, gặt đất, đá tạo thành các lòng mương rộng từ 80 cm - 100 cm, sâu từ 40 cm

- 50 cm. Mạch nương theo đường lượn của sườn đồi chảy vào thửa ruộng đầu tiên nằm ở phía trên. Trong quá trình khai nương chạy trên sườn núi, đồi, chỗ nào gặp địa hình đứt gãy đột ngột, người ta tạo ra máng dẫn nước. Họ lấy thân những cây vầu lớn, có đường kính khoảng 10 cm trở lên, chẻ thân vầu làm hai rồi ngửa thân vầu lên tạo thành lòng máng, đoạn này được ghép với đoạn kia tạo thành ống dẫn nước đến các thửa ruộng. Người ta còn dùng các cọc tre chôn dưới đất, tùy chỗ cao hay thấp, để làm các cọc ngắn hay dài, đỡ các thân máng. Đối với những chỗ hiểm trở, lưu lượng nước nhiều phải dùng từ sáu đến tám đoạn cây ghép lại với nhau tạo thành dàn máng (hay còn gọi là máng cái). Với cách dẫn nước như vậy, nước được dẫn theo lòng máng chảy thẳng vào ruộng.

Nói đến ruộng bậc thang ở Lào Cai, không thể không nhắc đến ruộng bậc thang ở thung lũng Thề Pả, có diện tích 233,1 ha, thuộc địa phận các xã Y Tý và Ngải Thầu của huyện Bát Xát, nằm ở độ cao từ 1.500m đến 2.000m so với mực nước biển. Thiên nhiên hùng vĩ, cảnh quan hữu tình, công trình sáng tạo vĩ đại này là của người Hà Nhì và người H'mông. Quê hương của người Hà Nhì là những vùng «Núi non hiểm trở, trời cao lòng rộng, mây che phủ tuyệt đẹp» nên để sinh sống, họ đã sáng tạo ra nền văn hóa ruộng bậc thang. Người Hà Nhì

làm ruộng bậc thang ở những triền dốc bao quanh ôm lấy bản làng. Đến các bản của người Hà Nhì, ta cũng ngạc nhiên thích thú với những thửa ruộng, những triền ruộng gối nhau từ chân đến tận đỉnh đồi, núi. Có thửa to rộng nhưng cũng có thửa chỉ đủ một, hai luống cày.

Bà Chu Thùy Liên, nhà nghiên cứu người Hà Nhì, Phó ban Dân tộc tỉnh Điện Biên, tác giả cuốn sách Văn hóa dân gian dân tộc Hà Nhì (NXB Văn hóa dân tộc, Hà Nội, 2009) đúc kết : «Người Hà Nhì có phương pháp bón phân độc đáo là ‘xối phân’. Nghĩa là vào mùa mưa, người ta nuôi các con gia súc lớn trên đầu mương, máng để phân của chúng theo mương tràn xuống các thửa ruộng bậc thang. Dưới chân các bản đều có hồ ủ phân chứa các loại phân chuồng, phân xanh, tro. Đến cuối xuân đầu hạ, khi bắt đầu ươm trồng, gieo hạt, người ta xả nước vào hồ phân để nước phân chảy theo các đường dẫn vào ruộng. Khi có mưa mùa hạ, có thêm nhiều dòng chảy từ sườn đồi, núi đổ xuống kéo theo các loại phân hữu cơ như cành lá cây mục, xác động vật thối rữa. Vậy là họ lại tận dụng được tác dụng của việc tưới phân tự nhiên.»

Từ ngàn đời nay, người Hà Nhì đã tận dụng điều kiện về đặc điểm kết cấu địa tầng, không ngừng khai phá, vượt qua biết bao khôn khó của quá trình khai sơn phá

thạch. Từ đôi bàn tay cần mẫn, họ đã tạo nên những thửa ruộng bậc thang trải ngút ngát chân trời. Ruộng bậc thang là mạch sống chính của người Hà Nhì. Bài ca về nông lịch của họ cho thấy một quy trình làm ruộng bậc thang khép kín : «Tới tháng Hai/ Đối với chị em phụ nữ bận nương rẫy trồng ngô/ Tới tháng Ba/ Đối với nam giới bận công việc gieo cày cấy mạ/ Hết tháng Ba lại tới tháng Tư/ Sẽ bỏ bê tất cả mọi việc phụ để cày cấy/ Hết tháng Ba lại tới tháng Tư/ Tới tháng Ba/ Bắt đầu đến tháng Tư hàng năm/ Yêu những cây lúa ruộng mạ/ Chả bao lâu đã thấy cây lúa xanh xanh/ Từ tháng Sáu trở đi/ Cây lúa bắt đầu trở bông/ Tháng Bảy cây lúa gần như trở bông hết/ Từ tháng Tám trở đi cánh đồng bắt đầu chuyển sang màu vàng...» Nhờ chăm chỉ cày cấy nên họ «Mỗi năm thu được nghìn nghìn tấn/ Cho ăn chín nghìn nghìn năm/ Ăn thừa uống thừa quanh năm» (Bài hát trong lễ ăn cơm mới).

Bà Liên cho biết : «Sau khi cày cấy xong, người Hà Nhì đi khai hoang ruộng thuê cho các dân tộc anh em. Biết bao ruộng bậc thang của người Thái, Dao, H'mông, La Hủ... đều có sự đóng góp công sức của người Hà Nhì.»

Đa dạng bộ giống lúa

Lúa được trồng một vụ trong năm vào mùa mưa. Thời gian thu hoạch được xác định vào khoảng tháng 10 âm lịch là thời gian giá lạnh ở Sa Pa vì nơi đây nằm ở vị trí cao hơn so với mặt nước biển.

Theo thống kê, người H'mông hiện trồng bảy loại lúa tẻ là lửu khoái, mế linh sí, nả lính sí, tả lèng, plê la, thóc tàu bay, lúa nương. Lúa nếp ít được sử dụng hơn, cả về diện tích gieo trồng và loại giống. Lúa nếp có các loại : plẩu la, plẩu pang trang, plẩu lai và plẩu lan. Bộ giống lúa của người Dao cũng bao gồm bảy giống tẻ và năm giống nếp. Lúa tẻ là một số giống chín sớm như pẻo pẹ con, chín trung bình như pẻo pẹ và chín muộn như pẻo chim, pẻo ta leng.

Các giống lúa của người H'mông, người Dao đều có năng suất trung bình từ 1,8 tấn/ha đến 3 tấn/ ha. Các giống lúa bản địa được chia thành nhiều nhóm khác nhau dựa trên hàm lượng dinh dưỡng và sự thích ứng với môi trường sinh thái của mỗi vùng miền. Chúng cũng phụ thuộc vào nhu cầu ăn uống cũng như thực hành tín ngưỡng của người dân.

Ông Phan Lở Mây, người Dao ở thôn Tả Chảy, xã Tả Phìn, huyện Sa Pa cho biết : «Gia đình mình giữ lại giống lúa nếp bẻo nhiều pua để làm lễ và làm rượu cái, rồi để nấu cháo cho phụ nữ sau sinh ăn. Nếu không giữ được giống lúa này, phụ nữ không nuôi được con đâu. Phụ nữ sau sinh được ăn món cháo được nấu từ một bát gạo với một con gà đen cho thì sữa sẽ về sớm.»

Người dân ở đây thích ăn gạo nếp vì ngon và có độ dinh dưỡng cao hơn. Không chỉ thế, gạo nếp còn có vai trò quan trọng trong đời sống tâm linh của họ. Trong dịp năm mới và các lễ truyền thống, người H'mông, người Dao thường sử dụng các loại nếp có hạt tròn, khi nấu chín, cơm dính và thơm để dâng lên tổ tiên và cúng các vị thần. Họ dâng cúng những thức ăn truyền thống, ngon nhất để tỏ lòng kính trọng và biết ơn. Theo quan niệm của người Dao, gạo bẻo ông không thể thiếu được trong các lễ hội, đặc biệt là trong đám cưới. Nếu không có nó, đôi vợ chồng trẻ sẽ sống với nhau không hạnh phúc, dễ dẫn đến li dị. Một số giống lúa vẫn được sử dụng trong các đám cưới của người H'mông, người Dao và được coi như biểu tượng của lòng mến khách. Như vậy, các phong tục tập quán và thực hành văn hóa đã trở thành nhân tố duy trì và tạo lập sự đa dạng, phong phú của các chủng loại lúa ở vùng núi cao Sa Pa.

Bảo tàng văn hóa

Ông Nguyễn Trường Giang, Phó Giáo sư - Tiến sĩ Dân tộc học, công tác tại Khoa Nhân học, Đại học Khoa học Xã hội và Nhân văn Hà Nội, yêu mến ruộng bậc thang và những tri thức bản địa liên quan đến quá trình canh tác ruộng bậc thang nên từ năm 1995 ông đã dành nhiều tâm huyết cho đề tài này. Sử dụng lý thuyết của hệ sinh thái nhân văn (mối quan hệ tương tác giữa con người và thiên nhiên), hệ sinh thái nông nghiệp, dân tộc học nông nghiệp, phát triển bền vững..., ông đã đi điền dã tại các xã có người H'mông và người Dao sinh sống, Tả Van, Sa Pả, Xín Chải, Thanh Kim, Trung Chải, Tả Phìn của huyện Sa Pa, tỉnh Lào Cai và La Pán Tẩn, Ché Cu Nha, Dế Xu Phình của huyện Mường Chá, tỉnh Yên Bái. Năm 2015, ông xuất bản cuốn sách Ruộng bậc thang ở Việt Nam - Bảo tồn và phát triển bền vững (NXB Chính trị quốc gia - Sự thật, Hà Nội, 2015). Đây là cuốn sách đầy đủ và toàn diện nhất về ruộng bậc thang ở Việt Nam.

Ông Giang đúc kết : «Ngoài ý nghĩa là là nguồn lợi kinh tế, canh tác ruộng bậc thang là sự sáng tạo văn hóa của nhiều tộc người ở vùng cao. Cách đây vài trăm năm và cho đến ngày nay, người nông dân không có loại thiết bị đo đạc, máy móc dù thô sơ nhất trong tay, họ

chỉ có chiếc cuốc bướm, cuốc chim, xà beng, dao, cày, bừa là các loại nông cụ tự tạo. Nhưng các thế hệ nối tiếp nhau đã biết cách tạo ra nguồn nước từ khe suối, tích nước từ những cơn mưa rồi dẫn theo mương máng quanh co chảy về, biến những sườn núi dốc cheo leo thành những thửa ruộng bậc thang kì vĩ. Mỗi khi chiêm ngưỡng những thửa ruộng bậc thang hùng vĩ, người ta sẽ có cảm giác chủ nhân của nó vừa là nghệ nhân, vừa là nghệ sĩ, vừa là kiến trúc sư vì cùng một lúc họ đã giải quyết những khâu quan trọng : hệ thống thủy lợi tinh vi, quy trình khai khẩn và canh tác lúa nước trên thế đất dốc, vận chuyển và bảo vệ thành quả lao động tại từng hộ gia đình.»

Ruộng bậc thang là công trình sáng tạo vĩ đại của người dân tộc H'mông, Dao, Hà Nhì, La Hủ... Nó thể hiện trình độ kỹ thuật cao trong các công đoạn như : khai phá, làm đất, dẫn nước và canh tác lúa. Đó là một nguồn sử liệu phong phú về tri thức dân gian trong việc canh tác lúa nước phù hợp với địa hình và khí hậu của người dân. Bên cạnh đó, ruộng bậc thang mang nhiều giá trị về văn hóa, lịch sử, xã hội, khoa học gắn với quá trình hình thành và phát triển của bản làng, con người... Ông Nguyễn Văn Huy - Phó Giáo sư - Tiến sĩ Dân tộc học - Nguyên Giám đốc Bảo tàng Dân tộc học Việt Nam, nhấn mạnh : Ruộng bậc thang không chỉ

đơn thuần là ruộng, mà nó còn hàm chứa kinh nghiệm trồng lúa nước, giống cây trồng, giống lúa thích hợp với ruộng bậc thang. Giá trị của di sản này nằm ở chỗ đó. Vì thế, cần khuyến khích người dân không nên thay đổi cây trồng, không nên thay đổi mục đích sử dụng ở đó.

Từ lâu, đi ngắm cảnh, chụp ảnh, trải nghiệm quá trình khai phá, canh tác ruộng bậc thang ở Việt Nam đã trở thành một sản phẩm du lịch độc đáo. Bà Nguyễn Thị Kiều Trang, Công ty Cổ phần Gori Việt Nam, cho biết : «Kỳ vĩ ruộng bậc thang là một tour đất khách trong loại hình tour tri thức bản địa của Gori. Mỗi tour, chúng tôi nhận từ một đến mười khách. Du khách sau khi ngỡ ngàng, trầm trồ với vẻ đẹp của ruộng bậc thang mùa nước đổ (khoảng tháng 5, tháng 6 dương lịch), mùa lúa xanh (khoảng tháng 7, tháng 8 dương lịch), mùa lúa chín (khoảng cuối tháng 9, đầu tháng 10 dương lịch) thì được trải nghiệm từ đầu đến cuối quá trình canh tác ruộng bậc thang : chọn đất, khai phá, cày cấy, gặt, lễ cơm mới... Vì tất cả các công đoạn không thể diễn ra cùng một thời gian nên du khách sẽ có cơ hội trở lại nhiều lần, gặp gỡ nhiều người, có được nhiều kỷ niệm, học được nhiều tri thức bản địa. Chính điều đó làm nên nét độc đáo, hấp dẫn của tour tích hợp văn hóa này.»

Tích hợp văn hóa

(Nguyễn Trường Giang)

Ruộng bậc thang là loại hình sản xuất của cư dân địa phương, là sự thích ứng hài hòa giữa con người với thiên nhiên. Ở đó có các giá trị sinh thái, các giá trị thẩm mỹ và cảnh quan cũng từng bước được hình thành. Tất cả những giá trị đó không tách rời hoạt động sản xuất của nông dân. Vì vậy, các di sản nông nghiệp ruộng bậc thang cần được bảo vệ trong cách thức truyền thống, để nông dân tiếp tục sử dụng các phương pháp cổ truyền trong khai khẩn và canh tác. Chỉ có các hoạt động sản xuất lao động mới có thể bảo vệ được hệ thống nông nghiệp truyền thống.

Ruộng bậc thang là một di sản văn hóa, một hệ thống kỹ thuật liên hoàn và phức tạp, rất cần một cơ chế để bảo tồn và phát triển. Chúng ta có thể đưa ra mô hình phát triển nền nông nghiệp hữu cơ là hoàn toàn không sử dụng phân bón hóa học, thuốc trừ sâu, không sử dụng các kỹ thuật làm biến đổi gen. Vấn đề này chính là phục hồi sự đa dạng sinh học và hệ thống sản xuất nông nghiệp thân thiện với thiên nhiên, bền vững.

Phát triển du lịch sinh thái ở vùng núi cao đòi hỏi phải chú trọng đến việc bảo vệ tài nguyên thiên nhiên

và sự đa dạng sinh học, duy trì tính bền vững của việc sử dụng các nguồn lực để phát triển du lịch bền vững. Đó là trách nhiệm kép nhằm bảo vệ môi trường thiên nhiên và cuộc sống của con người. Trong thực tế, việc phát triển du lịch và phát triển nông nghiệp du lịch sinh thái là một hình thức rất hiệu quả và ruộng bậc thang là một thành tố không thể thiếu

Ruộng bậc thang là sản phẩm sáng tạo của những cư dân địa phương. Họ dựa vào địa hình đồi núi để tạo ra các thửa ruộng dưới dạng phân cấp các bậc thang. Nó là sự sáng tạo phi thường, một biểu tượng văn hóa thể hiện tính thích ứng tuyệt vời của con người với môi trường vùng núi và có thể còn được coi là một sáng tạo của nhân loại. Sự ra đời của phương thức canh tác ruộng bậc thang đã có những đóng góp to lớn đối với sự phát triển kinh tế ở địa phương. Các tộc người canh tác ruộng bậc thang lâu đời đã sáng tạo ra văn hóa ruộng bậc thang rất độc đáo và đặc sắc. Có thể kể đến lễ nào xông (có phần quan trọng nhất là qui ước lời thề bảo vệ rừng, bảo vệ đất đai, nguồn nước, sông suối), lễ cúng khi gặp tai nạn, nghi thức cầu mưa, nghi thức xuống đồng, lễ cúng khu sinh và nghi lễ liên quan đến cây lúa, lễ mừng cơm mới... Các nghi lễ trong quá trình canh tác được tổ chức bám sát với sự sinh trưởng của cây lúa từ lúc gieo trồng cho đến khi thu hoạch trong suốt một

vụ mùa canh tác. Thông qua các nghi lễ này, người ta có thể thấy vai trò to lớn của cây lúa, ruộng bậc thang trong đời sống văn hóa, tinh thần của người H'mông, người Dao.

Các ruộng bậc thang được công nhận là danh thắng quốc gia

Ruộng bậc thang Mù Cang Chải nằm trên các sườn núi, lớp nọ gối tiếp lớp kia với diện tích khoảng 2.200 ha ở huyện Mù Cang Chải, tỉnh Yên Bái. Ngày 18/10/2007, 500 ha diện tích ruộng bậc thang thuộc ba xã La Pán Tẩn, Chế Cu Nha, Dế Xu Phình được Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch xếp hạng là di tích quốc gia như là một trong những danh thắng độc đáo bậc nhất tại Việt Nam.

Nhân Lễ kỷ niệm 110 năm du lịch Sa Pa (1/11/1903 - 1/11/2013), tối ngày 2/11/2013, tại sân vận động trung tâm thị trấn Sa Pa, Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch đã trao quyết định công nhận ruộng bậc thang Sa Pa là danh thắng quốc gia. Ngành văn hóa, thể thao và du lịch tỉnh Lào Cai đang tiếp tục tiến hành nghiên cứu, lập hồ sơ đề xuất Cục Di sản văn hóa và cơ quan hữu quan đề nghị UNESCO công nhận quần thể ruộng bậc thang, bãi chạ khắc đá cổ và vườn quốc gia Hoàng Liên là di sản thế giới.

Ngày 12/10/2015, Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch đã ban hành Quyết định số 3437/QĐ-BVHTTDL xếp hạng danh lam thắng cảnh quốc gia cho ruộng bậc thang thung lũng Thề Pả, xã Y Tý, xã Ngải Thầu, huyện Bát Xát, tỉnh Lào Cai.

Ruộng bậc thang Hoàng Su Phì, tỉnh Hà Giang nằm trên địa bàn sáu xã : Bản Luốc, Sán Xả Hồ, Bản Phùng, Hồ Thầu, Nậm Ty và Thông Nguyên. Ruộng bậc thang ở đây được đánh giá là loại đẹp nhất Việt Nam với lịch sử hàng trăm năm khai hoang của bao thế hệ người La Chí, Dao, Nùng. Bà con đã đổ nhiều mồ hôi, công sức để tạo nên những thửa ruộng kỳ vĩ uốn lượn theo từng thềm núi, thềm sông.

Ngày 16/09/2012, ruộng bậc thang Hoàng Su Phì (Hà Giang) đã đón nhận bằng công nhận di tích văn hóa quốc gia.

Theo đó, 760 ha trong tổng số hơn 3.000 ha diện tích ruộng bậc thang của Hoàng Su Phì tại sáu xã trở thành di tích được bảo vệ. Ông Hoàng Văn Kiên, Phó giám đốc Sở Văn hóa, Thể thao và Du lịch tỉnh Hà Giang, cho biết rằng ruộng bậc thang Hoàng Su Phì có lịch sử khoảng 300 năm. Nhiều thế hệ người dân tộc La Chí, Nùng, Dao, H'mông đã đổ mồ hôi trên những dãy núi cao để tạo nên những thửa ruộng độc đáo này. Ruộng

bạc thang Hoàng Su Phì cũng được quy hoạch để trở thành một trong những trọng điểm du lịch của tỉnh Hà Giang.

Việt Nam sở hữu hai ruộng bậc thang đẹp nhất thế giới

Trong danh sách 12 ruộng bậc thang đẹp nhất thế giới được độc giả của báo Telegraph (Anh) bình chọn vào tháng 3 năm 2018, Việt Nam có hai đại diện là ruộng bậc thang ở huyện Mù Cang Chải (tỉnh Yên Bái) và huyện Sa Pa (tỉnh Lào Cai).

Báo này giới thiệu :

...Những vạt nắng nhuộm vàng cho những thửa ruộng bậc thang xếp tầng xếp lớp ở Mù Cang Chải tạo nên cảnh tượng đẹp đến mê hồn. Nằm dưới chân dãy núi Hoàng Liên Sơn, ở độ cao 1.000m so với mực nước biển, hơn 2.200 ha ruộng bậc thang ở Mù Cang Chải là một địa danh nổi tiếng bậc nhất và cũng là điểm thu hút khách du lịch trong nước, quốc tế đến với Việt Nam.

Vào mùa lúa chín, những thửa ruộng bậc thang ở huyện Sa Pa, tỉnh Lào Cai, luôn thu hút đông đảo du khách, các nhiếp ảnh gia tới chiêm ngưỡng, chụp ảnh...

3 - Cặp Nghệ Sĩ Của Chợ Tình Sa Pa

C chợ tình Sa Pa, tỉnh Lào Cai chứa ẩn biết bao điều kỳ thú gọi mời đông đảo tao nhân mặc khách gần xa. Một trong số đó không thể không nhắc đến sự hiện diện của hai nhánh hoa rừng mộc mạc mà đậm thắm, được du khách đặt cho nghệ danh nghệ sĩ nhân dân là đôi vợ chồng người dân tộc H'mông Giàng A Vàng (39 tuổi) - Vàng Thị Sáo (37 tuổi).

Đã thành lệ từ hơn chục năm nay, cứ chiều thứ Bảy hằng tuần là hai vợ chồng lại gửi cậu con trai và cô con gái cho ông bà nội, ngoại trông giúp rồi bắt xe ôm vượt hơn chục ki-lô-mét đường đèo dốc từ thôn Lũ Khấu, xã Tả Phìn lên thị trấn Sa Pa chơi chợ tình. Đến chốn vui vậy ấy, họ tạm quên đi cuộc sống thường nhật còn ít nhiều thiếu thốn để thả hồn mình vào những điệu khèn dập dìu, câu hát véo von, tiếng nhị trầm buồn, da diết... Ở bất cứ nơi nào, trên bậc thềm trước nhà thờ đá, trên sân vận động trung tâm hay một góc ẩm thấp nào đó của khu chợ, họ đều biểu diễn một cách say mê và luyện nhớ như chính vẻ đẹp hoang sơ của núi rừng quê hương vậy. Khi có du khách thích thú đến ngồi nghe, anh chị lại tận tình giảng giải về ý nghĩa của các bản nhạc, lời ca, hay những phong tục tập quán đậm đà bản

sắc của cộng đồng người H'mông quê họ, rằng đây là tiếng kèn môi gọi người yêu lên rừng tâm sự; kia là điệu sáo tung tẩy vui tươi của trai bản khoe tài, chinh phục thiện cảm của người thương... Chẳng bao giờ câu nệ điều gì mà luôn sẵn sàng chiều lòng mọi du khách : Muốn cùng chụp ảnh lưu niệm ư ? - Rất sẵn lòng; muốn mời chung vui ly rượu táo mèo sóng sánh như mật ư ? - Chẳng hề từ chối ! Ở đâu có tiếng cười giòn vang là y như rằng nơi đó có cặp vợ chồng nghệ sĩ nhân dân này.

Ngót chục lần đắm đuối với chợ tình Sa Pa cũng là chừng ấy bận tôi có may mắn được cười đùa cùng anh chị Giàng A Vàng - Vàng Thị Sáo; nhưng ấn tượng sâu đậm nhất của tôi về họ thì có lẽ là ở lần gặp đầu tiên. Đêm đông ấy, Sa Pa lạnh buốt và dày sương; mệt rũ rời sau một ngày trèo đèo lội suối đến gần chục điểm du lịch trong vùng nên tôi lên quyết tâm đi ngủ sớm. Thế nhưng nằm mãi mà tôi không tài nào ngủ được. Giữa lúc trong lòng đầy trộn trạo ấy, tiếng đàn môi của trai bản réo rắt gọi người yêu vọng lại từ khu chợ tình lọt qua khe cửa như mời gọi tôi. Không cầm lòng được, tôi vùng dậy, đẩy cửa ra ngoài lần theo những thanh âm «tí, tí, tí, tí, tí, tí, tí...» thiết tha, nồng ấm của điệu kèn Gọi bạn ấy. Và tôi đã không uổng công... Trong mái lều tranh trống hoác được dựng lên làm quán rượu, tiếng khèn, điệu sáo của họ đã đưa tôi đến biết bao vùng đất

cảm xúc, khi thì chung vui cùng đêm rượu mừng một vụ mùa bội thu ngô, lúa đầy nhà; lúc lại lạc vào nỗi buồn mênh mang của chàng trai bản đa tình lang thang trên bao núi đồi, nương rẫy thổi những điệu sáo buồn thương tiễn dặn người yêu đi lấy chồng; khi thì như thể con chim công trống cố sức khoe đôi cánh sặc sỡ thu phục những nàng công mái tham tài... Thật lạ ! Khi nghe những tiếng kèn lá đầy trầm ẩn và đa tình ấy của chồng, chị Vàng Thị Sáo òa khóc. Gặng hỏi mãi, chị mới thổ lộ rằng anh thổi kèn lá hay thế sẽ hút hồn nhiều cô gái trẻ đẹp, và chị lo sợ một cách rất xa xôi... Nghe vậy, chàng Giàng A Vàng đã cảm vội thanh minh rằng đàn ông H'mông là người chung thủy nhất trên đời nên khi đã có vợ rồi thì không một cô gái nào, dù trẻ đẹp đến mấy, có thể khiến họ thay lòng đổi dạ được. Dứt lời, anh nhìn chị cười, điệu cười đầy tình tứ...

Câu hát, điệu khèn, tiếng sáo vốn luôn có sẵn trong huyết quản người H'mông như những dòng nước mát chảy ra từ khe núi vậy; thế nhưng không phải ai cũng trường vốn như vợ chồng Giàng A Vàng - Vàng Thị Sáo Không thể sống một ngày mà thiếu tiếng khèn điệu hát được nên đã từ nhiều năm nay, anh chị tận dụng mọi thời gian rảnh rỗi tìm đến nhà các già bản để cầu mẫn sưu tầm, học hỏi những điều vốn quý của dân tộc mình. Vì thế nên tới nay, họ đã có ngót ba chục lời ca,

điệu nhạc đặc sắc làm vốn. Không chỉ biểu diễn nhuần nhị phục vụ đông đảo du khách gần xa, anh chị còn tận tình chỉ bảo cho các nam nữ thanh niên trong bản, trong vùng. «Nếu không thì nhiều người không còn biết thổi kèn lá mà gọi người yêu đâu», anh Giàng A Vàng khoe thành tích. Và tôi được dịp kiểm chứng ngay điều anh bộc bạch khi thấy cậu chàng Giàng A Sang (17 tuổi) ở bản Cát Cát vác nhị đến nhờ thầy ráp nốt đoạn cuối điệu nhạc tỏ tình để lấy vốn đi cưa.

Sang làm anh Vàng nhớ lại đêm chợ tình ngày xưa. Đêm ấy, anh nhìn thấy một cô gái nổi bật giữa đám đông. «Lần đầu tiên mình trông thấy nó là lúc mình đang thổi kèn. Mình hỏi nó có thích nghe không, nó có thích mình không, trong lòng có chút lo lắng», anh nhớ lại. May mắn thay, cô gái đáp lại lời tỏ tình của anh.

Vài tuần sau, anh quay lại chợ tình để gặp người yêu Vàng Thị Sáo. Hai người cùng chơi nhạc theo nghi thức tìm hiểu nhau của đôi trai gái người H'mông. Anh Vàng thổi kèn, chị Sáo thổi kèn lá. Cả hai cùng chơi nhạc, hát như những cặp đôi H'mông khác đang trao nhau những lời tán tỉnh sau khi gặp được người tâm đầu ý hợp. Vài phiên chợ sau thì họ làm đám cưới.

«Mình là người đàn ông may mắn vì gặp vợ ngay tại chợ tình. Nhưng mình nghĩ nó ² cũng rất may khi gặp được mình», anh Vàng hóm hỉnh nói.

Người H'mông ở Sa Pa đi chợ phải đi từ chiều hôm trước. Buổi tối trước phiên chợ, các nam nữ thanh niên tìm hiểu nhau. Họ thổi khèn, thổi kèn lá, kéo nhị, gảy đàn môi, hát giao duyên. Anh Giàng A Vàng nhớ lại : «Ngày trước chợ tình họp ở đây vui lắm. Bọn mình thổi khèn, hát, uống rượu hết cả đêm. Đôi nào họp nhau thì đi chỗ khác để tâm sự, thổi khèn, gảy đàn môi, thổi kèn lá, hát riêng với nhau. Bây giờ không còn chợ (như ngày xưa) nữa, nhớ lắm ! Cứ chiều thứ Bảy chúng mình lại lên đây để được thổi khèn như ngày xưa. Vợ mình thì thổi đàn môi, thổi kèn lá và hát.» Chị Sáo góp chuyện: «Ra đây vui là chính thôi, ai rủ uống rượu là mình lại hát cho nghe. Tối thứ Bảy nào cũng vui, đến sáng mới về nhà đi nương.»

Ngồi bên bát rượu đượm nồng chuyện trò cùng vợ chồng nghệ sĩ này không đơn thuần chỉ có chuyện về chợ tình, về những thần bí của người H'mông mà còn ấm áp chuyện đời sống thường nhật nữa. Mới 17 tuổi và

2 Người H'mông thường gọi người khác là nó, bất kể thân sơ, đây là đại từ nhân xưng phổ biến, chứ không hề có ý thiếu tôn trọng

16 tuổi đã nên vợ nên chồng theo cái lí của ngày xưa, nhưng nhờ có đài, vô tuyến và bác sĩ xuống bản động viên nên họ cũng thức thối lăm : chỉ để có hai con và cũng cách nhau năm năm rồi sử dụng đầy đủ các biện pháp tiên tiến để không cho trẻ con ồ ạt ra đời, dồn sức mà trồng lúa, trồng thảo quả, nuôi lợn, gà... Và cũng cả là «Còn để có thời gian xuống chơi chợ tình mỗi chiều thứ Bảy nữa chứ !,» chị Sáo nhìn chồng cười lúng liếng. Rồi chồng thối khèn, vợ cất tiếng hát. Hát rằng :

Đã lên ngựa là không sợ sấm.

Đã lên ngựa là không sợ gió.

Đã đi là suốt đường vui.

Đã hát là hát lời hay.

Đôi ta không hát thì thôi,

Đã hát thì hát như cây nứa, cây vầu thì nhau mọc...

(Dân ca H'mông)

Rời Sa Pa, về với bọn bề lo toan của cuộc sống thường nhật nhưng tôi vẫn ấn tượng mãi về vợ chồng nghệ sĩ chân chất này. Còn bạn, nếu có dịp lên chơi chợ tình Sa Pa, nhớ tìm gặp cặp vợ chồng nghệ sĩ nhân dân Giàng A Vàng - Vàng Thị Sáo nhé !

Mất hồn

(Nguyễn Ngọc)

Ông Nguyễn Đình Dũng, Phó Giám đốc Sở Văn hóa, Thể thao và Du lịch tỉnh Lào Cai, cho biết : Năm 2006, du lịch Lào Cai đón 560.000 lượt khách, vượt 1,81% kế hoạch và doanh thu đạt 280 tỉ đồng.

Nhưng cái giá phải trả cũng quá đắt. Từ đầu thập kỷ 90 của thế kỷ 20, dòng người du lịch ồ ạt đổ lên Sa Pa xem chợ tình. Những tình cảm sâu kín của nam nữ thanh niên luôn bị chụp ảnh, quay phim, hoặc trở thành một trò vui kỳ lạ cho du khách. Sinh hoạt giao duyên buổi tối trước hôm chợ không còn diễn ra ở thị trấn nữa. «Chợ tình rất đặc biệt với mình vì nó đã mang lại cho mình một người chồng tốt như nó. Bây giờ thì mình không thích nữa vì mọi người chỉ thổi kèn cho vui và để được khách du lịch trả tiền. Vì thế mà chúng mình đang mất đi một phần văn hóa của mình», chị Vàng Thị Sáo tiếc nuối.

Anh Vàng uống một ngụm rượu rồi cắt ngang lời vợ : «Mình bảo nó đừng lên đây nữa nhưng nó không nghe. Nó bảo quen rồi ! Vợ chồng mình gặp nhau ở chợ tình Sa Pa đấy, vài phiên chợ là đồng ý lấy nhau luôn. Chợ tình ngày xưa khác với chợ tình bây giờ nhiều lắm...»

Chị vợ lại tiếp lời chồng : «Đến chợ vì vui thôi, cả tuần đi làm nương nên thứ Bảy nào cũng lên đây uống rượu chứ không phải biểu diễn để lấy tiền.»

Đã có với nhau hai mặt con nhưng anh Giàng A Vàng thỉnh thoảng vẫn nhìn trộm chị Vàng Thị Sáo nghe chừng đắm đuối. Chị chủ quán bảo tôi : «Đôi này yêu nhau lắm, nhưng thằng chồng tính hay ghen. Biểu diễn ở chợ tình, có hôm gặp phải ông khách du lịch hưng phấn quá nhảy vào bắt tay bắt chân lại còn hôn nhẹ lên má là thế nào dân Sa Pa cũng được chứng kiến cảnh thằng chồng mắng vợ bằng thổ ngữ lú ra lú rú như chim.»

Anh chồng nghe người khác «nói xấu» vợ chồng mình thì quay ra chống chế : «Tại nó đẹp quá ấy mà, phải giữ chứ không nó đi theo người khác thì sao ?»...

Khuya. Rượu đã ngà ngà, anh chồng lấy cái khèn trong chiếc túi thổ cẩm đeo bên hông, nhìn vợ. Chị vợ hiểu ý thò tay vào vạt áo trước ngực lôi ra mấy chiếc lá cây rừng. Không dèn dứ trước sau, chẳng ngại ngần e thẹn.

Đêm trăng mờ mờ sáng, bài dân ca H'mông cất lên giữa vắng vắng núi rừng nghe da diết...

Không chỉ người H'mông, với người Dao cũng vậy. Chị Chèo Sử Mẩy, 31 tuổi, người Dao đỏ, đến từ bản Tả Phìn, kể rằng ngày xưa cứ vào thứ Bảy, khi trời chạng vạng là các chàng trai, cô gái bắt đầu tùm năm tùm ba, trai mang theo khèn, gái mang theo ô. Chị cho biết : «Nhà xa nên (nam nữ thanh niên) phải đến chợ từ tối thứ Bảy để sáng Chủ nhật đi chợ mua bán. Đêm đó, mọi người rủ nhau nói chuyện và hát đến khuya, có khi hát cả đêm. Cũng không phải hát ngay ở chợ mà mang theo chăn, tấm nylon trải ra trước cửa nhà người ta mà ngồi hát. Có nhiều người hát tình cảm quá, thấy sáng ra không còn được gặp nhau nữa nên khóc...»

Từ sau năm 2000, khi xe máy trở thành phương tiện đi lại phổ biến thì người H'mông, Dao, Giáy, Xa Phó... ở Sa Pa không phải xuống thị trấn từ chiều thứ Bảy nữa. Tối thứ Bảy vì thế cũng ít người, bớt vui.

4 - Người Lô Lô Ở Lũng Cú

Du lịch cộng đồng gắn với các bản dân tộc là một trong những nội dung của Quy hoạch tổng thể phát triển du lịch tỉnh Hà Giang đến năm 2020, định hướng đến năm 2030. Trong đó làng văn hóa du lịch Lô Lô Chải ở xã Lũng Cú, huyện Đồng Văn là một điểm đến điển hình.

Chặng đường dài hơn 150km từ thành phố Hà Giang đến cao nguyên đá Đồng Văn thật kỳ ảo. Đó là con đường khúc khuỷu, cua tay áo liên chi hồ điệp, chạy men theo các triền núi đá cao sừng sững, một bên là vách đá dựng đứng, một bên là vực sâu thăm thẳm. Càng đi, con đường càng trở nên kỳ diệu với khung cảnh thiên nhiên hùng vĩ, rợn ngợp mà nên thơ.

Đầy huyền tích

Lô Lô Chải nằm dưới chân núi Rồng, nơi có cột cờ Lũng Cú, đỉnh chóp nón cực Bắc của Tổ quốc, thuộc xã Lũng Cú, huyện Đồng Văn, tỉnh Hà Giang, cách thị trấn Đồng Văn 24km. Thôn nằm phía trái ngay cạnh con đường rải đá dẫn từ cột cờ Lũng Cú ra cột mốc 422 trên biên giới Việt Nam - Trung Hoa. Những người già kể lại, thôn được hình thành từ khoảng cuối thế kỷ

XVII đầu thế kỉ XVIII là nơi cư trú của đồng bào dân tộc Lô Lô hoa nên mới có tên là Lô Lô Chải (chải là nơi ở), sau này mới có một số gia đình người H'mông đến cư trú. Hiện nay, thôn có 96 hộ gia đình với 453 nhân khẩu, trong đó người Lô Lô chiếm đến 86 hộ, 371 người. Phong cảnh Lô Lô Chải rất đẹp, tựa lưng vào núi cao nhìn ra có thung lũng rộng, có núi trước mặt chắn gió, có núi hai bên làm tay ngai, có suối róc rách uốn quanh, có hồ nước tự nhiên rộng hơn 2.000m² để điều hòa khí hậu, đất màu mỡ nên hoa cỏ bốn mùa tươi tốt, lúa, ngô, đậu... bội thu, trâu, bò, gà, lợn, dê... béo tốt.

Lô Lô Chải trước tiên là một bảo tàng kiến trúc truyền thống. Người Lô Lô và người H'mông ở đây đều làm nhà trình tường, tường đất dày từ 40cm, mái lợp ngói máng. Nhà đầu tiên nằm ở bên trái đường vào thôn là của gia đình anh Sinh Dĩ Gai, sinh năm 1976, trưởng thôn. Đây là nhà du lịch cộng đồng được nhiều người tìm đến. Anh Gai làm nhà trình tường này từ tháng 10 năm 2015. Dựng cái khung nhà bằng gỗ lên rồi bắt đầu trình tường đất. Đất sét vàng, đất thịt nâu lấy ở chân núi sau nhà, người gùi đất về đổ vào khuôn gỗ, bốn người đứng hai đầu khuôn lấy chày nện kỹ càng cho đất nhuyễn, nện chặt; nhắc khuôn lên lại có người tiếp sức lấy bay vỗ, miết cho phẳng. Hơn chục người làm một tháng mới xong nhà. Nhà được trình tường chắc

chắn, bề thế, ấm áp vào mùa đông, mát mẻ vào mùa hè. Những vì kèo gỗ làm khá đơn giản, với ba hàng cột (cột chống nóc, cột quân tiền và thường trốn cột quân hậu); có kết cấu xà ngang, xà dọc và kèo gỗ gác lên đầu cột. Tuy nhiên, nó được gác trên một khung tường bằng đất nên ngôi nhà rất vững chắc. Gỗ làm nhà là các loại gỗ tốt mọc trên núi đá rất khỏe và bền như thông đá, sa mộc... Theo kiến trúc truyền thống, nhà thường chỉ làm ba gian, không có trái và chỉ có hai vì kèo gỗ, hai đầu hồi trốn cột, kèo gác ngay lên tường. Nhà chỉ có một cửa chính ở gian giữa và một cửa phụ ở gian bên trái để đi ra vườn. Một gian ở giữa với hai gian hai bên. Gian bên phải là chỗ ở của ông bà, bố mẹ, gian giữa dành tiếp khách và tổ chức đám cưới, đám ma. Gian trái là chỗ ở của con trai, con dâu, con rể. Trên gác thì dành cho khách khi ở lại và để ngô, đậu, sắn... Nhà anh Gai làm để đón khách du lịch nên có bốn phòng riêng, bốn phòng tập thể, chứa được 40 khách. Hằng tuần từ thứ Năm đến Chủ nhật nhà anh Gai đều có du khách cả trong nước và ngoài nước đến ăn uống, ngủ nghỉ. Ai đến cũng được gia đình niềm nở đón tiếp, hướng dẫn trải nghiệm văn hóa bản địa.

Đi khắp thôn, khách thích thú với những ngôi nhà trình tường đẹp và đậm bản sắc. Không chỉ nhà trình tường đẹp mà đến tường bao quanh nhà bằng đất trình

hoặc đá xếp, đá xây cũng níu chân du khách. Tường vững chãi với nắng mưa không chỉ che chắn cho gia chủ suốt bốn mùa mà còn là nơi để hoa cỏ đua nở, sinh sôi, gọi chim, bướm, ong đến làm tổ, hút mật. Đây cánh cổng gỗ bước vào sân, bên gốc cây đào, cây mơ, cây mận... là những dây phơi váy, áo, quần, túi hoặc sắc sỡ của người Lô Lô hoa, hoặc xanh, đen của người H'mông. Những hàng kèo ở hiên nhà giăng đầy những tím ngò, đậu vàng ươm... Cả một bức tranh hài hòa, đầy màu sắc.

Quán cà phê Cực Bắc của gia đình anh Dìu Dĩ Chiến, 39 tuổi, - chị Lục Thị Vân, 38 tuổi, là một điểm đến yêu thích của bất cứ ai đặt chân đến Lô Lô Chải. Ngồi uống trà ở hiên nhà, bà Mừng Thị Guôi, 76 tuổi, bác gái của anh Chiến, chỉ tay lên ngọn núi trước mặt kể với tôi câu chuyện truyền thuyết. Chuyện rằng núi Vua ở thôn Lô Lô trước kia cao hơn cả núi Rồng, năm nào đá cũng nở hoa, đây là một trong bốn cửa ngõ của Đồng Văn. Khi thực dân Pháp đánh chiếm Lô Lô Chải, chúng phạt bằng đỉnh núi để xây lô cốt. Lúc phạt núi có một đôi chim trắng bay đi và máu chảy suốt một tuần. Từ đó, người Lô Lô nghèo.

Truyền thuyết về địa thế đất, về những long mạch, về ý nghĩa của những tên đất, tên làng luôn ăn sâu vào

tiềm thức của người dân và họ luôn kể cho khách nghe với tất cả sự thân tình, huyền hoặc. Đến nay các cụ cao niên trong làng vẫn thường kể cho con cháu về truyền thuyết rồng thiêng. Nơi rồng thiêng xuất hiện được gọi là núi Rồng (chính là nơi có cột cờ Lũng Cú ngày nay), hai hồ nước hai bên chính là long nhãn, tức là mắt của rồng. Người làng Lô Lô được núi Rồng che chở, được hồ là mắt rồng cung cấp nước, từ vài ba hộ nay đã trở thành ngôi làng trù phú. Lũng Cú là tên gọi theo tiếng Lô Lô, còn gọi là Long Cự, nghĩa là nơi rồng ở. Chuyện kể rằng, xưa kia một con rồng từ trên trời bay xuống và đậu trên ngọn núi cao nhất của khu vực. Rồng say sưa ngắm cảnh núi non hùng vĩ và rất hài lòng về điểm ngụ cư này. Song có điều làm nó động lòng trắc ẩn, đó là nơi đây rất thiếu nước sinh hoạt, bà con nhân dân vô cùng cực khổ. Vì vậy, trước khi về trời, nó đã để lại đôi mắt cho dân làng như một nguồn nước cho cuộc sống sinh sôi nảy nở. Từ đôi mắt của rồng để lại đã biến thành hai hồ nước trong xanh quanh năm và không bao giờ cạn. Một hồ thuộc làng Lô Lô, hồ kia thuộc làng Thèn Ván của người H'mông.

Từ cây chăn nuôi thành cây du lịch

Tam giác mạch là loài cây thân mềm, khi mới nở hoa li ti màu trắng hoặc phớt hồng, cánh hoa chụm lại thành

hình chóp nón, có ba mặt hình tam giác. Đây là một loại cây bình dị trên cao nguyên đá, người dân vẫn trồng cây chez (tên gọi khác của tam giác mạch) để nuôi gia súc, gia cầm. Sau mùa thu hoạch lúa nương hoặc ngô vào tháng 7, tháng 8, để đất khỏi trống đến mùa gieo trồng năm sau, đồng bào vãi hạt tam giác mạch để lấy rau chăn nuôi. Cây tam giác mạch sẽ vẫn ngủ yên như thế nếu không có một ngày, những bạn trẻ đi du lịch tình cờ nhận ra vẻ đẹp vừa mộc mạc, vừa quyến rũ của những cánh đồng hoa đẹp mắt ở cực Bắc của Tổ quốc. Rồi mạng xã hội, truyền thông đã phong vương miện cho loài hoa này thành một biểu tượng của miền sơn cước. Và các lãnh đạo tỉnh Hà Giang, nắm ngay cơ hội, đưa tam giác mạch từ một loài cây giản dị, lặng lẽ trở thành «cây du lịch». Nó được đưa vào cả Nghị quyết về phát triển du lịch của tỉnh Hà Giang.

Hoa tam giác mạch đang trở thành cây trồng thế mạnh trong chiến lược phát triển du lịch của tỉnh và mang lại nguồn thu nhập khá lớn cho người dân địa phương. Năm 2015, thực hiện chủ trương của tỉnh, các cấp chính quyền đã vận động bà con gieo trồng cây hoa tam giác mạch để làm cảnh quan du lịch và được hỗ trợ về giống, phân bón. Trước đây, diện tích đất canh tác của đồng bào ở bốn huyện vùng cao nguyên đá huyện Đồng Văn chủ yếu để trồng ngô một vụ hoặc hai vụ

trong năm, năng suất đạt bình quân từ 4 tấn/ ha đến 5 tấn/ ha, thu nhập từ 18 triệu đồng/ ha đến 22 triệu đồng/ ha, trừ chi phí còn lãi 8 triệu đồng đến 10 triệu đồng. Năm 2015 với chủ trương trồng hoa của tỉnh, các hộ trồng tam giác mạch có thu nhập từ 10 triệu đồng đến 15 triệu đồng. Mỗi vụ tam giác mạch chỉ cần thời gian hai tháng rưỡi và quan trọng là thời gian trồng tam giác mạch chính là thời kỳ đất rỗi. Nếu trước kia bà con chỉ trồng để lấy hạt chăn nuôi gia súc, thì nay đã có đầu ra, hạt bán cho người thu mua về làm bánh, thân cây làm rau ăn; du khách đến tham quan, chụp ảnh cũng mang lại thu nhập cho người dân. Đây chính là lợi ích rõ rệt nhất của việc phát triển loài cây này.

Nhằm tạo điểm nhấn thu hút khách du lịch đến với Đồng Văn, huyện cũng đã xây dựng kế hoạch trồng cây cảnh quan, hoa tam giác mạch theo mùa dọc theo các trục đường chính, tại các điểm tham quan; có cách làm riêng trong việc sản xuất, chế biến những sản phẩm mang tính đặc trưng của địa phương như nấu rượu, làm bánh, kẹo từ bột tam giác mạch, nấu món ăn (canh, xào) từ rau tam giác mạch... Và năm 2015, không chỉ chờ đến lễ hội hoa tam giác mạch, suốt từ đầu tháng 10, những đoàn du khách từ khắp các nơi rầm rộ vượt đèo lên cao nguyên đá. Từng đoàn du khách đứng, ngồi, nằm tạo dáng trong ruộng hoa tam giác mạch để lưu

lại những bức ảnh đẹp. Nhiều người đi Hà Giang còn mang những túi hạt tam giác mạch về tặng bạn bè, người thân. Nhiều địa phương ở miền Bắc cũng bắt đầu học Hà Giang, trồng tam giác mạch để tạo cảnh quan, thu hút khách du lịch.

Trong bữa cơm ấm cúng ở nhà anh Sinh Dỉ Gai, chúng tôi ô lên khi thấy có rượu tam giác mạch và rau tam giác mạch nấu canh. Anh Gai cười tươi tắn bảo : «Chụp ảnh hoa tam giác mạch nhiều rồi, tối nay các anh, chị uống rượu tam giác mạch, ăn rau tam giác mạch xem có ngon không.» Quả là hương vị đặc trưng, rau tam giác mạch mềm, thơm, ăn rất mát; còn rượu nấu từ hạt tam giác mạch thì uống êm và thơm. Hôm sau ra về, anh Gai còn gói cho chúng tôi cả cân hạt tam giác mạch mang về gieo trồng để nhớ Hà Giang. Vậy là chúng tôi đã có đã có một tour trải nghiệm đủ các cung bậc của cây tam giác mạch.

Ông Hoàng Văn Kiên, Giám đốc Sở Văn hóa, Thể thao và Du lịch tỉnh Hà Giang, hồ hởi : «Năm 2015, mùa hoa tam giác mạch ở bốn huyện cao nguyên đá đã trở thành chất xúc tác thu hút du khách trong và ngoài nước. Kết thúc năm 2015, lượng khách du lịch đến với Hà Giang đạt trên 762.600 lượt người, tăng 8,9% so với kế hoạch năm và tăng 17,3% so với năm 2014. Trong

đó, lượng khách quốc tế đạt 145.789 lượt; khách nội địa là 616.833 lượt. Tổng thu từ khách du lịch ước đạt 708 tỉ đồng, tăng 18% so với cùng kỳ năm 2014, công suất sử dụng phòng bình quân ước đạt từ 70% đến 75%.»

Hài hòa thì bền vững

Khai thác tiềm năng du lịch địa phương, nâng cao đời sống nhưng không làm mất đi bản sắc truyền thống; bảo tồn được nét đẹp văn hóa truyền thống của người Lô Lô và dùng chính nét đẹp này để hấp dẫn du khách, phát triển kinh tế du lịch chính là mục tiêu phát triển của người dân nơi đây.

Chuyện người hiền Nhật Bản

Quán cà phê Cực Bắc của gia đình anh Dìu Dỉ Chiến, 39 tuổi, chị Lục Thị Vần, 38 tuổi, là một điểm đến yêu thích của bất cứ ai đặt chân đến thôn Lô Lô Chải, xã Lũng Cú, huyện Đồng Văn, tỉnh Hà Giang.

Để có được không gian ấn tượng ấy là tâm huyết, công sức và tiền bạc của một người đàn ông Nhật Bản.

Tôi quen ông Yasushi Ogura khi thấy trên tài khoản Facebook của một người bạn tag ông vào chùm ảnh cả nhóm chụp ở hai ngôi nhà ở thôn Lô Lô Chải, xã Lũng Cú, nơi tôi vừa dẫn khách đến ở mấy ngày và trở về.

Xem ảnh, thấy ông hiền và lại mê thích văn hóa dân tộc như mình nên tôi gửi lời mời kết bạn. Ông chấp nhận, vào xem những ảnh tôi mới đăng về nơi ông đang lưu lại, ông bấm nút «thích» rồi nhắn tin cho tôi «Em cũng đang tìm hiểu văn hóa Lô Lô à ?» Chúng tôi bắt đầu sống và dần trở nên thân tình.

Hóa ra, thôn Lô Lô Chải, nơi tôi bắt đầu say mê, cũng đã in dấu ấn của người hiền Nhật Bản này. Ông Yasushi Ogura sinh năm 1957, người Tokyo, Nhật Bản.

Lần đầu tiên ông sang Việt Nam là năm 1995. Chuyến du lịch một tuần ở Thành phố Hồ Chí Minh năng động, Thành phố Cần Thơ sông nước mênh mông, hoa trái tốt tươi và con người hiền hòa nơi ấy đã thu hút ông. Vậy là từ đó, Việt Nam trở thành điểm đến hằng tháng của người đàn ông làm công tác quản lý nhân sự ở một công ty kế toán này. Ông quyết tâm học tiếng Việt và mỗi tháng sang Việt Nam từ một tuần đến hai tuần để đi thăm thú khắp nơi. Rồi ông tìm thêm được một công việc hữu ích. Mỗi lần sang ông đều thu xếp thời gian dạy tiếng Nhật cho các trung tâm ngoại ngữ ở thành phố Hà Nội để có cơ hội đóng góp cho Việt Nam, được trau dồi vốn tiếng Việt từ các học viên cũng như kiếm thêm chút thu nhập.

«Nước Nhật chỉ có một dân tộc, còn Việt Nam có đến 54 dân tộc và dân tộc nào cũng có những nét văn hóa đặc sắc. Điều ấy làm tôi rất thích thú», ông Yasushi Ogura tâm sự. Hà Giang trở thành điểm đến thường xuyên của ông cũng bởi lý do ở đây có cảnh quan thiên nhiên hùng vĩ và có tới 22 dân tộc cư trú. Yêu mảnh đất địa đầu Tổ quốc Việt Nam, yêu bức tranh văn hóa đa dạng của các dân tộc và năm 2014, ông chính thức gắn bó với mảnh đất của người Lô Lô dưới chân cột cờ Lũng Cú. «Ở Việt Nam, tôi thấy người Dao, người H'mông, người Tày... có nơi lưu giữ và quảng bá văn hóa của dân tộc mình nhưng người Lô Lô thì chưa. Hằng ngày có rất nhiều du khách nước ngoài lên tham quan cột cờ Lũng Cú mà không biết tìm đâu ra một quán cà phê đẹp để ngồi ăn uống, nghỉ ngơi, thư giãn.» Làm từ thiện không gì bằng hỗ trợ kiến thức để người dân cùng tham gia và thay đổi cuộc đời. Thế là ý tưởng hỗ trợ người Lô Lô ở thôn Lô Lô Chải mở một quán cà phê kiêm nơi bảo tồn văn hóa dân tộc và giới thiệu văn hóa Lô Lô đã hình thành trong ông. Đi khắp thôn, ông thấy nhà anh Chiến - chị Vân có địa thế phù hợp nhất để làm quán cà phê.

Gia đình anh Chiến có năm anh em và có người không đồng ý khi ông Yasushi Ogura chia sẻ về ý tưởng của mình. Ông Ogura bình tĩnh, nhiệt tâm thuyết phục gia đình vượt qua ngại ngùng. Ông đầu tư 200 triệu đồng để

mua sắm đồ đạc, xây hai phòng vệ sinh tự hoại. Ông đón một cô gái từ Hà Nội lên Lô Lô Chải một tuần để dạy chị Vần những câu giao tiếp tiếng Anh thông dụng; dạy chị cách pha cà phê, trà, nước chanh, cách phục vụ bàn... Dần dà, các thành viên trong gia đình cũng tăng phần tự tin.

Ở một bản heo hút nơi cực Bắc của Tổ quốc mà có một quán cà phê đẹp để ngồi thư thái ngắm núi non trùng điệp với nhà trình tường đất, tường đá, cổng gỗ, đến cái chuông gọi đồ uống cũng chính là chuông treo trên cổ trâu, bò, dê v.v... và thưởng thức những cốc cà phê, ấm trà..., xem dệt thổ cẩm, đan lát, nấu rượu... do người Lô Lô tự tay làm và trò chuyện thân tình với những con người hiền lành chân chất này, thật là thú vị!

Quán cà phê Cực Bắc là điểm dừng chân không thể thiếu của các du khách khi đến tham quan cột cờ Lũng Cú. Vừa đến chỗ rẽ vào lối lên cột cờ, du khách đã nhìn thấy tấm bảng chỉ dẫn rất ấn tượng của quán với hai cô gái Lô Lô hoa cười tươi tắn, duyên dáng. Ông Yasushi Ogura chia sẻ : «Du khách khi đến quán cà phê Cực Bắc sẽ góp phần giúp người dân khai thác tiềm năng du lịch địa phương, nâng cao đời sống nhưng lại không làm mất đi bản sắc. Bảo tồn được nét đẹp văn hóa truyền thống của người Lô Lô và dùng chính nét đẹp này để hấp dẫn

du khách; phát triển kinh tế du lịch chính là công cụ bền vững để người dân địa phương nâng cao đời sống văn hóa, tinh thần. Từ đó, những nét đẹp, những giá trị của người Lô Lô, của Đồng Văn sẽ ngày một phát triển và có cơ hội bảo tồn trong tương lai.»

Sau quán cà phê Cực Bắc, ông Yasushi Ogura lại hỗ trợ 95 triệu đồng để gia đình anh Sinh Dỉ Gai dựng nhà trình tường rộng hơn 540m² để làm du lịch cộng đồng, cũng với mục đích từ thiện, làm tiền đề thúc đẩy phát triển kinh tế địa phương.

Nhớ có lần đã hẹn gặp ông Yasushi Ogura ở Lô Lô Chải mà cuối cùng tôi lại bận. Tôi nhắn tin trên Facebook xin lỗi và tỏ ý tiếc nuối, ông nhắn lại an ủi : «Em cứ ưu tiên công việc của mình đi nhé. Tháng nào anh cũng sang Việt Nam mà». Quả vậy, điều mà cháu Hạnh, chị Vần, chị Xuyên, anh Gai... ở Lô Lô Chải mong chờ nhất là hằng tháng, cứ tầm từ ngày mùng 10 trở đi là ông Yasushi Ogura lại sang Việt Nam, đi khắp thôn để khi thì chỉ vẽ cho nhà này phương pháp làm ăn, cách thức giao tiếp với khách, cách bày biện mâm cơm, hỗ trợ nhà kia kinh phí chuyển chuồng bò ra xa nhà ở để bảo đảm vệ sinh và cảnh quan... Tháng nào người đàn ông hiền lành ấy cũng bay từ Tokyo sang Nội Bài, đi hai chặng ô tô và một chặng xe ôm để lên đến Lô Lô

Chải. Hành trình đăng đăng và vất vả, nhưng ông bảo chỉ cần thấy việc làm của mình giúp ích được cho bà con là bao mệt nhọc tan biến hết.

Ông Sinh Dĩ Pai, 60 tuổi, thầy cúng trưởng của thôn Lô Lô Chải, khi nghe tôi hỏi thăm ông Ogura thì cười sáng khoái bảo : «Ô, ông Nhật ấy ở Lô Lô Chải suốt mà. Ông ấy theo tôi đi khắp thôn thăm nhà dân, chụp ảnh trống đồng, xem dệt quần áo... Ai cũng quý ông ấy.»

Biến văn hóa thành tài sản

Cảnh đã đẹp, người ở Lô Lô Chải càng hay. Anh Gai tự hào khoe : «Người Lô Lô rất ham học, nhiều người tốt nghiệp đại học. Người ở thôn Lô Lô đi (làm) cán bộ nhiều nhất trong tám thôn của xã.» Bố mẹ mất sớm phải ở với chú, nhà nghèo nên anh Gai chỉ học hết lớp tám. Nhưng rồi anh mày mò tự học, năm 2002 làm khuyến nông viên của xã, từ năm 2006 đến nay làm trưởng thôn. Nhanh nhậy, ham làm nên khi thấy có nhiều khách du lịch đến tham quan thôn, anh Gai đã nắm bắt cơ hội khai thác mô hình du lịch cộng đồng.

Vốn văn hóa, tài sản du lịch của thôn rất phong phú. Tập quán canh tác của đồng bào đã là một sản phẩm du lịch độc đáo. Các dân tộc ở đây chủ yếu làm nương rẫy

và làm ruộng bậc thang, với mô hình thổ canh hốc đá, xen canh gối vụ và luân canh. Nương là loại hình canh tác phổ biến nhất của người Lô Lô. Nương có nhiều loại phân biệt theo từng phương thức canh tác : nương dùng gậy chọc lỗ, nương cuốc (ở nơi có độ dốc cao), nương cày (đất bằng). Loại nương phổ biến của người Lô Lô là thổ canh hốc đá. Sống ở vùng núi đá vôi, đất đai để trồng trọt rất hiếm nên người Lô Lô đã biến những hốc đá cần cỗi thành những vạt ngô xanh tốt. Qua kỹ thuật canh tác, chúng ta có thể biết được tri thức bản địa của họ, ví dụ, họ nhặt đá trên nương xếp vào khe giữa các mô đá ngăn thành gờ nhỏ giữ đất cho từng hốc, từng mảnh khỏi xói mòn khi mưa lũ. Hằng năm, cứ vào cuối tháng Giêng, đầu tháng Hai âm lịch, đồng bào bắt đầu đi cuốc thổ canh hốc đá. Họ thường chia thành từng nhóm nhỏ, mỗi nhóm bốn người : người đi đầu cuốc bỏ hốc, người tiếp sau tra hạt, người thứ ba bỏ phân và người cuối cùng lấp lỗ. Việc bỏ hốc tốn nhiều sức lực hơn các khâu còn lại nên đàn ông thường đảm nhận việc này; còn đàn bà, người già yếu và trẻ con đảm nhiệm những thao tác tiếp theo. Mỗi hốc ngô được trãi từ ba hạt đến năm hạt, để đề phòng bị chuột hay sâu bọ phá hoại. Nương thổ canh hốc đá thường được trồng xen canh các loại cây khác nhau. Ngoài làm nông nghiệp, người Lô Lô còn làm một số nghề thủ công truyền thống như

làm ngôi máng, làm mộc, thêu thùa, chủ yếu phục vụ nhu cầu gia đình.

Trang phục của dân tộc Lô Lô độc đáo, đa dạng sắc màu và cầu kỳ hoa văn trang trí. Trang phục của nam giới là quần đen với áo đen thân dài đến trên đầu gối, xẻ tà hai bên, cài cúc bên nách phải. Nam giới thường chít khăn trên đầu, dắt mỗi khăn phía sau gáy. Với phụ nữ Lô Lô đen, họ mặc áo cổ vuông chui đầu có các mảng hoa văn hình chim vòng quanh thân áo. Tay áo rộng được ghép bằng nhiều vòng vải màu khác nhau. Áo kết hợp với váy và mảnh vải hình chữ nhật dài trùm phía sau hông, xà cạp quần chân... Phụ nữ Lô Lô hoa lại mặc áo cánh cổ tròn, xẻ ngực. Tay áo được ghép bằng các vòng vải màu khác nhau. Khác với nhóm Lô Lô đen, phụ nữ Lô Lô hoa lại mặc quần ống trang trí hoa văn. Dù có điểm khác nhau nhưng bộ trang phục nữ giới của hai nhóm này đều rất đẹp, được làm rất công phu, trang trí các loại hoa văn như hình tam giác, hình vuông, hình quả thảo quả... Bộ trang phục nữ Lô Lô được kết hợp với những đồ trang sức bằng bạc, nhôm. Trang phục Lô Lô rất khó làm, chăm chỉ thì hai năm đến ba năm mới xong. Màu đỏ đầu tiên, rồi đến màu trắng, màu hồng. Quần của nam giới và nữ giới giống nhau, chỉ khác là quần nam giới chỉ dùng thắt lưng, không có yếm phía sau như nữ giới. Bộ trang phục truyền thống vì làm thủ

công cộng với trang sức làm bằng bạc nồn nên giá có khi lên tới hàng chục triệu đồng.

Người Lô Lô có câu ca :

Người đẹp nhờ vải đẹp
Vải đẹp có hoa thêu
Thêu cho người cho đời
Đẹp cho làng cho xóm
Đẹp cho họ, cho hàng
Sống để thiên hạ khen
Chết cho tổ tiên mừng...

Phong tục tập quán và tín ngưỡng dân gian truyền thống của người Lô Lô độc đáo nhất phải kể đến lễ tổ tiên. Đây là một nghi lễ cổ truyền của người Lô Lô, điển hình là người Lô Lô ở thôn Lô Lô Chải, xã Lũng Cú, thường được tổ chức hàng năm vào ngày 14 tháng 7 âm lịch. Theo phong tục của người Lô Lô, khi gia đình có người chết từ ba năm đến bốn năm, người con trưởng trong gia đình sẽ lập bàn thờ tổ tiên (ông tổ «dù khế») và rước hồn lên bàn thờ, lập bài vị (miếng gỗ hình người) để thờ cúng. Người Lô Lô cho rằng tổ tiên là những người thuộc các thế hệ trước, đã sinh ra mình và chia thành hai hệ : tổ tiên gần (dù khế) - các ông tổ ba đời đến bốn đời và tổ tiên xa (pờ xi) - những ông tổ từ đời thứ năm hoặc thứ sáu trở đi. Các gia đình Lô

Lô thường lập bàn thờ tổ tiên ở sát vách của gian giữa, đối diện cửa chính, có những hình nhân bằng gỗ, được cắm hoặc cài ở vách phía trên bàn thờ để tượng trưng cho linh hồn tổ tiên. Tuy mỗi gia đình đều có ban thờ tổ tiên, nhưng lễ cúng tổ tiên của người Lô Lô thường được tổ chức tại nhà trưởng họ (thầu chur) và được dòng họ chuẩn bị trước cả năm. Theo lệ, khi làm lễ, trưởng họ sẽ là người đứng ra sắm lễ, các gia đình trong dòng họ đóng góp theo khả năng. Lễ vật bắt buộc phải có để dâng cúng tổ tiên gồm : một con bò, một con lợn, một con gà, xôi, rượu, tiền vàng (phíu khí), đèn dầu, đôi trống đồng.

Khi dòng họ có kế hoạch làm lễ, trưởng họ phải trực tiếp đi mời thầy cúng (trừ khi trưởng họ là thầy cúng) và cử một người đàn ông trong họ đi mượn trống đồng về để làm lễ. Đây là bảo vật linh thiêng của cộng đồng, luôn có đôi, chiếc trống đồng cái (giảnh đú) luôn là chiếc trống to, còn trống đực (giảnh kê) là chiếc trống nhỏ hơn; đôi trống chỉ được đem ra đánh khi có lễ hội lớn trong cộng đồng, dòng tộc. Sau đó, họ mời nghệ nhân đánh trống đồng đến nhà trong lễ cúng tổ tiên, mời và nhờ người hóa trang thành người rừng để múa nghi lễ. Khi hóa trang xong, ma cỏ sẽ nhảy lễ cho đến khi kết thúc lễ cúng tổ tiên. Trong nghi lễ cúng tổ tiên hay lễ cúng tang ma cho người đã khuất của người Lô

Lô bắt buộc phải có người nhảy lễ trong trang phục ma cỏ. Họ quan niệm rằng ma cỏ là nguồn cội của tổ tiên nên ngày nay khi làm lễ, muốn tổ tiên về được thì phải có ma cỏ dẫn đường, làm cầu nối giữa con cháu trên trần gian với tổ tiên. Lễ cúng tổ tiên của người Lô Lô gồm ba phần chính : lễ hiến tế, lễ tưởng nhớ và lễ tiễn đưa.

Ngoài ra, những nghi lễ, hội hè của người Lô Lô như hôn nhân, tang ma, lễ cầu mưa, lễ cúng thần đất sau khi cấy lúa, lễ cúng cơm mới sau khi gặt lúa, Tết Nguyên đán, Tết Thanh minh, Tết Đoan ngọ v.v... cũng rất đa sắc. Anh Sinh Dĩ Gai, trưởng thôn Lô Lô Chải, cho biết : «Hiện nay, thanh niên đi học hết rồi, ít quan tâm đến việc bảo lưu và gìn giữ văn hóa dân gian của dân tộc Lô Lô. Chúng tôi bây giờ vẫn cố gắng truyền dạy cho thế hệ trẻ các phong tục tập quán của dân tộc Lô Lô. Các điệu múa dân ca, dân vũ như múa tra hạt, múa đi nương, múa làm cỏ, múa hát lúa, múa vui được mùa, múa nhớ về cội nguồn, múa cúng rừng, múa dệt vải, hát mừng năm mới, hát mừng đám cưới đang được truyền dạy cho trẻ nhỏ.»

Cảnh quan đẹp, vị trí thuận tiện, người dân vẫn giữ được những nét văn hóa đặc sắc, thuận lợi trong việc kết nối với nhiều tuyến, điểm tham quan du lịch tại các

địa bàn trong xã cũng như các xã lân cận trong huyện (như cột cờ Lũng Cú, chợ phiên Phố Cáo, nhà Pao và cánh đồng hoa tam giác mạch ở thôn Lũng Cẩm Trên, xã Sủng Là, cánh đồng hoa Ma Lé mọc trắng các sườn đồi, dãy núi, con đường... nên Lô Lô Chải có rất nhiều lợi thế để phát triển du lịch cộng đồng.

Hằng năm, thôn thu hút gần một nghìn lượt khách du lịch đến tham quan, nghỉ ngơi. Thôn đã xây dựng nhiều mô hình mới nhằm phát triển dịch vụ, du lịch. Thôn đã xây dựng được ba nhà nghỉ cộng đồng, ba nhà nấu ăn chuyên phục vụ khách du lịch. Tích cực xây dựng các tiêu chí nông thôn mới, 100% hộ gia đình trong thôn đều có nhà kiên cố, sân và nền nhà được đổ bê tông, hoàn thành tiêu chí nhà sạch, vườn đẹp...

5 - Tiếng Khèn Vất Qua Những Ngàn Mây

Yêu thích nghề làm khèn và được tổ đãi nên một ông già người H'mông sống tíu tấp trên đỉnh núi chọc thủng mây mù ở cao nguyên đá Đồng Văn, tỉnh Hà Giang vẫn được Nhiều người đến thăm. Thật đúng là «Phú tại thâm sơn hữu viễn thân» (Giàu nơi núi thẳm lắm người thăm). Ông không giàu tiền giàu bạc mà giàu nghề làm khèn, giàu tri thức.

Nghề chọn người

Sủng Trái là một trong những xã nghèo nhất của huyện Đồng Văn. Há Pia lại là thôn nghèo nhất, xa xôi nhất của xã Sủng Trái. Và người chúng tôi đi tìm lại ở trên chòm xóm xa nhất, cao nhất của thôn Há Pia. «Ở đây chưa có điện, phải đi bộ nửa tiếng đồng hồ.» Nghe anh Ly Mí Pó, Chủ tịch Ủy ban Nhân dân Xã Sủng Trái nói vậy, tôi càng háo hức giục anh lên đường.

Đang bon bon chạy trên đường bê tông thì xe máy kêu đánh khúc một cái. «Mất một đoạn đường xấu đấy,» Pó cảnh báo. Xe nhảy tung tung, lục cục dấn bên này hất bên kia. «Một đoạn» của Pó nói cũng mất đến hai ki-lô-mét. Nhưng vào đến trụ sở thôn và điểm trường mầm non, tiểu học thì chúng tôi phải bỏ xe lại bên vệ

đường. Hai chúng tôi bắt đầu cuộc bộ trên những lối mòn giữa biển đá tai mèo cứ lên cao mãi. Con đường như trải thảm bởi hoa bạc hà tím, hoa cúc kim trắng, hoa cải vàng, hoa đèn đỏ, hoa ngũ vị xanh... Muôn sắc ngàn hoa gọi ong bướm dập dờn. Đẹp mê man ! Nửa giờ sau, đang cúi nhìn đường để đặt hai bàn chân vào những khe đá cho khỏi trượt ngã, xếp hai tay để dưới rốn (không vung vẩy hai tay khi bước cũng là một cách tiết kiệm sức mà tôi học được của người H'mông khi leo núi), tôi dừng chân nghỉ, ngửa mặt nhìn lên thì thấy cả một rừng trúc xanh um. «Sau rừng trúc này là đến rồi. Gió trúc để làm ống khèn, tháng Hai, tháng Ba thì có măng ăn ngon lắm,» Pó chỉ bày. Tôi gật gù tám tắc : «Ông lão này thật khéo chọn nơi ở, đã tiện cho công việc lại còn đẹp.»

Chúng tôi dừng chân trước một ngôi nhà nằm ở trung tâm xóm bảy nhà, bao bọc xung quanh bởi rừng trúc xanh um mọc trên núi đá tai mèo xám ngắt. Đúng chất của người H'mông, cư trú ở những nơi «giáp trời», đó là những đỉnh núi cao chọc thủng mây mù. Ngôi nhà rất đẹp làm theo kiến trúc H'mông truyền thống với bờ rào đá, cổng gỗ, lối đi lát đá tảng, tường trình đất, mái lợp ngói âm dương... Ấy là nhà ông Lầu Chá Cửa, người H'mông xanh, nghệ nhân làm khèn nổi tiếng nhất xã Sủng Trái. Ông Cửa đang ngồi bên hiên nhà làm khèn,

trên vách treo mấy chiếc khèn đã hoàn thiện, quanh chỗ ông ngồi nào đe, búa, bào, dao, gỗ thông đá, gióng trúc... Đang bào thanh gỗ thông đá làm bầu khèn, thấy khách đến, ông Cửa niềm nở đứng lên lấy ghế, nước, rượu, điều cày mời chúng tôi ngồi chơi rồi vừa làm vừa nói chuyện vui vẻ. Ông nói hoàn toàn bằng tiếng H'mông.

Ông Cửa năm nay 69 tuổi. Như bất kì người đàn ông H'mông nào khác, mê thổi khèn nên năm 14 tuổi, ông mua một chiếc khèn về thổi. Đi chợ, đi đám ma, đi chơi hội thì mang khèn đi thổi rồi học mỗi người một ít. Ông thổi khèn hay rồi, lại như có duyên tiền định khi xung quanh nhà Cửa cơ man nào là cây thông đá, trúc, tê già - những thứ cần thiết để làm khèn. Khi không thổi, người H'mông treo khèn lên vách nhà, nhà thì tối, khèn thì nhiều ống, nhiều lỗ nên nhện, ong thường chui vào làm tổ. Trong một lần lấy khèn xuống, Cửa thấy tổ ong, tổ nhện giăng đầy mấy ống khèn nên ông phải dỡ tung cái khèn ra rồi rửa sạch. Từ lần ấy, ông Cửa nảy ra ý định tập làm khèn.

Quơ tay về phía những ống trúc vàng đặt quanh mình, ông Cửa tay cầm con dao quắm sắc lẹm, tay nâng niu từng gióng trúc lên, nhẹ nhàng gõ sống dao vào từng đoạn ống, tai nghiêng nghiêng lắng nghe, mắt nheo nheo, mặt đắm chiêu, cẩn trọng đến thành kính. «Cái

ống to nhất và ngắn nhất này để giữ nhịp, còn mấy ống to nhỏ khác thì cho tiếng cao, thấp», ông giải thích.

Khèn H'mông có sáu ống với độ dài ngắn khác nhau, lắp xuyên qua một bầu gỗ. Phần trên của đầu bầu gỗ thuôn nhỏ, nối với một ống trúc khác tạo thành ống thổi. Trên mỗi thân ống trúc nằm ngang có một lưỡi gà nhỏ bằng đồng nằm ở chỗ cắm qua bầu gỗ, gần đó, phía bên ngoài bầu gỗ là lỗ bấm. Muốn tạo ra âm thanh của ống nào, người ta bịt tay vào lỗ bấm của ống đó, thổi hơi vào khiến lưỡi gà rung lên phát ra âm thanh. Lúc hít hơi vào lưỡi gà cũng bị tác động tạo thành tiếng. Tùy theo mức độ dài ngắn, to nhỏ mà các ống có âm thanh khác nhau. Riêng ống ngắn nhất và ống dài nhất có hai lưỡi gà song song phát ra đồng âm. Khi thổi, dù bịt hay mở lỗ thì khèn đều tạo ra âm thanh. Kỹ thuật sử dụng khèn H'mông cơ bản là những thế bấm như vỗ, vỗ, ngắt, láy rền, đánh chồng âm, hợp âm và hòa âm...

Để có được một chiếc khèn đúng kiểu, nghệ nhân phải trải qua nhiều công việc kỳ khu mà việc nào cũng cần nhiều tâm huyết và tài hoa.

Gỗ thông đá và ống trúc sau khi chọn, được sơ chế rồi gác lên gác bếp để sấy khô, vừa chống mối mọt, cong vênh khi dãi dầu mưa nắng, vừa để có độ chính xác cao khi khoét giống và khi đưa vào thân khèn được khít,

không lọt gió. Sau khi phơi trên gác bếp một thời gian, thanh gỗ thông đã được bào nhẵn, cưa đôi, khoét rỗng, đục lỗ rồi ghép lại làm chiếc bầu (hộp cộng hưởng). Những gióng trúc được khoét một miếng nhỏ (khía rãnh hai đầu) cách mấu 3cm để cài miếng lưỡi gà (bờ lái) bằng đồng. Tôi tỉ mỉ đo thấy độ dài của ống trúc ngắn dài đủ loại : 25cm, 30cm, 45cm, 70cm, 75cm, 100cm. Thấy vậy, đang thổi thử từng ống trúc phát ra những tiếng tênh, tênh, pì, pè..., ông Cửa dừng lại bảo : «Quan trọng là thử âm rồi cắt gióng dài ngắn tùy mình.»

Trong chiếc khèn H'mông quan trọng nhất ở cái lưỡi gà (bờ lái). Công việc chế tác bờ lái rất vất vả : phải chọn loại đồng nguyên chất, nấu chảy, dát thành lá mỏng rồi dùng lưỡi của một con dao nhỏ sắc lẹm rạch thành những đường thẳng tắp để chia tách, tạo khe. «Khó nhất trong việc làm khèn là khi gắn miếng bờ lái vào ống trúc (trà xông), vì nó quyết định chất lượng tiếng khèn. Gắn chuẩn thì tiếng khèn hay, gắn lệch một chút là tiếng rè ngay,» ông Cửa đúc kết. Thế nên gắn được một miếng lưỡi gà, ông phải thổi thử cả chục lần, từ nhẹ đến mạnh làn hơi, để thẩm âm, chỉnh từng li từng tí mới được âm chuẩn, thanh thoát. Sau khi lắp ống trúc vào bầu khèn, ông lấy sợi dây tê già quấn quanh khèn, vừa tạo thêm độ chắc chắn, vừa để trang trí. Kỳ công là thế nên để hoàn thành một cây khèn, trung bình, nghệ

nhân lão luyện Lầu Chá Của phải mất cả một ngày trời.

Cây khèn tốt là khi thổi lên phải thấy được tâm hồn của người thổi lẫn người làm ra nó. Phải thực sự yêu thích mới có thể làm ra một cây khèn ưng ý. Chín chu, sáng dạ như ông Của mà cũng mất cả năm trời mới thành thục mọi việc để làm ra một chiếc khèn đẹp. Còn chuyện có tạo ra được những tiếng khèn hay nhờ đôi tai tinh tế khi thẩm âm hay không thì phải mất thêm hai năm nữa..

Làm khèn là công việc đặc biệt, Ông Của chỉ làm khi thấy bút rứt trong ruột, không làm không chịu được hoặc khi có khách đến tận nhà đặt hàng, ông uống rượu nói chuyện với người ta rồi mới bắt tay vào làm. Thế nên mỗi chiếc khèn của ông đều là độc bản. Khắt khe thế nên năm 2017 vừa rồi ông chỉ làm 40 chiếc khèn, cỡ nhỏ bán từ 1,5 triệu đồng/cái đến 2 triệu đồng/cái, cỡ lớn bán từ 3,5 triệu đồng/cái đến 4 triệu đồng/cái.

Cũng vì khắt khe nên suốt 55 năm theo nghiệp «chấp tiếng gió gửi lời thương lời nhớ», ông Của mới dạy cho bốn học trò, thế mà hai người đã chết rồi. Người học trò sáng dạ nhất của ông là ông Sênh Phái Sính, người H'mông ở xã Văn Chải, huyện Đồng Văn. 61 tuổi ông Sính mới đến nhà ông Của xin học nghề. «Được ông Của chỉ bảo cẩn thận, nhất là chỉnh âm (việc khó nhất)

nên học một tuần là tôi làm được một cái khèn mang ra chợ bán,» ông Sính cho biết. Nhắc chuyện người học trò đặc biệt này, ông Cửa vui sướng như câu chuyện của chính mình năm nào. Nghề này phải thích thì mới học được, thế nên dù có ba người con trai nhưng chưa ai thích học làm khèn, ông cũng không buồn.

Anh Ly Mí Pó, Chủ tịch Ủy ban Nhân dân xã Sủng Trái, cho biết : «Làm khèn bán cho khách du lịch thì không khó và có nhiều người làm ³. Nhưng làm khèn để bán cho người H'mông đi thổi đám ma, đám cưới, thổi chơi... thì ở đây chỉ có ông Cửa làm tốt nhất. Khèn của ông thổi hay mà dùng hàng chục năm không hỏng.»

Lưu giữ tri thức văn hóa, ký ức dân tộc

Suốt cả giờ bào, đục, khoét, vót, cưa..., người đã mỏi, ông Lầu Chá Cửa nghỉ tay, gỡ cái khèn treo trên vách xuống thổi chơi. Tiện thể tôi thổ lộ rằng muốn nghe bài khèn mời cơm sáng trong đám ma của người H'mông - một trong những bài khèn mình rất thích. Ông lão cười tươi tắn, hiền hậu rồi ngâm ống thổi, lấy hơi, thổi. Những tiếng ve ve, pì pè, pặp pặp, pừ lê lê, pừ từ từ... vang lên, bay lượn, da diết, thủ thủ tâm tình :

3 Giá bán từ 200.000 đồng/cái đến 500.000 đồng/cái

Hỡi người chết Pù Ka Na
Đã đến lúc bày cơm sáng rồi
Pù Ka Na người hãy dậy đi
Để nhận lấy chín chén trà, chín chén nước, ba chén
đầy, ba chén vơi
Kẻo mà ngựa ma lại nhận ăn
Kẻo mà ngựa vằn lại nhận uống
Người hãy mau mau dậy mà ăn sáng đi...

Những bài khèn trong đám ma của người H'mông là những bài khèn hay nhất, thể hiện đầy đủ hành trình về với tổ tiên : bài ca chỉ đường, bài ca tắt thở, khèn tắt thở, khèn lên ngựa, bài ca lên ngựa, khèn cơm sáng, bài ca cơm sáng...

Truyền thuyết về chiếc khèn của dân tộc H'mông à? Chuyện rằng, xưa lắm, nhà họ Giàng có sáu anh em. Tất cả đều giỏi thổi sáo. Hằng ngày, tiếng sáo của họ đan vào nhau vi vút, êm ru, xao xác như cây rừng gặp gió, véo von tựa chim ca trên đỉnh núi, ào ạt như thác đổ trong rừng thẳm. Lễ cúng cơm mới, hội gầu tào, những đám ma, đám cưới..., dân làng đều mời sáu anh em đến thổi sáo góp vui. Sau này, mỗi người đều lập gia đình nên không mấy khi đủ mặt khiến tiếng sáo trở nên lạc điệu. Họ bèn bàn nhau làm một thứ nhạc cụ hợp nhất : người anh cả nghĩ ra cái bầu, anh hai nghĩ ra ống dài,

anh ba, anh tư, anh năm, anh sáu nghĩ ra những ống tiếp theo. Tất cả sáu ống tượng trưng cho sáu anh em, dài ngắn khác nhau rồi ghép lại qua chiếc bầu. Họ đặt tên là kèn (khèn), khèn sáu ống ra đời từ đó.

Khi được thổi, nhạc cụ độc đáo ấy phát ra nhiều tầng âm thanh quyến rũ lạ kỳ. Thứ âm thanh huyền ảo ấy cứ quện lấy mây, gió và núi rừng hùng vĩ. Cây khèn như biểu tượng của chàng thanh niên văn võ song toàn. Người thổi khèn vừa phải chau chuốt âm thanh, vừa phải múa những thế võ đẹp mắt. Tiếng khèn được vang lên nhiều nhất vào dịp lễ hội, trai gái người H'mông bén duyên nhau cũng nhờ tiếng khèn. Con gái H'mông 15 tuổi, 16 tuổi đã biết đi theo tiếng gọi của khèn, nếu ưng thuận, cô sẽ đáp lại bằng tiếng kèn lá rồi lặng lẽ tìm đến :

... Ở này anh chàng
Anh từ đâu ra
Núi rừng bao la
Sẽ kết đôi ta thành đôi vợ chồng.
(Dân ca H'mông)

Khi đó, tiếng khèn của chàng trai thỏn thức đáp lại :
... Đôi ta hát với nhau đêm nay
Hát với nhau một ngày
Mai có phải chia tay

Ta mới ung cái bụng...

(Dân ca H'mông)

Và rồi bên bạn tình, giọng khèn ngân lên tình tứ :

... Mùa mưa cho hoa nở tươi

Mùa nắng cho hoa buồn khô

Gặp nàng, anh vui lắm

Bên nàng, anh yêu mãi cô nàng ơi...

(Dân ca H'mông)

Tiếng khèn là tiếng lòng của đàn ông H'mông đa cảm, đa tình.

Chiếc khèn là nhạc cụ không thể thiếu được trong đời sống của người H'mông. Nó được sử dụng rất đa dạng: thiêng liêng trong bản nhạc nghi lễ, hoan hỉ khi chúc tụng, vui chơi, réo rắt khi gọi bạn, nỉ non khi buồn khổ, đơn côi...

Chiếc khèn có khi thổi đệm cho người hát các bài dân ca, có khi bắt nhịp cho các vũ điệu mạnh mẽ. Hình ảnh thân thương nhất của cây khèn mà ta thường gặp trên những nẻo đường miền ngược là trên lưng núi, bên bờ suối, dưới bóng mát của tán cây rừng..., cô gái che ô cho chàng trai thổi những bài khèn mê đắm, để rồi: «Vang vọng núi rừng tiếng khèn gọi bạn/ Điệu múa khèn nghiêng ngả tán ô đen.»

Theo ông Nguyễn Trùng Thương, nhạc sĩ - nguyên Giám đốc Sở Văn hóa, Thể thao và Du lịch tỉnh Hà Giang : Khèn H'mông chỉ có sáu ống ngang nhưng thổi được bảy nốt trên khuông nhạc. Nó là nhạc cụ đa thanh, âm sắc có nhiều chất kim, hơi rè nhưng mạnh mẽ. Âm vực của nó trong vòng một quãng tám, mỗi ống chỉ phát ra một âm thanh. Một số nghệ nhân đã cải tiến loại khèn H'mông thành tám ống, chín ống hoặc vẫn giữ nguyên sáu ống nhưng làm khóa bịt mở lỗ bấm để tạo thêm nhiều âm hơn và âm vực rộng hơn. Tiếng khèn có thể một lúc phát ra đa âm, nhiều bè vang xa trầm hùng như tiếng của gió ngàn, của suối reo, chim kêu, vượn hót, tiết tấu theo nhịp 4/4 hoặc 2/4. Có tới 360 bài khèn. Hầu hết những tri thức văn hóa và ký ức dân tộc H'mông đều được lưu giữ trong các bài khèn. Nó phân thành bốn loại : sơ nhạc, tiểu nhạc, trung nhạc và đại nhạc, chủ yếu thể hiện toàn bộ đời sống tâm linh; chỉ có một phần nhỏ mang tính văn nghệ.

Cây khèn đồng thời là đạo cụ múa có cấu tạo phù hợp với dáng khum người và các thế quay, nhảy. Cũng có thể nhiều chàng trai H'mông cùng nhau múa khèn trên bãi cỏ, mảnh đất bằng phẳng với những vũ đạo đẹp mắt, những bước nhún, bước đo, bước quay hoặc vừa ôm khèn vừa lăn mình trên đất. Những nghệ nhân múa khèn điêu luyện có thể biểu diễn nhiều kiểu độc đáo :

múa khèn trên một gốc cây lớn cửa bằng, trên bốn chiếc cọc trồng hình vuông, trên cây gỗ tròn bắc qua suối. Các nhà nghiên cứu thống kê được có tới 33 động tác, tổ hợp múa khèn như : nhảy đưa chân, nhảy lưới, quay đổi chỗ, quay tại chỗ, quay di động, vờn khèn, quay cầu, quay gót, chọi gà v.v... Trong đó, kiểu chủ đạo là quay hất gót tại chỗ và quay hất gót di động trên vòng quay lớn rồi thu hẹp dần theo hình xoáy chôn ốc. Cây khèn mạnh mẽ mà nên thơ, hoang dã và gần gũi như chính cuộc sống khoáng đạt, đa cảm của người H'mông vậy.

Giàu hay nghèo thì người đàn ông H'mông cũng nổi tiếng với cây khèn. Nếu kiếm sĩ không thể thiếu cây kiếm thì người đàn ông H'mông cũng như vậy với cây khèn. Nhà dân tộc học Doãn Thanh từng nhận xét : «Đời sống H'mông không thể thiếu lời ca tiếng hát», «nghe nhạc mà đủ hiểu mọi tình ý, điều này gần như thành bản năng của mọi thanh niên nam nữ, của mọi người H'mông». Nhà nghiên cứu dân tộc học âm nhạc Hồng Thao thì miêu tả kỹ càng : Hãy cứ xem cách một chàng trai H'mông tìm người yêu là đủ thấy tiếng hát với tộc người này có vị trí quan trọng lạ lùng đến thế nào. Chàng trai H'mông truyền thống thường tìm bạn đời bằng cách trở tài khéo thổi khèn, sáo vào buổi đêm, nơi bìa rừng gần nhà cô gái mình yêu. Tiếng khèn, sáo

theo gió bay đi, là sứ giả tình yêu đến chinh phục trái tim cô gái. Hay có khi, nơi phiên chợ, hội lễ, chàng trai H'mông cứ đứng thổi khèn, biểu diễn, vây quanh là đoàn người thưởng lãm, nhất là các cô gái H'mông luôn chăm chú lắng nghe, tập trung «thâm âm» cái tâm hồn và tài nghệ của chàng trai. Nếu tiếng khèn, đàn môi... của chàng hay, đủ khơi lên trong lòng em niềm rung động, thiết tha, gõ đúng cái mạch ngầm âm ỉ chảy nơi đáy tim cô gái, thì cô gái H'mông ấy sẽ kết bạn với chàng.

6 - Cả Chợ Uống Say Cũng Không Hết Rượu

Nơi nào có đông người H'mông cư trú cũng đều sôi động và đặc sắc những chợ rượu. Nhưng rượu nhiều và đặc sắc nhất là ở chợ huyện Mèo Vạc, tỉnh Hà Giang. Đến độ người H'mông ở đây tự hào khoe : «Cả chợ uống say cũng không hết rượu».

Những quán rượu suông

Chợ Mèo Vạc họp Chủ nhật hằng tuần ở một thung lũng rộng bốn bề núi đá bao quanh thuộc thị trấn Mèo Vạc. Dãy hàng rượu tụ vòng quanh chợ, họp thành bốn, năm khu, dài phải đến 500m. Có khu bán rượu theo can, người bán cho can rượu 20 lít vào quẫy tầu gửi đến chợ, người có nhiều thì chở rượu đến bằng xe máy, mỗi xe bốn, năm can.

Đó là thế giới của phụ nữ. Người nọ nối tiếp người kia xếp những can rượu thành hàng ngang dài ngay ngắn trước mặt rồi úp cái quẫy tầu xuống làm ghế ngồi hoặc có người ngồi luôn lên một can rượu. Tay mỗi người đều cầm sẵn một cái muống nhựa, sâu lòng. Khi có người đi qua, họ tươi cười, giơ tay vẫy, cất tiếng chào mời : «Mua rượu đi !» Khi có người dừng lại, rẽ vào, người bán nhanh tay thò muống vào miệng can múc

một muống rượu đưa mời. Khách đưa tay đón, nhìn, đưa lên mũi ngửi rồi đưa xuống miệng nhấp một ngụm, ngậm một chút để hơi rượu xông lên mũi, vị rượu thấm vào đầu lưỡi, lan ra cả khoang miệng rồi mới từ từ nuốt xuống cổ họng. Rượu chảy xuống đến đâu ruột ấm đến đấy. Chỉ lúc ấy người khách mới gật gù hoặc lắc đầu, rồi à lên khen hoặc ề xuống chê :

- Gắt thế.
- Mới nấu mà. Mai là êm thôi.

Ứng và khen thì hỏi giá :

- Bán bao nhiêu ?
- Rẻ thôi mà, 30 nghìn.
- 20 nghìn thôi.
- Ô, không được đâu. Rượu ngon mà.
- Thế thì 25 nghìn.
- Được rồi, bán cho nhanh. Lấy bao nhiêu ?

...

Mặc cả được giá thì bán, người mua bao nhiêu thì đưa can, người bán lấy cái ống truyền nước cắm vào

can rượu của mình hút sang đong cho đủ. Rượu trao, tiền nhận rồi bắt tay cười nói vui vẻ. Người không thích rượu, không ưng giá thì lại bỏ sang hàng khác. Đi khảo hết cả mấy dãy hàng rượu có khi khách uống cả nửa lít, nóng bừng mặt chứ chẳng đùa !

Đi khắp chợ mua bán, thăm thú đã mệt, người đói thì vào khu bán hàng ăn trong lòng chợ ăn bát phở, bát mèn mèn, bát lẩu chua, bát tiết nẫu, bát thắng cố rồi rủ nhau đi uống rượu. Một nét đặc sắc của các phiên chợ ở cao nguyên đá Hà Giang là chợ nào cũng có những quán rượu sông. Ở đó, những người phụ nữ bán hàng chỉ kê mấy chiếc bàn ghế gỗ, nhựa, bày mấy chai rượu, mấy cái chén đáy bằng đặc trưng lên mặt bàn, cùng lắm là thêm mấy chai/lon nước ngọt, mấy chai/lon bia chứ không có bất cứ đồ nhắm bán kèm nào. Những quán rượu sông ở chợ Mèo Vạc nằm rải rác mỗi nơi vài điểm, nhưng tập trung nhất là khu chợ bò, lợn, gà, dê, chó và khu chợ chim họa mi. Đơn giản là vì đi buôn bán, xem đại gia súc và chim họa mi là công việc quan trọng và yêu thích của bất cứ người đàn ông H'mông nào.

Điều đặc biệt ở những quán rượu sông ở chợ Mèo Vạc cũng như các chợ ở cao nguyên đá là không chỉ có đàn ông ngồi uống rượu mà phụ nữ cũng ngồi uống

cùng chồng, bạn chồng hoặc mấy người phụ nữ rủ nhau ngồi uống rượu. Họ vừa tước lạnh vừa uống rượu, cũng bá cổ, khoác vai, cũng khề khà ngồi uống cả giờ, nói lớn, cười to... rất sảng khoái. Nhưng đã 11 giờ, nắng chang chang, ở quán rượu của chị Vừ Thị My, 37 tuổi, người H'mông ở thôn Tà Chí Dừa, thị trấn Mèo Vạc, tôi thấy có hai người phụ nữ một già một trẻ đang uống rượu nhăm nháp với nỗi buồn. Người phụ nữ trẻ vừa uống rượu vừa khóc tím tím. Người lớn tuổi hơn thì cứ để cho cô ấy tựa vào vai mình, nhẫn nại nghe lời tâm tình, nghe cả tiếng khóc, thì thoảng rót một chén rượu đưa sang, đồng cảm, nhân ái.

Một cái bàn, vài cái ghế đặt bên lề đường, trên vỉa hè, có hoặc không có ô che là đủ hấp dẫn để mời mọi người bắt đầu cuộc vui. Tiếng H'mông, Dao, Giáy, Tày, Hoa, Kinh... hòa vào nhau; người đi cứ đi, người mua bán cứ mặc cả bán mua; xung quanh tiếng bò ò ò, dê be be, lợn eng éc, chó gâu gâu, gà cục cục... tạo thành một cảnh tượng ồn ã, huyên náo đặc trưng.

Trong số hàng nghìn con người xoay tròn trong khu chợ rục rờ, náo nhiệt, rộn ràng, ước tính mỗi phiên chợ Mèo Vạc có 200 phụ nữ bán rượu. Một người bán ít thì 10 lít, nhiều thì cả trăm lít rượu, lượng rượu tiêu thụ lên đến cả vạn lít. Tôi thấy cả những chiếc xe bán tải, xe tải

mang biển số Hà Nội, Bắc Giang, Vĩnh Phúc... lên mua rượu chở về xuôi. Thế nên anh Ly Mí Chá mới tự hào rằng «cả chợ uống say cũng không hết rượu» để khoe về việc «trên trời dưới rượu» ở chợ quê mình.

Nét văn hóa độc đáo

Người H'mông là dân tộc thiểu số có dân số đông nhất ở tỉnh Hà Giang, với hơn 200.000 người, chiếm 1/3 số người H'mông trên cả nước. Thế nên những nét văn hóa đặc sắc nhất của người H'mông đều có ở Hà Giang. Ở đâu có người H'mông là ở đó có chợ rượu, nhưng những quán rượu sông thì chỉ có ở tỉnh Hà Giang. Ngoài chợ Mèo Vạc, những phiên chợ rượu nổi tiếng ở cao nguyên đá là các chợ huyện, họp Chủ nhật hằng tuần như : Đồng Văn, Quản Bạ, Yên Minh; các chợ xã, họp sáu ngày một phiên, phiên sau lùi một ngày so với phiên trước, tính theo lịch âm, như : Lũng Phìn (ngày dân, thân), Phố Cáo (ngày thìn, tuất), Sà Phìn (ngày tị, hợi), Phó Bảng (ngày ngọ, tí), Lũng Cú (ngày mùi, sửu), Khau Vai (họp vào sáng các ngày mùng 2, 7, 12, 17, 22, 27 âm lịch)...

Gặp nhau ở chợ Lũng Phìn, anh Mua Dững Pó bảo tôi : «Có con gà nó bị đau cổ, tôi xuống nhà mình uống rượu nhé !» Mời nhau đến uống rượu mà hài hước và thanh tao đến thế thì tôi không đến sao được.

Anh Pó, sinh năm 1982, người H'mông trắng ở thôn Sủng Trái A, xã Sủng Trái, huyện Đồng Văn, tỉnh Hà Giang. Nấu rượu là nghề gia truyền của người H'mông. Bố anh Pó, Mua Phái Sính lại giỏi nghề nức tiếng trong vùng, thế nên ngay từ nhỏ, Pó đã phụ giúp bố nấu rượu và học nghề. Đến năm 17 tuổi thì anh đã tự nấu rượu được. Rượu nhà anh nấu ra đến đâu người ta đến tận nhà mua hết đến đấy, không phải mang đi chợ bán bao giờ. Nhưng như bất cứ người H'mông nào, phiên chợ nào anh cũng đi, khi để mua bán bò, khi chỉ để chơi và uống rượu với bạn.

Men rượu anh tự làm, gồm củ riềng, gạo nếp, ngô nếp già, quả ớt và một số loại lá cây rừng. Cho tất cả các loại thảo dược vào cối đá giã nhỏ, ủ một tuần rồi đun kỹ lấy nước; ngô và gạo giã thành bột rồi đổ nước thuốc vào trộn đều, nắm thành từng quả to như quả trứng vịt mang phơi nắng cho khô rồi cất lên gác bếp để dùng dần. Sau mỗi vụ thu hoạch ngô, anh Pó chọn ra những bắp ngô ngon nhất, hạt chắc, màu vàng óng, được trồng từ 6 tháng đến 7 tháng trên núi cao, phơi khô rồi cất lên gác bếp. Khi cần nấu rượu, anh mang ngô xuống tuốt lấy hạt, quạt sạch, cho vào chỗ gang đổ nước vào luộc khoảng 12 giờ, đến khi hạt ngô chớm bung thì đổ ra nia tải mỏng cho nguội. Tiếp đến là trộn đều ngô với bột men. Cứ 10kg ngô trộn với hai đến ba quả men, trộn

quá nhiều hoặc quá ít men thì rượu cũng sẽ không ngon. Bóp quả men ra thành bột trộn đều với ngô rồi cho vào thùng ủ từ 10 ngày đến 23 ngày. Đồ ngô đã ngấu men vào chỗ gỗ lớn, mỗi chỗ chứa được ba sinh ngô (một sinh bằng 1,4kg), đặt lên chảo gang, nấu trong bốn giờ là được thứ rượu thơm nức.

Muốn rượu ngon, người nấu phải để lửa cháy đều, liên tục, lửa to thì rượu bị khô, lửa nhỏ quá thì rượu không chín. Phải luôn tay điều chỉnh lửa, và tiếp thêm nước vào chảo dưới chỗ. Mỗi tuần anh Pó nấu hai nồi rượu. Mỗi nồi nấu ba sinh ngô được 18 đến 19 lít rượu. Rượu ngô sau khi nấu để từ năm ngày đến bảy ngày cho rượu dịu xuống thì uống mới ngon, uống ngay rượu sẽ nồng, gắt. Nếu trữ rượu bằng chum sành để trong góc tối thì càng lâu càng ngon, lúc đó rượu uống mát, êm.

Rượu ngon nên anh Pó bán 600.000 đồng một xách (can 20 lít), trong khi đó những người nấu rượu khác trong vùng thường chỉ bán được 450.000 đồng một xách. Rượu của anh Pó chỉ lấy tầm 30 độ C, lại ủ với men lá nên uống rất êm, ngon. «Vui quá uống say thì cũng không khát nước, sáng hôm sau ngủ dậy cũng không đau đầu», anh cho biết.

Gia đình anh Pó là một trong những hộ có đời sống kinh tế khá ở địa phương. Một năm nhà anh trồng 11kg ngô giống, nuôi hai con bò, hai con lợn, vài chục con gà, vịt, ngan. Ngô để người ăn (làm mèn mén), để nấu rượu, bã rượu dùng nuôi gia súc, gia cầm, lõi ngô để đun, cây ngô để cho bò ăn. Cây ngô gần bó không thể tách rời với đời sống của người H'mông. Hết tháng 11 là nhà hết ngô, anh Pó cũng dừng nấu rượu. Anh không mua ngô ở chợ vì sợ người ta không trồng trọt, bảo quản cẩn thận như mình, có người còn phun thuốc chống mọt cho ngô nhanh khô và bóng hạt. Không bị mọt ăn thì đỡ hao ngô nhưng như thế chất lượng lại không bảo đảm, hại sức khỏe người dùng. Phần nữa là người H'mông là vậy, nấu rượu để tận dụng thực phẩm trong nhà chứ không ham làm lớn rồi cái gì cũng đi mua. Anh cho biết, theo phong tục, nôi rượu đầu tiên nấu trong năm không được bán, chỉ để uống và mời khách. Theo kinh nghiệm của anh, «Rượu chuẩn là nhìn trong, gửi thơm, châm lửa đốt cháy nhưng thổi tắt lửa uống không thấy khét.»

Người H'mông ở tỉnh Hà Giang sống ở độ cao từ 1.000 m đến gần 3.000 m so với mực nước biển nên nước rất hiếm. Rượu ngô là thức uống thân thuộc hằng ngày và trong cả các nghi lễ của người H'mông. Đến nhà người H'mông nào ta cũng sẽ được mời uống chén rượu. Nước trà có thể không có nhưng rượu ngô thì

không thể thiếu. Anh Ly Mí Pó, Chủ tịch Ủy ban Nhân dân Xã Sủng Trái cười hiền đúc kết : «Vào thôn mà không uống chén rượu, không hút điếu thuốc Lào thì không nói được chuyện gì».

Người H'mông ủ ngô với men lá rừng rồi nấu rượu để uống hằng ngày, bã rượu để nuôi gà, vịt, ngan, lợn, bò... Và mỗi ngày chợ phiên, hình ảnh ấn tượng nhất là những người H'mông gửi, chở từng can 20 lít rượu từ khắp núi cao xuống, thung sâu lên đến tụ họp thành những dãy dài ở chợ để bán. Đặc biệt, nấu rượu ở nhà thì cả đàn ông và phụ nữ nấu, nhưng đến chợ thì chỉ có phụ nữ bán, đàn ông chỉ chở hay gửi ra giúp. Nhưng người mua rượu, uống rượu ở chợ thì đủ cả nam, nữ, già, trẻ.

12 giờ, chợ tan, người ngật ngưỡng ra về, người say quá thì ngồi gục đầu vào quầy tẩu hoặc lăn ra đất nằm ngủ ngon lành, tỉnh rượu thì về. 13 giờ, bên vệ đường, đi chợ Lũng Phìn về, tôi gặp cảnh chồng nằm ra đất ngủ, vợ ngồi bên cạnh tước lạnh, kiên nhẫn chờ chồng tỉnh rượu thì cùng về. Chị Giàng Thị Chúa, 29 tuổi, người H'mông xanh ở thôn Sủng Cửa, xã Sủng Trái, huyện Đồng Văn đang chờ chồng say rượu nằm ngủ là Thào Chứ Nhù, 33 tuổi, người H'mông xanh. Chị cười hiền bảo : «Uống rượu với bạn, vui nên chồng mình mới say.

Không vui không uống say đâu.» Nhìn cảnh ấy, tôi mới thấu hiểu câu mà người phụ nữ H'mông thường nói để chứng tỏ tình yêu của mình : «Dù em có chết, hồn em cũng cầm ô đứng đợi anh.» Không gì đậm chất H'mông hơn thế !

Người H'mông, người vùng cao là thế, cả tuần lao động mệt nhọc, xuống chợ gặp nhau có một lần để uống rượu, nói chuyện nên vui quá uống say cũng chẳng ai cười. Mỗi tuần có một ngày quên. Hơn thế, người nào say khi đi chợ về là người tốt phúc vì có nhiều bạn. Bà Lý Trung Kiên, Trưởng Ban tuyên giáo Huyện ủy Đồng Văn, lý giải : Niềm tự hào của người phụ nữ H'mông là khi đến chợ, chồng mình có nhiều bạn, được nhiều người mời uống rượu, uống đến say thì thôi. Đó là đức tính cam chịu và bằng lòng với cuộc sống của người phụ nữ H'mông. Khi chồng say, họ còn tự hào và luôn sẵn sàng ngồi chờ chồng, xem đó như là bổn phận của người vợ mà không hề than vãn.

Anh Lý Viết Trường, thạc sĩ, nhà nghiên cứu văn hóa công tác tại Viện Việt Nam học và khoa học phát triển, Đại học Quốc gia Hà Nội, đúc kết :

Rượu là thức uống phổ biến hằng ngày và trong các nghi lễ tín ngưỡng của người H'mông. Người ta cất rượu từ ngô và men lá. Người H'mông uống rượu rất

giỏi, những ngày chợ phiên họ có thể uống với bạn cả ngày. Trong tất cả các nghi lễ nhất định phải có rượu làm đồ cúng. Nhắc đến người H'mông, người ta phải nhớ đến rượu và rượu đã trở thành văn hóa. Xung quanh chén rượu, những phong tục tập quán được tiến hành, người ta múa khèn khi có men rượu ngà ngà, chàng trai H'mông thổi khèn hay có lẽ một phần vì chất ngọt của rượu. Bên mâm rượu người ta hát dân ca, ly rượu khiến người ta ném pao giỏi hơn. Ngoài ra rượu giúp người ta chống chịu lại cái lạnh đến thấu xương thịt của miền núi cao.

7 - Mật Đá

Cuối thu đầu đông, thời tiết khô hạn kèm cái lạnh se sắt bao phủ khắp nơi làm đất trời cao nguyên đá Đồng Văn, tỉnh Hà Giang thật u ám. Những triền đá tai mèo xám xịt tua tủa lên bầu trời. Đâu đâu cũng là một màu buồn tẻ. Ấy thế mà mùa buồn nhất cao nguyên đá lại mang đến một thứ mật ngọt luyến nhớ, đó là mật ong hoa bạc hà.

Dưới thảm hoa bạc hà tím nhạt, hoa cỏ kim trắng muốt, hoa ngũ sắc xanh, hoa đèn đỏ, hoa dong riềng vàng..., một nhóm người đang cần mẫn làm việc, người nào người nấy đội mũ có lưới trùm kín mặt, tay đi găng, bên cạnh là một cái lò khói nghi ngút. Cần thận mở nắp tổ ong, nhấc cầu ong ra khỏi tổ, xịt khói cho ong bay đi rồi họ ngồi xuống ngay cạnh tổ lấy con dao nạo gọn sập để vệ sinh cầu ong, thả chúa, kiểm tra phần hoa...

Bận rộn và đầy thanh sắc

- Máy tổ đầy còn trứng không ?
- Không.
- Thế thì mất chúa rồi.
- Không, vẫn còn trong rọ.

- Thế thì thả ra.

...

Những tiếng trao đổi vang lên ở một góc thung lũng ấy minh chứng cho nhận định : Đưa vào và thay thế ong chúa là một trong những việc khó khăn nhất của nghề nuôi ong. Trước tiên người ta đưa chúa mới được nhốt trong lồng vào trong tổ và theo dõi trong hai đến ba ngày. Khi thấy hàng loạt ong thợ vây xung quanh ong chúa với cử chỉ thân thiện, chúng tỏ đàn ong đã tiếp nhận chúa mới, người ta sẽ thả ong chúa ra. Nói chung khi đàn ong đã mất ong chúa, việc đưa ong chúa mới vào sẽ dễ dàng. Tuy nhiên, cũng có trường hợp đưa chúa vào, ong thợ cắn chết chúa, không tiếp nhận chúa mới. Trường hợp này là do chúa mới có mùi lạ kích thích khả năng tự vệ của ong. Để khắc phục, trước khi giới thiệu chúa cần phun vào tổ một ít chất thơm hoặc khói hương để đồng nhất mùi của tổ ong và ong chúa mới.

Từ năm 2014 đến nay, cứ đầu tháng 10, nhóm của anh Trần Nghiệp, Công ty Trách nhiệm Hữu hạn Trường Anh, lại từ Tuyên Quang chở ong lên cao nguyên đá Đồng Văn để đón vụ mật hoa cỏ kim, hoa bạc hà. Những người nuôi ong là dân du mục đúng nghĩa. Một người lên trước thám thính các điểm hoa nở, chọn được

điểm đỗ họ liền gọi điện về, người ở nhà chất thùng ong lên ô tô tải rồi lập tức lên đường. Điểm dừng đầu tiên của nhóm anh Nghiệp là xã Sùng Trại. Năm nay họ phụ trách 190 tổ ong. Vài tấm gỗ được ghép lại làm phản nằm, đóng cọc, dựng bạt lên che nắng che mưa. Người có thể ăn uống tạm bợ nhưng tổ ong thì phải chín chu. Thùng ong được đóng bằng gỗ, hình chữ nhật, mỗi thùng chứa sáu đến mười cầu ong, giống ong nội địa, thuần chủng. Tổ ong được đặt ngay ngắn trên giá đỡ gỗ cao, mái che lá cọ hoặc miếng tôn. Xong xuôi, người ta kéo miếng tôn nhỏ, cửa mở, rào rào, ong thợ từng năm như vãi thóc tủa ra tìm hoa, hút mật. Rồi cứ thế, họ bốc thùng ong và lán trại di chuyển khắp nơi : Ma Lé, Sà Phìn, Lũng Phìn... Ở đâu có nhiều hoa nở mà chưa có người đặt ong thì họ đến. Công việc cứ lặp đi lặp lại mỗi ngày, hết tìm bãi thả, vệ sinh tổ, lại quay mật. Vòng quay ấy chỉ kết thúc vào ngày 25/12 âm lịch, tàn mùa hoa bạc hà cũng là lúc họ gói ghém đồ nghề xuôi về nhà ăn Tết, nghỉ ngơi sau một mùa vụ tất bật.

Cây bạc hà thuộc loại thân cỏ, lá mọc so le, hình răng cưa. Cây nảy mầm từ mùa xuân nhưng phải đến mùa thu mới ra hoa, hàng trăm bông hoa nhỏ làm thành một bông hoa lớn hình đuôi chồn, những bông hoa nhỏ hình quả chuông chứa rất nhiều mật. Quả chuông mở ra, hoa nở chính là mùa ong đi lấy mật. Vào độ cuối thu hoa

bạc hà nở tím trải dài mênh mông lên bạt ngàn đá núi âm u, bày ong thợ kéo đến hàng đàn mải mê hút mật. Từ sáng sớm đến chiều tối vùng hoa bạc hà luôn rù rì, náo nhiệt trong tiếng ong bay.

Hạt cây bạc hà tháng 12 âm lịch rụng xuống đất, theo gió bay khắp nơi, đậu trên mặt đất, len vào các vách đá tai mèo, giắt lên thân cây... Vì có tinh dầu nên chúng không bị mối mọt ăn, không bị thối. Các loại hạt khác gieo xuống đất bảy ngày là nảy mầm nhưng hạt bạc hà chín tháng sau mới nảy mầm. Chính thổ nhưỡng khí hậu khắc nghiệt, khô hạn của cao nguyên đá Hà Giang đã giúp hạt bạc hà ẩn nhẫn chờ thời để đến mùa xuân thì bung nở. Thời tiết càng khô hạn, cây bạc hà càng nhiều tinh dầu, hoa càng thơm, càng nhiều mật. Cây bạc hà là sự đền bù của thiên nhiên cho cao nguyên đá khắc nghiệt này. Nhưng bạc hà cũng rất «khó tính», phải ở những nơi người ta làm nương ngô, đất sạch thì cây bạc hà mới lên. Trời se lạnh, có sương xuống là chúng đua nhau xuất hiện, ken dày, xanh đét. Chỗ cây cỏ rậm rạp, không trồng ngô, đất không sạch, bạc hà không lên nhiều. Nhưng cũng chính nương ngô lại gây hại nhiều cho cây bạc hà. Vì cây bạc hà mỏng manh như cỏ nên người H'mông cuốc đất làm nương ngô thường cuốc luôn cả cây bạc hà. Thế nên năm nào cũng mất một lứa bạc hà. Thấy vậy, huyện Đồng Văn nghĩ ra cách hỗ trợ

người dân 200.000 đồng/ha/vụ để khi làm nương ngô, họ làm cẩn thận, không cuốc phá mất cây bạc hà.

Cách lán trại của nhóm anh Nghiệp vài ba ki-lô-mét là điểm nuôi ong của anh Thảo Chứ Nhù, 33 tuổi, người H'mông ở thôn Sủng Cửa, xã Sủng Trái, huyện Đồng Văn, một trong những hộ nuôi ong nổi tiếng của địa phương. Cách đây sáu năm, thấy người dưới xuôi lặn lội vượt đèo dốc chở từng ô tô tải thùng ong lên quê mình mỗi mùa hoa cúc kim, hoa bạc hà, anh thấy lạ rồi lân la tìm hiểu. Thấy thích rồi, anh dứt túi năm triệu đồng xuôi xuống huyện Yên Minh mua ong giống về nuôi. Vừa làm vừa học những người nuôi ong trước, dự những lớp khuyến nông do ủy ban nhân dân xã mở, hướng dẫn kỹ thuật tạo chúa, tách đàn, phòng chống dịch bệnh cho đàn ong, phòng chống hiện tượng ong bốc bay, kỹ thuật khai thác và bảo quản mật... cũng phải mất ba năm, anh Nhù mới thành nghề.

Đến nay, vợ chồng anh ngoài trồng hai đến ba cân ngô giống còn nuôi ong quanh năm. Bình thường, anh mang ong đi Mậu Duệ thả cho ăn các loại hoa, đến tháng 10 âm lịch bắt đầu mùa hoa bạc hà thì anh lại chở ong về Sủng Trái ở đến hết tháng 12 âm lịch là hết mùa. Mở một tổ, rút một cầu ong lên kiểm tra, anh Nhù sung sướng reo lên : «Nhiều phấn quá !» Rồi anh lấy ngón

tay vừa chỉ cho tôi thấy vừa giải thích : «Cái đỏ đỏ này là phấn đấy». Kiểm tra một tổ khác, anh reo lên với vợ, chị Giàng Thị Chúa : «Con chúa non này đẹp đấy !» Chị hỏi vọng sang : «Tổ đấy còn đông quân không ?» «Đông», anh đáp. Tiếng ong rì rào làm mật, tiếng gió vi vu, tiếng người nói cười vui vẻ, hạnh phúc trong lao động thật bình dị, thật nên thơ.

Ong người ta nuôi cho ăn đường thì 4 ngày đến 5 ngày là được quay mật nhưng anh Nhù nuôi hoàn toàn bằng mật hoa bạc hà, «Không chẵn nên từ hai tuần đến ba tuần mới được quay.» Được cái mật của anh ngon nên người ta gọi điện hỏi ngày quay rồi đến tận nơi lấy hết. Anh bán lẻ 400.000 đồng/ lít, bán cả xách (can 20 lít) thì 7 triệu đồng. Trung bình mỗi năm gia đình anh Nhù thu được 50 triệu đồng từ việc nuôi ong.

Maurice Maeterlinck (1862 - 1949), nhà thơ, nhà viết kịch, triết gia người Bỉ, từng đoạt giải Nobel văn chương năm 1911, trong khảo luận triết học Đời ong đã viết những dòng rất nên thơ : «Ở nơi đây, cũng như bất cứ nơi nào có đặt những tổ ong, chúng sẽ đem lại cho những cánh hoa, sự tĩnh lặng, bầu không khí man mác, những tia nắng một ý nghĩa mới. Ở đó như thể đang diễn ra ngày hội mùa hạ. Ta có thể nghỉ ngơi ở một ngã tư tươi sáng, nơi những đường bay hội tụ và lan tỏa,

từ lúc bình minh ló rạng cho đến khi hoàng hôn buông xuống, chúng mang theo đủ mọi hương vị bận rộn và đầy thanh sắc của làng quê. Ở đó ta có thể thấy một tâm hồn ngời ngời và hạnh phúc, một tiếng nói khôn ngoan và đầy nhạc điệu, một tổ ấm vui nhộn trong thời khắc tuyệt đẹp của khu vườn. Ở đó, trong ngôi trường của đàn ong, chúng ta hiểu ra những mối bận tâm của tự nhiên toàn năng, những mối quan hệ trong sáng giữa ba thế giới của tự nhiên, sự phát triển bất tuyệt của sự sống, đức hạnh của sự lao động hăng say và vô vị lợi, và cũng tuyệt vời như đức hạnh của sự lao động - ở đó có những cô ong thợ anh hùng dạy ta biết quý trọng hương vị ngọt ngào thoáng qua lúc nhàn cư, qua những đường nét nồng nhiệt được hàng nghìn đôi cánh nhỏ của mình vẽ nên như thể nhấn mạnh cái niềm vui sướng gần như không thể diễn tả nổi của những ngày thanh khiết hội chuyển quanh mình trong không gian, khi chẳng mang theo mình một cái gì, ngoài cái chu trình trong sáng, vẹn toàn, giống như niềm hạnh phúc hết mực trinh bạch.»

8 - Tay Nấu Rượu Tay Sao Trà

Chúng tôi lên đường đi xã Bằng Phúc, huyện Chợ Đồn, tỉnh Bắc Kạn bắt đầu bằng một nguyên do các cơ của một người bạn vì «không tưởng tượng được cây trà lại cao như thế» khi chị thấy ảnh cây trà cao lừng lững như cái cột nhà trên tài khoản Facebook của tôi. Trăm nghe không bằng một thấy, chúng tôi mời chị lên đường.

Gia phả của dòng họ Mạch, một họ lớn ở xã Bằng Phúc, ghi rằng tổ tiên họ đã di cư đến đây được bảy đời. «Đầu tựa núi chân hướng sông» là lý tưởng theo quan niệm phong thủy của người Tày. Họ cư trú dọc theo những con suối, quần tụ quanh những thung lũng vừa thuận tiện cho việc làm ruộng, vừa thuận tiện cho việc lên rừng làm nương. Những nếp nhà sàn làm bằng gỗ, mái lợp ngói âm dương lưng tựa núi, mặt hướng ra thung lũng trông thật nên thơ.

Điểm dừng chân của chúng tôi là nhà sàn của gia đình ông Mạch Văn Tý, 54 tuổi, ở thôn Nà Bậy. Gia đình ông Tý làm ngôi nhà này từ năm 1992 bằng gỗ kháo, dẻ, mỡ... sàn bằng thân cây mai, mái lợp ngói âm dương, diện tích 110m². Đây là một trong những ngôi nhà sàn đẹp nhất thôn. Điểm độc đáo của nhà sàn người

Tày là luôn có một cái sàn ngay bên cạnh nhà để làm sân phơi và cũng để ngồi nghỉ ngơi, thư giãn, uống trà, uống rượu mỗi buổi sớm, chiều.

Nà Bấy tiếng Tày nghĩa là «ruộng có cây trám đen». Nhưng không chỉ thế, nơi đây có hai loại sản vật bản địa độc đáo đó là rượu men lá và trà shan tuyết. Nét độc đáo của rượu Bằng Phúc chính là men lá. Có hơn 30 loại lá, củ, cây được chọn, nhưng chủ vị là riêng. Người dân lên núi hái lá rừng về sắc nước rồi trộn với bột gạo để nầm thành những quả men to như quả trứng vịt. Men được xếp vào một cái nong to có rơm khô rải bên dưới, xếp men xong tiếp tục phủ một lớp rơm lên trên. Vào mùa hè họ thường phủ thêm một chiếc chăn mỏng, qua đêm là ra men được. Còn mùa đông phải mất hai ngày ủ thật ấm mới ra được men. Men sau khi đã ủ xong được luồn dây lạt qua giữa thành từng xâu hong trên gác bếp củi quanh năm đốt lửa cho khô để dùng dần. Cây lá làm men rượu đều là những cây thuốc chữa bệnh thận, gan, thấp khớp, đường ruột... Ông Tý cho biết, cứ 30kg gạo thì trộn với 1,5kg men ủ 30 ngày rồi mang ra nấu trong ba giờ thì được một mẻ rượu. Cứ một tạ gạo nấu được 100 lít rượu. Mỗi tháng nhà ông nấu trung bình được 1.000 lít rượu.

Rượu men lá Bằng Phúc có hai nguyên liệu đặc biệt

mà không ở đâu có. Thứ nhất, men rượu được làm thủ công với những thảo dược quý, độc đáo. Thứ hai, nước bà con dùng để nấu rượu được dẫn từ trên núi cao về, rất tinh khiết. Do vậy, rượu men lá Bằng Phúc dù uống đến mềm môi mà say như ru ngủ, khi tỉnh dậy vẫn sáng khoái, nhẹ nhàng. Mỗi ngày, một gia đình ở Bằng Phúc nấu trung bình 60 lít rượu.

Nghề nấu rượu còn mang đến cho người dân Bằng Phúc một sản vật độc đáo là thịt lợn đen. Lợn đen giống bản địa, được nuôi theo hình thức thuận tự nhiên, ngày ngày đi quanh bản dũi đất, ăn lá rừng, lá trà, đến bữa được gia chủ cho ăn thêm cám gạo nấu với bồng rượu nên thịt săn chắc. Thật thú vị khi chúng tôi được trải nghiệm quá trình đi tìm chọn lợn, bắt lợn, chặt củi... rồi khiêng lợn, vác củi về cùng gia đình ông Mạch Văn Tý làm thịt lợn. Một phần thịt được chế biến thành những món ăn như thịt lợn nướng lá mắc mật, thịt lợn luộc cuốn lá trà, xương hầm măng chua... để thưởng thức luôn bên bếp lửa ấm cúng, nhấm nháp với chén rượu men lá. Phần thịt còn lại, chúng tôi được các thành viên trong gia đình ông Tý hướng dẫn ướp với muối, gia vị, rượu rồi treo lên gác bếp xông khói để thành món thịt treo danh bất hư truyền. Ăn uống, chuyện trò, đàn hát vui vẻ đến tận khuya rồi chúng tôi mới chìm vào giấc ngủ.

Sáng hôm sau, tiếng chim rừng rộn rã gọi chúng tôi dậy từ mờ đất để lên núi hái trà. Những đồi trà bạt ngàn, xanh mướt, thân to hai, ba người ôm, cao như cái cột nhà. Chúng tôi ai cũng tay bám, chân đẩy, trèo lên những cây trà vạm vỡ; choãi chân đứng vững rồi vươn tay chọn lấy những búp trà bụ bẫm bám đầy lông tơ trắng muốt. Trà hái về được sao suốt ngay trên chảo gang, tôn quay rồi mang ra sân ngồi pha thưởng thức giữa đất trời trong trẻo. Thật vô cùng sảng khoái ! Nhà ông Mạch Văn Tý hiện có 3,1 ha trà shan tuyết cổ thụ, là một trong những gia đình có nhiều trà nhất xã. Mỗi năm gia đình ông hái được hơn bốn tấn trà tươi, sao được tám tạ trà khô. Trà sao xong được các thương lái đến tận nhà thu mua. Gia đình ông cũng tuyển chọn những búp trà tốt nhất để làm một số dòng trà đặc sản như trà tuyết (bach trà, chỉ hái một búp, sao xong búp trà trắng muốt như tuyết), trà hồng, trà lam... để làm thương hiệu.

Bằng Phúc nằm ở độ cao trung bình từ 700m đến 1.500m so với mực nước biển; khí hậu mát mẻ, quanh năm có sương mù nên rất thích hợp cho cây trà shan sinh trưởng, phát triển. Xã Bằng Phúc có hơn 300 ha trà shan tuyết giống lá to, có tuổi từ 100 năm đến hơn 500 năm, năm 2017 cho thu hoạch 15 tấn trà khô.

Ông Nông Văn Thuần, 57 tuổi, người Tày ở thôn Bản Quân, lý giải sự có mặt của cây trà shan tuyết trên đất Bằng Phúc, thật bình dị : «Ngày xưa ai trồng chè làm gì. Các cụ làm nương thì nó tự mọc lên thôi. Tháng Ba bắt đầu có chè, ngày trời quang mây tạnh thì lên núi hái một tôm hai lá, hái đúng tầm thì chè có tuyết, để già thì mất tuyết. Chè hái về sao trên chảo gang rồi gói bằng lá dong, gác gác bếp để bảo quản và uống quanh năm.»

Trà ngấm vào máu ông Thuần nên nhắc đến trà là ông nói say sưa. Ông bảo : «Chè đòi hỏi cầu kỳ lắm. Nhiệt độ phải đúng, nóng quá cũng không được, mát quá cũng không được. Sao lần một mà lấy ra hồng thì ‘lấy hương’ tốt bao nhiêu cũng bỏ. Sao lần một phải sao khô thì chè mới thơm, nhưng như thế lại hao. Thế nên nhiều người sao không khô để đôi, mang ra chợ bán cân cho nhiều. Sao mỗi mẻ một tiếng, sao bốn lần mới xong : lần một gọi là ‘luộc chè’, lần hai là ‘trần chè’, lần ba là ‘làm khô’, lần bốn là ‘lấy hương’. Mỗi mẻ sao được một cân tám đến hai cân trà. Cứ năm cân tươi thì sao được một cân khô.»

Về cách uống trà, ông Thuần cũng có những ý kiến khác biệt. Ông bảo : «Biết uống chè hay không nhìn cách pha là biết. Pha chè không được đổ nước đầy ấm. Đổ đầy nước thì chè không thơm vì hương không có

chỗ chứa.» Nói chuyện nước pha trà, ông kể có lần vào thành phố Biên Hòa, tỉnh Đồng Nai chơi, mới đi có hai ngày mà mang gói trà ra pha, uống đã tưởng trà mốc. Đến hôm sau sang chơi làng khác, ông cũng mang gói trà ấy ra pha thì lại thấy thơm. Nguyên do là hôm trước ở nhà kia ông pha bằng nước máy, hôm sau sang nhà khác pha bằng nước giếng. «Nước máy xử lý clo, nước chảy từ núi đá vôi mà lấy pha thì chè đỏ lôm, mất hương. Pha trà bằng nước nguồn là ngon nhất. Thế nên gói trà mang đi Biên Hòa ấy, tôi mang về Bằng Phúc pha thì nước lại vàng óng, thơm ngát, uống xong có vị ngọt.»

Bằng Phúc là một tiểu vùng khí hậu độc đáo, từ Nà Càng lên đến lưng chừng đèo Kéo Khiêm là khí hậu đã mát lạnh, sương mù giăng bảng lảng. Những dãy núi cao ở đây như Phja Iêng (1.527m), Sam Sao (1.172m), Khuôi Vai (1.052m), Pù Đồn (1.050m)... đều thuộc dãy Phja Bjoóc (núi hoa) thuộc vòng cung Ngân Sơn.

«Một tay sao trà một tay nấu rượu» là kế sinh nhai, là đam mê của người dân nơi này. Và mấy ngày cùng đi làm ruộng, làm nương với bà con hay khi ngồi trên sàn nhà thưởng thức «của đồng làm ra của nhà làm nên» của họ, chúng tôi thích thú khám phá được ý nghĩa của những địa danh bản địa. Khuôi Bó Pe (suối nhiều cá),

Khuổi Cưởm (suối có cây trám xanh), Kéo Khiêm (đèo kim), Nà Càng (ruộng có cây gổ)... Chúng là hồi quang của những sản vật đặc hữu.

Người Bằng Phúc bảo dân ở đây mười tuổi đã biết uống rượu, uống trà. Trên bàn nước nhà nào ở đây cũng có một bộ ấm chén pha trà và một bộ chén uống rượu. Người ta cứ khê khà trà rượu cả ngày để sống vui, sống khỏe. (Cả xã hiện có năm người trên 95 tuổi.) Sau mấy ngày ở Bằng Phúc trải nghiệm văn hóa Tày, chị bạn đi cùng tôi chiết tự cái tên xã là «người dân bằng lòng với cuộc sống của mình nên họ hạnh phúc.»

9 - Phiêu Diêu Ở «Vùng Đất Bằng Trên Cao»

Cách trung tâm xã khoảng 7km, Phiêng Chỉ là thôn sinh sống của đồng bào dân tộc Dao đỏ. Đường lên thôn uốn lượn qua những dãy núi cao chót vót. Núi trùng điệp nối tiếp nhau, vượt lên đỉnh đồi này lại thấy đỉnh khác hiện ra.

Leo dốc lên đây, tôi cứ ngân lên mấy câu thơ trong Thư ca thiên di của người Dao :

Vượt qua một ngọn núi, lại một ngọn núi

Mưa gió đêm ngày, đường đi khúc khuỷu, quanh co như ruột dê

(...)

Vượt qua một sông, qua chín ngọn núi

Núi giăng giăng trước mặt như vào chỗ chết.

Nhưng lên đến đỉnh thì ai cũng phải reo thích thú rồi hát «Thảo nguyên bát ngát mênh mông tận chân trời. Cỏ cây hoa lá hương thơm tỏa ngát đồng...»⁴

4 Tình ca du mục (tiếng Nga : Дорогой длинною), nhạc : Boris Fomin, lời : Konstantin Podrevskiy, lời Việt : khuyết danh

Phiêng Chi tiếng Dao nghĩa là «vùng đất bằng ở trên cao». Nói như vậy quả không sai chút nào. Phiêng Chi sở hữu hệ sinh thái đồng cỏ rộng rãi, bằng phẳng và rất đẹp ở độ cao gần 1.000m so với mực nước biển. Phiêng Chi đẹp không khác gì Mông Cổ hay Tây Tạng... Những đàn ngựa nhàn nhá gặm cỏ trên thảo nguyên...

Phiêng Chi là bản cao nhất, xa nhất, khó khăn nhất của xã Phúc Lộc, của huyện Ba Bể, mà có khi là của cả tỉnh Bắc Kạn. Phiêng Chi có 53 hộ dân với gần 300 khẩu và 100% là người Dao đồ di cư từ huyện Nguyên Bình, tỉnh Cao Bằng sang đây sau năm 1979. Anh Trình, người chủ nhà tốt bụng của chúng tôi, kể : «Xưa ở đây cũng có bản có người sinh sống nhưng sau điều kiện khó khăn quá người ta bỏ đi. Người Dao ở Nguyên Bình sau chiến tranh cũng không có đất để sản xuất nên di cư sang đây và giờ trở thành người Bắc Kạn rồi.»

Diện tích tự nhiên của thôn Phiêng Chi là gần 10.000 ha, trong đó có hơn 200 ha rừng phòng hộ, một phần là đất ở và đất sản xuất, còn lại là hệ sinh thái đồng cỏ. Người dân sống rải rác khắp nơi. Ngay như ở trung tâm thôn ngoài điểm trường mầm non và tiểu học thì cũng chỉ có 3 - 4 nóc nhà. Người dân ở đây hiền hòa, cởi mở và hiếu khách.

Đây là khu vực rừng phòng hộ đầu nguồn nên có khe nước, có suối, người dân dẫn nước từ khe núi về, nước lúc nào cũng mát lạnh và trong vắt. Nguồn nước dồi dào và thanh sạch ấy không chỉ dùng để ăn, uống, tắm, giặt mà họ còn làm thủy điện nhỏ, đủ để thắp sáng và sạc pin điện thoại. Hiện nơi đây vẫn chưa có điện lưới. Đường lên bản vô cùng khó khăn, cao, dốc và rất nhiều khúc cua tay áo. Anh Đặng Phú Phin, còn rất trẻ, sinh năm 1990, nhưng đã làm trưởng thôn được bốn năm, chia sẻ : «Trước đường từ xã lên đây chỉ có ngựa đi là chính thôi. Đường đất, vừa hẹp vừa dốc, có đoạn dài đi men theo vách núi chỉ rộng chừng 50cm, trời nắng thì cũng chỉ đàn ông dám đi xe máy, trời mưa thì phải quán xịch vào bánh xe mới đi được. Vậy nên cả bản chúng tôi phải góp tiền, góp công sức, mở một tuyến đường từ Phiêng Chi sang xã Thành Công của huyện Nguyên Bình đấy. Có đường dân chúng tôi mới thò được ngò từ trên núi xuống bán chứ.» Cuối năm 2017, Ủy ban Nhân dân Xã Phúc Lộc đã đầu tư kinh phí, cho máy xúc, máy ủi lên mở rộng đường hơn một chút. Nhưng nếu trời mưa người dân vẫn phải quán xịch vào bánh xe máy mới đi được. Quãng đường rất xấu này cũng phải gần 10km.

Tôi gọi Phiêng Chi là «điểm giải nhiệt mùa hè» vì ở đây mát lắm. Hoàng hôn thì vàng óng như mật ong.

Cánh đồng cỏ lấp lánh. Những đàn ngựa nhón nhơ gặm cỏ. Tiếng chim hót líu lo. Bình minh thì mùa hè cũng như mùa đông, biển mây trắng xóa như muốn nuốt hết các dãy núi.

Vườn quốc gia Ba Bể là một trong những điểm quan trọng của bản đồ thuốc quý người Dao. Ông Bàn Tuấn Năng, tiến sĩ nhân học, người Dao, sau mấy chục năm nghiên cứu đã chọn lọc vùng gần rừng già để có thuốc chuẩn vị, lập bản đồ gồm những thứ thuốc có công dụng chữa bệnh riêng : Bắc Sơn (Lạng Sơn) chữa xương khớp; Nguyên Bình (Cao Bằng) chữa run chân tay, tiểu đường, suy thận; Na Rì (Bắc Kạn) chữa gan; Bạch Thông, Ba Bể (Bắc Kạn) chữa thần kinh tọa, gai đôi cột sống, thoát vị đĩa đệm... Nếu đông y của người Trung Quốc lấy thận làm gốc thì người Dao coi gan làm gốc để giải quyết nhiều loại bệnh. Nếu gan không thải độc thì thận phải lọc nhiều thứ độc, dẫn đến suy gan, suy thận, suy đa tạng.

Sáng sớm hôm sau, chúng tôi theo chân người Dao đi hái thuốc. Trong một thang thuốc có vị mọc ở đỉnh núi, vị ở khe suối và vị tầm gửi trên ngọn cây đại thụ. Người hái phải kiếm cây mai (vầu, tre...) đặt cạnh cây lớn, dùng lạt buộc hai thân cây từng nấc một làm bậc thang leo lên. Hoặc có chỗ họ dùng búa đóng đinh móc vào

thân cây làm bậc bám lên dần dần. Vất vả thế nhưng họ chỉ lấy số cành đủ dùng, không tích trữ, luôn để lại gốc để cây mọc tiếp. Người Dao là thế, sống hài hòa với thiên nhiên, khai thác nguồn lợi thiên nhiên để mưu sinh nhưng không tận diệt... Không chỉ thế, người Dao ở Phiêng Chi cũng rất chăm chỉ và giỏi trồng trọt, chăn nuôi. Trồng cây gừng trâu làm dược liệu, trồng dong riềng, trồng ngô, lúa, nuôi lợn đen, nuôi bò, nuôi ngựa... được người dân thực hiện tốt để cải thiện sinh kế.

Chiều đến, chúng tôi hóa thân thành dân du mục để đi đuổi ngựa, cưỡi ngựa, đánh ngựa thồ... Tối, chúng tôi dựng lều, đốt lửa nướng thịt, hâm rượu, nấu trà rồi ngồi ăn uống, trò chuyện, hát ca và chìm vào giấc ngủ ngay bên đồng lửa bập bùng.

10 - Ba Trăm Năm Giòn Vang Tiếng Búa

Hơn ba trăm năm nay đàn ông dân tộc Nùng An ở xã Phúc Sen, huyện Quảng Uyên, tỉnh Cao Bằng trở tài khéo léo, sức bền bỉ và tính cần cù bên những lò rèn quanh năm đỏ lửa.

Từ thành phố Cao Bằng, đi 30km về phía đông bắc, theo hướng quốc lộ ba đi cửa khẩu Tà Lùng, bên cánh đồng uốn lượn lúa, ngô, khoai, mía..., tôi gặp những lán tre, gỗ đơn sơ giá treo đầy dao, liềm, búa, cuốc...; tai nghe những tiếng đập búa chát bụp, lửa lò reo phần phật, máy mài xoèn xoẹt, sắt đỏ nhúng nước xèo xèo.

Quan trọng nhất là tôi

Thấy bên tay trái có có một lán khang trang, dao sáng loáng treo trên giá, lại thấy cái tên Lưu Luyến dễ thương nên tôi rẽ vào. Sinh ra trong một gia tộc đã tám đời làm nghề rèn nên ngay từ năm 13 tuổi, anh Nông Lưu Luyến (sinh năm 1971) đã xuống lò rèn với cha để học việc. Đầu tiên, anh giúp cha vào lửa, bỏ đổi, dũa thép mỏng đều, làm chuôi dao, thân dao, cuối cùng mới được làm lưỡi dao. Nhìn cha làm mà học, cái gì không hiểu thì hỏi để được chỉ bảo thêm, mất đến ba năm anh Luyến mới được lên làm thợ cả. Anh bảo rằng làm nghề

này phải có con mắt tinh tường để biết phân biệt từng loại thép mà quyết định dùng rèn vật dụng gì, nung bao nhiêu lâu thì đạt. Mỗi loại thép lại phải nung một độ lửa, lửa không được già quá, không được non quá. Đốt lò bằng than củi vừa đủ nhiệt độ lại đều, trong khi than đã nhiệt độ quá cao sẽ khiến thép giòn, dễ mẻ. Ví như rèn dao, lửa già quá thì thép biến thành gang, khi nhúng vào nước thép sẽ giòn, màu dao sẽ trắng quá, khi thái, chặt dễ mẻ; non quá thì dao quăn, cùn. Lửa vừa với chất thép thì lưỡi dao sẽ tốt. Lấy cái kìm kẹp miếng thép vùi vào than hồng, khi thép chín thì mang ra đặt lên đe, lấy búa quai đều tay đập mỏng phần lưỡi, đan đi đan lại cho thép bóng đen lên. Sau đó, thép được đưa vào nung cho lưỡi dao hồng, gấp ra nhúng vào chậu nước để tôi rồi lại để lưỡi dao oằn mình trên đe dưới búa mà cân chỉnh, cuối cùng mới là mài cho sắc. «Để có lưỡi dao sắc và bền thì quan trọng nhất là khâu tôi. Phải nhìn màu của miếng thép khi nung, nếu bị đỏ quá sản phẩm hoàn thiện sẽ giòn nên chỉ cần nung vừa phải, khi thép màu da cam là phải gấp ra khỏi lò. Việc dùng nước lạnh để tôi lưỡi giúp sản phẩm sắc hơn, bền hơn song đòi hỏi sự tinh tế mà phải mất nhiều thời gian mới rút kinh nghiệm được. Cũng là dùng tro than củi hòa vào nước để trung hòa a-xít nhưng tỉ lệ thế nào, thời gian bao lâu lại là bí quyết của từng gia đình. Ngày xưa, các cụ dùng tro

than gỗ lim rừng ngâm với nước vôi để qua đêm; sáng hôm sau chặt lấy thứ nước nổi ở bên trên bề mặt để làm nước tôi. Thép nung xong, nhúng vào nước thấy váng nước có màu sắc như cầu vồng và lấy ra khỏi nước thấy thép có màu hồng tươi là đạt được yêu cầu, tức là rắn mà không giòn, dẻo mà không mềm. Nếu thép tôi xong có màu xanh xám thì dù sản phẩm sắc nhưng rất dễ mẻ, vỡ khi sử dụng vì thép này giòn. Phải tôi nhiều lần cho thép bóng lên mới đạt. Mình phải làm kỹ càng, tôi - rèn đúng kỹ thuật trong suốt 90 phút mới hoàn thiện một con dao. Dao tốt dùng được ít nhất mười lăm năm, có con dùng cả đời không hỏng», anh Luyện cho biết.

Anh Long Văn Chiến, 52 tuổi, có 37 năm trong nghề. Anh thành lập Hợp tác xã Long Chiến vào năm 2010, tập hợp mười hai người cũng làm nghề. Xưởng rèn của ông chủ nhiệm hợp tác xã nằm ngay đầu đường rẽ vào xóm Pác Rằng, biển hiệu được thiết kế lớn, bắt mắt; gian trưng bày và giới thiệu sản phẩm được làm khá tốt, có cả hình ảnh giới thiệu tường tận quy trình sản xuất; trong khu xưởng khang trang, anh đầu tư sắm cả máy dập, máy mài. Hợp tác xã Long Chiến rèn dao, búa, cuốc, xẻng, liềm hái, bướm, đúc lưỡi cày... Theo anh Chiến, nghề rèn nhìn đơn giản nhưng thực ra công phu lắm. Trước tiên phải mua được thép tốt, mà tốt nhất vẫn là nhíp của ô tô Zil, IFA để làm dao; trục xe máy cày,

bánh xe xích để rèn búa... Sau đó khâu quyết định hết thảy là kỹ thuật tôi. Mùa hè nếu tôi rèn nhiều lần, nhiều sản phẩm thì khi nước trong máng nóng là phải thay ngay; còn mùa đông nước lạnh quá thì dao, búa dễ mẻ lưỡi. Khó nhất là rèn loại dao thái thuốc lá dài 70cm, đòi hỏi người tôi phải có kinh nghiệm và tay nghề cao, kỳ công lắm mới làm được.

Người làm nghề rèn phải mạnh khỏe, dẻo dai, mắt tinh tai thính, cảm quan tốt và đặc biệt là tính nết phải cẩn thận, nhẫn nại. Ông Nông Văn Hiệp năm nay 64 tuổi, từ năm 14 tuổi đã ngồi cạnh lò rèn của cha và học cách luyện dao. Cứ mỗi khi đi học về, ông bám lấy cha và người anh lớn để xem cách quai búa, cách phân biệt nước tôi dao và cách nung cho vừa độ dẻo của thép. Mười sáu tuổi, ông đã được cha giao cho một lò rèn để kiếm sống. Về quy trình rèn, ông giảng giải : «Khi nào rèn được phần lưỡi ưng ý thì mới trau chuốt đến phần thân và chuôi dao. Hình dáng có thể sửa được nhưng độ sắc ngọt thì chỉ rèn một lần.»

Đến Phúc Sen, đi đâu ta cũng bắt gặp hình ảnh thân thuộc : những lò đỏ rực lửa, than nổ lép bép, hoa bắn tung tóe, tiếng sắt nóng nhúng vào nước xèo xèo, tiếng búa chan chát, lanh tanh, tiếng máy mài xè xè. Toàn xã có 423 hộ gia đình với 1.982 người thì có một nửa làm

nghề rèn. Sáu trong mười xóm của xã có dân làm nghề rèn. Sản phẩm chủ yếu là hàng nông cụ và đồ nghề mộc. Trong cuộc chiến tranh chống Pháp, dân Phúc Sen đã tham gia đúc súng thần công và vỏ lựu đạn phục vụ kháng chiến. Trước kia bà con rèn rồi gồng gánh dao, cuốc, búa, liềm, lưỡi cày... đi bộ mấy ngày trời lên tận chợ các huyện Trà Lĩnh, Thông Nông, Trùng Khánh, Thạch An... để bán. Bà con bán sản phẩm rồi lại mua những nông cụ cũ, nhíp ô tô cũ... về để có nguyên liệu sản xuất. Thế là đi đã nặng mà về còn nặng hơn !

Thông thường, đến mùa phát nương, làm rẫy (từ tháng 10 năm trước đến tháng 1 năm sau), lượng hàng tiêu thụ tăng đột biến. Nhiều gia đình không đủ hàng để bán. Còn lại các tháng khác thì bán rải rác nhưng lò rèn quanh năm đỏ lửa.

Ông Linh Văn Phù, Chủ tịch Ủy ban Nhân dân Xã Phúc Sen, cho biết : «Nghề rèn ở Phúc Sen có lịch sử hơn 300 năm, theo hình thức cha truyền con nối và chỉ truyền cho con trai. Toàn xã hiện có khoảng hơn 120 lò rèn, lúc cao điểm lên đến hơn 200 lò. Gia đình nào có hai người khỏe mạnh trở lên là làm nghề. Sản phẩm của làng nghề gồm hơn hai mươi loại. Thu nhập từ nghề rèn của nhân dân trong xã là hai tỉ đồng/ năm.»

Không biết rèn là bất tài

Rèn là nghề thủ công truyền thống đã song hành với sự tồn tại và phát triển của người Nùng An ở đất này. Nghề rèn đã góp phần tôn vinh bản sắc văn hóa truyền thống của tộc người, mang đậm dấu ấn làng nghề. Sản phẩm của làng nghề rất phong phú, có uy tín không chỉ trong phạm vi tỉnh Cao Bằng mà còn có mặt ở nhiều tỉnh miền núi phía Bắc, Tây Nguyên, thành phố Hà Nội của nước ta cũng như các huyện biên giới của tỉnh Quảng Tây, Trung Quốc.

Bà Nhan Thị Minh Thi, Phó Giám đốc Sở Văn hóa, Thể thao và Du lịch tỉnh Cao Bằng, cho biết : Nghề rèn từ lâu đã được lưu truyền trong truyền thuyết, thơ ca, tín ngưỡng dân gian. Các gia đình Nùng An đều thờ ông tổ nghề rèn. Trong nhà và tại các lò rèn, để tỏ lòng biết ơn ông tổ nghề vô danh, bà con luôn thắp hương đều đặn. Vào ngày Rằm, mừng Một hằng tháng, bà con làm lễ cúng ông tổ nghề. Vào đêm Ba mươi Tết, các gia đình cất hết đồ nghề, quét dọn sạch sẽ lò rèn. Để tẩy uế, đồng bào còn cắm cành lá bưởi lên lò rèn, thắp hương ở lò rèn suốt đêm trừ tịch, chờ đón ông tổ về ăn Tết với gia đình, phù hộ cho gia đình một năm mới lò rèn luôn đỏ lửa, giòn vang tiếng búa. Sáng mừng Một Tết, đồng bào bung mâm cơm ra lò rèn để cúng ông tổ nghề.

Mâm cơm có một con gà trống thiên lộc, một cân thịt lợn lộc, một cặp bánh dày, một chục bánh khảo, một chai rượu và vàng hương. Từ ngày mừng Một Tết đến ngày Rằm tháng Giêng, đêm nào lò rèn cũng phải được thắp hương. Vào ngày Rằm tháng Bảy, người Nùng An cúng ông tổ nghề rèn rồi mới cúng vong hồn. Lễ vật là một con vịt quay, một cân thịt lợn quay, một ít bánh gai, bánh dợm, vàng hương... Đồng bào có phong tục chọn ngày khai trương lò rèn giống như việc xem ngày để mở hàng đầu năm của những người buôn bán. Khi lựa chọn được ngày, giờ, chủ nhà đốt lò lấy may, sau đó có thể rèn vào bất cứ ngày nào cũng được. Đối với những gia đình đang sinh sống bằng nghề rèn nhưng phải chuyển đi nơi khác thì trước khi đi phải làm lễ tạ tổ nghề với mục đích xin ông tổ cho phép họ được thôi nghề. Lễ vật là một con gà trống thiên lộc, một mâm xôi ngũ sắc, rượu, hương. Bên cạnh mâm lễ phải đặt một bộ đồ nghề. Mọi thủ tục trong buổi lễ này do ông thầy tào đảm nhiệm. Khi cúng, thầy xưng tên những người sẽ chuyển đi, trước sự chứng kiến của gia đình, dòng họ, dân bản. Nội dung lời cúng nêu lý do phải thôi nghề và hứa dù đi đâu, làm gì cũng không quên, không được phản bội nghề của quê hương.

«Người Nùng An quan niệm người con trai trước khi đi hỏi vợ mà chưa biết rèn là bất tài», rồi anh Chiến cao hứng cất lên câu hò phươn : Mây lếch sạu mây than/ Rạu tú ràn má tăng (Có sắt và có than/ Mình mới cùng nhau rèn).

Box

Theo ông Lương Văn Quáng, 72 tuổi (năm 2005), ở bản Tình Đông, thì vị tổ sư nghề rèn ở Phúc Sen là một người đàn ông Nùng Giang không vợ, không con, một thân một mình lặn lội từ Trung Quốc sang mở lò rèn kiếm sống. Lò rèn của ông nằm giữa bản Tình Đông bây giờ. Dân bản không ai rõ họ tên ông là gì, chỉ vì thấy ông làm đồ sắt nên gọi ông là Pú Lếch (Ông Sắt). Ông Lương Văn Kinh ở bản Tình Đông hàng ngày lo cõm nước, than củi và quai búa phụ giúp Pú Lếch, do đó sớm học được nghề và trở thành thợ rèn đầu tiên của Phúc Sen.

Bộ đồ nghề rèn của người Nùng An ở Phúc Sen khá hoàn chỉnh, gồm : đe (đe hình chữ nhật và đe hình tròn), búa (búa dành cho thợ cả và búa dành cho thợ phụ), ống bễ, kìm (kìm dài, kìm mũi nhọn, kìm mỏ vịt), bào, dũa, đột đục lỗ búa, đột mở rang liềm, dụng cụ quán chuôi dao - cuốc bướm - cào cỏ, dụng cụ tạo mũi dao quắm, que hàn đồng, máng nước để tôi, chạm chặt sắt thép,

xẻng xúc than, dụng cụ để đun và cời than, đá mài (loại hạt to để mài phá, loại hạt nhỏ để mài mịn). Kỹ thuật rèn gồm ba bước chính : rèn nóng, rèn nguội và tôi thép. Để rèn một con dao quắm, một trong những sản phẩm tốt nhất của người Nùng An ở Phúc Sen, cần 15 công đoạn, gồm : cho thép vào lò nung; đánh thẳng, dàn đều, tạo hình dáng ban đầu; đánh chuôi dao; cuộn chuôi dao thành hình ống; hàn chuôi dao; rèn thân dao; đánh sống dao và tạo mũi dao; đánh bản dao; tạo lưỡi dao; chỉnh lại dao cho thẳng và phẳng hơn; bào lưỡi dao; dũa lưỡi dao; mài lưỡi dao; tôi dao; mài lại lưỡi dao. Việc rèn các sản phẩm khác cũng tuân theo quy trình tương tự; tất nhiên có thêm bớt vài bước đặc thù. Sản phẩm của nghề rèn Phúc Sen khá phong phú và đa dạng, gồm hơn 20 loại khác nhau...

(La Công Ý, Nghề rèn của người Nùng An ở Phúc Sen, 2005)

11 - Lên Mẫu Sơn Uống Trà Shan Tuyệt

Nhiều người dân xứ Lạng khi được hỏi về trà shan tuyệt vẫn đoán chắc là nó chỉ có ở mạn ngược Sơn La, Yên Bái, Hà Giang, Điện Biên...

Hành trình lên núi cao tìm những vùng trà shan tuyệt cổ thụ của tôi rẽ ngang bằng một buổi trà dư tửu hậu ở nhà một người bạn ở Thành phố Lạng Sơn.

Theo dấu «trà bơ»

Anh Nguyễn Chí Thức, sinh năm 1977, Phó Chánh văn phòng Sở Giáo dục và Đào tạo tỉnh Lạng Sơn, biết tôi mê trà nên kể câu chuyện trà bơ. Chuyện rằng năm 1999, sau khi tốt nghiệp khoa Địa lí, Đại học Khoa học Xã hội và Nhân văn Hà Nội, về dạy học ở huyện Lộc Bình, tỉnh Lạng Sơn, một hôm anh Thức được một người đồng nghiệp khoe : «Hôm nay tôi đi chợ về, có trà bơ ngon lắm !» và mời anh sang phòng uống. Anh cứ thắc mắc mãi không hiểu là người ta sao trà với bơ như thế nào. Sang phòng của người bạn, anh được mời uống thứ trà rất thơm và đậm, uống xong nuốt nước bọt cũng thấy ngọt và đặc biệt là không thấy mùi bơ. Nhúm ít trà, anh thấy lạ vì búp trà to hơn những loại trà mà anh vẫn uống. «Tôi hỏi người bạn tại sao lại gọi là trà bơ,

anh ấy giải thích là trà do bà con dân tộc ít người mang từ núi xuống chợ bán. Ai mua thì lấy ống bơ đựng trà, thế nên người ta mới gọi là trà bơ», anh nhớ lại.

Quá thú vị với chuyện của anh Thức, tôi tìm lên Lộc Bình, ngược Mẫu Sơn, mái nhà của tỉnh Lạng Sơn. Mẫu Sơn là vùng núi cao chạy theo hướng đông tây, nằm ở phía đông bắc tỉnh Lạng Sơn thuộc địa phận xã Mẫu Sơn, xã Công Sơn của huyện Cao Lộc và xã Mẫu Sơn của huyện Lộc Bình, nằm cách thành phố Lạng Sơn 30km về phía đông, giáp với biên giới Việt - Trung. Vùng núi này có địa hình đa dạng, độ cao trung bình từ 800m đến 1.000m so với mực nước biển, bao gồm một quần thể 80 ngọn núi lớn nhỏ với đỉnh cao nhất là Phia Po, cao 1.541 m, còn gọi là đỉnh Công hay Công sơn - nơi đặt cột mốc 42, biên giới Việt - Trung. Người dân sống rải rác gần khu rừng trồng, thuộc vành đai thấp với độ cao không quá 700m so với mặt nước biển. Vùng núi này là nơi cư trú của các dân tộc Dao, Nùng, Tày. Vùng núi Mẫu Sơn có khí hậu hai mùa rõ rệt. Mùa đông từ tháng 11 đến tháng 3 năm sau, nhiệt độ trung bình từ 7,2 độ C đến 13,2 độ C, nhiệt độ cao tuyệt đối là 24 độ C, có năm có tuyết rơi. Mùa hè từ tháng 4 đến tháng 10, thường có mưa nhiều. Lượng mưa trung bình 2.225,3mm/năm. Nhiệt độ trung bình 16 - 20,9 độ C, nhiệt độ cao tuyệt đối là 24 độ C (vào tháng 7).

Hệ thống sông suối trong vùng khá dày. Phía bắc có suối Pắc Đây, Làng Kim, Co Khuông, Khuổi Phiêng, Khuổi Luông. Phía nam có Khuổi Lầy, Khuổi Tảng, Khuổi Cáp, Na Mìu, Lấp Pịa, Bản Khoai. Độ ẩm không khí cao, 92%. Lưu lượng thủy văn biến đổi nhiều, mùa đông chỉ chiếm 10% - 20% lưu lượng thủy văn cả năm.

Vùng núi Mẫu Sơn có tổng diện tích hơn 10.740 ha, trong đó có 5.380 ha đất lâm nghiệp và 1.543 ha rừng nguyên sinh, với nhiều loại cây quý hiếm. Những loài thực vật thường gặp đặc trưng thích nghi với thổ nhưỡng và khí hậu của vùng có họ trà, họ tre nứa, đặc biệt là loại trúc sắt phát triển rất ổn định và cho năng suất cao. Ngoài các khu rừng nguyên sinh, với đặc điểm khí hậu và địa hình thuận lợi, Mẫu Sơn là vùng có điều kiện rất phù hợp để phát triển trang trại trồng cây ăn quả, cây công nghiệp lâu năm kết hợp trồng rừng.

Rong xe máy uốn lượn trên những cung đường phủ đầy sương lạnh, một bên là vách núi dựng thành, một bên là vực sâu hun hút, tôi lên đến đỉnh Mẫu Sơn thì người đã rã rời. Thấy một sạp hàng bày bán mấy loại sản vật núi rừng : măng ớt ngâm quả mắc mật, thuốc nam, chanh rừng..., tôi tạt vào hỏi trà shan tuyết. Bà chủ cười vui vẻ bảo : «Vừa pha một ấm đấy. Anh vào uống đi !» Nhấp chén trà nước vàng sậm như mật ong, thơm

lùng, chát ngọt, giở túi trà ra xem thì thấy toàn những búp mập mạp, lông tơ trắng muốt. Tôi mừng như bắt được vàng !

Theo chỉ dẫn, tôi đến xã Công Sơn, huyện Cao Lộc. Xã Công Sơn nằm liền kề xã Mẫu Sơn, là vùng đất có khí hậu ôn hòa, mát mẻ quanh năm. Có đến 90% diện tích là đất rừng đồi. Xã Công Sơn gồm có chín thôn là Cốc Tranh, Lục Bó, Phiêng Luông, Khuổi Tao, Đông Chấn, Pác Đây, Nhọt Nặm, Ngàn Pắc, Thán Diu, là nơi sinh sống của người dân tộc Dao thuộc ngành Lô Gang. Đến thôn Ngàn Pắc, tôi thấy ngay bên vệ đường những cây trà shan tuyết cao hơn mái nhà, thân chỗ mọc thếch như da trăn, chỗ phủ đầy rêu xanh và địa y trắng, đỏ, đường kính thân có cây rộng gần một mét, lá to như lá đa, búp đàn đàn phủ đầy lông tơ trắng muốt. Thấy một nhà nằm ở lưng chừng núi trước sân mọc đầy những cây trà cao ngھều ngھện, tôi bỏ xe máy lội bộ theo những đường mòn ngoằn ngoèo, đất đá lổn nhổn, bê bết bùn đất tiến lên. Ngay bên hiên nhà, một bà lão đang vừa ngồi nhặt trà vừa sao. Bà Dương Mùi Pham, 83 tuổi, cho biết : «Nhà nhiều trà lắm, cây cao từ 30m đến 50m, cao hơn mái nhà, mọc đầy quanh nhà và trên núi Cha, núi Mẹ, đi bộ lên hái mất nửa ngày. Nhiều cây cao quá không trèo lên hái được.» Hái trà về bà sao bằng chảo gang, vò bằng tay. Sao được trà, các con bà mang xuống gửi bán

ở các sạp hàng ở khu du lịch Mẫu Sơn với giá 150.000 đồng/kg, một phần để gia đình uống. Bước vào đến cửa nhà bà Phạm tôi đã thấy hương trà dậy lên thơm nức, chứng tỏ bà đánh hương rất tốt. Nhúm thử một ít trà, tôi thấy búp và cánh dẹt chứ không xoắn, là bởi khi vò, bà lấy hai bàn tay xoa nhẹ chứ không vò mạnh tay. Pha một ấm, tôi gật gù vì nước vàng sậm và hậu ngọt.

Đến thôn Thán Dìu, tôi gặp ông Triệu Sáng Sinh là một người làm trà có tiếng. Ông cho biết tháng Hai âm lịch người Dao ở đây bắt đầu làm trà vụ xuân, trà vụ hè - thu hái vào tháng Năm âm lịch đến tháng Tám âm lịch. Đó là tính những cây mọc trên rừng, còn những cây mọc quanh nhà thì tùy, cứ thấy búp thì hái về sao. Trà ở đây sạch hoàn toàn vì bà con không chăm bón gì, cứ để mặc cây luôn bộ rễ chắc, khỏe xuống tầng đất pha đá để hút chất dinh dưỡng, vươn cành lá lên trời cao mà uống sương, vờn gió.

Chậu năm, phong tục uống trà độc đáo

Thường thì những nơi có cây trà, có nghề trà sẽ có phong tục uống trà độc đáo. Tin vậy nên suốt mấy ngày lội suối băng rừng đi tìm cây trà và xem người dân sao trà, tôi đều để ý và hỏi xem cách người dân ở đây uống trà có gì đặc biệt. Cuối ngày thứ ba của cuộc hành trình, tôi đang ở nhà một người dân ở thôn Lấp Pịa, xã Mẫu

Sơn, huyện Lộc Bình, thì một anh trung niên đi vào hỏi chủ nhà xem có hồi không để anh mua. Trong lúc uống trà, tôi hỏi thì anh cho biết tên là Hoàng Văn Sự, sinh năm 1964, người Tày ở thôn Bản Tảng, xã Bằng Khánh, huyện Lộc Bình. Hỏi về phong tục uống trà, tôi mừng rỡ khi anh Sự cho biết người Tày ở Lạng Sơn có phong tục chậu nặm.

Chậu nặm tiếng Tày có nghĩa là mời uống nước, cụ thể là nước trà. Đây là nghi lễ không thể thiếu được trong đám cưới xưa. Nghi lễ được thực hiện bởi cô dâu và chú rể mới. Cô dâu chậu nặm tại nhà chồng, chú rể chậu nặm tại nhà vợ. Nghi lễ này được thực hiện khi đám cưới đang tiến hành, khi đã làm lễ gia tiên, cô dâu chú rể đã được tổ tiên, họ hàng chấp thuận, khách dự đám cưới đang vui tiệc. Thực hiện nghi lễ chậu nặm phải có một người thân có uy tín trong gia đình dẫn dắt, giới thiệu. Chậu nặm theo thứ tự từ trên xuống dưới, từ trong ra ngoài. Bắt đầu từ các cụ bề trên đại diện cho hai họ của gia đình, tiếp đó mời đến bố mẹ đẻ, anh em của bố mẹ, rồi đến họ hàng, hàng xóm láng giềng thân thiết, ra đến bạn bè... Theo anh Sự, hiện nay, các đám cưới của người Tày ở huyện Bình Gia, huyện Bắc Sơn, huyện Lộc Bình... của tỉnh Lạng Sơn vẫn thường xuyên diễn ra nghi lễ này. Có nơi, người ta còn làm riêng những ngôi nhà bằng tre nứa để dành riêng cho

chậu năm.

Bà Lộc Bích Kiệm, nhà thơ - nhà nghiên cứu văn hóa dân gian - Phó Chủ tịch thường trực Hội Văn học Nghệ thuật tỉnh Lạng Sơn, cho biết : «Nghĩ lễ chậu năm thực chất là sự trình diện và nhận diện của cô dâu chú rể với gia đình, họ hàng, khách quý. Nó còn thể hiện niềm hạnh phúc lớn lao của ông bà, cha mẹ, người thân khi con cháu trưởng thành. Nó cũng thể hiện lòng kính trọng, biết ơn của cô dâu chú rể với ông bà, cha mẹ, người thân khi đã chính thức thành con cái của gia đình, dòng họ. Chậu năm không thuần túy chỉ là mời uống nước, nó là sự trân trọng đối với gia đình, họ hàng, người thân. Nó giúp đôi trẻ nhận thức sâu sắc hơn về trách nhiệm của người con khi đã đến tuổi trưởng thành. Nó đánh dấu cột mốc quan trọng khi con người thực sự bước vào cuộc sống gia đình. Theo đó nhiều ý nghĩa nhân văn được mở ra. Chính vì thế mà cả hai phía cô dâu chú rể và người thân được mời nước đều thấy thiêng liêng, hạnh phúc».

12 - Bao Người Đi Xa Vẫn Nhớ Hương Chè Tà Sùa

Vùng đất được mệnh danh là thiên đường mây này có một đặc sản mà ai cũng biết, đó là những gốc trà shan tuyết cổ thụ sống ở độ cao từ 1.500m đến 2.401m so với mực nước biển. Theo tiếng H'mông, tà sùa là bãi trà, tên xã được đặt theo nghĩa ấy.

Trà ngon thuốc quý

Cái sáo lưỡi đồng thả tiếng vờn theo bóng sương, đâu cũng nghe tiếng.

«Đường quê người Mèo
Bao nhiêu dốc, bao nhiêu núi
Bao nhiêu bài hát khó nhọc
Đường nào qua Tà Sùa.»⁵
(...)

Trong một khoảng nương cách núi nào đó, không thấy nhau, nhưng nghe tiếng sáo trả lời.

5 Dân ca dân tộc Mèo. Tà Sùa, tiếng Mèo, nghĩa là vùng đất cao giữa núi. Người Mèo thường nhận những nơi ấy là quê mình

«Đường quê người Mèo
Một nghìn dốc, một nghìn núi
Một nghìn bài hát khó nhọc...»

Những dòng trong tiểu thuyết Miền Tây của Tô Hoài kéo tôi ngược «một nghìn dốc, một nghìn núi» khúc khuỷu, thăm thẳm, cua tay áo, sạt đất, lở đá lên Tà Sùa tìm trà.

Vượt 230km từ Hà Nội lên huyện lỵ Bắc Yên, tôi đi sâu tiếp 14km là đến trung tâm xã, hết đường ô tô. Thuê xe Win 100 đi vào 12km nữa thì kịch đường, chúng tôi cuộc bộ. Luồn lách trong rừng suốt ba giờ, thoát vực sương này lại trôi sang biển mây khác, chúng tôi lạc vào một rừng trà sừng sững. Những cây trà vạm vỡ, to, cao, tán xòe như cây đa, rêu phong, địa y bám đầy từ gốc đến thân, cành, lá to, dày, búp mập mạp.

Chúng tôi vào nhà anh Mùa A Sênh, 44 tuổi, ở bản Mống Vàng. Vợ chồng anh vừa đi hái trà ở đỉnh núi cách nhà hai giờ băng qua rất nhiều lớp nương rẫy, dốc cao về. Trà vừa hái được đổ vào chiếc tôn quay trên bếp lửa hồng để sao suốt, và qua bàn tay kinh nghiệm của gia chủ, những búp trà xoắn lại theo từng nhịp vò, vòng quay. Trà Tà Sùa hương dịu ngọt lan tỏa, màu nước sánh vàng như mật ong có vị chát nhẹ, hậu ngọt, thanh. Nhà anh Sênh có gần 2 ha trà shan cổ thụ trồng từ đời

các cụ, năm 2017 anh làm được 2 tạ trà khô, bán với giá 600.000 đồng/kg.

Tổng diện tích toàn xã Tà Sùa là 4.996,6 ha, có 475 hộ gia đình với 3.037 nhân khẩu, gồm toàn người H'mông cư trú, nằm gọn trong những dãy đồi núi điệp trùng quanh năm sương mù bao phủ. Đặc biệt, có ba đỉnh núi hợp thành một kỳ quan hùng vĩ trông tựa như sống lưng con khổng long. Vùng đất được mệnh danh là thiên đường mây này có một đặc sản mà ai cũng biết, là những gốc trà shan tuyết cổ thụ sống ở độ cao từ 1.500m đến 2.401m so với mực nước biển. Chốn quanh năm mây phủ, nơi thổ nhưỡng có độ ẩm cao và khí hậu trong trẻo, mát lạnh (đất đai có độ dốc lớn, trên 25 độ, chia cắt sâu, chia cắt ngang mạnh; nhiệt độ trung bình năm khoảng 21 độ C...) tạo nên hương vị đặc biệt cho cây trà mà không nơi nào có được. Theo tiếng H'mông, tà sùa là bãi trà, tên xã được đặt theo nghĩa ấy. Nhưng rồi tam sao thất bản, bây giờ người ta cứ quen viết là Tà Xùa.

Sức sống của cây trà shan tuyết ở Tà Sùa được ông Hà Văn Lớn, Phó Trưởng Phòng Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn Huyện Bắc Yên, ví von : «Đợt lạnh vào cuối năm 2016, đất trời Tà Sùa như đóng băng tuyết. Chỉ có cây chè shan tuyết, cây táo mèo và cây sa mu là

sống sót sau đợt rét đậm rét hại lịch sử ấy.»

Anh Mùa A Khur, sinh năm 1982, cán bộ tư pháp - hộ tịch của Ủy ban Nhân dân xã Tà Sùa, là một người rất tâm huyết với đặc sản của quê hương. Anh tự hào rằng bố anh dù đã 95 tuổi, vẫn minh mẫn, thường nói với con cháu rằng từ ngày cụ còn bé tí, cây trà đã cao quá đầu người. Nhiều gốc trà xù xì, mốc trắng, to đến vài người ôm. Bố của ông cũng không nhớ nổi cây trà có từ bao giờ vì lớn lên đã thấy chúng sừng sững khắp nơi rồi. «Nếu căn cứ vào những gì mà ông nội và bố tôi truyền lại, tôi nghĩ cây chè ở nơi đây không dưới 300 năm tuổi. Nó không chỉ giúp nâng cao đời sống mà còn là biểu tượng cho sự sống lâu bền của người H'mông. Đặc biệt, cây chè còn có thể chữa nhiều bệnh», anh Khur cho biết.

Gia đình anh Khur có khoảng 80 gốc trà, đa phần là cổ thụ. Anh tự hào về cây trà quê mình đến mức, sáu năm trước, anh cặm cuội mở một con đường nhỏ xuyên núi, đưa khách lên núi thưởng trà mà không thu bất cứ khoản phí nào. Anh tự tin đây là một trong những điểm ngắm mây đẹp nhất ở Tà Sùa. «Trên ngọn núi cao chót vót, gió lồng, mây trời vần vũ, núi hoang vu, mỗi lúc bình minh hay hoàng hôn xuống, mặt trời thu nguồn ánh sáng, như sà sát vào mặt người. Trong khung cảnh núi rừng hùng vĩ ấy, được thưởng thức một chén nóng,

thơm do tự tay vợ mình sao, có công sức của mình đã hái... thật tuyệt vời làm sao. Tôi yêu cái khoáng đạt ở quê mình, không bon chen, đổ kị, người H'mông nơi đây sống hòa thuận và đùm bọc lẫn nhau», anh chia sẻ.

Về kinh nghiệm làm trà, anh Khư cho biết, không hái trà sau 9 giờ sáng và trước 3 giờ chiều, bởi khi ấy có ánh nắng gắt, trà sẽ mất nhiều chất dinh dưỡng, khi hái, vận chuyển, trà cũng dễ dập nát, ôi. Trà hái về được vợ chồng anh sao suốt trên chảo gang, tôn quay theo phương pháp thủ công truyền thống, bán với giá 1 triệu đồng/kg. Riêng với những búp non thì giá có thể gấp đôi, gấp ba. Anh Khư tâm sự, ngoài việc dùng để uống, người H'mông còn dùng cây lá trà để chữa bệnh. Họ quan niệm rằng, uống trà thường xuyên mỗi ngày sẽ tăng sức đề kháng, giúp con người sáng khoái, khỏe mạnh, không ốm đau bệnh tật. Khi mắc một số bệnh như thủy đậu, sốt nhẹ có thể lấy lá trà đun lên làm nước lau người, bệnh sẽ khỏi mà không cần dùng thuốc kháng sinh.

Dẫn chúng tôi đi xem cây trà có đường kính hai người ôm, cây to nhất trên nương của gia đình, ông Mùa A Lầu, 85 tuổi, kể : «Từ ngày bé đi chăn trâu tôi đã thấy cây này to thế rồi. Tập quán canh tác của người H'mông phần lớn phụ thuộc vào thiên nhiên, không bón phân,

không phun thuốc, không có sự can thiệp của máy móc. Cây chè, tiếng H'mông là xùa dì, nghĩa là thuốc. Bà con dân bản rất quý cây chè, bởi chính cây thuốc này đã đẩy lùi các căn bệnh hiểm nghèo của người dân. Cả xã tới nay chưa có ai mắc phải bệnh hiểm nghèo.»

Trong gian nhà nhỏ ẩm cúng với cái se lạnh của mây núi, gia chủ mời chúng tôi thưởng thức hương vị của đỉnh Tà Sùa là những búp non vừa sao xong. Trà vừa rót, tôi đã cảm nhận ngay sự khác biệt từ hương trà dịu ngọt lan tỏa, màu nước sánh vàng như mật ong mang vị chất nhẹ, hậu ngọt thanh hiếm giống trà nào bì kịp. Vẳng đâu đây những câu hát ngọt ngào :

«Cây chè cao cao lá xanh xanh thắm
Hương chè đậm đà còn mãi trong ta
không bao giờ phai mờ
(...)»

Khi mùa xuân về gái trai tình thắm, pha trà
Bao người đi xa vẫn mang nỗi nhớ trong lòng
Hương chè Tà Xùa còn mãi trong ta
không bao giờ phai mờ.»

(Hương chè Tà Xùa, Mùi Hái)

Vườn trà

Chị Mùa Thị Ca, người H'mông ở bản Bẹ, cho biết, vào chính vụ, bà con thu hái được nhiều trà nhưng bảo quản không tốt, mỗi nhà chỉ có một đến hai bom quay sao thủ công nên làm không xuể, đành để trà già. Lại nữa, trà sao được cũng không có thương hiệu nên chỉ bán được trung bình từ 200.000 đồng/kg - 400.000 đồng/kg.

Nhận thức được đây là một vùng nguyên liệu quý, mang lại sinh kế lâu dài với người dân Tà Sùa, Ủy ban Nhân dân Huyện Bắc Yên đã quyết tâm xây dựng «Dự án phục tráng và phát triển vùng chè Shan tuyết Tà Xùa». Ông Lê Văn Kỳ, Phó Bí thư huyện ủy - Chủ tịch Ủy ban Nhân dân Huyện Bắc Yên, cho biết : «Huyện Bắc Yên đã mời gọi Công ty Trách nhiệm Hữu hạn Trà và Đặc sản Tây Bắc (Tafood) cùng phối hợp để phát triển thương hiệu chè Shan tuyết Tà Xùa.»

Tháng 10 năm 2016, Ủy ban Nhân dân Xã Tà Xùa giao cho Công ty khai thác 75 ha trà Shan tuyết cổ thụ Tà Sùa. Công ty hướng dẫn kỹ thuật chăm sóc, hái và thu mua trà búp tươi của dân để chế biến, mỗi năm được 10 tấn trà khô.

Được thành lập năm 2015, với sứ mệnh phát triển thương hiệu trà shan tuyết cổ thụ Việt Nam và đặc sản Tây Bắc, Công ty đã bắt đầu với vùng nguyên liệu đầu tiên trà Tà Sùa. Công ty đã đầu tư dây chuyền chế biến trà đồng bộ, khép kín, áp dụng quy trình kỹ thuật hiện đại kết hợp với kinh nghiệm thủ công lâu năm của người dân H'mông bản địa. Nhờ vậy sản phẩm do công ty sản xuất luôn giữ được hương vị tự nhiên đặc trưng của sản phẩm trà shan tuyết Tà Sùa, đóng gói theo tiêu chuẩn xuất khẩu, sản phẩm bảo quản được hơn hai năm, khắc phục được nhược điểm cổ hữu của phương pháp sao thủ công.

Hiện nay, công ty hỗ trợ, hướng dẫn bà con cách thu hái đúng tiêu chuẩn, thu mua sản phẩm với giá từ 40.000 đồng/kg - 60.000 đồng/kg trà búp tươi, cao gấp hai lần so với giá trà trước đây. Công suất chế biến của công ty đạt 15 tấn trà búp tươi/ngày. Sản phẩm của công ty có thương hiệu Shanam, gồm : trà viên, trà trúc, trà mây và các sản phẩm trà túi lọc Shanam làm từ nguyên liệu búp trà shan tuyết Tà Sùa.

Không chỉ sản xuất các sản phẩm trà ngon, Công ty Tafood còn đầu tư mở khu du lịch Trà Mây hostel để đón khách du lịch lên thưởng thức trà shan tuyết cổ thụ Tà Sùa, ẩm thực bản địa của người H'mông (sơn tra,

ruợu Hang Chú, lợn đen, gà đen, rau rừng...), khám phá thiên nhiên, trải nghiệm văn hóa của người dân vùng trà đẹp và huyền bí này.

Ông Lê Văn Kỳ, Phó Bí thư huyện ủy - Chủ tịch Ủy ban Nhân dân Huyện Bắc Yên chia sẻ :

Trong chương trình Ngày hội văn hóa, thể thao và du lịch gắn với Hội chợ thương mại vùng cao năm 2017, sáng ngày 16/12/2017, huyện Bắc Yên đã tổ chức Lễ công bố và trao quyết định sử dụng và phát triển nhãn hiệu tập thể chè Tà Xùa cho Công ty Trách nhiệm Hữu hạn Trà và Đặc sản Tây Bắc, đơn vị đang bao tiêu sản phẩm cho nhân dân tại xã Tà Xùa.

Việc công bố nhãn hiệu sở hữu tập thể chè Tà Xùa và trao quyền sử dụng, phát triển nhãn hiệu cho doanh nghiệp tại địa phương là điều kiện quan trọng, nhằm phát triển và quảng bá thương hiệu trà Tà Xùa tại thị trường trong nước và tiến tới xuất khẩu sản phẩm ra thị trường nước ngoài.

13 - Hương Trà Kim Cúc Đậm Đà Tình Chung

Tự bao đời nay, người dân Ninh Bình tự hào với một sản vật nổi tiếng là trà sơn kim cúc. Tương truyền, thứ trà này được các binh lính thời nhà Đinh (968 - 979) đóng trên đồn tiền tiêu nơi đỉnh núi Thúy phát minh rồi lan truyền trong dân gian. Trà sơn kim cúc cũng có công chữa khỏi bệnh mắt của hoàng thái hậu Từ Dũ nhà Nguyễn nên người dân nơi đây còn gọi thứ cúc độc đáo này là cúc tiến vua.

Thơ phú anh hoa đầy vách gấm

Ở vùng non nước Vân Sàng, thành phố Ninh Bình, tỉnh Ninh Bình lưu truyền những câu ca dao với niềm tự hào về thứ trà đặc sắc của quê hương núi Thúy sông Vân hữu tình :

Mình về Non Nước quê tôi
Uống trà kim cúc với tôi thì về.

Hoặc như câu ca :

Người về Non Nước quê ta
Hương trà kim cúc đậm đà tình chung.

Núi Non Nước (Dục Thúy Sơn) là một ngọn núi nhỏ, cao chỉ 70m, nằm ở phía đông bắc thành phố Ninh Bình. Tuy không cao nhưng đây là một ngọn núi rất đẹp, rất nên thơ. Bóng núi lung linh sớm chiều soi trên dòng nước ngã ba sông. Trên đỉnh núi xưa có ngọn tháp Linh Tế cao vút, được xây dựng năm 1091, sau có bài Linh Tế tháp ký nổi tiếng của Trương Hán Siêu. Khi Trương Hán Siêu về ở ẩn, còn được xây dựng trên núi một Nghinh Phong các (lầu đón gió) để ngày ngày lên núi ngắm cảnh, đọc sách, ngâm thơ. Dưới chân núi còn có chùa thờ Phật, có động địa phủ, thủy phủ thờ thần, có Điều Đài (bến ngồi câu) của Trương Hán Siêu. Chính vì thế núi Non Nước luôn được đón các tao nhân mặc khách, các văn nhân, thi sĩ và nhiều bậc vua chúa đến thăm thú, vịnh cảnh đề thơ.

Trên vách núi Dục Thúy có tác bài thơ của vua Lê Thánh Tông, Nguyễn Vĩnh Tích, thượng thư bộ Binh kiêm Quốc Tử Giám tế tửu thay vua viết lên vách núi vào năm Quang Thuận thứ tám (1467). Bài Đề Dục Thúy Sơn dịch nghĩa như sau :

Dục Thúy bên sông khúc uốn ba.
Núi cao chót vót vẻ nguy nga.
Chùa xưa tìm thấy qua luồng gió.
Bia cũ xem xong dưới bóng tà.

Hang kín ngõ rằng trời đất hẹp.
Non cao thấy rõ nước mây xa.
Núi sông phong cảnh không thay đổi.
Ngắm lại anh hùng một thoáng qua.

Thế kỷ XV, khi tới núi Dục Thúy, Nguyễn Trãi đã thốt lên rằng :

Hải khẩu hữu tiên san,
Tiền niên lữ vãng hoàn.
Liên hoa phù thủy thượng,
Tiên cảnh trụ trần gian.
Tháp ảnh trâm thanh ngọc,
Ba quang kính thúy hoàn.
Hữu hoài Trương Thiếu Bảo,
Bi khắc tiền hoa ban.
(Dục Thúy Sơn)

Trần Văn Giáp dịch thơ :
Cửa biển có non tiên,
Từng qua lại mấy phen.
Cảnh tiên rơi cõi tục,
Mặt nước nổi hoa sen.
Bóng tháp hình trâm ngọc,
Gương sông ánh tóc huyền.
Nhớ xưa Trương Thiếu Bảo,
Bia khắc dấu rêu hoen.

(Núi Dục Thúy)

Nhiều danh nhân khác khi ngoạn cảnh núi Dục Thúy cũng đã làm thơ khắc vào đá núi như : Trần Nhân Tông, Lê Hiến Tông, Ngô Thì Sĩ, Thiệu Trị, Tự Đức, Phạm Sư Mạnh... Những bài thơ cổ in sâu vào đá núi khiến núi Dục Thúy được mệnh danh là «thơ phú anh hoa đầy vách găm». Đến nay, vách đá núi Dục Thúy còn ghi dấu hơn 40 bài thơ của các bậc tiền nhân.

Thuốc chữa khỏi mắt cho hoàng thái hậu

Từ xa xưa, trên núi Thúy có loài cúc vàng, cánh lá nhỏ, rất quý hiếm, người dân địa phương gọi là sơn kim cúc, nghĩa là cúc mọc trên núi đá quý hiếm như vàng. Vì cúc mọc tự nhiên, hút sương trời khí núi mà sống nên rất tinh khiết.

Dưới thời nhà Đinh (968 - 979) triều đình cho lập đồn tiền tiêu trên núi Thúy (ở thành phố Ninh Bình ngày nay) và gọi là ngự trấn sơn phòng, canh giữ mặt đông nam kinh thành Hoa Lư. Tương truyền, quân sĩ canh giữ trên đồn đã biết hái những bông cúc vàng quý hiếm ấy hầm nước trà uống.

Thời Trần, danh sĩ Trương Hán Siêu tự Thăng Phủ, người làng Phúc An, tổng Yên Phong, huyện Yên Ninh,

lộ Trường Yên (nay là phường Phúc Thành, thành phố Ninh Bình, tỉnh Ninh Bình) dựng Nghênh Phong các (lầu đón gió) trên đỉnh núi Dục Thúy, thường uống trà kim cúc, hóng gió nồm nam lồng thổi, làm thơ vịnh cảnh, vịnh hoa cúc. Trương Hán Siêu trồng hoa cúc bên núi Dục Thúy, là hoa sơn kim cúc (hoàng hoa). Ngày ngày ông lấy việc vun tưới, tỉa tót cho từng khóm cúc làm vui rồi làm thơ ngâm vịnh :

Vũ dư khai phổ di căn chủng
Sương hậu tuần ly trích nhị thu
Mạc đạo u nhân hồn lẫn tán
Nhất niên mang sử thị thâm thu.
Đào Phương Bình dịch thơ :
Mưa tạnh ra vườn tỉa gốc trồng
Sương gieo quanh giậu lượm từng bông
Chớ rằng nhân ẩn nên lười nhác
Bận rộn khi ngày sắp cuối đông.

Sau này, người dân quanh vùng học cái thú cao nhã của tiền nhân, lấy hoa cúc vàng ấy pha với trà ngon thành một thức uống bổ dưỡng, độc đáo lưu truyền đến ngày nay.

Ông Đỗ Danh Gia, người sành trà và cũng là nhà nghiên cứu ẩm thực Ninh Bình, cho biết : Để có một ấm trà kim cúc (sơn kim cúc) thơm ngon, ẩm khách

cần phải chọn hoa cúc, chọn trà và pha cho thật tỉ mỉ, cầu kỳ. Nên chọn những bông cúc ở gần gốc, cành lá to, dày. Cúc hái về phơi khô hoặc sấy khô rồi bỏ vào lọ gốm hay lọ sành đậy kín nắp, để nơi khô ráo, thoáng đãng. Trà pha với cúc vàng phải là trà ngon. Nước pha trà phải là nước tinh khiết chảy trên núi xuống hay nước mưa giữa trời hứng từ thân cây cau. Nước đun sôi 100 độ C. đầu tiên, lấy nước sôi tráng ấm chén sạch sẽ; Xúc trà và hoa cúc, tỉ lệ một cúc ba hoặc bốn trà vào ấm, rót nước sôi, chao nhẹ ấm để tráng trà, đánh thức trà rồi rót nước đó bỏ đi; tiếp tục rót nước sôi vào hãm trong một phút là có ấm trà kim cúc thơm ngon, óng ả.

Trà sơn kim cúc là loại trà quý hiếm. Uống trà giúp tâm hồn thư thái, sáng khoái, trí óc minh mẫn. Không chỉ là trà ngon, đây còn là một loại thuốc quý. Hải Thượng Lãn Ông Lê Hữu Trác trong Hải Thượng y tông tâm lĩnh cho biết : Cúc vàng, vào dương phận. Khí vị : Đắng ngọt kiêm cay, khí bình không độc, có thể thăng mà cũng có thể giáng, là thuốc dương trong âm, chạy vào kinh thủ thái âm và túc thái âm... Chủ dụng : Thanh đầu mắt, chữa chứng đau đầu chóng mặt, đuổi chứng du phong ở chân tay, lợi khí huyết khắp người, làm sáng mắt, làm hết dử (ghèn), chữa chứng đau lưng, uống lâu sẽ lên đường ruột, bổ âm khí, chữa các chứng nhiệt, làm đen tóc, sống lâu, trục thai chết, chữa chứng

phong đậm tê thấp. Lá xanh chữa các chứng đing độc nguy cấp, dùng tới là lành, lấy lá giã nát cho rượu vào vắt lấy nước cốt cho uống, bã đắp tại chỗ đing độc rất hay.

Ông nhận xét : Vị cam tức, trải qua ba mùa xuân, hạ, thu hấp thu khí thơm mát của đất trời, nhờ chính khí kim tinh, cho nên có thể bình can, sinh thủy giáng hỏa làm sáng mắt, là vị thuốc làm ráo nước mắt, sạch dử mắt rất hay, và lại tinh khí nó nhẹ nhàng nên phần nhiều dùng chữa bệnh vùng trên người, hợp với câu kỷ thì có thể giúp thân, có thể uống, có thể ăn, có thể đặt thành rượu cũng có thể đồn gói, Bản thảo kinh cho nó là thượng phẩm.

Không chỉ trên núi Dục Thúy, mà khắp các vùng núi đá Ninh Bình đều có loài sơn kim cúc này sinh sống. Tương truyền, vào thế kỷ XVIII, trong chuyến Bắc tuần, vua Tự Đức nhà Nguyễn có lần về du ngoạn núi Dục Thúy, Tam Cốc - Bích Động, Trường Yên..., được thưởng thức và nghe nói công dụng độc đáo của trà sơn kim cúc. Vốn là người con chí hiếu, dù làm vua, Tự Đức luôn kính cẩn vâng lời mẹ dạy. Ông đã ghi chép những lời răn của mẹ vào một cuốn sách, đặt tên là Từ huấn lục. Ông đã ngay lập tức mang thứ cúc vàng quý hiếm mọc trên núi đá Bích Động (nay thuộc xã Ninh

Hải, huyện Hoa Lư, tỉnh Ninh Bình) về pha trà mời mẫu thân uống. Bệnh mắt của hoàng thái hậu Từ Dũ nhờ thế mà đỡ dần rồi khỏi hẳn.

Cũng có một tích nữa, tương truyền, thái hậu Từ Dũ bị bệnh mắt, nước mắt cứ tự tuôn chảy, không danh y nào chữa khỏi. Sau đó, có một thầy lang gia truyền xin vào gặp vua Tự Đức bẩm là sẽ chữa được bệnh đó. Nhà vua đồng ý cho thầy lang vào chữa mắt cho mẫu hậu. Thầy lang lặn lội về núi Bích Động hái hoa sơn kim cúc đem về sắc cho thái hậu Từ Dũ uống. Chẳng bao lâu, bà khỏi bệnh, mắt sáng trở lại. Cả hai câu chuyện đều là bà thái hậu Từ Dũ được chữa khỏi bệnh mắt bằng hoa kim cúc, thứ hoa nhỏ xíu, vàng ươm, mọc trên núi đá Ninh Bình

Trà đã ngon, thuốc đã quý, câu chuyện về tình mẫu tử càng thêm cảm động. Cũng vì thế mà người ta còn gọi loài hoa này là cúc tiến vua.

Chẳng trách, người Ninh Bình tự hào về thứ sản vật quê hương này đến vậy. Ca dao cổ về trà sơn kim cúc còn lưu truyền trong dân gian Ninh Bình :

Trà sơn kim cúc quý thay,
Hương thơm mát dịu ngát bay trong ngoài.
Uống trà tuổi thọ thêm dài,
Đầu đau mau khỏi, mắt thời sáng ra.
Trà sơn kim cúc quê ta,
Đặc sản quý giá ông cha lưu truyền.

Vào chính vụ, hoa cúc nở rộ, vàng rực cả khu vườn, cả cánh đồng tạo nên vẻ đẹp nên thơ, mộc mạc. Những bông hoa bé bằng chiếc cúc áo đẹp như những mặt trời tí hon lung linh tỏa nắng. Từng bông bung nở, từng chùm chen chúc như sao trên trời, màu vàng tươi rực rỡ như nắng thu. Mỗi cành hoa cúc có hàng chục bông chen chúc nhau khoe sắc tỏa hương. Mùi hương hoa đặc trưng và vương lâu. Cúc hái về được người dân phơi khô hoặc sấy khô rồi tích trữ để uống trà quanh năm hoặc bán cho các tiệm thuốc bắc.

14 - Đi Tìm Đặc Sản Trà Vân

Trà nước đỏ và ngọt, nhân dân vùng này rất ưa thích, người ta cũng đặt cho loại đặc sản này cái tên trà Vân.

Mười năm đằng đẳng tôi mới tìm được thứ trà đặc sản ấy.

Đỏ mắt mong trà đỏ

Cuối năm 2002, tình cờ quen một giáo sư khảo cổ, hàng xóm của bác tôi, tôi biết về loại trà Vân. Vị giáo sư ấy kể trong thời gian từ năm 1967 đến năm 1973, lúc đi gần hết 600 hòn đảo ở huyện Vân Đồn, tỉnh Quảng Ninh để khai quật khảo cổ, ông được nếm một loại trà ngon, nước đỏ và ngọt. Ông chỉ vẽ : «Làng Vân là tên cổ của thôn Sơn Hào, xã Quan Lạn, huyện Vân Đồn, tỉnh Quảng Ninh. Thôn ở phía đông núi Vân, bao quanh vịnh Cống Cái, đỉnh cao nhất đảo này. Núi Vân sừng sững, cao ngất tận mây trời nên người xưa đặt cho cái tên ấy. Tên của quả núi trung tâm tiêu biểu cho cả vùng kỳ quan này đã được dùng để đặt tên đảo, tên làng, tên tổng, tên trấn, tên châu, và cả tên đặc sản địa phương. Làng dưới núi Vân gọi là làng Vân, đảo có núi Vân gọi là đảo Vân Hải, tổng có núi Vân gọi là tổng Vân Hải,

rồi khi lập trang cho khách buôn ngụ cũng gọi luôn là trang Vân Đồn, khi lập châu, trấn, huyện đều lấy tên Vân Đồn để đặt. Trong các cuộc chiến chống quân xâm lược nhà Nguyên, chúng ta (nhà Trần) đã đại thắng ở vùng này, chiến công đó cũng được gọi là chiến thắng Vân Đồn. Trên núi Vân có trồng một loại trà ngon. Trà này được chế biến, sao tẩm theo một kỹ thuật riêng có tại địa phương. Trà nước đỏ và ngọt, nhân dân vùng này rất ưa thích, người ta cũng đặt cho loại đặc sản này cái tên trà Vân. Về sau, nơi trồng và sao loại trà này nhiều hơn là thôn Trà Bản trên đảo Cái Bàn, nhưng sản phẩm vẫn giữ tên trà Vân. Rõ ràng Vân là cái gốc, là biểu tượng thiêng liêng, là quan hệ gắn bó, là cái đã ăn sâu vào tiềm thức của người dân vùng đảo.»

Ra về sau buổi chiều ấy, tôi hứa với lòng sẽ đi tìm trà Vân về biếu ông. Ấy thế mà cứ lần nữa mãi đến vừa rồi tôi mới ra Vân Đồn được.

Đến thị trấn Cái Rồng lúc mặt trời xế bóng, hỏi tàu ra xã Quan Lạn thì người ta bảo mỗi ngày chỉ có một chuyến tàu khách đi lúc 7 giờ, về lúc 13 giờ. Trong thời gian chờ tàu, tôi lang thang quanh thị trấn. Vào các quán nước bên đường, tôi chỉ thấy món trà xanh bình thường, đến những cửa hàng đặc sản địa phương cũng không thấy bóng dáng thứ trà nước đỏ và ngọt mà

người dân vùng này rất ưa thích đầu cẩu. Tối về hỏi thăm bà chủ nhà nghỉ đã ngót sáu mươi tuổi thì nghe một câu phũ phàng : «Chỉ biết ở xã Bản Sen người ta có làm trà, trà Vân thì tôi chưa nghe nói bao giờ».

Lênh đênh trên biển suốt ba giờ tàu mới cập bến Quan Lạn, tôi bắt một chiếc xe lam để vào thôn Sơn Hào. Được yêu cầu chờ đến chân núi Vân, anh lái xe bảo không biết núi đấy ở đâu. Tôi đành bảo anh ta chờ đến giữa thôn. Đến một thoi đường ngoằn ngoèo, thấy một ông lão đang chẻ củi bên đường, tôi kêu dừng gấp.

- Bác ơi cho cháu hỏi núi Vân ở đâu ạ ? - Tôi hỏi.

- Núi Vân đây rồi. - Ông vui vẻ trả lời.

- Thế chỗ nào có cây trà ạ ?

- Tít trên đỉnh núi cơ.

- Thế có nhà nào làm trà Vân không ạ ?

- Muốn uống trà Vân thì vào nhà tôi.

Nghe ông nói, tôi như mở cờ trong bụng.

Ông là Hứa Văn Bảy, 75 tuổi, đến ông là đời thứ tư của gia tộc sinh sống trên đất này. Vừa trò chuyện, ông vừa thoăn thoắt đôi tay trắng ăm chén pha trà. Loáng

một cái ông đã đưa cho tôi chén trà nước đỏ quạch như bã trâu. Rồi ông gọi bà nhà lên kể chuyện trà cho khách. Vợ ông, bà Phạm Thị Ba, 74 tuổi, chỉ uống một loại trà đỏ từ năm 18 tuổi đến bây giờ. Xưa nhà ông bà có hai héc-ta trà trồng trên núi Vân để gia đình hái sao uống và cho bà con trong làng. Sau trồng trà không kinh tế nên gia đình mới phá dần đi để lấy đất trồng keo, bạch đàn. «Bây giờ còn độ dăm sào, đủ cho tôi hái và sao được mười mấy cân uống quanh năm», bà Ba cho biết. Ông Bảy tiếp lời : «Ngày xưa ai cũng trồng trà để uống, nay thì đa số phát đi để trồng cây khác. Người ta cũng uống nước vối, trà xanh nhiều nên chỉ còn ít nhà làm trà đỏ.»

Theo chỉ dẫn của ông Bảy, tôi đi sang mé núi bên kia để tìm nhà bà Nguyễn Thị Ngọc, một trong hai người còn làm trà Vân để bán cho người dân trên đảo. Bà Ngọc năm nay 71 tuổi. Năm 1963 bà từ Thái Bình ra làm công nhân khai thác mỏ cát rồi ở lại đảo luôn. Thấy ở các vạt đồi núi trên đảo có cây trà mọc hoang, bà hái về sao để uống. Rồi dần dần bà đi hái quả trà già lấy hạt mang về vườn nhà trồng. Nay thì vườn trà xen dừa của bà đã có 500m², có cây đã hơn hai mươi tuổi. Bà giảng giải quy trình làm trà : «Trà hái một tôm hai lá về phơi ngoài nắng cho dầu dầu (sờ thấy dính tay) thì vò. Xong cho vào túi bóng ủ từ một đến hai tiếng cho phát đỏ lên thì mang vào bếp sao trên chảo gang độ hơn hai tiếng

nữa là được. Trà của tôi pha được bốn nước nên dân ở đây thích mua lắm.» Bà bảo nếu trà xanh uống chát, khé cổ, lúc đói uống rất xót ruột thì trà đỏ uống không chát lại mát. Người già trên đảo không ai uống trà xanh.

Mơ ước một làng nghề

Nghe nói có người từ đất liền ra đảo hỏi chuyện trà đỏ, anh Lý Quốc Chiến, trưởng thôn Sơn Hào, liền đi tìm. Gặp nhau ở vườn trà nhà bà Ngọ, anh kéo tôi lên núi để chỉ cho xem cây trà cổ.

Đứng từ dưới nhìn lên, ngọn núi giống như hình cái oản, dốc lên thì trông như yên ngựa. Vì thế dân gian mới gọi đây là núi Mắp Oản. Leo nửa giờ lên đến đỉnh ngọn núi cao chừng gần 300m này, chúng tôi thấy có những cây trà to như cây bưởi, thân mốc thối, cành lá sum suê mọc dọc ven suối, khe nước. Lá trà đỏ to, dài, dày và sần sùi hơn lá trà xanh. Anh Chiến bảo ông nội anh là Thang Nhật Trọng (gia tộc anh là người Sán Dìu, vốn họ Thang, đến đời bố anh mới đổi sang họ Lý) rất đam mê cây trà. Không chỉ lên khu Mắp Oản cũng như các đỉnh núi trên đảo tìm những cây lão trà để hái mà ông còn trồng trên nương của nhà một sào trà. Nhìn cây trà là ông biết được sẽ thu hoạch được bao nhiêu cân trà khô. Ông chỉ hái trà vào tháng Giêng, tháng Hai (mùa trà xuân). Hái trà về, ông phơi, vò, ủ trong tám giờ rồi

mang sao trên bếp củi, chỗ sao là gồm Đông Triều (sao bằng chảo gang, chảo nhôm thì chất lượng trà giảm). Trong suốt ba giờ sao trà ấy, ông có cái ấm và phích nước sôi bên cạnh, được mẻ nào là lấy trà pha vừa để thử vừa để thưởng thức luôn. «Sáng nào ông cũng dậy sớm pha trà uống. Năm 1980 ông mất lúc 93 tuổi», anh nhớ lại.

Các bậc cao niên kể lại, xưa kia cây trà mọc hoang trên rừng nơi núi đồi ven khe suối cao từ 150m đến 384m ở khắp đảo Vân Đồn. Thời phong kiến, trà Vân không chỉ được làm, tiêu thụ trên đảo mà còn theo tàu vượt biển vào bán tận thành tỉnh Quảng Yên (xã Quỳnh Châu, huyện Yên Hưng). Trà Vân là sản vật được các bậc quan lại, quý tộc, những người nho nhã rất ưa chuộng. Từ lúc còn nhỏ đã cùng ông nội phơi, vò, sao, uống trà nên anh Chiến cũng được truyền niềm mê đắm trà Vân. Bao năm qua, dù người dân phát trà trồng keo, bạch đàn, anh vẫn giữ lại đồi trà gia bảo. Không những thế, anh còn đi khắp vùng tìm những cây trà cổ để ghi dấu, bảo tồn. Anh ước tính toàn huyện Vân Đồn hiện có khoảng 500 héc-ta đất thích hợp để trồng trà Vân, tập trung ở các xã Trà Bản và Quan Lạn. «Nếu làm kỹ công theo đúng cách của các cụ ngày xưa, một cân trà Vân sẽ có giá 700.000 đồng. Không chỉ thế, làng nghề truyền thống sản xuất trà Vân còn là một sản phẩm du lịch độc

đáo nữa. Tôi đang viết dự án đề kêu gọi đầu tư», anh Chiến cho biết.

Không biết bao giờ ước mơ của anh Chiến mới thành hiện thực để trà Vân dừng hiếm hoi như hiện tại. Bởi tôi muốn mua trà về uống và làm quà, hỏi khắp mấy nhà còn giữ nghề thì chỉ có bà Ngọ vét cho được hai cân mà bà định để dành uống Tết. Giá bán cũng chỉ mới có 120.000 đồng một kg.

Mười năm kể từ ngày được Phó Giáo sư - Tiến sĩ Khảo cổ học Đỗ Văn Ninh khai tâm, tôi mới được hạnh ngộ trà Vân. Nhưng ông đã không còn. Rót chén trà đỏ hương bay phảng phất, tôi thành kính dâng lên linh hồn ông !

«Trên núi Vân có trồng một loại trà ngon. Trà này được chế biến sao tằm theo một kỹ thuật riêng có tại địa phương. Trà nước đỏ và ngọt, nhân dân vùng này rất ưa thích, người ta cũng đặt cho loại đặc sản này cái tên trà Vân», Đỗ Văn Ninh, Phó Giáo sư - Tiến sĩ Khảo cổ học.

Box

- Các cuộc khai quật khảo cổ đã xác định huyện đảo Vân Đồn (trước đây là Cẩm Phả) có dấu chân người đến khai thác từ hơn 14.000 năm trước.

- Toàn tỉnh Quảng Ninh ước có 669 ha trà, sản lượng 2.718 tấn/năm.

- Hái trà thật sớm vào một ngày đẹp trời, trong lúc không khí ban mai còn trong trẻo, nhẹ nhàng trên đỉnh núi, và cái hương của sương mai còn đọng trên cành lá, thì ngoài cái hương vị của trà còn thêm cái hương vị thanh tú của sương nữa (...) khí âm và dương hòa hợp với nhau mà tạo thành sương, cho nên sương là cái tinh anh của trời đất. Người nào hoặc động vật nào uống được đủ cái quỳnh tương thần bí, trong sạch, nhẹ nhàng đó có nhiều hi vọng trường sinh được. Trà là bạn của bậc ẩn sĩ thanh cao. Theo sách Trà lục thì «cái thú của trà ở sắc, hương, vị và cái phép chế trà ở chỗ tinh khiết khô ráo. Uống trà đừng nên có nhiều bạn. Vì khách nhiều quá thì ồn, mà ồn thì mất nhã thú. Độc ẩm thì gọi là u (vắng vẻ), hai người uống thì gọi là thắg (thích), ba bốn người thì gọi là thú (hứng thú), năm sáu người thì gọi là phiếm (phàm tục), bảy tám người thì gọi là thi (thi ân, bác ái)».

(Lâm Ngữ Đường, Sống đẹp, Nguyễn Hiến Lê dịch)

15 - Về Thủ Phủ Gió Ngàn

Từ xưa đến nay, nhắc đến việc huyện Định Hóa, tỉnh Thái Nguyên được Chủ tịch Hồ Chí Minh chọn làm an toàn khu, là thủ đô kháng chiến, thủ đô gió ngàn, là người ta nói đến vị thế địa chính trị của vùng đất này : tiến khả dĩ công, thoái khả dĩ thủ.

Thế địa chính trị thì đã hẳn. Nhưng tôi còn có một điều đoan chắc nữa, ấy là Bác Hồ rất yêu thiên nhiên, rất am hiểu phong thủy nên nơi nào Người từng ở, chốn ấy tất phải đẹp.

Thư thái núi sông

Đến Định Hóa, mắt du khách không bao giờ ngớt thỏa thuê bởi những cảnh đẹp, lạ chuyển liên tục giữa hùng vĩ với bình yên giữa choáng ngợp và thư thái. Cấu trúc địa hình của huyện chạy dài theo hướng tây bắc - đông nam nên tạo ra diện mạo địa hình vùng lãnh thổ chủ yếu là vùng núi cao, đồi và núi đan xen, địa hình phức tạp.

Nói về lý do chọn Định Hóa làm an toàn khu, Bác từng viết :

Trên có núi, dưới có sông
Có đất ta trồng, có bãi ta chơi
Tiện đường sang Bộ Tổng
Thuận lối xuống trung ương
Nhà thoáng, ráo, kín mái
Gần dân, không gần đường.

Tôi về xóm Khuôn Tát (núi Hồng), xã Phú Đình, huyện Định Hóa, tỉnh Thái Nguyên để chiêm ngưỡng cái thế đất ấy. Đây là nơi Bác Hồ ở và làm việc ba lần: ngày 20/11/1947, ngày 1/1/1948 đến ngày 7/3/1948, ngày 5/4/1948 đến ngày 1/5/1948. Lán của Bác ở nằm khuất giữa một rừng cây xanh ngắt, được bao bọc bởi ba bề núi cao là Khau Lị, Khau Vịt và núi Hồng, tựa lưng vào núi cao mây phủ rừng rậm thâm u, nhìn ra một bình nguyên bao la với suối uốn quanh, đồng lúa xanh biếc, rừng cọ, đồi trà xanh thẳm, trông thật mướt mắt. Từ lán đi khoảng 300m qua những con đường quanh co uốn lượn như dải lụa là gặp cây đa để đến vài ba trăm tuổi cành lá sum suê, thân rễ chằng chịt. Dưới gốc đa này, chiều chiều, Bác và anh em bảo vệ xuống đánh bóng chuyền, tập võ để giải trí và rèn luyện sức khỏe. Ngay phía dưới vài chục bước chân có một bãi đá to, phẳng, suối Khuôn Tát róc rách chảy qua, tuôn nước trong mát suốt bốn mùa. Tập võ, chơi thể thao xong, Bác và anh em bảo vệ lại xuống đó tắm giặt, câu cá. Bà

Lý Thị Hoa, sinh năm 1945, người Dao, bán hàng tạp hóa ngay bên cạnh gốc đa mời tôi vào nghỉ chân, uống nước. Bà cho biết mình từ huyện Tân Trào, tỉnh Tuyên Quang về Khuôn Tát ở, làm ruộng, trồng trà... từ năm 1962 đến nay. Lúc ấy cây đa đã to lắm rồi. Bà bảo hầu như ngày nào cũng có khách đến nơi này, họ đi thăm cây đa, lán và hầm của Bác, đi chơi thác, tắm suối.

Đến nay An toàn khu (ATK) Định Hóa đã có 128 điểm di tích lịch sử cách mạng, là nơi ở và làm việc của Bác Hồ, nơi đóng quân của các cơ quan trung ương để lãnh đạo cuộc kháng chiến. Các điểm di tích này phân bố trên khắp địa bàn của huyện và tập trung nhiều tại các xã : Diềm Mặc (24 điểm), Phú Đình (10 điểm), Trung Lương (10 điểm), Định Biên (9 điểm)... Trong tổng số 128 điểm di tích lịch sử, có 13 điểm được nhà nước công nhận và xếp hạng di tích cấp quốc gia, 6 điểm công nhận và xếp hạng di tích cấp tỉnh, các điểm di tích còn lại đến nay đã được bộ, ngành trung ương và Sở Văn hóa - Thể thao và Du lịch tỉnh Thái Nguyên kiểm kê và lập hồ sơ trình công nhận.

Huyện Định Hóa có nhiều phong tục tập quán, lễ hội truyền thống, văn hóa đặc sắc của các đồng bào dân tộc. Nhiều di sản văn hóa đã trở nên nổi tiếng như : nhà sàn Định Hóa (hiện nay được trưng bày tại Bảo tàng Dân

tộc học Việt Nam ở thành phố Hà Nội); nghệ thuật múa rối Tày Thảm Rộc (Bình Yên) được cử đi tham dự liên hoan nghệ thuật múa rối dân tộc quốc tế (tổ chức tại Bảo tàng Dân tộc học Việt Nam ở thành phố Hà Nội); lễ hội lồng tồng được duy trì và tổ chức vào đầu xuân hằng năm để cầu cho mưa thuận, gió hòa, mùa màng bội thu; cùng với nhiều di sản văn hóa phi vật thể khác như : các làn điệu sli, lượn, then, dân ca, dân vũ và những phong tục, những sản vật và món ăn độc đáo của các dân tộc đặc trưng cho vùng Việt Bắc. Chính vì biết kết hợp với những tiềm năng ấy nên hệ thống di tích ATK Định Hóa đã phá được cái thế du lịch cứng để hướng đến loại hình du lịch mềm, bền vững.

Thơm ngát hương trà

Diện tích đất tự nhiên của huyện Định Hóa là 51.351,4 ha; trong đó diện tích đất nông nghiệp là 11.142,9 ha chiếm 21,7% tổng diện tích đất, đất lâm nghiệp là 33.595,2 ha, chiếm 65,4%, phần còn lại 6.613,3 ha là đất phi nông nghiệp và đất chưa sử dụng. Toàn huyện có tám dân tộc, trong đó đông nhất là dân tộc Tày (chiếm 46% tổng dân số), còn lại là dân tộc Kinh, Sán Chay, Dao, H'mông... Huyện có 24 đơn vị hành chính cấp xã/ phường gồm một thị trấn và 23 xã. Tất cả các xã, thị trấn của huyện là xã ATK và huyện Định Hóa được

phong tặng danh hiệu «Anh hùng lực lượng vũ trang thời kỳ kháng chiến chống Pháp và chống Mỹ».

Bên ấm trà xanh, sạch, sản xuất theo tiêu chuẩn VietGAP, một đặc sản của Định Hóa, ông Mông Đình Tinh, Chánh văn phòng Ủy ban Nhân dân huyện Định Hóa, tâm sự : Định Hóa rất thuận lợi với thế địa chính trị khi xưa nhưng thế địa kinh tế ngày nay thì không phù hợp. Cách thành phố Thái Nguyên 50km, cách thủ đô Hà Nội 130km, không có quốc lộ chạy qua, đường sá lại quanh co nên Định Hóa rất khó phát triển các khu công nghiệp bởi chi phí vận chuyển rất cao. Thế nên huyện tập trung vào thế mạnh của mình là kinh tế nông nghiệp. Đặc biệt, cây trà được chọn là cây trồng chủ lực. Hiện toàn huyện có 1.003 héc-ta trà, nông dân ở nhiều làng nghề truyền thống đã áp dụng mô hình VietGAP vào sản xuất nên trà sạch, ngon, tiêu thụ tốt.

6 giờ sáng, tôi đến xóm Quỳnh Hội, xã Trung Hội. Quả không hổ danh là làng nghề truyền thống chuyên sản xuất và kinh doanh trà. Những luống trà xanh tươi, búp mỡ màng được trồng hai bên đường đi, cạnh ruộng lúa nước, quanh ao cá của mỗi gia đình rồi vươn lên dần trên những núi đồi cao ngút, mù sương. Thấy ba người đang hong đeo sọt tre, vừa thoăn thoắt hái trà vừa ríu rít chuyện trò, cười vui trên lưng đồi, tôi thích thú leo

lên. Ông Nguyễn Tất Minh đang cùng vợ và con gái hái trà. Ông làm trà từ 20 năm nay. Gia đình có một mẫu (3.600m²) đất trồng trà. Sáng tinh sương vợ chồng con cái đã lên đồi hái trà, hái đúng tiêu chuẩn một tôm hai lá. Tầm 9 giờ, nắng lên là ngừng hái để không ảnh hưởng đến chất lượng búp trà. Trà tươi mang về được tãi lên lưới căng ngang xưởng (gọi là học) rồi quạt để hong cho khô thì khi ộp (vò bằng máy) trà mới xanh. Vò xong thì cho trà vào tôn quay để sao bằng củi, sao suốt. Trung bình mỗi giờ sao được hai ki-lô-gam trà. «Một năm gia đình tôi hái được bảy lứa, mỗi lứa làm được 100kg chè (trà) khô, bán được 50 triệu đồng, chưa trừ chi phí.» Trò chuyện miên man về nghề trà, tôi hỏi sốc ông Minh là trà ở đây có nhiều dư lượng thuốc trừ sâu không. Ông bình thản bảo : «Người già nhất làng tôi năm nay 95 tuổi, cả đời ông ấy làm chè, uống chè. Nếu choáng ngợp và thư

Cũng nhờ câu hỏi vui ấy mà tôi tìm ra ông tổ nghề trà Quỳnh Hội. Ông Nguyễn Bá Đại, sinh năm 1924 (mới 91 tuổi chứ không phải 95 tuổi như ông Minh nói), nhưng da dẻ vẫn hồng hào, trí tuệ minh mẫn và trò chuyện sôi nổi, vui vẻ lắm. Năm 1964, ông Đại dẫn 16 hộ gia đình (năm 1965 có thêm bốn hộ) với hơn 70 nhân khẩu từ thôn Tiên Bá, xã Quỳnh Thọ, huyện Quỳnh Phụ, tỉnh Thái Bình lên xã Trung Hội, huyện Định Hóa, tỉnh Thái

Nguyên làm kinh tế mới. Ông nhớ lại : «Chúng tôi được đảng ủy, ủy ban giao cho một cánh rừng rậm rạp, âm u. Có bảy quả đồi với khoảng mười lăm mẫu đất thì mất ba mẫu đồi cỏ tranh toàn sỏi đá không trồng trọt gì được, chỉ làm được đất đóng gạch. Nhưng chúng tôi kiên trì, đảng và nhà nước hỗ trợ nên cứ khai hoang dần dần. Phát rừng xong, chúng tôi trồng chè. Ông Bường, giám đốc xí nghiệp chè trong Bình Yên, lên Phú Thọ lấy quả chè giống về đưa chúng tôi ươm trồng được 12 héc-ta. Nhà nước cho vay bốn năm chè cơ bản. Một ngày công được bốn hào, mua được một cân gạo. Một quả trứng ngày đấy giá có tám xu. Trồng bốn năm là chè hái được thì chuyển sang chè kinh doanh. Chúng tôi hái chè tươi bán cho xí nghiệp. Chè loại một là bốn hào một cân, loại hai là hơn ba hào một cân.»

Tất cả các gia đình lên xã Trung Hội khai hoang đều là người một thôn Tiên Bá nên bà con sống với nhau đầm ấm, vui vẻ, đoàn kết. Bà con lấy chữ Quỳnh trong tên xã quê hương Quỳnh Thọ ghép với chữ Hội trong tên xã quê mới Trung Hội thành Quỳnh Hội để đặt tên xóm. Xóm vừa kỷ niệm 50 năm thành lập cũng là 50 năm tuổi nghề trà, cán bộ và nhân dân xã Quỳnh Thọ, huyện Quỳnh Phụ, tỉnh Thái Bình lên chung vui rất đông. Được xem là ông tổ nghề trà Quỳnh Hội, gia đình ông Đại có hơn một mẫu trà. Trước đây ông bà

cùng bốn người con trai, hai người con gái cùng làm trà, nhưng từ năm 1991, bố con ông ra mặt đường mua đất làm nhà để sống và buôn bán thì số trà của nhà cho người trong xóm làm. Con trai ông là Nguyễn Quang Đạt, sinh năm 1954, đi bộ đội về làm Trưởng ban tổ chức Nhà máy chè Kim Anh, rồi lên phó giám đốc, tổng giám đốc Công ty cổ phần chè Kim Anh rồi mới về hưu.

Không chỉ Quỳnh Hội, cây trà đã tạo thu nhập khá ổn định cho người dân Định Hóa. Hiện toàn huyện có 1.003 ha, có 9 tổ hợp tác làng nghề sản xuất, chế biến trà, huyện tập trung xây dựng một số cơ sở sản xuất trà an toàn trên địa bàn theo tiêu chuẩn VietGAP, nhiều tổ hợp tác đã cho ra sản phẩm trà có chất lượng cao, có bao bì, nhãn mác, địa chỉ sản xuất cụ thể, giá bán trà đã nâng lên từ 1,5 lần đến 2 lần, giúp tăng thu nhập cho người trồng trà. Định Hóa phân đầu trồng mới và trồng thay thế bình quân 100 ha trà/năm; đến năm 2020 diện tích trà kinh doanh là 2.500 ha, sản lượng trà búp tươi đạt trên 30.000 tấn.

16 - Nước Giếng Nghè, Chè Đồi Ninh

Người xưa đã đúc kết : Danh sơn hữu danh tự, danh tự hữu danh trà (núi nổi tiếng có chùa nổi tiếng, chùa nổi tiếng có trà nổi tiếng). Cũng phải thôi, dựng chùa nơi núi cao hoang vắng thì bớt được bụi trần. Uống trà giúp tăng cường sinh lực, sáng khoái tinh thần, tỉnh táo để giúp sức cho việc tu tập. Mà giống trà thì càng nơi núi cao mây phủ càng tươi tốt, thơm ngon.

Cách trung tâm thành phố Hà Nội 20km về phía tây nam, đồi Ninh hay núi Phượng Hoàng thuộc địa phận thôn Ninh Sơn, thị trấn Chúc Sơn, huyện Chương Mỹ, thành phố Hà Nội là một nơi như thế.

Chùa ngàn tuổi

Chùa Linh Thông được xây dựng trên đỉnh núi nên nhân dân địa phương thường gọi là chùa Cao. Đây là nơi hội tụ đầy đủ các điều kiện theo phong thủy. Bên trái chùa có thanh long là dòng sông Đáy hiền hòa thơ mộng dẫn khí lành, bên phải chùa có bạch hổ là dãy núi So Sỡ quanh co uốn lượn truyền mạch tốt, phía trước chùa có minh đường là núi Hỏa Tinh, đằng sau chùa có hậu chẩm là núi Tử Trầm. Quả thật nơi đây có thể gọi là cảnh thắng Nam thiên danh tiêu Tây địa vậy.

Sách Thiền uyển tập anh - một tư liệu lịch sử quan trọng của Phật giáo, mục nói về thiền sư Ngô Ấn - đời thứ tám dòng thiền Vô Ngôn Thông có ghi : «Thiền sư Ngô Ấn (1020 - 1088), người Tư Lý, hương Kim Bài, họ Đàm, tên Khí... Đến năm lên mười, thiền sư theo học Nho, học vắn ngày một tăng tiến, giỏi cả chữ Hán và chữ Phạn. Năm mười chín tuổi xuất gia, sau khi thụ giới cụ túc, ngài tinh cần nghiên cứu kinh điển, thông tỏ cả hai bộ kinh là Viên giác và Pháp hoa. Sau khi được thiền sư Quảng Trí ở chùa Quán Đỉnh truyền tâm ấn, thiền sư bèn đến núi Ninh, phủ Ứng Thiên kết am tranh làm chỗ ở, lấy hiệu là Ngô Ấn...». Núi Ninh, phủ Ứng Thiên xưa, nay chính là núi Phượng Hoàng, thôn Ninh Sơn, thị trấn Chúc Sơn, huyện Chương Mỹ, thành phố Hà Nội. Qua đó có thể khẳng định rằng chùa Linh Thông được xây dựng vào khoảng những năm 1050 do thiền sư Ngô Ấn - đời thứ tám dòng thiền Vô Ngôn Thông, là tổ khai sáng.

Ban đầu chùa chỉ là một am tranh nhỏ, về sau do công đức tu hành và danh tiếng của thiền sư nên chùa được xây dựng, mở mang để đáp ứng nhu cầu học Phật pháp của tăng ni, Phật tử xa gần và trở thành trung tâm văn hóa tín ngưỡng của cả vùng.

Kiến trúc của chùa được xây dựng theo kiểu nội công ngoại quốc với vật liệu chính là gỗ lim, tường xây bằng gạch Bát Tràng, mái lợp ngói mũi hài. Trung tâm là Đại Hùng bảo điện, xây hình chữ công, theo lối thu hồi bát đốc. Trong chính điện, phía trước là tòa tam bảo, trên cùng là tượng tam thân Phật (pháp thân, báo thân và ứng hóa thân), lớp thứ hai là tượng Tây Phương tam thánh (Phật A Di Đà, Bồ tát Quán Âm và Bồ tát Thế Chí), lớp thứ ba là tượng Phật Thích Ca và hai vị thị giả A Na, Ca Diếp, lớp thứ tư thờ tượng Quán Âm Thiên Thủ, lớp dưới cùng là tòa Cửu Long với hai bên là vua trời Đế Thiên, Đế Thích; hai bên tiền đường, bên phải thờ đức thánh hiền, bên trái thờ thập bát long thần. Hậu cung thờ đức thánh Văn Xương đế quân. Hai bên sườn có mười bức phù điêu thập điện Diêm Vương (đã bị trộm mất, nay còn lại một bức). Đằng sau chùa là nhà thờ tổ, thờ chư vị lịch đại tổ sư của chùa. Bên trái là nhà tiếp khách, bên phải là điện thờ mẫu.

Trải qua gần 1.000 năm tồn tại, với biết bao biến cố, thăng trầm cùng vận mệnh dân tộc, chùa đã qua nhiều lần trùng tu, nhưng qua những tấm bia đá còn sót lại, chỉ còn biết được hai lần.

Đại trùng tu lần thứ nhất vào năm thứ 23 niên hiệu Cảnh Hưng thời Hậu Lê (1763). Trải qua mấy trăm năm tồn tại, chùa bị xuống cấp nặng nề nên trụ trì chùa lúc đó là tăng phó Hải Hương đã cùng với nhân dân địa phương thỉnh bản sư là thiền sư Tính Tuệ - trụ trì chùa Ngũ Phúc - về hưng công trùng tu. Tại lần trùng tu này chùa vẫn được giữ nguyên theo lối kiến trúc cũ.

Đại trùng tu lần thứ hai do thiền sư Tâm Huy, vốn là người thôn Ninh Sơn, hưng công trùng tu vào năm thứ 24 thời vua Tự Đức triều Nguyễn (1872). Tại lần trùng tu này chùa cũng vẫn giữ theo kiến trúc cũ. Đường dốc từ chân núi lên chùa được kè thành bậc bởi hàng trăm tảng đá tảng. Tuy nhiên do chiến tranh loạn lạc nên những bậc đá đó ngày nay không còn nữa.

Đồng thời trong thời kỳ chiến tranh, mấy chục năm chùa không có sư trụ trì, không được duy tu bảo quản nên bị xuống cấp nghiêm trọng. Hơn nữa, nhân dân địa phương đã lên phá dỡ các công trình của chùa về làm nhà kho, trại chăn nuôi của hợp tác xã, chỉ để lại ngôi tam bảo và nhà thờ tổ cũ nát, hiện vật mất cả.

Đại đức Thích Đạo Phong, trụ trì chùa Linh Thông, cho biết : «Năm 1992, tôi lúc đó mới là cận sự nam, được nghiệp sư cho về trông nom quản lý chùa theo sự thỉnh cầu của nhân dân địa phương. Nhìn nơi thắng

cảnh từng một thời huy hoàng mà nay trở thành phế tích, tôi không khỏi xót xa. Nhưng do điều kiện mới sơ cơ nhập đạo, điều kiện kinh tế khó khăn, đồng thời phải lo việc học hành, cho nên chỉ có thể sửa chữa nhỏ và xây dựng tạm ngôi nhà để làm nơi sinh hoạt. Đến đầu năm 2006, tôi tốt nghiệp khóa IV, Học viện Phật giáo Việt Nam tại thành phố Hà Nội trở về, được nghiệp sư chính thức giao trách nhiệm trụ trì, được sự đồng thuận và giúp đỡ của chính quyền địa phương, cùng với sự ủng hộ của nhân dân, Phật tử thập phương, tôi đã đứng lên hưng công đại trùng tu chùa lần thứ ba... Lễ hội chính của chùa vào ngày mùng 3 tháng 2 âm lịch. Đây là ngày nhân dân địa phương tổ chức lễ tế đức thánh Văn Xương đế quân. Trải qua gần một ngàn năm lịch sử, với biết bao biến cố, thăng trầm, nhưng chùa Linh Thông vẫn sừng sững uy nghiêm giữa mây trời lồng lộng, đóng góp phần không nhỏ cho nền văn hóa vật thể, phi vật thể của dân tộc, khẳng định sức sống âm thầm mà dẻo dai, bền bỉ của đạo Phật trong lòng dân tộc».

Trà đặc sản

Ông Nguyễn Văn Tùng, kỹ sư địa chất, nguyên cán bộ của Liên đoàn Bản đồ địa chất, Tổng cục Địa chất và Khoáng sản Việt Nam, cho rằng : «Có thể, chùa Linh

Thông tọa lạc ngay trên miệng núi lửa cổ, phun trào cách ngày nay từ 251 đến 245 triệu năm nên vùng đất bán sơn địa này thích hợp với cây trà. Mấy trăm héc-ta diện tích đồi Ninh đều xanh bóng trà.»

Theo các cụ bô lão làng Ninh Sơn kể rằng, từ xa xưa đã có những cây trà mọc hoang trên vùng đồi Ninh, người nhà chùa và dân làng vẫn đi hái về hãm nước uống. Nhưng để nghề trà thành một kế sinh nhai của bà con thì mới chỉ từ khoảng dăm chục năm nay khi dân làng lấy thêm giống trà từ thị trấn Xuân Mai cùng huyện về trồng xen sắn, sả, mít, nhãn và các loại rau củ quả. Đến nay, rừng trà Ninh Sơn vẫn có hai loại giống : loại bản địa là hậu duệ của giống trà hoang thì lá nhỏ, thân cành khẳng khiu; loại giống của các nông trường ở Xuân Mai thì thân cành bụi bậm, lá to, mỡ màng.

Bà Hoàng Thị Hiền, 58 tuổi, trồng bốn sào trà. Ngày hai buổi sáng, chiều bà lên núi hái trà tươi về bán ở các chợ quanh vùng như Chúc Sơn, Phượng (cách dăm ba cây số), Cống (cách hơn chục cây số). Bà cho biết: «Trà trồng ở đây ít phải tưới nước, bón phân mà hái được quanh năm. Dân làng chỉ hái lá, không hái búp vì để dưỡng cây, làng cũng không có ai sao trà khô. Tháng tám âm lịch, bà con nhặt quả trà già, tách lấy hạt, cuốc đất, thả hạt xuống rồi vun đất áp lại, có mưa, hạt nứt là

nảy mầm, lên lộc. Khoảng một năm là hái được lá».

Ông Nguyễn Đình Mộc, 72 tuổi, có một héc-ta trà do tổ tiên từ bảy, tám đời nay để lại. Theo kinh nghiệm của ông, trà trồng ở những nơi đại (nhiều) nắng thì cây khỏe, nhiều lá, nước ngon. Trà trồng xen mít là hợp nhất, cả hai đều tươi tốt, thơm ngon. Tay thoăn thoắt rửa lá, hãm trà, miệng ông vui vẻ tiết lộ bí quyết của chén nước trà đời Ninh : «Chọn những cây mọc ở chỗ đại nắng, hái những lá nhỏ, cong, vàng nhạt, giòn (khi gấp lại lá trà giáp vỡ có tiếng kêu lách tách). Loại lá này được nước, xanh trong, mới uống hơi chát miệng, sau có vị ngọt nơi cổ họng, gọi là trà có hậu, mang về chọn kỹ (vì để lẫn một cái lá khác rơi vào là hỏng, không uống được), rửa sạch, vò rồi cho vào tích. Rót nước sôi ngập trà rồi rót ngay ra hết, gọi là chân hay làm lông. Sau đó mới rót nước vào đầy tích, cho vào giành ủ chừng mười phút là có chén trà sánh như mật ong, uống ngọt, thơm. Nếu nấu trà thì cho trà vào nồi, đổ đầy nước, đun sôi một vài phút rồi đổ tiếp một gáo nước lạnh vào là được (Nhờ bát nước lạnh trần ấy mà nồi nước xanh, thơm, ngọt)».

Cuối năm 1998, gần hết năm thứ hai đại học, tôi chợt nhận ra mình có duyên với cửa Phật, chón mà trước đó, trong tâm khảm chỉ là hình ảnh ông thần ác mắt trừng, râu vênh lăm lăm khí giới đứng ở cổng và sân chùa tháp

thoáng bóng nhà sư trọc đầu mặc áo cà sa khuya chổi quét lá đa như cảnh trong vờ chèo Quan Âm Thị Kính. Lần đầu mỗi gỏi leo lên đến chùa Linh Thông nằm trên đỉnh đồi Ninh, hai tay chấp trước ngực còn lóng ngóng, miệng còn lắp vấp câu chào A Di Đà Phật, tôi được vị sư trụ trì mời tẩy trần bằng chén nước trà xanh. «Nước giếng Nghè, chè đồi Ninh đây, anh uống xem có hợp. Không say là ở được chùa», đại đức Thích Minh Xuân dí dỏm khi trao cho tôi chén trà ở bàn nước bên sân chùa lạnh canh tiếng chuông gió. Miệng đã nhấp bao loại trà, hết Tân Cương (Thái Nguyên), shan tuyết (Hà Giang) nước Việt đến Long Tỉnh, thiên trụ, thiết quan âm, Vũ Di, Mông Đỉnh... bên Trung Quốc, ấy thế mà vẫn ngỡ ngàng trước chén trà tươi nơi ngôi cổ tự heo hút mãi trên đỉnh đồi này. Quặn ruột, lâng lâng. Đúng là say thật, say cái thứ nước đặc cảm tằm và óng ánh như mật ong ấy. Thầy cười giòn tan vì phép thử với một đệ tử mới rời nhân từ bảo : «Tu tập cũng giống như uống nước trà đồi Ninh ấy. Nếu quyết tâm thì anh sẽ quen, bằng không chỉ một ngày là chán ốm». Một ngày, hai ngày, rồi gã nhâng nháo là tôi cũng quen dần câu kinh tiếng kệ, với cuộc sống đạm bạc của chốn già lam nơi đỉnh một quả đồi đất đá ong, ngát xanh những nương trà cổ. Chiều chiều, mỗi lúc đi học, đi làm về, tôi còn có thú vui xuống giếng Nghè dưới làng mức đầy một can

20 lít nước mát trong xách lên chùa, đổ vào chum để bà vải đun nước hãm trà tươi hái ở vườn chùa.

Trong một lần nắng xuống chiều lên, hai thầy trò đi dạo quanh đồi đồi mất xuống làng xem cảnh sinh hoạt của dương gian như vãn ngao, thầy bảo, giếng Nghè là rồn rồn nên chưa bao giờ cạn nước, chả khi nào hết trong mát, dù có năm hạn hán, cả vùng đất đá ong này khô rang. Rồi thầy cười bảo : «Anh về ở chùa mà rèn được cái thói quen mỗi chiều xuống làng lấy nước giếng Nghè lên hãm trà đồi Ninh là đã công phu được một bậc rồi đấy». Cả hai cùng thả điệu cười lan trong gió hòa lẫn tiếng chuông chùa.

Thứ nước giếng thiên thanh đạm này cũng làm chứng cho một cuộc gặp gỡ đặc biệt của cha con tôi. Chả là, nghe bạn bè nói rằng tôi đã dọn lên ở chùa, cha lặn lội dầm chực cây số từ nhà lên xem hư thực thế nào. Chiều ấy, thầy đi vắng, bà vải xuống làng, hai cha con đối ẩm bên tích trà xanh trong cảnh chùa thênh thang gió lộng, thoang thoảng hương trầm. Giữa những câu chuyện thế thái nhân tình, gia tộc, học hành, công việc là những câu cha dò ý xem tôi có định xuống tóc quy y như lời đồn đại. Đến tận bây giờ, cha vẫn nhắc, lúc cao giọng nói câu : «Chùa chiến hay thì hay thật nhưng chỉ hợp với những ai muốn lánh đời. Minh trai trẻ, được cha mẹ

cho ăn học làng hoàng thì không được nghĩ đến cảnh trốn trong câu kinh tiếng kệ con ạ !», mà chỉ nhận được có mấy từ ngăn ngừa : «Dạ, bố cứ yên tâm !», ông lúng trí lắm mà chẳng biết xử thế nào. Cũng may lúc ấy tôi đùa : «Con chỉ đi kiểm chứng câu Nước giếng Nghè, chè đồi Ninh thôi mà».

Theo ông Nguyễn Như Thắng, trưởng thôn Ninh Sơn, tuy giá trị kinh tế không cao nhưng mấy chục năm nay dân làng vẫn trồng và nhân giống trà để giữ một sản vật quê hương. Cùng với danh sơn Phượng Hoàng, danh tự Linh Thông, nước giếng Nghè, chè đồi Ninh cũng trở thành một sản phẩm du lịch độc đáo.

17 - Giữ màu son gốm Quế

Hội đủ cả ba yếu tố : thiên thời, địa lợi, nhân hòa nên gốm Quế trở nên độc đáo. Hơn 500 năm nay, làng gốm nằm ngay bên bờ sông Đáy này vẫn đỏ lửa.

Gốm son của thị trấn Quế là một đặc sản từ đất với nét đẹp văn hóa độc đáo của một vùng bán sơn địa trên triền phía nam sông Đáy.

Gốm thải độc rượu

Nhắc đến gốm Quế (thôn Quyết Thành, thị trấn Quế, huyện Kim Bảng, tỉnh Hà Nam), người ta nhắc ngay đến tuyệt chiêu thải độc rượu của nó. Bất kỳ loại rượu nào, cứ đựng bằng nậm, bình, vò làm bằng gốm Quế trong ba tháng thì được khử hết aldehyde, vì nó bay qua thành bình. Vò bình càng dày thì càng khử aldehyde tốt. Nếu trời nồm, nhìn thành bình đựng rượu thấy lên mốc là aldehyde đã thẩm thấu bay hết rồi, ấy thế mà nồng độ rượu không xuống (Để ba năm rượu mới giảm 0,5 độ). «Chúng tôi thường trữ rượu sáu tháng mới mang ra uống. Đựng rượu vào bình rồi để vào chỗ tối hoặc hạ thổ thì càng tốt», ông Nguyễn Đức Phú, chủ xưởng gốm Phú Thỏa - Giám đốc Hợp tác xã gốm Quyết Thành, cho

biết. Nói đoạn ông lấy một bình rượu từ hòm rượu của gia đình lên. Tôi sờ tay vào thành bình thấy mát rượu. Mở nắp bình, mùi thơm nức trào dâng, lan tỏa. Rót ra chén, nhấp một ngụm tôi thấy êm ru, mát như bia lạnh. Bình rượu gạo 40 độ ấy đã trữ được ba năm.

Bình, chum đựng rượu của làng gồm Quyết Thành vang danh thiên hạ nhờ tuyệt chiêu khử aldehyde nên người uống rượu không sợ ngộ độc mà chất lượng rượu lại còn ngon hơn. Có được điều độc đáo ấy là nhờ chất đất ở đây có tính khử độc. Ông Phú cho biết, đất sét vàng dùng để làm gốm ở đây rất quý vì vùng này nằm ngay bên sông Đáy, hàng năm đều ngập lụt. Nước phù sa bồi đắp nên đất sống, phát triển đều đều chứ không chết. Ấy là thiên thời, địa lợi vậy !

Ông Phú, 55 tuổi, tự hào là trong bụng mẹ đã ngấm nghề gốm. Ông bảo dân Đan Xuyên (tên cũ của làng Quyết Thành) không rõ ông tổ nghề là ai. Chỉ nghe các cụ truyền lại rằng 500 năm trước, có ông thợ gốm ở vùng Thanh Hoa xưa, đi qua làng, mến cảnh mến tình nên đã truyền cho dân làng nghề gốm mà lấy kế sinh nhai. Sau đó cả làng tôn ông là tổ sư nghề gốm nhưng chưa có ghi chép cụ thể. Để báo ơn cho ông, làng đã tôn ông làm thành hoàng làng, đặt bài vị thờ tại đình làng và hàng năm đều mở hội làng vào hai ngày là 15 và 16

tháng Giêng âm lịch để tưởng nhớ công ơn.

Ngày xưa, dân Đan Xuyên chuyên làm đồ sành như tiều, quách, chum, vại, nôi, cối... nung bằng lò cóc, đốt củi. Bố ông Phú là Nguyễn Hữu Phong mỗi khi đốt lò phải lấy áo tơi lá dập nước cho ẩm rồi mặc vào để cho đỡ nóng. Đốt ba ngày mới được một lò. Nồi nghiệp cha, ông cũng đốt lò cóc mãi đến cuối năm 2014 mới là người đầu tiên trong làng đầu tư làm lò bầu, đốt bằng gas. Mỗi lò hơn hai khối, đốt hết 1,5 tạ gas. Quá trình nung gốm được rút xuống một ngày mà còn điều chỉnh được nhiệt độ nên sản phẩm đẹp hơn, ít hỏng hơn. Xưởng gốm Phú Thỏa hiện có sáu thợ, sản xuất đa dạng sản phẩm : bình rượu, ấm chén trà, bình hoa, chum, ang, phù điêu, tượng... Trung bình mỗi năm nhà ông Phú đốt từ 15 lò đến 20 lò, mỗi lò lãi 15 triệu đồng. Phú Thỏa đặc sắc nhất là hàng hồng ⁶, sản phẩm đặc trưng nhất là bình rượu. «Một lò ra 1.000 bình rượu, một năm chúng tôi xuất 10.000 bình, từ loại dung tích 0,5ml đến 110 ml, giá từ 450.000 đồng/chiếc đến 1.300.000 đồng/chiếc», ông Phú cho biết.

Về công dụng giải độc rượu, ông Phú kể : Cách đây 10 năm, chủ một nhà hàng ở thành phố Hà Nội về làng Quyết Thành mua chum về ngâm rượu rồi hạ thổ. Sau

⁶ men hồng, men son

10 năm họ đào lên uông thấy ngon nên quay lại đặt số lượng lớn. Tiếng lành đồn xa nên mấy năm nay các loại nậm, bình, chum, hũ đựng rượu của làng bán rất chạy.

Đó cũng là một cách độc đáo để người làng kiểm tra chất lượng gốm. Họ rót rượu có nồng độ cồn cao vào bình gốm để dưới nhà mái tôn. Một năm sau sẽ thấy phần mái tôn vị trí đặt bình bị han gỉ nghiêm trọng. Xung quanh bình gốm có các chất mốc trắng bám quanh. Trong bình, rượu vẫn không hao một chút nào. Đó là gốm đạt chuẩn.

Ông Nguyễn Đức Phú cho biết : «Chúng tôi đã mời các chuyên gia hóa chất đến để kiểm nghiệm. Bình gốm Quế đạt chuẩn có khả năng thải độc rượu. Phần mái tôn bị han gỉ là do hơi độc rượu tỏa lên. Và các chất mốc trắng quanh bình cũng là chất độc của rượu bị các khoáng chất của gốm đào thải ra ngoài.»

Không chỉ nổi tiếng với bình đựng rượu, với chất đất đặc biệt, gốm Quế dùng làm ấm trà thì khi pha trà sẽ thoát khí tốt, vừa không làm mất hương thơm của trà, vừa tăng vị đậm. Niêu kho cá, siêu sắc thuốc, nồi lẩu... làm bằng gốm Quế cũng giúp làm dậy hương, tăng vị của đồ ăn thức uống. Chính vì vậy, nhiều người kinh doanh cá kho làng Vũ Đại, lẩu dê núi đá Ninh Bình,

trà shan tuyết Hà Giang... đang kết hợp sử dụng gốm Quyết Thành để gia tăng chất lượng sản phẩm.

Thăm như môi thiếu nữ

Anh Lại Tuấn Sơn, một thợ gốm có tiếng trong làng, tâm sự : Dù vất vả sao dãi nhưng người Quyết Thành vẫn quyết giữ quy tắc chân truyền, không chạy theo số lượng mà tuyệt đối tuân thủ kinh nghiệm của cha ông đã đúc kết và truyền lại. Khẩu quyết của nghề là : «Nhất liệu, nhì nung, tam hình, tứ trí». Nguyên liệu là khâu quan trọng nhất, thứ hai là nung sản phẩm, thứ ba mới đến tạo dáng, tạo hình và cuối cùng mới đến trang trí hoa văn trên sản phẩm.

Để làm ra một sản phẩm gốm, người dân ở đây phải trải qua 28 công đoạn, việc nào cũng đòi hỏi phải chuyên cần và đam mê. Đầu tiên là khai thác đất. Đất ruộng, đất bãi cứ đào sâu hơn một mét là lấy được thứ đất sét vàng, quánh, mịn, sạch, thơm. Khoảng tháng 11 âm lịch hằng năm, sau mùa gặt, người ta phải lật lớp đất bùn trên bề mặt ruộng, sau đó xắn sâu xuống khoảng một thếp mai (khoảng 40cm) để chọn đất sét vàng. Phần đất sét vàng tốt nhất chỉ ở độ sâu 3m, còn sâu hơn thì lại chưa đủ tuổi. Phần đất sét chưa đủ tuổi ấy sau này sẽ đùn lên và có màu vàng đặc trưng. Đất đào về được chất đóng ngoài sân để phơi nắng phơi mưa, ngâm ủ

đúng một năm. Tiếp đó, cho đất vào một cái bể nhỏ trên cao để lọc. Màu sét sẽ dần ngấm xuống bể dưới để lắng lấy bột. Bột ngấm dẻo như keo thì tháo nước ra để phơi nắng. Sau khoảng mười ngày thì lấy bột sét ấy nhào nhuyễn, luyện dẻo, nắn thành các con thoi. Khâu tạo hình, tạo cốt, tạo dáng sản phẩm đòi hỏi người thợ phải có kinh nghiệm, sự khéo léo, tỉ mỉ. Người thợ gốm sử dụng phổ biến lối «vuốt tay, be chạch». Phương pháp tạo dáng cổ truyền này được thợ gốm thực hiện trên bàn xoay, nhịp nhàng tay chuốt chân quay (hiện nay bàn xoay đã được quay bằng mô-tơ), theo nguyên tắc, tay ngoài đỡ sản phẩm, tay trong tạo dáng và được chuốt đều từ dưới lên trên. Sau khi sản phẩm đã cân đối, tròn đều, người thợ sẽ cắt gọt, đánh bóng, trang trí hoa văn, vào son, vẽ men. Theo nghệ nhân Lại Văn Tiến, 61 tuổi, hơn 40 năm trong nghề, chia sẻ : Vào son là khâu tạo nên nét độc đáo của gốm Quế. Người thợ phải dùng loại đất sỏi son mà chỉ vùng núi ở đây mới có, màu đỏ như son. Nghiền nhỏ sỏi, hòa với nước, nhúng các sản phẩm vào rồi mang đi phơi nắng cho khô. Lớp son đó sẽ giúp sản phẩm sau khi nung ở nhiệt độ từ 1.200 độ C đến 1.300 độ C có màu đỏ tươi, thắm như môi thiếu nữ và toát lên mùi thơm dịu ngọt như mùi hoa mộc.

Sản phẩm phơi khô thì được xếp vào lò nung. Gốm phải trải qua bốn giác đun là : sấy, ủ, ngâm và đốt, trong đó đốt được coi là khâu quyết định. Dựa vào kinh nghiệm của mình, người thợ cả có thể làm chủ được ngọn lửa trong toàn bộ quá trình đốt lò. Sau khi nung, lò được bịt hết các cửa, chờ ba ngày đến bốn ngày cho sản phẩm nguội dần rồi ra lò và kiểm tra sản phẩm.

Ông Lại Văn Tiến cho biết : «Nếu nung bằng công nghệ cổ truyền bằng than hoặc củi thì phải mất 15 ngày mới có thể lấy thành phẩm ra sử dụng được. Thợ giỏi chỉ cần ngửi mùi gốm từ lò bốc ra là biết đã chín hay chưa. Kỵ nhất là gốm sống và gốm cháy bởi sản phẩm vừa không đẹp lại không thể bền. Thế nên những người giỏi nghề mới được phép quyết định dập lửa hay tiếp tục cho lò cháy.»

Ông Tiến bảo : «Một người thông minh, khéo tay học làm gốm Quế phải mất bảy năm mới thành thợ, còn nếu thành nghệ nhân thì phải cả đời. Gốm Quế không thiên về hình thức bên ngoài, mà thiên về cái hồn cốt và độ bền của sản phẩm. Sản phẩm không bền coi như vứt bỏ».

Để kiểm tra độ bền của gốm, người dân ở đây có những chiêu độc đáo. Cách thứ nhất, họ lấy lưỡi dao kim cương để cắt gốm. Nếu gốm bị đứt hoặc tạo rãnh

sâu thì coi như sản phẩm không đạt. Nếu không tì vết thì mới đúng yêu cầu đặt ra. Cách thứ hai là đổ nước vào bình gốm đặt trong phòng kín. Một năm sau bỏ ra xem, nếu nước trong bình cạn coi như gốm hỏng. Gốm hỏng là chưa chín hoặc chín già thì mới hút nước, mất nước. Cách thứ ba và cũng là một phát hiện độc đáo của gốm Quế là cho rượu có nồng độ cồn cao vào bình gốm để dưới nhà mái tôn. Một năm sau sẽ thấy phần mái tôn vị trí đặt bình bị han gỉ nghiêm trọng. Xung quanh bình gốm có các chất mốc trắng bám quanh. Trong bình, rượu vẫn không hao một chút nào. Đó là gốm đạt chuẩn.

Gốm Quyết Thành được làm thủ công là chính, chỉ có ít công đoạn được cơ giới hóa như máy nghiền đất, máy tiện bằng điện, bàn quay được gắn ổ bi và được kéo bằng mô-tơ. Người dân ở đây tự hào rằng bốn tiêu chí của nghề : «nhất liệu, nhì nung, tam hình, tứ trí» thì họ đạt cả. Thế nên sản phẩm làm ra đáp ứng được cả yếu tố gia dụng và mỹ nghệ, được người tiêu dùng ở Hà Nam, Ninh Bình, Nam Định, Thái Bình, Thanh Hóa, Hà Nội, Hà Giang... ưa chuộng. Gốm Quế còn xuất khẩu sang Hồng Kông, Nhật Bản, Pháp, Mỹ... Hiện nay mỗi năm làng nghề cho ra đời ước khoảng sáu triệu sản phẩm, chủ yếu là bình rượu, ấm trà, chum, vại, bình, nôi, cối, phù điêu... Lượng đất tiêu thụ cho nghề là 400m³.

Giữ lửa

«Ngày xưa làng Quyển bên kia sông chuyên cung cấp đất sét vàng cho làng Quế bên này làm gốm thế nên gọi là gốm Quế Quyển. Đất sét vàng ở đây rất phù hợp để làm gốm. Hàng chúng tôi làm ra đến đâu bán hết đến đó, chủ yếu là chum, vò, vại...», ông Nguyễn Đức Phú cho biết. Theo ông, trữ lượng đất sét ở đây lớn, đào sâu hơn một mét là lấy được. Ruộng cao thì hạ cấp ruộng, khai thác đất để làng nghề có đất sản xuất mà người làm nông nghiệp cũng cấy lúa được thuận tiện. Trữ lượng đất ở đây ước còn khai thác để làm gốm được 500 năm nữa. Những năm trước đây, người làm gốm phải sang xã Ngọc Sơn, xã Đồng Hóa mua đất. «Đào đất như lấy trộm vì lấy đất ruộng là công an ra phạt. May là từ năm 2012, trung ương, tỉnh, huyện quan tâm, ra thông tư quy định khi làng nghề có nhu cầu thì cho khai thác đất. Từ đó dân làng mới hết cảnh khổ sở», ông nói.

Chuyện đất sản xuất là minh chứng rõ nhất cho sự ấm lạnh của làng nghề Quyết Thành. Từ năm 1959, với mục đích khôi phục và phát triển nghề gốm, chính quyền đã thành lập Hợp tác xã gốm Quyết Thành. Ban đầu, nghề gốm chỉ còn tập trung được ở khu vực làng Hạ, người làng Thượng không nổi lửa lò nung nữa mà sang làm thuê cho làng Hạ. Đến năm 1989, thị trấn Quế

được thành lập, Đình Xá Thượng được tách ra thành làng Đan Xá, thuộc xã Ngọc Sơn (huyện Kim Bảng), còn làng Hạ được đổi tên là làng Quyết Thành theo tên hợp tác xã và được tách ra thành một thôn của thị trấn Quế. Nhưng làng nghề phát triển thưa thớt, lò nung dần nguội lạnh, có lúc tưởng chừng mai một. Sản phẩm chỉ lưu thông trong khu vực nội địa, một số người thu mua đi bán dạo khắp nơi. Vì thế, sản phẩm không nhiều, không có ai dám đầu tư thay đổi công nghệ, mẫu mã...

Thật may, năm 2004, Ủy ban Nhân dân tỉnh Hà Nam ra quyết định công nhận Làng nghề truyền thống gốm Quyết Thành. Bên cạnh đó, sản phẩm có màu son gắn với những mẫu sản phẩm đa dạng mang tính truyền thống được quảng bá rộng rãi, được nhiều người biết hơn. Những người thợ giỏi được công nhận vì đã có công lao đóng góp cho phát triển làng nghề.

Nghệ nhân Lại Văn Tiến là người duy nhất trong làng vinh dự được trao giải Tinh hoa trong khuôn khổ Festival Huế cách đây hơn 10 năm, với tác phẩm rồng làm bằng gốm son. Tác phẩm Lưỡng long châu nguyệt, còn gọi đơn giản là hình tượng rồng cuộn được ông sáng tác từ cảm hứng khi chiêm ngưỡng những bản khắc trên vì kèo của chùa Bà Đan cổ kính. Chùa Bà Đan, núi Ngọc là danh lam thắng cảnh của thị trấn Quế, chỉ cách

lò gốm của ông gần 1km. Từ tiếng vang ấy, ông cũng đã ký một hợp đồng phục chế 10 đầu rồng thời Trần tại Nam Định. Đất Quế, men son đã làm đầu rồng trở nên sống động và có sức truyền cảm sâu lắng sự linh thiêng của chốn đình chùa, uy nghiêm mà gần gũi.

Ông Tiến gắn bó với gốm cả cuộc đời, chứng kiến bao thăng trầm của làng. Ông nhớ có những thời điểm, làng nghề rơi vào cảnh bế tắc, không phát triển được vì sản phẩm làm ra không cạnh tranh nổi với các sản phẩm gốm khác trên thị trường. Lửa nghề hiu hắt. Nhiều người đã bỏ sang làm nghề khác, số ít đầu quân cho các cơ sở sản xuất gốm Bát Tràng. Ông Tiến cũng từng lên Bát Tràng làm thuê, tạo tác những sản phẩm gốm mỹ nghệ. Rồi ông chợt nhận ra, con đường ấy không thể giữ lửa nghề cháy mãi. Đau đầu với nghề gốm quê hương, ông quyết định trở về làng.

Hiện nay, nghệ nhân Lại Văn Tiến đang làm cho một số cơ sở sản xuất ở Quyết Thành, chuyên công đoạn tạo hoa văn trên sản phẩm. Với ông, đây là công việc giúp thỏa mãn đam mê, gửi tình yêu vào gốm bằng sự sáng tạo không giới hạn. Ông đắp những con giống hình rồng bay, phượng múa trên chum, bình hoa, bình trà, cổ cây, hoa lá (tùng, cúc, trúc, mai)... trên nhiều sản phẩm khác. Có khi mất cả ngày mới hoàn thiện được hoa văn

trên chum rượu. Tính công xá thì không nhiều, nhưng ông tâm niệm, nếu không cố gắng tạo ra sự khác biệt, nâng cao giá trị cho gốm, làng nghề sẽ khó cạnh tranh được với thị trường gốm hết sức đa dạng và phong phú.

Hiện nay, các cơ sở sản xuất gốm ở Quyết Thành đầu tư máy móc, trang thiết bị để nâng cao năng suất, chất lượng sản phẩm, đáp ứng tốt hơn với thị hiếu của người tiêu dùng. Dù vậy, người làm nghề vẫn còn trăn trở, nhất là chất lượng nhân lực. Cả làng có 212 hộ dân với gần 700 nhân khẩu chỉ còn bốn lò gốm đồ lửa với 70 người làm, trong đó có 20 người có tay nghề cao. Theo ông Nguyễn Đức Phú, hợp tác xã giao cho các hộ gia đình phải đào tạo con em làm nghề chứ không thì mai một hết.

Năm 2010, Sở Khoa học và Công nghệ tỉnh Hà Nam đã công nhận thương hiệu Gốm sơn mỹ nghệ Quyết Thành. Hiện tại, Hợp tác xã gốm Quyết Thành đang tiến hành xây dựng nhãn hiệu tập thể.

18 - Cả Làng Lấy Thơ Truyền Đức

Hiếm có nơi đâu người dân sùng bái thơ ca như ở làng Chùa. Tài làm thơ được lấy làm tiêu chí để xếp phẩm bậc mỗi người. Thi phú gần gũi như hơi thở nên nam phụ lão ấu đều có thể xuất khẩu thành thơ.

Tối thứ Năm hằng tuần, thay vì thông báo tình hình an ninh trật tự, tiến độ làm cỏ, bón phân cho cây trồng, trên hệ thống loa truyền thanh của làng, người ta rôm rả đọc và bình thơ. Để bồi đắp mạch thi ca, năm nào làng Chùa cũng tổ chức những cuộc thi thơ để chiêu mộ nhân tài. Chẳng thế mà năm 2007, Hội Nhà văn Việt Nam đã chọn nơi đây để tổ chức Ngày thơ Việt Nam. Cuộc thi thơ của làng thuần nông bên dòng sông Đáy này quy tụ 3.000 thi phẩm chỉ sau chín tháng phát động và hội thơ làng nhận được sự hưởng ứng suốt từ Bắc chí Nam của những nhà thơ chuyên nghiệp...

Làm thơ bất kể là ngày hay đêm

Làng Chùa là tên Nôm của thôn Hoàng Dương, xã Sơn Công, huyện Ứng Hòa, tỉnh Hà Tây, bốn mùa năm yên ả bên dòng sông Đáy êm trôi. Qua một thoi đê thênh thênh gió, tôi cúi đầu trước bức đại tự bằng chữ Hán Vọng tự nhập xuất (Nhìn chữ để biết việc ra vào)

trên vòm cổng làng. Nhắc thấy dáng vẻ của tôi, một chú bé độ chừng tám tuổi, bất ngờ xuất hiện và nhanh nhẩu: «Chú lại đến hỏi chuyện thơ ạ ?». Tuồng như đã quá quen với những khách lạ như tôi, chú bé đạp xe nhaoy nhaoý dẫn khách đi qua những con đường làng dày đặc các tấm pa-nô... thơ : Tay ta gieo hạt, miệng ta gieo lời, Không có ăn thì không thể bước đi, nhưng không có chữ thì không nhìn thấy đường, Thơ ca không làm ra lúa vàng gạo trắng, nhưng làm ra giấc mơ cho người gieo trồng, Người làng Chùa lấy đức làm gốc và lấy thơ để truyền đức... rồi rẽ vào một con ngõ nhỏ. Đây cánh cổng bằng gỗ đã hằn nếp thời gian, cậu cất to giọng : Bác ơi, có khách đến nhà/ Nhìn qua thì biết ở xa mới về. Chưa kịp để tôi hết ngỡ ngàng, cu cậu nhoén miệng cười hóm hỉnh rồi đạp xe mất dạng.

Vừa yên vị trên chiếc tràng kỷ khảm xà cừ theo lối liên chi, tôi đã được cụ Nguyễn Gia Tự, Chủ tịch Hội Thơ làng Chùa, tiếp ngay bằng thơ : Làng này già, trẻ, gái, trai/ Làm thơ bất kể là ngày hay đêm. Và câu chuyện cứ rộn rã như thơ, lúc du dương như lục bát, khi khúc chiết như ngũ ngôn tứ tuyệt, lúc phóng khoáng như thể tự do... Theo lời cụ Tự, làng Chùa là đất địa linh nhân kiệt nên dân làng luôn có truyền thống yêu văn chương, thi phú. Thơ cũng như lúa, ngô, khoai, sắn... chẳng bao giờ thiếu được trong cuộc sống của họ. Những năm đầu thế

kỷ XX, ở làng Chùa có hai tổ chức văn hội với thành viên là những cụ đồ, ông lang, những người học rộng biết nhiều. Họ sinh hoạt đều đặn và thường ngâm, bình thơ bên chén rượu nồng, ấm trà đượm hương trong lúc thưởng nguyệt ngắm quỳnh. Bẵng đi một thời gian, khi đất nước chịu cảnh chiến tranh, hai tổ chức ấy tan rã. Thế nhưng, tình yêu thơ của người làng Chùa thì vẫn thấm đượm.

Năm 1982, cụ Nguyễn Xứng Đức, hiệu là Hàn Thịnh, người từng được vua Bảo Đại phong hàm lâm đại chiếu, sau bao năm bôn ba, trở về cố hương vui thú điền viên. Với quyết tâm khôi phục phong trào thi ca của làng, ngày 20 tháng 8, cụ Đức đã cùng các cụ : Ngô Đức Bình và Ngô Gia Thâu đứng ra thành lập Nhóm yêu thích và sưu tầm thơ ca làng Chùa với 10 thành viên. Chào mừng sự hồi sinh của thi đàn, người làng Chùa mời nhà thơ Phạm Tiến Duật về đọc và nói chuyện thơ. Tối hôm ấy, bà con khắp xóm trên ngõ dưới nô nức gọi nhau xách đèn dầu đi trẩy hội. Trong không gian như lắng đọng của ngôi đình làng, trong ánh sáng huyền ảo của hàng trăm ngọn đèn dầu, nhà thơ Trường Sơn đông Trường Sơn tây sang sảng và xúc động đọc thơ, nói chuyện thơ giữa những tiếng xuýt xoa, những tràng pháo tay rộn rã của dân làng Chùa.

Những kỳ nhân

Ngày ngày được tắm trong không khí thơ ca nên người làng Chùa... thở cũng ra thơ. Nhiều gia đình đều có mấy thế hệ cùng theo nghiệp văn về. Gia đình cụ Nguyễn Gia Tự, Chủ tịch Hội Thơ làng Chùa, có tiếng về truyền thống thơ ca, từ ông nội là cụ Nguyễn Gia Khắc đến bố là cụ Nguyễn Gia Kế, các anh em là bà Nguyễn Thị Trù, ông Nguyễn Gia Thái, Nguyễn Gia Tuy, cho đến cháu nội là Nguyễn Anh Quân mới 11 tuổi cũng đều nổi tiếng về tài thơ. Ông Ngô Viết Bản thì truyền tình yêu thơ sang cả anh con trai Ngô Mạnh Cường và cháu nội là Ngô Mạnh Dũng... Nhưng được xếp hàng kỳ nhân phải kể đến cụ Nguyễn Gia Tế, 80 tuổi. Lưng còng, tóc bạc nhưng cụ có thể minh tường ngồi đọc thơ suốt cả ngày. Dân làng luôn yêu mến nói về «trạng thơ» một cách hóm hỉnh : «Xưa, cụ Tế đi tát nước đến bảy lần vẫn quên ruộng nhưng nghe thơ có một lần đã thuộc lâu».

«Thơ với tôi cũng như cơm ăn, nước uống; vắng một ngày là bụng cồn cào không chịu được», cụ Tế bộc bạch. Là người làng Chùa nên nhiễm mạch thơ, lại ham học chữ nho, Pháp rồi quốc ngữ, đọc nhiều sách báo, hiểu chuyện kim cổ đông tây nên thi nghiệp của cụ sớm nổi và vượng. Bài thơ đầu tiên cụ làm khi 15 tuổi, tham

dự cuộc thi sáng tác cổ vũ phong trào bình dân học vụ năm 1946 do Hội Văn làng Chùa tổ chức đã xuất sắc giành giải nhì với những câu thơ đã tạc vào lòng bao thế hệ người dân làng Chùa : Những người cầm bút diệt ngu/ Khác nào cầm súng diệt thù lập công/ Toàn dân học tập gồm thông/ Cùng nhau giữ vững non sông lâu dài. Phần thưởng chỉ là một chiếc quạt giấy nhưng lại được Nguyễn Gia Tế nâng niu như báu vật bởi trên chiếc quạt ấy, vị giám khảo của cuộc thi có đề mấy câu thơ: Quạt này vừa đẹp vừa thanh/ Dập tan nắng hạn làm thành gió xuân/ Gọi là tặng khách văn nhân/ Ca dao thi trúng bình dân hạng nhì. Sau bài thơ ấy, năm 1952, Nguyễn Gia Tế còn tham gia cuộc thi thơ có chủ đề «Câu bé và con chim» do một người gốc ở làng Chùa làm nghề thuốc bắc tại Hà Nội khởi xướng. Tham gia cuộc thi này là các văn sĩ, nhà nho có tiếng đất Hà thành lúc bấy giờ. Và, thật bất ngờ, cậu thanh niên làng Chùa đã đạt giải nhất với những câu thơ đầy chí khí, chống lại sự lừa phỉnh, mị dân của giặc Pháp đối với dân ta, nhất là tầng lớp thanh niên thời bấy giờ : Lòng son ông sứ đường này/ Vinh hoa nào thấm những ngày tự do. Sau đó, năm 1995, cụ Tế còn đoạt giải nhì trong một cuộc thi thơ không có giải nhất do làng Chùa tổ chức. Và rồi, cụ của cụ Tế được bà con suy tôn danh hiệu «trạng thơ» khi giật ngời quán quân cuộc thi thơ «Ôn Đảng và

quê hương» do Hội Thơ làng Chùa tổ chức năm 1999, với những câu thơ đẹp và giản dị : Đôi chân vừa chập chững/ Đã đi vệt đường đời (Bài ca đường đời).

Khách đến chơi nhà cụ Tế sẽ được tiếp đãi toàn thơ là thơ. Cụ hào hứng đọc cho tôi nghe những trích đoạn tâm đắc nhất trong Truyện Kiều, Chinh phụ ngâm, Lục Vân Tiên cho tới thơ của Tú Xương, Nguyễn Khuyến, Thế Lữ, Chế Lan Viên... Trong nhà cụ, thứ được nâng niu nhất chính là những cuốn sách, tập thơ xếp cao ngất khắp thư phòng. Yêu thơ đến cuồng si, đã 80 tuổi nhưng cụ Tế vẫn có thể ngồi trò chuyện, đọc thơ từ sáng tới tận tối mịt. Sự uyên bác và mẫn tiệp của cụ làm bất cứ người đối diện nào cũng phải nể vì.

Thơ của cụ Tế, nhiều thế hệ dân làng Chùa thuộc nằm lòng, nhưng đặc sắc nhất là bài Chinh vợ. Ngày ấy, vợ cụ Tế hết mắng nhiếc lại lấy những trận đòn roi để dạy con. Nhỏ nhẹ góp ý với vợ bằng lời không hiệu quả, cụ Tế tức mình chinh huấn bằng thơ : Dạy con không dạy bằng lời/ Bà dùng roi đánh tôi bởi thế a ? / Chửi con bới cả ông cha/ Con hư hay chính cả bà cũng hư ? Và, chính cụ Tế cũng không ngờ rằng bài thơ không những cảm hóa được vợ mình mà tới nay vẫn được xem như thông điệp... dạy vợ của đàn ông làng Chùa.

Giờ đây, đã ở tuổi cổ lai hi, mắt mờ, lưng còng, chân chậm nhưng tình yêu thơ của cụ Tế vẫn dạt dào như thời trai trẻ. Hằng ngày, cụ vẫn đọc sách và sáng tác thơ, đi giao lưu cùng một số câu lạc bộ thơ và sinh hoạt đều đặn tại Hội Thơ làng Chùa. Cụ cũng rút ruột ra những lời tâm ngôn để dạy cháu con và lớp trẻ trong làng : Làm một câu thơ là yêu mình, làm hai câu thơ là yêu hoa, làm ba câu thơ là yêu người và thuộc một câu thơ hay thì quên đi một câu chữ độc...

Một người nữa cũng mới được vinh danh «trạng nguyên thơ làng Chùa» là em Ngô Thị Thoa, học sinh lớp 10, Trường THPT Trần Đăng Ninh. Thoa có hoàn cảnh đặc biệt khó khăn. Bố bị bệnh tâm thần, mẹ em vì không chịu được những trận đòn của chồng nên đành dứt áo ra đi, bỏ lại đứa con thơ dại khi ấy mới vừa tròn hai tuổi. Kể từ đó, em phải ở với ông bà nội và bác ruột. Cuộc đời buồn nhiều hơn vui ấy đã khiến em tìm đến thơ như một sự nâng đỡ cho tâm hồn hiu quạnh. Năm ngoái, trong một cuộc thi thơ cho lứa tuổi học trò do Hội Thơ làng Chùa tổ chức, bài Đêm buồn nhớ mẹ của Thoa đã đạt giải nhất với những câu thơ day dứt : Người ta vá áo bằng kim/ Mẹ ơi con hỏi vá tim bằng gì ?

Điều đặc biệt ở làng Chùa là ngay cả những người không biết chữ như các cụ : Nguyễn Thị Thưng, Nguyễn Thị Tơ, Cao Thị Cỗ, Nguyễn Thị Trù... đều đã ngót 90 tuổi, cũng luôn miệng sáng tác thơ. Nhắm xong bài thơ nào, các cụ lại đọc cho con cháu chép ra giấy rồi trân trọng gửi tác phẩm đến ban chấp hành hội thơ. Nhiều bài của các cụ được đọc và bình rôn rã trên loa đây !

Người làng Chùa đi đâu cũng giắt giấy bút trong người. Bà hàng nước bên đường hóm hỉnh kể cho tôi nghe chuyện rằng có anh đi cày quên giấy bút, lúc nghĩ ra thơ chẳng biết làm thế nào để ghi lại bèn buộc trâu, chạy ù về nhà... bắn diều thuốc Lào, viết một mạch cho xong bài thơ rồi mới ra đồng cày tiếp.

Lấy thơ truyền đứ

Năm 1998, «Nhóm yêu thích và sưu tầm thơ ca làng Chùa» chính thức đổi tên thành «Hội Thơ làng Chùa» quy tụ 50 hội viên (độ tuổi từ 47 - 89) là những người có nhiều thơ hay nhất làng và thu hút gần như toàn bộ dân làng tham gia hoạt động. Tối thứ Năm hằng tuần, người dân nơi đây lại náo nức chờ đợi tiếng loa truyền thanh khi Hội Thơ tổ chức đọc và bình thơ. Những chương trình của «đài phát thơ» luôn là món ăn tinh thần không thể thiếu của dân làng sau một ngày học tập và lao động miệt mài. Thậm chí, có người làng Chùa

đang định cư ở Mỹ cũng gửi thơ về tham gia. Có những cháu nhỏ mới chỉ bốn, năm tuổi cũng đã nhớ và đọc vanh vách nhiều bài thơ của các cụ đọc trên đài. Nước sông Đáy có lúc đầy lúc vơi, nhưng chỉ một dòng chảy ra biển cả/ Thơ người làng Chùa có khi nồng khi nhạt nhưng lòng luôn hướng về đạo lớn. Người làng Chùa từ bao đời nay vẫn tự hào như thế nên những bài thơ xuất phát từ chính cuộc sống lao động của họ, đôi chỗ câu chưa vần, ý chưa chĩnh nhưng vẫn luôn được dân làng nồng nhiệt đón nhận bởi nó chứa đựng nỗi lòng của người làng trên xóm dưới bao ban nhau chí thú làm ăn, răn dạy con cháu : Khuyên ai lời nói chân tình/ Mai dân, ma túy hại mình chớ dây/ Bạc bài xa lánh nơi này/ Làm ăn phi pháp có ngày đeo gông, hay Đường làng đâu của riêng ai/ Cùng nhau gìn giữ hôm mai đi về... Có anh mãi làm, bỏ bê cha mẹ liền được tặng ngay một bài thơ : ... Cha mẹ sống trông nom chiếu lệ/ Nuôi vài năm thì kể công lao/ Cụ sống thì chẳng muốn nuôi/ Cụ quy tiên lại lời thôi vế vời/ Tổ cho làng xóm chề cười/ Hiếu mà như vậy ai ơi xin đừng... Nhờ những vần thơ có lửa ấy, nhiều người đã từ bỏ được những thói hư tật xấu. «Làng Chùa có hơn 1.400 nhân khẩu nhưng không một ai nghiện ngập, bê tha», ông Lê Xuân Sung, Trưởng thôn kiêm Phó Chủ tịch Hội Thơ làng Chùa, hề hả.

Mê thơ nên trong các lễ hội, cưới xin, chúc thọ và thậm chí cả ma chay, người làng Chùa đều có thơ góp vui, chia buồn. Nhiều người ở làng Chùa còn nhớ như in bữa tiệc thơ trong đám cưới của nhà thơ Nguyễn Quang Thiều vào năm 1984. Đan xen giữa những bài thơ của chú rể và những vị khách như nhà thơ Anh Thi, Phạm Tiến Duật, Nguyễn Duy, Trương Nhân Huyền... là những bài thơ của những nhà thơ quê kiểng. Tiệc cưới trở thành một chương trình thơ đặc sắc.

Tiếng lành đồn xa, nhiều nhà văn, nhà thơ đã tìm về tận làng Chùa để được nhìn tận mắt, bắt tận tay và tận tai nghe những thi sĩ vườn ở làng Chùa đọc thơ. Bản danh sách «Các nhà thơ, nhà văn đã về thăm làng Chùa» được yết hai bên cửa đình, nay đã lên tới gần trăm người : Phạm Tiến Duật, Tố Hữu, Nguyễn Duy, Hữu Thỉnh, Kevin Bowen (Mỹ)... Tất cả đều ngạc nhiên trước tình yêu thơ và tài thơ của dân làng. Trong một lần tương phùng tương ngộ như thế, nhà thơ Hoàng Hào đã xúc động viết : Gặp người thơ ở làng Chùa/ Bắt tay ram ráp biết mùa vừa xong/ Lân tìm tận túi áo trong/ Mở tờ thơ đọc gió đồng thoáng bay...

Box

Nhà thơ Dương Kiều Minh, Chủ tịch Hội Văn học - Nghệ thuật tỉnh Hà Tây : «Điều đặc biệt ở đây là ngày hội thơ được lấy làm ngày hội làng (ngày 19 tháng 5 hàng năm). Trong khi hội làng là để tôn vinh, tưởng nhớ những nhân vật có thật, những huyền thoại của làng, thì ngày hội thơ ở làng Chùa có hoạt động chính là đọc thơ, mặc dù không có ai là thần thơ cả. Tất cả dân làng đều tham gia, họ giải bày tình cảm, nỗi lòng của mình qua thơ. Họ làm thơ không phải để lập thành tích, để đạt giải thưởng nào mà họ làm thơ để cất lên tiếng nói của lòng mình. Người làng Chùa kế thừa truyền thống ca dao, tục ngữ của ông cha, lấy thơ để truyền tải, cảm hóa, giáo dục khích lệ mọi người dân hướng tới cái thiện, đẩy lùi điều xấu, cái ác... Chúng tôi đang chuẩn bị đề án trình các cơ quan ban ngành công nhận làng Chùa là làng thơ ca».

19 - Chợ Tranh Tháng Chạp Sáu Phiên

Chợ tranh Đông Hồ mỗi năm chỉ họp sáu phiên để bán tranh cho người dân chơi Tết.

Làng Đông Hồ là một ngôi làng rất cổ kính nằm cách thành phố Hà Nội khoảng 33km về phía đông. «Nghề làm tranh của làng xuất hiện từ đầu thế kỷ XVII, dưới thời vua Lê Kính Tông. Trước năm 1938, trong làng có 200 hộ gia đình làm tranh. Tranh được in hoàn toàn bằng tay với các bản màu; mỗi màu dùng một bản, và bản nét (màu đen) in sau cùng. Giấy in tranh Đông Hồ được gọi là giấy điệp : người ta nghiền nát vỏ con điệp, một loại sò vỏ mỏng ở biển, trộn với hồ rồi quét hai lớp lên giấy dó. Màu sắc sử dụng trong tranh là màu tự nhiên làm từ cây cỏ như đen (than xoan hay than lá tre), xanh (giồng, lá chàm), vàng (hoa hòe), đỏ (sỏi son, gỗ vang) v.v...» (Sylvie Fanchette -Nicholas Stedman, Khám phá các làng nghề Việt Nam : Mười lộ trình quanh Hà Nội, Institut de recherche pour le développement - NXB Thế giới, Hà Nội, 2016, trang 146.)

Chợ bán tranh họp ở trong và xung quanh đình làng vào các ngày 1, 6, 11, 16, 21, 26 tháng Chạp, duy trì đến năm 1944. Đây là chợ rất độc đáo, mỗi năm chỉ họp sáu phiên để bán tranh cho người dân chơi Tết, một phong

tục, một thú chơi độc đáo của người dân vùng đồng bằng Bắc Bộ.

Đúng như thi sĩ Hoàng Cầm đã phác họa :

Bên kia sông Đuống

Quê hương ta lúa nếp thơm đồng

Tranh Đông Hồ gà lợn nét tươi trong

Màu dân tộc sáng bừng trên giấy điệp

(Bên kia sông Đuống, 4/1948)

Các nghệ nhân tranh dân gian làm việc nhiều nhất vào tháng 11 âm lịch để chuẩn bị tranh cho dịp Tết, thời điểm bán chạy nhất trong năm. Tết đến, tranh dân gian được bày bán ở Hà Nội và các làng thuộc đồng bằng châu thổ. Maurice Durand, tác giả cuốn sách *L'Imagerie populaire Vietnamienne* (Tranh dân gian Việt Nam) đã viết như vậy.

Còn trong bài thơ Xuân, Tú Xương viết :

Đì đoẹt ngoài sân tràng pháo chuột

Loẹt lòe trên vách, bức tranh gà.

Nói đến Tết là nói đến tranh Đông Hồ. Trước kia tranh được bán ra chủ yếu phục vụ cho dịp Tết Nguyên Đán, người dân nông thôn mua tranh về dán trên tường, hết năm lại bóc bỏ, dán tranh mới.

Làm quan có bốn lọng vàng
Không bằng ngày Tết về làng bán tranh.

(Ca dao)

Nghệ nhân Lê Huy Hoán, 88 tuổi, tám tuổi đã biết ngồi in tranh nên ông còn nhớ như in khung cảnh của tám thập niên về trước. Gà chưa gáy sáng canh năm mà bến đò Đuống đã nườm nượp thuyền lớn thuyền nhỏ ngược xuôi về neo đậu. Mừng Một tháng Chạp, đình tranh Đông Hồ bắt đầu mở phiên đón khách.

Phường buôn mang đủ thứ sản vật vùng miền đến góp mặt. Phường Thanh - Nghệ mang nước mắm, phường Bình Lục mang lụa sồi, Đồng Hới mang chiếu cói, thì phường Phú Thọ mang trà mạn còn Vĩnh Bảo vác theo những bao thuốc láo. Rộn ràng kẻ bán người mua, trả tiền cũng được mà đổi sản vật cũng xong, không câu nệ.

Mấy anh em ông Hoán độ giáp Tết lúc ấy cũng đã quen với việc dậy trước khi gà gáy để phụ thầy mẹ gánh tranh ra sân đình ngồi bán. Cậu lấy kẹp tre giăng bốn cô Tố nữ và bộ Tứ bình Kiều lên dây gai, còn mấy bức ngắn và nhỏ như Lợn đàn, Trâu sen, Vinh hoa, Phú quý... Hoán chồng lại thành từng trăm một để trên cái

chiếu buồm trên sân đình cho khách buôn tùy ý chọn lựa.

Mỗi vụ Tết, thương lái mua của nhà Hoán vài muôn tranh là chuyện thường. Nên dù cả năm có duy nhất tháng Chạp để mở phiên chợ bán, nhà Hoán cũng phải làm hàng từ độ trước Trung thu, có khi còn không đủ.

Thời ấy, làm cô dâu mới, đi chợ Tết có thể quên mua hoa, mua pháo, nhưng hễ quên mua mấy tờ tranh gà, tranh lợn, hay cá chép làng Đông Hồ là bố chồng sẽ lắc đầu chê đoảng. Sắm đôi tranh mới mong bình an tài lộc, hết năm lại bóc đi thay đôi khác. Treo tranh Đông Hồ dần trở thành thú chơi xuân cho cả miền Bắc Việt Nam.

Theo ghi chép của Maurice Durand, tác giả công trình nghiên cứu sâu sắc và đa dạng nhất về tranh dân gian Việt Nam - *L'Imagerie populaire Vietnamienne* (Tranh dân gian Việt Nam), sau mùa gặt tháng Mười âm lịch, các gia đình ở làng Đông Hồ bắt đầu lấy ván in ra làm tranh cho đến khoảng ngày 20 tháng Giêng âm lịch năm sau. Ông miêu tả : «Vào dịp Tết, tranh dân gian được bày bán khắp các phố phường, dán trong nhà hoặc triển lãm nơi công cộng dù chúng không hẳn là những tác phẩm hội họa có giá trị to lớn. Đó là những sản phẩm thủ công được tạo ra từ kỹ thuật lưu truyền từ đời này

qua đời khác với nguồn cảm hứng gần như bất di bất dịch». Năm 1957, ông thực hiện cuộc khảo sát ở Hà Nội về việc làm tranh Tết, «cho ra con số 300.000 tranh trên giấy thường và 2.000 bộ tranh, mỗi bộ thể hiện một chủ đề khác nhau trên loại giấy đã được gia cố. Số liệu này chỉ chiếm 1/6 số tranh được làm trước những năm 1940 - 1945.» Nhu cầu chơi tranh Tết của người dân Bắc Bộ lớn đến mức đó. Để đáp ứng nhu cầu ấy, chợ tranh Đông Hồ hẳn phải sôi động lắm !

Nhưng rồi khi quân Pháp tràn về, làng Đông Hồ rực lửa, tranh Đông Hồ bị thiêu trụi...

Hòa bình lập lại nhưng mãi đến năm 1969, nghề mới được phục hồi. Những lao động già cả trong làng được đầu công cho tổ tranh của hợp tác xã nông nghiệp do nghệ nhân Nguyễn Hữu Sam làm tổ trưởng. Lay lắt duy trì được đến cuối những năm 1980 thì giải tán vì nhà nước chỉ lệnh in tranh chứ không cho đầu ra. Mà cũng không ai bỏ tiền ra mua tranh hồi ấy làm gì, đến gạo ăn còn chẳng đủ. Thế là thêm một lần tan tác, những bản khắc gỗ có tuổi đời trăm năm bị dùng làm thớt, chẻ ra đun, hay che mái chuồng gà, rồi người ta xoay sang làm hàng mã.

«Khi tổ tranh tan rã, thầy tôi bỏ tiền túi ra mua và xin lại ván khắc của các nhà, dầu cơm còn không đủ để nuôi vợ nuôi con. Cụ không đành lòng nhìn cái nghiệp năm trăm năm này bị xẻ ra làm củi đun, làm thốt bằm bèo hay đập nóc chuồng gà, chuồng lợn...,» anh Nguyễn Hữu Quả, con trai nghệ nhân Nguyễn Hữu Sam, nhớ lại.

Mỗi bức tranh chất chứa cả tâm lòng của người tạo tác. Ngày xưa, tháng Tám âm lịch hằng năm, cả làng Đông Hồ rộn ràng, lách cách tiếng đục gỗ làm bản in. Ngày đó, trẻ con trong làng mới chập chững đã quen với mùi mực, mùi giấy, lớn lên cùng những câu Kiều, những tích truyện trong tranh. Lên sáu, lên bảy, bọn trẻ đã biết phụ giúp gia đình làm tranh, để rồi lên chín, lên mười, tự in cho mình những bức tranh đầu tiên. Người lớn thì ngược xuôi khắp các vùng tìm nguyên liệu sản xuất, từ việc tìm những tấm gỗ thị, loại gỗ vốn mềm, mịn, thớ nhỏ để làm bản in cho đến xuống Hải Phòng kiếm vỏ sò nghiền ra làm màu trắng, lên Bắc Giang tìm sỏi son để tạo màu đỏ, lên Lạng Sơn kiếm lá chàm để làm màu xanh... Công việc vất vả, ròng rã hàng tháng trời, đến gần Tết mới kết thúc. Khắp làng, bất cứ khoảng trống nào, từ sân đình, mái nhà, lề đường, bờ sông... đều được tận dụng để phơi tranh. Tranh Đông Hồ phủ khắp nơi, làng như một tấm thảm khổng lồ.

Tháng Chạp, thuyền bè khắp nơi như mắc cửi đổ về bến phà Hồ. Lái buôn từ nhiều vùng, miền khắp cả nước, đến hẹn, vào đúng các phiên chợ lại cho thuyền cập bến, đi thêm vài bước chân là vào làng, ra chợ. Họ chọn lựa những bức tranh ưng ý nhất, đóng hàng rồi đưa lên thuyền. Chợ tràn ngập tranh, từ những bức rất quen thuộc như : Hứng dừa, Đánh ghen, Đám cưới chuột cho đến Tứ bình, Tứ quý, Tố nữ... Người mua, kẻ bán mặc cả, ngã giá chóng vánh. Đêm đến, các gia đình vui như trăng hội. Khách thường nghỉ tại các gia đình làm tranh mà họ thân thiết, đem những câu hát bài thơ đặc trưng nhiều vùng miền ngâm nga trong chén rượu, cuộc cờ. Những cuộc giao lưu văn hóa diễn ra thâu đêm suốt sáng. Khi mặt trời ló dạng, thuyền nhỏ neo rời bến, đưa nét văn hóa đậm đà xứ Kinh Bắc lên Hà Nội, xuôi Lục Đầu, tỏa đi muôn ngả.

Nghệ nhân Nguyễn Đăng Chế kể rằng, những năm 40 - 50 của thế kỷ XX, chỉ mới là đứa trẻ, nhưng ông cũng cảm nhận được hết những tinh túy của chợ tranh, của người làng nghề. Ngày ấy, cuộc sống của dân làng tranh vốn đậm chất nghệ sĩ, đậm bạc, nhu cầu về tiền bạc vốn chẳng nhiều, chẳng ai có ý nghĩ sẽ làm giàu vì tranh. Vì thế, các phiên chợ, tiền ít được sử dụng. Phương tiện giao dịch chủ yếu là hàng hóa. Lái buôn từ Nam Định thì chở theo vải, từ Hải Phòng chở theo cá,

mực, từ Thái Bình chở theo chiếu... đến chợ đổi tranh. Dân làng đem các sản phẩm đó dùng quanh năm và đổi lấy gạo ở các nơi khác. Thế rồi những năm tháng chiến tranh, loạn lạc, ly tán, cuộc sống người dân ngày càng khó khăn, thú chơi tranh tết dần bị thế chỗ bởi những lo toan cơm, áo, gạo, tiền. Tranh Đông Hồ dần mai một, chợ tranh Tết làng Đông Hồ biến mất... Vất đổi sao dời, đến nay làng Đông Hồ có 300 gia đình của 17 dòng họ thì chỉ còn hai hộ làm tranh, còn thì đều chuyển hết sang làm hàng mã.

Làm sao để khôi phục làng tranh truyền thống, chợ tranh Tết đặc sắc cũng là nỗi trăn trở của chính quyền xã Song Hồ. Ông Nguyễn Văn Tuấn, Phó Chủ tịch Ủy ban Nhân dân xã Song Hồ, tâm sự : «Chúng tôi lớn lên, làng tranh dần mai một, chợ tranh Tết chỉ còn trong những câu chuyện kể, ai cũng muốn phục dựng những nét văn hóa rất đổi tự hào từ xa xưa. Bây giờ, tranh Đông Hồ không còn được ưa chuộng. Cả làng tuy chỉ còn lại hai gia đình làm tranh, nhưng đó chính là cơ sở để mai sau hình thành làng nghề, khôi phục chợ tranh Tết. Muốn làm được điều đó, rất cần sự quan tâm của chính quyền huyện, tỉnh và cả trung ương.»

Box

Tranh Đông Hồ sử dụng những hình ảnh biểu tượng dân dã, gần gũi nhưng lại chứa đựng những thông điệp đầy tính nhân văn.

Phong phú và đa dạng cả về mẫu mã, thể loại, chủ đề:

Tranh dân gian Đông Hồ phản ánh hầu như tất cả những gì diễn ra trong đời sống bình dị của người lao động như : chăn trâu thổi sáo, hứng dừa, đấu vật, đánh ghen... Cho tới những ước mơ, khát vọng cuộc sống tốt đẹp hơn như : nhân nghĩa lễ trí tín, vinh hoa, phú quý, cát tường... Nét hấp dẫn của tranh dân gian Đông Hồ không chỉ đề cập đến cuộc sống, thóc đầy bồ, gà đầy sân, mong ước vinh hoa phú quý... mà còn đề cập đến cuộc sống lứa đôi, vợ chồng với cái nhìn hóm hỉnh mà sâu sắc.

Chất liệu và màu sắc :

Nét độc đáo đầu tiên thu hút cảm quan người xem của tranh chính là ở màu sắc và chất liệu giấy in. Giấy dùng in tranh là giấy dó được làm từ vỏ cây dó. Với đặc tính xốp, mềm, mỏng, dai, dễ hút màu mà khi in không bị nhòe. Giấy được quét lên một lớp hồ điệp có nét sáng óng ánh rất đặc thù bằng cách người ta nghiền nát vỏ

con điệp trộn với hồ (loại bột gạo tẻ, hoặc gạo nếp, có khi là bột sắn), dùng chổi lá thông quét lên mặt giấy dó.

Chổi lá thông sẽ tạo thành những đường gân chạy theo đường quét và vỏ điệp tự nhiên cho màu trắng có ánh lấp lánh. Trong quá trình làm giấy điệp có thể pha thêm màu khác vào hồ.

Thể loại :

Theo nội dung chủ đề, tranh Đông Hồ có thể chia thành bảy loại chính : tranh thờ, tranh chúc tụng, tranh lịch sử, tranh truyện, tranh phương ngôn, tranh cảnh vật và tranh phản ánh sinh hoạt.

Quy trình sản xuất :

Có nhiều công đoạn, trong đó có hai khâu chính gồm: sáng tác mẫu (khắc ván) và in (vẽ tranh). Mỗi nghệ nhân cần phải có ít nhiều năng khiếu bẩm sinh cũng như kỹ năng lao động cao.

Ván khắc in tranh có hai loại : ván in nét và ván in màu. Ván in nét được làm từ gỗ thị hoặc gỗ thừng mực. Dụng cụ khắc ván là những mũi đục hay còn gọi là bộ ve làm bằng thép cứng (khoảng 30 đến 40 chiếc/bộ).

Các nghệ nhân làng Đông Hồ sáng tác mẫu vẽ tranh bằng tay còn các công đoạn khác thì dùng ván in.

Giá trị nghệ thuật :

Dòng tranh dân gian Đông Hồ mang tính biểu trưng, trang trí nhưng vẫn giữ được nét mộc mạc, dễ hiểu, rất gần với đời sống người dân vùng đồng bằng Bắc Bộ.

Nội dung :

Tranh dân gian Đông Hồ phản ánh sâu sắc đời sống vật chất và tinh thần của con người, môi trường xã hội của người Việt ở đồng bằng Bắc Bộ. Theo quan điểm mỹ học dân gian của người dân vùng này, những bức tranh nói lên ước mơ ngàn đời của người lao động về một cuộc sống gia đình thuận hòa, ấm no, hạnh phúc và một xã hội công bằng, tốt đẹp.

Box

Ngày 27 tháng 12 năm 2012, Bộ trưởng Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch Hoàng Tuấn Anh đã ký quyết định số 5079/QĐ-BVHTTDL công nhận tranh dân gian Đông Hồ là di sản văn hóa phi vật thể quốc gia (loại hình nghề thủ công truyền thống). Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch đã phối hợp với Ủy ban Nhân dân tỉnh Bắc Ninh và các cơ quan chuyên môn tiến hành nghiên

cứu, lập hồ sơ khoa học cho nghề làm tranh dân gian Đông Hồ để đệ trình UNESCO đưa nghề làm tranh dân gian Đông Hồ vào danh sách di sản văn hóa phi vật thể cần bảo vệ khẩn cấp của nhân loại.

20 - Ôi Lỗi Chùa Bi

Bị quyến rũ bởi câu ngâm ngợi của người xưa :
«Nhất vui là hội phủ Giây/ Vui thì vui vậy, chẳng
tày chùa Bi», rồi lại «Hai mươi phát tấu chùa Bi/ Trai đi
tìm vợ gái đi tìm chồng», tôi liền lặn lội về thành Nam.
Thật thú vị, tôi được chiêm ngưỡng một loại hình nghệ
thuật độc đáo có sức sống gần 500 năm.

Độc nhất vô nhị

17 giờ, bà con làng trên xóm dưới đã đổ về đây sân
chùa. Mỗi người mỗi việc, người chuẩn bị lễ vật cúng
thánh, Phật, người lo quét dọn, người chăng đèn kết
hoa, người bắc phong màn, trải chiếu, chuẩn bị trà
nước... Ai nấy tíu tít, hoan hỉ. Hôm nay phát tấu mà !

Chùa Bi (còn gọi là Đại Bi) là ngôi chùa chung của
ba làng Vân Chàng, Giáp Ba và Giáp Tư, là một trong
bốn ngôi chùa được xây dựng đầu tiên ở huyện Tây
Chân (sau đổi thành Nam Chân) thuộc trấn Sơn Nam từ
thời Lý (1010 - 1225), nay thuộc thị trấn Nam Giang,
huyện Nam Trực, tỉnh Nam Định. Chùa rộng 2.600m²
với hơn 60 gian, hầu hết đều được làm bằng gỗ lim,
mái tủa rộng, thấp và vững chãi. Nhìn từ ngoài vào,
chùa được nâng cao dần, kiến trúc hình chữ công (nội

công, ngoại quốc), trông nguy nga đồ sộ. Hai dãy hành lang dài và thấp hai bên tả hữu càng tôn thêm vẻ đẹp của tháp chuông hai tầng với tám mái uốn cong mềm mại, tựa đóa sen đang nở. Trong chùa lưu giữ nhiều cổ vật quý có từ thời hậu Lê : quả chuông cao hơn hai mét, đỉnh đồng, khay, chén, đĩa... Một quần thể lăng mộ, am, tháp với kiến trúc đặc sắc; khung cảnh thiên nhiên trong lành, xanh tươi và khu chợ chùa tấp nập (ngoài việc đáp ứng nhu cầu giao thương hằng ngày của người dân quanh vùng; mừng Tám Tết, chợ còn họp phiên đặc biệt, dân quanh vùng mang đến đây, nào là đồ cũ từ nông cụ đến cây cảnh, đồ cổ... để buôn bán cầu may. Theo các bậc cao niên trong vùng, phiên chợ Viềng Nam Giang này ra đời trước và độc đáo hơn cả chợ Viềng phủ Giày bên kia sông Đào) cũng tạo thêm nét duyên cho ngôi chùa cổ thanh tịnh đã được Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch xếp hạng Di tích lịch sử văn hóa từ năm 1984.

Đại đức Thích Thanh Quyết, trụ trì chùa Bi, cho biết: Chùa Bi thờ vị thánh tổ Từ Đạo Hạnh. Theo thánh phả, thiền sư họ Từ, húy Lộ, cha là Từ Vinh giữ chức đô sát đời vua Lý Nhân Tông, kết duyên với bà Tăng Thị Loan người làng An Lãng tức làng Láng (Hà Nội), sinh ra thiền sư. Quan đô sát là người cương trực, bị em vua Lý Nhân Tông là Diên Thành Hầu ghen ghét, mưu với

pháp sư Đại Điền ám hại. Cha bị giết, Từ Đạo Hạnh phải đem mẹ tìm nơi lánh nạn, ông đã về trấn Sơn Nam và trụ trì tại chùa Bi. Ở đây, Từ Đạo Hạnh đã kết bạn với Không Lộ thiền sư ở chùa Không Lộ và Giác Hải thiền sư ở chùa Phúc Lâm. Ba người nghiên cứu pháp môn Đà-la-ni và cùng nhau sang Tây Trúc (Ấn Độ) thỉnh kinh và được đức Phật tổ truyền cho tâm ấn, lục trí thần thông. Để tưởng nhớ thánh tổ Từ Đạo Hạnh, vị thiền sư đã từng nhiều năm trụ trì ở chùa Bi, hằng năm, dân làng mở hội từ ngày 20 đến ngày 24 tháng Giêng âm lịch. Trong suốt mấy ngày hội thường tổ chức tung bồng rước kiệu, tế xuân và tổ chức các trò vui như đánh cờ, đấu vật, múa rồng, chạy đàn cầu an... Đặc biệt, suốt các đêm hội còn diễn ra các trò múa rối mà người địa phương quen gọi là trò hát rối hay ôi lồi.

Đúng 19 giờ, trong tiếng chuông, trống, thanh la, mõ vang rộn, gần hai chục ông lão mặc quần trắng, áo dài thâm, đội khăn lượt hoặc khăn xếp kính cẩn tiến vào hậu cung thắp hương, cúng lễ rồi mở hòm rước 12 đầu rối, gọi là thánh tượng, ra trước chính điện. Trong làn hương thơm ngát của hương, hoa, phẩm, quả, các ông lần lượt xếp hàng đứng trước tượng thiền sư Từ Đạo Hạnh điều khiển những thánh tượng cúi đầu lạy thánh rồi tiến ra sân khấu.

Sân khấu biểu diễn không cầu kỳ mà chỉ đơn giản là một bức rèm che cách điệu hình sóng nước được mắc vào hai cây cột giữa tiền đường trong chùa (gọi là dàn). Người múa rối, người hát, người gõ nhạc cụ đứng sau tấm màn, quay mặt về phía ban thờ Phật và ban thờ đức thánh Từ (thế nên gọi là múa rối hầu thánh để thánh xem chứ không phải chỉ cho người xem).

Hòa nhịp với điệu nhạc, lời hát, người múa cầm thánh tượng giơ tay múa trời lên trên tấm màn che như nổi lên trên mặt nước, múa từ trái qua phải. Cứ thế những thánh tượng thay đổi vị trí cho nhau, mỗi làn điệu các thánh tượng đều có những tư thế khác nhau. Đặc biệt có một tư thế mà sáu thánh tượng kết hợp với nhau tạo thành hình rồng bay mang đậm nét nghệ thuật, tượng trưng cho mong ước mưa thuận gió hòa, mùa màng bội thu. Do thánh tượng nặng từ 1,5kg đến 3kg, lại biểu diễn liên năm, sáu giờ nên các nghệ nhân múa rối phải thay phiên nhau múa liên tục trong năm giờ, mà không để lỗi một nhịp nào.

Trong mái chùa bình dị, trong tiếng nhạc rộn rã, linh thiêng mà vẫn tươi vui, những buổi diễn kéo dài từ chập tối đến tận nửa đêm (nếu diễn tuần tự và đầy đủ hết các trò thì một buổi diễn phải kéo dài sáu giờ liên tục). Các nghệ nhân say sưa diễn; dân làng đủ cả già trẻ gái trai

thì ngồi chật vòng trong vòng ngoài theo dõi say mê; rồi lại bình phẩm, bàn tán rồi nhăn nhủ nhau răn mình theo những bài học đạo lý sâu sắc ấy.

Rối chùa Bi thuộc thể loại rối tay. Có sáu đầu rối to, mỗi đầu nặng 3kg được vẽ mặt mày rất đẹp, gọi là sáu ông lộng. Gáy tượng có tay cầm, dài khoảng 40cm, đường kính lòng 30cm. Hai ông chúa lộng mặt đỏ, quắc thước, miệng rộng, râu ria đạo mạo, thể hiện vẻ chính nhân quân tử. Khi múa, người của thôn Vân Chàng, thôn anh cả, cầm hai đầu tượng này. Hai tượng cóc vàng (gọi vậy là vì trên đầu mỗi tượng có một con cóc vàng), mặt màu hồng nhạt, tượng trưng việc học hành tấn tới, thi cử đỗ đạt (thôn Giáp Ba, là thôn anh hai cầm múa). Hai tượng ông tùng (lộng tì, lộng tùy) mặt trắng, mũi rất to, miệng rất rộng, biểu hiện sự phồn vinh no đủ (do người của thôn Giáp Tư, thôn em út cầm múa).

Sáu đầu rối nhỏ, làm bằng gỗ đặc, mỗi đầu dài khoảng 30cm, nặng 1,5kg, không có tay cầm. Đó là hai pho tượng (nàng) tiên, một tượng (anh) chàng khôi ngô tuấn tú, một tượng hậu (hoặc tượng nàng ruông), một ông mách (mặt đỏ, dữ tợn, làm người dẫn chuyện), một ông chóp tượng trưng cho mưa thuận gió hòa. Những tượng này đội mũ hoặc vấn tóc theo lối cổ, khuôn dung tươi tỉnh. Mỗi một loại tượng đều có bài múa và hát kèm

theo (múa hát dâng chàng, dâng tiên...).

Tượng làm bằng gỗ vàng tâm khoét rỗng, phủ sơn ta, với những nét mặt được các nghệ nhân dân gian khắc họa khá kỹ lưỡng, thể hiện những tính cách khác nhau, được người dân gọi là thánh tượng. Áo mặc cho thánh tượng gọi là the, phủ từ cổ tượng trở xuống để che tay người cầm. Bộ thánh tượng chùa Bi không chỉ có giá trị lịch sử, tâm linh mà còn giàu tính mỹ thuật, được đánh giá là bộ đầu rôi đẹp nhất miền Bắc Việt Nam.

Hát rôi chùa Bi gắn liền với tín ngưỡng, với lễ hội dân gian nên mang yếu tố tâm linh rõ rệt. Thánh tượng là những vật thiêng, được cất giữ nghiêm ngặt trong gian hậu cung của chùa; chỉ đến ngày hội, phùng rôi mới làm lễ tế và vào rước các ngài ra. Người ta phải làm thêm một bộ thứ hai, sao y bản chính để dùng cho các nghệ nhân luyện tập trong những ngày thường. Phùng rôi chùa Bi gồm các nghệ nhân của cả ba làng Vân Chàng, Giáp Ba và Giáp Tư, mỗi làng mười người, đều là nam giới, gọi là mười ông thập nhân. Ba mươi người được chia làm hai nhóm gọi là nhóm cấp trước và nhóm cấp sau. Những người này rất được dân làng nể trọng. Ngay khi bắt đầu nhập phùng họ đã được tạc tên vào bia đá, đặt tại dãy nhà bên trái chùa để mọi người chiêm bái khi sống và thờ phụng khi chết. Bia

phường rồi hiện nay ghi tên các nhân vật từ năm 1922 cho đến nay. Chánh trùm phường bao giờ cũng là người của thôn Vân Chàng. Ai vào phường trước, hát giỏi, múa giỏi, gõ nhạc tốt sẽ kế nghiệp dần dần từ phó cho đến chánh trùm. Ngày xưa, chùa Bi có 20 mẫu ruộng để làm tư điền lo việc thờ tự, thì phường rồi được chia tới 5 mẫu để cày cấy lấy kinh phí trang trải việc tập luyện và biểu diễn.

Những người tham gia biểu diễn được gọi là nhà con mặc trang phục giống nhau. Khi trình diễn, các nhà con vừa hát vừa điều khiển đầu rối. Các đầu rối được điều khiển theo hình thức động tác có tính nghi lễ đã được quy định như bình diện, giao diện, giao bối, động đông, động tây, chèo ra, chèo vào... Bình diện là hai đầu rối hướng mặt vào nhau; động đông, động tây là đưa hai đầu con trò hướng mặt về hướng đông rồi quay về phía tây; chèo ra, chèo vào là đưa đầu rối theo động tác chèo dò trở ra và chèo dò trở vào.

Nhạc cụ của ội lồi là bộ gõ, gồm hai cái mõ làm bằng gốc tre già, tiếng rất đanh, vang; người đánh mõ được gọi là nhà cái; một trống tam bản (đường kính mặt khoảng 40cm, gõ bằng mảnh nứa); hai trống com; hai thanh la; một trống cái để gõ cầm canh chuyển làn điệu; một chuông đầu và một trống thầy bói dùng để

gỗ theo trống cái. Khi hát thì có hai người hát, phải khoanh tay mà hát. Tuy chỉ có một bộ gõ, nhưng tới 26 bài ca, 32 làn điệu rất phong phú và phức tạp. Bài cuối cùng là bài dâng phước. Đây là bài văn ca có nhiều tên húy của các thánh nên không được ghi ra giấy, chỉ được truyền miệng riêng cho những người kế nghiệp làm trùm phường, các ông trùm phường rồi quý tộc lắm nhảm, đánh trống lập tiếng nên không ai nghe rõ.

Vén rèm

Ông Đoàn Quanh (sinh năm 1930) tham gia phường rối từ năm 13 tuổi và giữ chân trùm phường (chánh trùm) suốt từ năm 1970 tới nay, cho biết : «Chính tên của trò này là hội tu kỳ lệ (răn đời bỏ ác làm thiện); sau này mới có thêm các tên là rối đầu gỗ, ỏi lỏi, hát rối». Có nhiều huyền tích về lai lịch của trò ỏi lỏi. Truyền thuyết đầu tiên kể rằng khi du hành từ đất Phật trở về, đức Từ Đạo Hạnh có vớt được cái bọc nhắp nhô trên sóng nước. Mở bọc ra có sáu cái đầu người sống hình dáng quái dị, thánh Từ đã mang về nuôi dưỡng, cảm hóa và trở thành những người có ích cho đời, cũng từ đó đặt làm tích trò múa rối (tức là sáu đầu tượng ông lộng). Truyền thuyết thứ hai kể về mười hai ông thần sống dâng nước ngập lụt hại dân, đức thánh Từ ra tay phép thuật thu phục được sáu ông, còn sáu ông sống bị

đuôi ra biển, bèn đặt ra tích trò rồi sáu ông thần sóng múa trên mặt nước (tắm màn che để múa đầu tượng rồi phải theo hình sóng nước). Thuyết thứ ba cho rằng sáu đầu tượng rối chính là đại diện cho các đức tính của quân tử : nhân, nghĩa, lễ, trí, tín...

Căn cứ vào kinh văn (tức là lời hát, gọi là kinh thánh hội rối) thì ta có thể phỏng đoán trò ôi lỗi được kiện toàn hình thức và nội dung từ thời Lê sơ (cách đây khoảng hơn 450 năm). Có bài ca từ ca ngợi về việc khôi phục đế đô, có bài ca ngợi đức vua (Lê), đức chúa (Trịnh). Còn lại, hầu hết các bài ca (gọi là bài giáo, văn, dâng...) hầu hết có ý nghĩa là ca ngợi đời thái bình thịnh trị, chúc thọ quan viên ba làng (ba thôn thành viên của phường rối), giáo dục răn dạy đạo đức phong kiến tam cương, ngũ thường, đạo gia đình, đạo khuyến học, kẻ tình chinh phu, chinh phụ... Trong ca từ có rất nhiều lời cổ, ví dụ như hòa (chàng), nương (nàng), bường (bình)... Có câu ca như : Đôi hàng giọt ngụa đơm chan má nhuần tức là : Đôi hàng nước mắt chảy ướt má đào. Đó là các từ dễ hiểu, còn rất nhiều từ tối nghĩa (nghĩa cổ) các cụ chỉ hát được mà không hiểu...

«Rối đầu gỗ chùa Bi là một loại hình diễn xướng dân gian rất đặc sắc, và là độc nhất vô nhị trên đất nước ta. Ở chùa Cổ Lễ (Nam Định) thờ thiền sư Giác Hải còn

giữ được một số đầu tượng rối giống như ở chùa Đại Bi, nhưng kinh văn (lời hát) ở những nơi này đã mất, và cũng không còn phường rối. Ở chùa Keo (Thái Bình) thờ thiền sư Không Lộ cũng có trò diễn bằng những đầu gỗ nhưng chỉ có múa đơn thuần chứ không có các làn điệu hát phụ họa; và nghệ thuật tạo hình các con trò cũng không đẹp mắt...»», Giáo sư - Tiến sĩ Tô Ngọc Thanh, Chủ tịch Hội Văn nghệ Dân gian Việt Nam, nhận xét. Nhưng từ hàng trăm năm nay, do gắn liền với lễ hội đậm màu sắc tín ngưỡng của chùa Bi nên rối đầu gỗ chỉ được diễn vài ba lần mỗi năm vào những dịp hội xuân, giỗ thánh; sân khấu diễn cũng chỉ bó hẹp trong phạm vi vài ba gian chùa nên ngoại trừ bà con trong làng, trong vùng thì hầu như ít người được biết đến. Nhằm tìm cách bảo tồn và phát huy tốt nhất giá trị của loại hình văn hóa phi vật thể đặc sắc này, năm 2002, Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch đã tài trợ kinh phí để nghiên cứu toàn diện và sâu rộng (ghi băng tiếng, băng hình, tài liệu viết) về nghệ thuật hát, múa, âm nhạc độc đáo của trò diễn để thuận tiện cho công tác bảo tồn cũng như tuyên truyền sâu rộng ra ngoài xã hội. Năm đó, Viện Âm nhạc Việt Nam đã về chùa Bi, ghi âm và quay lại toàn bộ chương trình biểu diễn của trò ỏi lỗi để lưu giữ hình ảnh với mục đích bảo tồn. Nhưng nghiên cứu của viện cũng chỉ chú ý về mặt diễn xướng và âm

nhạc, không tìm hiểu sâu về nguồn gốc và lý do của trò ỏi lồi. Các nghệ nhân trong phường rồi học nhau theo kiểu truyền khẩu, người xưa làm thế nào nay cứ thế, nên cũng chỉ ước đoán về nguồn gốc và cách thức.

Nguy cơ mai một

Ông Đoàn Hữu Sòng, 76 tuổi, phó trùm phường rối, được bố và chú dạy những làn điệu và lời ca trò ỏi lồi từ ngày còn nhỏ và 25 tuổi thì gia nhập phường. Đi bộ đội, qua nhiều đơn vị công binh, trinh sát, pháo binh, bộ binh... ở các chiến trường Lào, Campuchia, B2... đêm đêm, ông vẫn nhắm nhớ những lời ca và làn điệu của trò ỏi lồi. Năm 1979, ông phục viên với quân hàm đại úy, về làng lại làm nghề rèn, vào phường rối. Hiện ông thuộc lòng tất cả 26 làn điệu và 32 lời hát của trò ỏi lồi. Ông nhớ lại : Một thời người ta có chủ trương bài phong, hoạt động của trò ỏi lồi bị cấm, có lúc các cụ phải mang tượng rối đi giấu, biểu diễn, tập tành cũng giấu giếm chính quyền. Khoảng những năm 1960, bảo tàng tỉnh về mượn tượng rối. Mãi không thấy bảo tàng trả tượng, các cụ bèn khăn gói đi đòi, đòi được tượng rối thì bị vặt hết cả râu tượng. Khoảng năm 1976, phường rối được khôi phục, nhưng ruộng chùa đã mất, kinh phí để tập tành hoạt động cũng không có nơi chi trả. Các cụ, các ông trong phường rối phải tự góp tiền cho hoạt

động, mua quần áo, trà nước. Ngày thường thì ai cũng bận nghề rèn, việc nông nên không mấy khi họp mặt được, các cụ trùm bèn bàn nhau dịch lời kinh văn từ chữ Hán, Nôm ra chữ quốc ngữ, phát cho mọi người để ai nấy tự ôn luyện. Việc đánh trống gõ nhạc cũng tự ai nấy luyện. Hằng năm, chỉ có ba ngày, từ 12 đến 15 tháng Giêng là toàn phường rồi họp lại để phối tấu. Đến ngày 20 thì phát tấu, qua ba đêm hội, xong việc, lại cất the, tượng đợi năm sau.

Đội hát rỗi hiện có 35 thành viên của cả ba thôn, trong đó 25 người ở độ tuổi từ 40 - 60. «Học cái này phải có tâm mới học thuộc được, vì khi hát thì không được cầm sách. Chưa kể đến đánh nhạc đúng, múa tượng đúng điệu. Thế nên hiện có tới 30% số người trong phường không gõ nhạc, không hát được», ông Sòng cho biết.

Hát rỗi được biểu diễn vào 30 Tết, đầu sang canh đêm Giao thừa mỗi năm và vào dịp lễ hội chùa Đại Bi vào ngày 20, 21, 22 tháng Giêng âm lịch hằng năm tại chính điện chùa. Do được diễn rất ít và chỉ được diễn tại chùa Đại Bi nên ngoài nhân dân quanh vùng và du khách hàng năm thường xuyên về dự hội chùa, thì đối với đông đảo công chúng, trò diễn này vẫn còn là điều bí ẩn.

Tại chùa Đại Bi đang lưu giữ hai bộ tượng rối, một bộ được làm năm 1957 dùng để tập, bộ còn lại có niên đại cao, mang nhiều giá trị lịch sử nhưng chưa có phương án bảo quản hữu hiệu để chống mối mọt. Hiện nay, tượng được đặt sau chính điện thờ, ẩm thấp và thiếu ánh sáng. Nhiều đầu rối đã bong sơn, xước mặt mày, gãy tay cầm. Muốn phục chế, các cụ cũng không biết tìm đâu ra nghệ nhân. Còn làm mới thì theo như ông Sòng cho biết, giá một đầu rối vào khoảng 15 triệu đồng.

Hiện nay, Sở Văn hóa, Thể thao và Du lịch tỉnh Nam Định đang có kế hoạch ghi hình toàn bộ diễn trình của rối đầu gỗ hâu thánh, làm hồ sơ để trình Cục Di sản văn hóa công nhận rối đầu gỗ hâu thánh là di sản văn hóa phi vật thể cấp quốc gia.

Trước mắt, ông Đoàn Hữu Sòng mong ước có một ngôi nhà rộng chừng hai, ba gian trong khuôn viên chùa vừa để trưng bày các ông rối vừa truyền nghề cho lớp trẻ và để biểu diễn, giới thiệu nét độc đáo của trò ỏi lỏi đến đông đảo mọi người.

Box

Hát rối được biểu diễn vào 30 Tết, đầu sang canh đêm Giao thừa mỗi năm và vào dịp lễ hội chùa Đại Bi vào ngày 20, 21, 22 tháng Giêng âm lịch hằng năm tại

chính điện chùa. Do được diễn rất ít và chỉ được diễn tại chùa Đại Bi nên ngoài nhân dân quanh vùng và du khách hàng năm thường xuyên về dự hội chùa, thì đối với đông đảo công chúng, trò diễn này vẫn còn là điều bí ẩn.

Sáng ngày 22 tháng 9 năm 2009, lần đầu tiên trò ỏi lỗi ra mắt công chúng ngoài không gian chùa Bi. Hôm đó, tại Không gian tri thức Trung Nguyên, số 52, phố Hai Bà Trưng, Hà Nội, sáu nghệ nhân mang đến cuộc tọa đàm «Đề di sản sống trong đời sống đương đại» 12 thánh tượng dùng trong các buổi tập. Thánh tượng nặng nhất là 3kg, nhẹ nhất là 1,5kg. Trong thời lượng 30 phút của cuộc tọa đàm, các nghệ nhân trình diễn trước đông đảo quan khách và nhà nghiên cứu văn hóa một số trích đoạn giáo trò, hát dâng tràng, dâng và múa tiên, hát giáo về luân lý... là những nét tinh hoa nhất nằm trong tổng thể trò ỏi lỗi.

Lần thứ hai, rồi đầu gối chùa Bi «xuất ngoại» là ngày 4/3/2012. Các nghệ nhân đã lên chùa Thầy (thôn Đa Phúc, xã Sài Sơn, huyện Quốc Oai, thành phố Hà Nội) để trình diễn trong một cuộc hội thảo về thánh Từ Đạo Hạnh và tín ngưỡng dân gian.

21 - Người Dân Tộc Thiểu Số Kể Chuyện Bằng Ảnh

6⁴ người thuộc chín nhóm dân tộc thiểu số trên khắp ba miền được cấp máy và hướng dẫn chụp ảnh để lưu lại bản sắc của cộng đồng mình. Những ánh mắt và tâm sự từ trong nhìn ra ấy đã gây ngỡ ngàng cho nhiều người.

Hoạt động này nằm trong dự án photovoice do Viện Nghiên cứu Xã hội, Kinh tế và Môi trường (iSEE) tổ chức.

Thấy sao chụp vậy, biết gì kể nấy

Sống ở vùng núi cao, xa xôi, hẻo lánh, chưa một lần được sờ vào chiếc máy ảnh, nên khi nghe nói có máy người về thôn cho mượn máy ảnh để thích gì cứ chụp thoải mái, chị Hồ Thị Bụi, 24 tuổi, ở thôn Tà Rụt 1, xã Tà Rụt, huyện Đakrông, tỉnh Quảng Trị, khắp khởi đến xem sao. Được cấp chiếc máy ảnh kỹ thuật số Nikon dạng du lịch, chị cứ mân mê mãi như không tin vào mắt mình. Và chỉ cần được hướng dẫn loáng một cái Bụi đã biết cầm máy vững, bấm nút nhanh rồi chỉ chừng một giờ sau là những kỹ thuật : canh nét, đặt khẩu độ, tốc độ, lấy bố cục, giao lưu với nhân vật... đã được chị làm

thuần thực. Trong năm ngày tiếp theo, cùng trò chuyện, la cà với các nhà nhân học Hoàng Cẩm, Phạm Văn Dương, Võ Mai Phương..., Bụi đã xóa tan mặc cảm về dân tộc Pacôh của mình.

Kể từ đó, ngày ngày, chiếc máy ảnh và cuốn sổ tay luôn là vật bất ly thân của chị trên những nẻo đường lên rẫy, xuống suối, vào thôn. Thấy cảnh hay là Bụi giờ máy lên chớp lấy khoảnh khắc rồi rủ rỉ hỏi chuyện nhân vật để làm chú thích. Bốn tháng ròng rã, chụp được cả trăm bức ảnh về cuộc sống thường ngày và những phong tục tập quán của cộng đồng người Pacôh, bức nào cũng thích nhưng có một bức mà Bụi tâm đắc hơn cả. Đó là ảnh chụp vợ chồng anh Hồ Văn Lờ và chị Hồ Thị Đơn ở thôn Tà Rụt 1, xã Tà Rụt, huyện Đakrông, tỉnh Quảng Trị. Chị giải thích : «Theo quan niệm của người Pacôh, khi lúa chín thì giữ ở ngoài nương, không được mang về nhà. Nếu mang lúa về giữ ở trong nhà thì thần lúa sẽ không ưa và sẽ làm cho mất mùa, gia đình sẽ bị đói kém. Thần lúa chỉ quý đàn bà nên không cho đàn ông vào chòi đựng lúa, chỉ có phụ nữ mới được vào, nếu đàn ông vào thì thần lúa sẽ nổi giận. Nhưng trong bức ảnh này người chồng đang ở trong chòi và người vợ thì đứng ở ngoài. Đây là một điều khác lạ. Sở dĩ có người chồng vào chòi, bởi vì bữa đó người vợ đến thời kỳ (nguyệt kỳ). Với người Pacôh, phụ nữ khi

mà bị như vậy coi như là dơ bẩn, không được đến gần thần lúa. Chính vì vậy chồng chị đã vào chòi thay chị lấy lúa để đi xát. Trước khi cho chồng vào chòi chị đã cầu khẩn xin phép thần lúa cảm thông cho hoàn cảnh của chị, và nếu không lấy lúa đi xát thì nhà sẽ không có gạo ăn». Chị Bụi bảo đây là một bức ảnh rất đặc biệt. Đối người dân tộc khác thì thấy bình thường, nhưng đối với người Pacôh đây lại là một bức ảnh đặc sắc, mang đậm dấu tích văn hóa. Những lần khác Bụi hướng ống kính mô tả tục đi sim, chữa bệnh bằng phương pháp cổ truyền, làm khèn bè, chọn đất phát rẫy, dựng nhà... Được tấm nào ưng ý, chị lại đến nhà các ông bà già để tìm hiểu về phong tục, tập quán của dân tộc mình để kể câu chuyện đằng sau khuôn hình. 16 bức ảnh được chọn để triển lãm, in sách của chị là những câu chuyện đa dạng, độc đáo về đời sống vật chất và tinh thần của dân tộc Pacôh mà ai xem cũng thích thú. Chị Lương Minh Ngọc, cán bộ Viện Nghiên cứu Xã hội, Kinh tế và Môi trường (iSEE), đã theo suốt dự án photovoice, bảo rằng chị Bụi chụp ảnh đẹp, diễn giải sâu sắc như vậy là nhờ năng khiếu bẩm sinh và tình yêu cháy bỏng với văn hóa của cộng đồng mình.

Cũng như chị Hồ Thị Bụi, 63 người khác thuộc chín nhóm dân tộc : H'mông si (đỏ), Dao (tỉnh Yên Bái), H'mông đen, Dao đỏ (tỉnh Lào Cai), Mường, Thái

(tỉnh Thanh Hóa), Pacôh, Vân Kiều (tỉnh Quảng Trị), và Khmer (tỉnh Sóc Trăng) đều có những cách riêng để phát ngôn cho cộng đồng mình. Chị Lý Thị Lúu, 18 tuổi, ở thôn Nậm Châu, xã Nậm Búng, huyện Văn Chấn, tỉnh Yên Bái, hồn nhiên tả về một buổi xuống đồng : «Ngày khai xuân người Dao, ngày tốt mọi người rủ nhau xuống đồng để cấy. Cấy thật chứ không phải cấy giả vờ. Hôm đấy em cũng đi xuống ruộng để cấy, thấy các chị cấy đẹp thì em chạy ra chụp. Ngày khai xuân này vui lắm, mọi người đều đi xem, thôn chỉ chọn một mảnh ruộng để cấy. Mọi người cấy hết ruộng luôn. Cũng chẳng cần phải chọn ruộng bằng hay ruộng dốc, ruộng to hay ruộng nhỏ mà chỉ cần nhà nào làm xong mạ thì cấy thôi».

Giàng Thị Xá kể ngay công việc của gia đình : «Anh Hoàng Văn Tuân, chồng em, là người Thái, đang sao chè. Nhà mình hái, thu mua và sao chè. Sao khô xong mang bán, chủ yếu là chuyển xuống Hà Nội. Vào mùa ngày nào hai vợ chồng cũng làm. Đây là công đoạn đầu tiên đang sao chè tươi. Nhà em cả năm thu được hai tấn búp tươi. Trong thôn mới chỉ có hai hộ có máy sao chè, mới có vài năm nay thôi. Chủ yếu các hộ gia đình bán búp chè tươi cho nhà máy chè».

Chị Lý Thị Hồng Kiều tự hào : «Hồi xưa, người Khmer có tục vằn công, đổi công : bữa nay làm cho nhà này, bữa sau chuyển sang làm cho nhà khác, đến khi xong thì thôi. Bây giờ, các chủ ruộng thích mượn máy gặt đập liên hợp vì giá rẻ, gặt nhanh và lúa đỡ bị rơi rụng hơn. Chỉ những chủ điền nhỏ hoặc những người còn tình cảm với bà con mới còn mượn gặt thủ công. Bức hình này chụp các nhân công đang vác máy suốt làm cho anh Đen ở ấp Tâm Phước, xã Đại Tâm, huyện Mỹ Xuyên, tỉnh Sóc Trăng. Tôi thấy bà con mình thân thiện, đoàn kết quá».

Anh Hà Văn Dung chụp ngôi nhà của bà Bùi Thị Tiệp, 74 tuổi ở thôn Khả, xã Điện Quang, huyện Bá Thước, tỉnh Thanh Hóa, để giới thiệu : «Đây là phía trước nhà gác đặc trưng của người Mường. Cột hiên được xẻ vuông, nhỏ hơn vì ngày nay không còn nhiều gỗ nữa. Trước kia, nhà thường làm ba, năm, bảy hoặc chín gian, không làm gian chẵn vì sẽ bị người ta nói là nhà không có đàn ông. Quan trọng nhất trong nhà là gian thứ hai, có đặt bàn thờ tổ tiên phía sau cột cái. Khách lên không được dựa vào cột cái, cũng không được sờ vào bàn thờ tổ tiên, con dâu mới về nhà chồng cũng không được sờ vào bàn thờ và cột cái, con dâu đã có con thì là con trong nhà, được ra vào nơi này».

Không chỉ giới thiệu cái đẹp, họ còn ưu tư về những chuyện không hay diễn ra ở cộng đồng. Anh Sùng A Cửa, 27 tuổi, thôn Pang Cáng, xã Suối Giàng, huyện Văn Chấn, tỉnh Yên Bái, buồn phiền về chuyện người H'mông đào những cây trà cổ bán cho người dưới xuôi làm cây cảnh. «Một cây chè cổ thụ bán được hơn chục triệu. Xã cũng cấm nhưng người dân vẫn bán. Cuộc sống khó khăn nên cây chè này được trả giá cao thì người ta cứ bán thôi. Nếu để thu hoạch thì một cây chè một năm cũng không được nhiều tiền như thế. Nếu muốn giữ những cây chè này thì người ta phải có thu nhập tốt hơn. Hiện nay thu nhập chính cũng không từ cây chè vì giá chè không ổn định, họ vẫn phải làm nương ngô, nương sắn», anh cho biết.

Anh Vàng A Sáu thì bất bình về chuyện chương tai gai mất của đội văn nghệ ở khu du lịch Cát Cát (xã San Sả Hồ, huyện Sa Pa, tỉnh Lào Cai): «Múa không giống của người H'mông nhưng người giới thiệu vẫn nói là của người H'mông. Những người biểu diễn ở đây chỉ có một người là người H'mông thôi, còn lại là người ở Sơn La đến, có người Kinh làm quản lý. Nó ⁷ mặc áo người H'mông nhưng không biết hát tiếng H'mông.

7 Từ người H'mông chỉ người khác, không hề có ý miệt thị

Người H'mông ở đây đi làm thì trả lương thấp, người nơi khác đến thì trả lương cao. Trước kia tôi có tham gia, họ trả lương thấp quá tôi không làm nữa. Tôi có hỏi tại sao, họ nói không có bằng cấp, nhưng ở đây múa như nhau, múa truyền thống, hỏi bằng cấp làm cái gì ? Trong xã cũng có nhiều người biết văn nghệ nhưng họ không lấy mà cứ lấy từ nơi khác đến»...

Đa dạng và khác biệt

Trên thực tế, giữa các dân tộc thiểu số và người dân (chủ yếu là người Kinh) sống tại các thành phố có một khoảng cách khá lớn không chỉ về địa lý mà còn về thông tin. Chẳng hạn đời sống văn hóa, sinh kế, tâm linh của các dân tộc thiểu số còn rất xa lạ với đa số, thậm chí có khi bị hiểu lầm. Người dân tộc thiểu số có rất ít cơ hội để lên tiếng và đưa được thông tin từ cộng đồng mình đến xã hội.

Nhằm thu hẹp khoảng cách đó, iSEE sử dụng phương pháp photovoice, một phương pháp nhân học để người dân có thể thông qua sáng tạo nghệ thuật, thông qua hình ảnh và những câu chuyện kể nói lên tiếng nói của mình, tiếng nói của những người trong cuộc, giới thiệu và giải thích về cuộc sống của mình cho công chúng rộng lớn biết đến. iSEE tập trung trước hết vào các dân tộc đang có rất ít thông tin ra bên ngoài như Pacôh, Vân

Kiều, hoặc đang bị hiểu lầm nhiều như H'ông, Dao, hay ít được để ý như người Mường, Thái ở Thanh Hóa (người dân chủ yếu biết người Mường ở Hòa Bình và người Thái Tây Bắc). Sau khi lựa chọn địa bàn đảm bảo có cả ba miền Bắc, Trung, Nam, người dân được phát máy ảnh kỹ thuật số loại du lịch. Kỹ thuật chụp được nhiếp ảnh gia Nguyễn Hoài Linh, các nhà nhân học Hoàng Cầm, Phạm Văn Dương, Lê Hải Đăng, Nguyễn Trường Giang, Vũ Thị Hà, Phạm Minh Phúc, Võ Thị Mai Phương, Mai Thanh Sơn... hướng dẫn trong nhiều đợt. Đợt đầu tiên năm ngày dành một phần thời gian cho hướng dẫn về đa dạng văn hóa và thống nhất chủ đề, phần còn lại dành cho kỹ thuật chụp. Người dân được hướng dẫn từ cách cầm máy ảnh, ấn nút, đến ánh sáng, góc độ... Bà con thực hành chụp rồi đưa lại sản phẩm cho chuyên gia để cùng nhận xét. Đợt thứ hai chuyên gia trở lại cộng đồng để tiếp tục lựa chọn, phản hồi về chất lượng ảnh và cách kể chuyện.

Chủ đề của ảnh do bà con và cộng đồng tự quyết định. Sau khi tham dự những buổi tập huấn về đa dạng văn hóa, bà con tổ chức một buổi họp để cùng bàn bạc với cộng đồng xem mình muốn giới thiệu cái gì, cái gì mình thấy rất đặc trưng và rất tự hào, cái gì còn hay bị hiểu lầm. cần làm rõ.

Anh Hồ Văn Phương, người Vân Kiều, ở thị trấn Krông Klang, huyện Đakrông, tỉnh Quảng Trị, nhớ lại : «Nhiều người nhất quyết không cho hoặc bỏ chạy khi thấy mình chụp ảnh. Tôi phải tốn khá nhiều thời gian giải thích rằng những sinh hoạt của dân tộc mình đều là văn hóa; mình có điều hay phải khoe thì người ngoài mới biết; cái gì chưa hay thì mình cũng phải ghi lại để thế hệ sau biết mà sửa. Nói mãi bà con mới đồng ý.»

Còn với anh Kray Súc, trưởng nhóm nhiếp ảnh Pacôh, xã Tà Rụt, huyện Đakrông, tỉnh Quảng Trị, khó nhất là chuyển các câu chuyện từ tiếng Vân Kiều, Pacôh sang tiếng Kinh. Thế nên, các thành viên trong nhóm thống nhất dịch sát nghĩa, chân thực... Mỗi khi viết xong một câu chuyện, họ lại tập trung trau chuốt ý tứ, ngôn từ sao cho vừa đúng vừa hay.

Kéo dài từ tháng 12 năm 2011 đến tháng 4 năm 2012, dự án photovoice đã thu được hơn 70.000 bức ảnh kèm câu chuyện độc đáo. Những tấm ảnh có bố cục và màu sắc đẹp, ẩn chứa những thông điệp sâu sắc về cuộc sống cộng đồng. Kèm theo ảnh là những chia sẻ thú vị, đầy tính gợi mở về các phong tục tập quán, tín ngưỡng, tâm linh và cả về những biến đổi trong nhiều mặt của đời sống tộc người. Giá trị đặc biệt là những tấm ảnh đều được chụp từ góc nhìn của người trong cuộc, điều mà

các tác phẩm nhiếp ảnh chuyên nghiệp khó lòng có được.

Ông Lê Quang Bình, Viện trưởng Viện Nghiên cứu Xã hội, Kinh tế và Môi trường, khẳng định : «Những bức ảnh đặt cạnh nhau nói lên rất nhiều ý nghĩa. Người xem có thể cảm nhận được văn hóa không có cao, thấp, mà đẹp ở sự đa dạng và khác biệt. Họ cũng sẽ thấy văn hóa đang đem lại lợi ích kinh tế cho các cộng đồng. Hơn hết, ta có thể thấy người dân tộc thiểu số đang chủ động khám phá, thể hiện và quyết định văn hóa được bảo tồn và tiếp thu như thế nào».

Chị Hồ Thị Bội tâm sự : «Trước đây, em thấy văn hóa mình ít đẹp, ít độc đáo, bây giờ em lại thấy khác. Bắt đầu từ năm 2010, ở thôn em đi đám cưới phải mặc như người Kinh, em nghĩ thế là đúng. Em thấy các bà các mẹ đeo khuyên tai nặng, em không hiểu tại sao. Em nhìn thấy người dân tộc khác đeo vàng đeo bạc, em nghĩ dân tộc mình lạc hậu, em cũng hơi xấu hổ. Bây giờ em biết và thấy tự hào vì các bà còn đeo trang sức truyền thống. Em sẽ nói với mọi người khác là mình cần phải giữ văn hóa của mình». Còn với Lý Thị Lú, 18 tuổi, dân tộc Dao ở thôn Nậm Chậu, xã Nậm Búng, huyện Văn Chấn, tỉnh Yên Bái, thì đơn giản là : «Sau chương trình, em tự hào hơn về bản thân, biết nhiều

hơn về các dân tộc khác».

Đó cũng chính là niềm mong mỏi của những người tổ chức dự án.

Box

16 giờ ngày 10 tháng 11 năm 2012, tại công viên Lam Sơn, phường Bến Nghé, quận 1, thành phố Hồ Chí Minh, Viện Nghiên cứu Xã hội, Kinh tế và Môi trường, với sự hỗ trợ của tổ chức CARE tại Việt Nam và Oxfam tại Việt Nam, tổ chức khai mạc triển lãm Văn hóa của mình - Đối thoại trong không gian mở.

143 bức ảnh được tuyển chọn từ hơn 70.000 bức ảnh do người dân tộc thiểu số ba miền Bắc, Trung, Nam tự chụp cùng với những câu chuyện đặc sắc mà họ tự kể về văn hóa của mình sẽ ra mắt công chúng. Triển lãm là kết quả của một quá trình sáng tạo nghệ thuật cộng đồng - một quá trình thu hút cả người lớn tuổi và các bạn thanh niên, khiến họ có thể thảo luận cởi mở và cùng nhau tìm về gốc rễ dân tộc. Chính vì vậy, triển lãm không chỉ là nơi trưng bày những bức ảnh đẹp, mà còn là một cánh cửa mở ra hàng trăm câu chuyện có đời sống riêng mà người xem có thể đi sâu tìm hiểu.

22 - Hoa Là Dũng Sĩ

Tự bao đời nay, nhắc đến hoa, người ta chỉ biết nó đẹp. Nhưng từ vụ đông xuân 2009 - 2010 đến nay, nông dân ở các tỉnh đồng bằng sông Cửu Long còn biết hoa là vệ sĩ của đồng ruộng.

Tất cả là nhờ mô hình ruộng lúa bờ hoa.

Làm một được ba

Tay nâng niu những bông lúa OM 3242 trĩu hạt căng tròn, chỉ chờ chiếc máy gặt đập liên hợp xuống nữa là ùn ùn cho lúa đầy bao, bà nông dân hiền hậu chỉ cho tôi nào là nhện giăng tơ trên những khóm xuyên chi, chuồn chuồn kim mắt lim dim đậu trên cành trâm ôi, ong vo ve hút mật nhụy hoa sao nhái rồi cười hể hả : «Nhờ chúng mà tôi chẳng còn biết thế nào là rầy nâu, sâu cuốn lá với vàng lùn...».

Bà là Lê Thị Trang, 57 tuổi, ở ấp Hòa Bình, xã Bình Nghi, huyện Gò Công Đông, tỉnh Tiền Giang có 0,6 ha đất trồng lúa năm nào cũng bị rầy nâu phá hoại. Chuẩn bị vụ hè thu 2011, thấy thông báo có cán bộ bảo vệ thực vật đến ấp hướng dẫn diệt rầy nâu và các bệnh virus trên cây lúa nên bà tức tốc đến nghe. Nhưng lạ quá, bao nhiêu năm sống với đồng ruộng, chăm chỉ nghe

đài, xem tivi, đi dự các lớp tập huấn kỹ thuật, bà cũng chỉ biết sạ đúng lịch để tránh mùa sinh nở của sâu, rầy rồi khi lúa lên cây mà bị chúng phá thì phải phun thuốc diệt. Ấy thế mà bây giờ cán bộ lại phổ biến chỉ cần trồng hoa trên bờ là xong. Khó tin quá ! Nhưng Thạc sĩ Chiến ⁸ mà mình vẫn nghe trên chương trình Nhịp cầu nhà nông đã cho hoa, lại còn bảo «Tôi xuống tận nơi tiếp sức bà con đánh rầy nâu, khỏi gọi hỏi tôi trên đài, tivi nữa» thì chắc là thật.

Tưởng giống gì lạ lắm, hóa ra hoa mà cán bộ đưa đều là những thứ mọc dại hoặc được trồng quanh nhà lâu nay, nào sao nhái, mười giờ, xuyên chi, đậu xanh, đập bắp... Hoa càng sặc sỡ thì càng thu hút nhiều thiên địch đến trú ngụ và các loài ong đến hút mật. Khi ruộng lúa có sâu, rầy, chúng sẽ lập tức xuống tấn công. Năm được bí quyết ấy nên bà Trang đi khắp ấp kiếm thêm được những loài hoa đồng nội như cẩm tú (tím), trâm ôi (trắng), cúc mặt trời (vàng rực), lại thêm các giống hoa Đà Lạt mà gia đình vẫn trồng làm kiểng trong vườn, trước sân nhà nữa. Tập trung các loại hoa vào trước sân, vô bầu cẩn thận rồi bà chi hội trưởng chi hội phụ nữ áp lại đến từng nhà vận động chị em hội viên.

⁸ Hồ Văn Chiến, Giám đốc Trung tâm Bảo vệ Thực vật phía Nam

Bình thường, mỗi vụ bà Trang phải xịt thuốc ít nhất là ba lần để diệt sâu lá và rầy. Vụ hè thu 2011, bà không phải dùng đến bất cứ loại thuốc bảo vệ thực vật nào. «Tính ra, mỗi vụ tôi tiết kiệm được một triệu đồng/ha», bà cho biết. Năm người theo bà trồng hoa trên bờ ruộng cũng mừng lắm ! Thấy mới tin, vụ sau, 25 chị em tham gia và đến nay, con số đã là 42. «Từ ngày có ruộng lúa bờ hoa, ai cũng chăm đi thăm ruộng. Chiều chiều, sau một ngày làm việc vất vả, chị em lại ới nhau vừa thăm lúa vừa ngắm hoa cho thanh thản đầu óc», bà Trang dí dỏm.

Thú vị hơn, trồng hoa không chỉ giúp diệt sâu, rầy trên ruộng lúa mà còn trở thành một nghề tăng thu nhập cho nông dân ấp Hòa Bình. Tết vừa rồi, gia đình bà Trang bán được 19 triệu đồng tiền hoa kiểng. Các hộ khác cũng kiếm được từ 20 đến 30 triệu đồng. Bà con ai cũng mừng vui, trồng hoa có ba cái lợi : môi trường sạch (vì không phải phun thuốc trừ sâu), lúa bội thu và cảnh quan đẹp. 12 chị em phụ nữ là nòng cốt với bà Trang hiện ngày ngày cần mẫn ương, trồng hoa trên khắp đồng ruộng, đường sá, vườn tược để ước mơ Hòa Bình sớm trở thành «ấp vạn hoa».

Anh Bùi Anh Tuấn, Phó Chủ tịch UBND xã Bình Nghi, cho biết : Hiện mô hình «Cộng đồng sử dụng công nghệ sinh thái để quản lý rầy nâu và các bệnh virus trên cây lúa» đã được áp dụng trên 19,7 ha trong tổng số 192 ha ruộng lúa của ấp. Sau khi sạ lúa được bảy ngày, nông dân mang hoa ra trồng dọc bờ ruộng. Bờ hoa thu hút khoảng 200 cá thể thiên địch/m² gồm đa dạng chủng loại như : kiến ba khoang, bọ rùa, bọ nhện, đặc biệt là các loài ong ký sinh...».

Thạc sĩ Hồ Văn Chiến, Giám đốc Trung tâm Bảo vệ thực vật phía Nam, nhớ lại : «Khoảng tháng 6 năm 2009, tại thành phố Hàng Châu, Trung Quốc diễn ra hội thảo ‘Đa dạng hóa sinh học’. Đoàn Việt Nam tham dự gồm có thầy Nguyễn Văn Huỳnh (Đại học Cần Thơ), anh Lã Phạm Lâm (Viện Khoa học Nông nghiệp miền Nam), anh Nguyễn Văn Khang (Giám đốc Sở Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn tỉnh Tiền Giang, nay là Chủ tịch UBND tỉnh) và tôi. Tại hội thảo, đoàn New Zealand trình bày báo cáo về việc khi họ trồng nho thì bị sâu ăn lá tấn công phải phun nhiều thuốc, sau khi họ trồng xen một loài hoa tím vào giữa thì phấn và mật của nó dẫn dụ thiên địch đến tấn công sâu hại nên không cần phun thuốc bảo vệ thực vật nữa. Ở bang Florida, Mỹ khi cải bị sâu tơ tấn công, họ trồng xen một loài hoa màu trắng cũng cho kết quả tương tự. Bao năm nay, nông dân trồng

lúa ở đồng bằng sông Cửu Long của chúng ta khôn đồn vì rầy nâu. Người ta dám làm trên rau màu thì mình đề xuất thực hiện trên lúa. Khi nghe tôi nêu ý tưởng, các thành viên trong đoàn Việt Nam cũng như Tiến sĩ Kong Luen Heong, nhà khoa học cao cấp, chuyên gia sinh thái học côn trùng của Viện nghiên cứu lúa gạo quốc tế (IRRI) và Tiến sĩ Geoff Gurr, giáo sư sinh thái học ứng dụng tại Đại học Charles Sturt, Úc rất ủng hộ. Tôi nói với anh em mình, dường như ở huyện Cái Bè, tỉnh Tiền Giang, năm nào nông dân cũng đồng loạt ra đồng phun thuốc trước khi nghỉ ăn Tết. Do vậy tôi đề nghị làm mô hình ruộng lúa bờ hoa ở huyện Cái Bè (gần Trung tâm Bảo vệ Thực vật phía Nam, chúng tôi cũng dễ dàng lui tới để điều tra đánh giá cũng như tập huấn nông dân). Anh Khang đề xuất nên làm thêm một mô hình ở huyện Cai Lậy. Khi về nước, chúng tôi thực hiện cả hai mô hình (30ha/mô hình) ở xã Hậu Mỹ Trinh, huyện Cái Bè và xã Mỹ Thành Nam, huyện Cai Lậy của tỉnh Tiền Giang, từ vụ đông xuân 2009 - 2010».

Mang ý tưởng lãng mạn là trồng hoa trên bờ ruộng để thuyết phục nông dân có nguy cơ trở thành... lãng xẹt. Anh Chiến tâm sự : «Khó khăn đầu tiên là rất khó chứng minh cho nông dân thấy tại sao trồng hoa trên bờ ruộng mà lại không cần phun thuốc trừ sâu (cũng chỉ là lý thuyết vì họ và ngay cả cán bộ kỹ thuật cũng chưa

ai thấy tận mắt). Trồng hoa trên bờ thì phải tưới nước ở giai đoạn cây con, mà bờ ruộng thì nhỏ, bà con đi tới đi lui đạp nát hết cây... Tôi cố giải thích nếu như giống hoa tôi cho, bà con chịu khó trồng thì công trồng rẻ hơn các lần phun thuốc trừ sâu, rầy, sức khỏe cộng đồng dân cư nông thôn không bị ảnh hưởng, môi trường sạch, lại có quang cảnh đẹp. Tôi lại đến tận nhà bà con để thăm hỏi, động viên, có khúc mắc gì tôi hướng dẫn giải quyết luôn».

Nói mạnh mẽ nhưng trong lòng anh run lẩy, khuyên không xịt thuốc bảo vệ thực vật, lỡ sâu bệnh nhiều, cuối vụ năng suất giảm, người ta bắt đền thì chết. Thế là anh chỉ còn biết lên ruộng cạn, xuống ruộng sâu để nâng niu từng khóm hoa, động viên bà con cũng là để trấn an mình. Không uổng công, trong suốt vụ thực hiện việc trồng hoa nông dân không phun tí thuốc nào để trừ sâu; chỉ một lần phun thuốc trừ cỏ và hai lần phun trừ bệnh. Anh Chiến lại mời hết lãnh đạo Chi cục Bảo vệ thực vật các tỉnh phía Nam về dự hội thảo đầu bờ trước khi thu hoạch 10 ngày và tư vấn áp dụng mô hình !

Kiên trì thay đổi thói quen

Ngang dọc vừa lúa đồng bằng sông Cửu Long, gặp gỡ, trò chuyện với bà con nông dân, cán bộ khuyến nông và các nhà nông học, tôi nhận ra những nghịch lý

rất buồn cười.

Người nông dân miền Tây mê hoa số một. Công nhà cũng kết bằng những cây hoa giấy, huỳnh đàn, mai chiếu thủy; vạt đất dưới chân ban thờ ông thiên vàng rực sao nhái, đỏ ối mười giờ; cạnh chum nước có bao giờ thiếu cụm trang, điệp muôn sắc; các loài hoa, kiểng đầy vườn... Ấy vậy mà khi các cán bộ kỹ thuật nông nghiệp xuống tận xóm, ấp nói chuyện, tặng giống hoa, khuyên bà con mang ra trồng ở bờ ruộng thì lại được đón nhận hết sức dè dặt, thậm chí là thờ ơ. Lại nữa, bà con rất ưa những thứ đẹp mắt. Thế nên dù cán bộ khuyến nông đã tính toán và khuyến cáo chỉ nên sạ 12kg thóc giống với mỗi công ruộng thì lúa mới lên nhanh, tốt, hạn chế sâu bệnh nhưng bà con vẫn sạ đến 15kg. Lý do họ đưa ra là «sạ nhiều thì lúc lúa lên nhìn mới đẹp» mà bất chấp nó tạo điều kiện cho sâu, rầy làm tổ, sinh sôi. Không cần tiết kiệm 3kg thóc giống nhưng bà con lại rất hà tiện với diện tích bờ ruộng. Nhiều ruộng chỉ chừa bờ tin hin, ai bước không khéo là trượt chân xuống ruộng liền. Rồi cũng vì nóng vội nên cứ gặt xong được vài ngày là bà con đốt rơm, vừa ô nhiễm khói, bụi, vừa mất một nguồn phân hữu cơ tốt. Anh Phùng Mỹ Trung, nhà nghiên cứu đa dạng sinh học, than thở : «Thói quen đốt rơm của bà con còn làm cháy các luống hoa trồng trên bờ hoặc các hạt hoa rụng dưới đất, mất mầm giống. Hơn nữa, việc

này còn xua đuổi, giết chết các loài thiên địch cũng như các loài động, thực vật khác sinh sống trên đồng ruộng, gây mất cân bằng sinh thái».

Anh Bùi Anh Tuấn, Phó Chủ tịch UBND xã Bình Nghi, huyện Gò Công Đông, tỉnh Tiền Giang, tâm sự : «Nhiều tập quán lạc hậu đã ăn sâu vào tiềm thức của bà con nên rất khó thay đổi. Nhưng chúng tôi kiên trì vận động, thuyết phục, nói với 50 người mà có 20 người hiểu và thực hiện là tốt rồi. Từ thành quả của quá trình áp dụng mô hình ruộng lúa bờ hoa, năm tới, UBND xã sẽ phối hợp với Công ty cổ phần Bảo vệ thực vật An Giang và Công ty Lương thực Tiền Giang triển khai chương trình «Cùng nông dân ra đồng» để thay đổi nhận thức, phương pháp canh tác của bà con, sản xuất thực phẩm sạch và tăng giá trị nông sản. Mắt thấy tai nghe, tôi tin bà con sẽ dần đón nhận».

Đến nay, tất cả các huyện, thị xã của tỉnh Tiền Giang và An Giang đều đã áp dụng mô hình ruộng lúa bờ hoa. Ngày 14/3/2012, hội thảo đầu bờ ở huyện Châu Đốc, tỉnh An Giang, nông dân và các nhà khoa học trầm trồ trước 100 ha hoa - lúa đẹp như mơ, không có tí thuốc nào trong suốt vụ, năng suất lúa rất cao. Phong trào đã lan đến các tỉnh, thành phố : Bà Rịa - Vũng Tàu, Long An, Tiền Giang, Bến Tre, Vĩnh Long, Cần Thơ, Kiên

Giang và An Giang với tổng diện tích hơn 2.000 ha. Các tỉnh chưa có mô hình, Trung tâm Bảo vệ thực vật phía Nam sẽ hỗ trợ kỹ thuật để cố gắng thực hiện trong thời gian tới. Những cánh đồng bát ngát của đồng bằng sông Cửu Long giờ không chỉ cho lúa trĩu bông mà còn dập dìu hoa thơm bướm lượn chim chóc hoan ca.

23 - Ăn Ở Làng Thuốc

Thực dưỡng là phương pháp sử dụng thức ăn để phòng tránh bệnh tật và cải thiện sức khỏe. Hơn thế nữa, nó là triết lý về sự hài hòa giữa tự nhiên và con người, là quy luật về âm dương. Nó vừa là khoa học vừa là nghệ thuật sống. Thế nên nhìn thức ăn, cách ăn để biết con người là vì thế.

Khoa học và đẹp đẽ

Ngỡ ngàng là cảm giác đầu tiên của tôi khi đặt chân đến làng Phước Nhơn, xã Xuân Hải, huyện Ninh Hải, tỉnh Ninh Thuận. Không giống như đa số làng Chăm là nhìn cằn cỗi vì hiếm bóng cây, Phước Nhơn tươi nhuận nhờ thảm xanh và hoa trái. Không hổ danh là một làng thuốc nam, đi khắp thôn, đâu đâu tôi cũng gặp những ngôi nhà có vườn rộng, có vườn rau, vườn thuốc, thậm chí đến cả hàng rào quanh nhà cũng được đan bằng những cây rau, cây thuốc như thầu dầu tía, nhàu, đẹp, chùm ruột, chùm ngây, núc nác... Hoa cối xay vàng, hoa vông nem đỏ, hoa nhàu trắng, hoa mơ tam thể tím... khoe sắc đưa hương gọi ong bướm dập diu, chim chóc ríu ran.

Điểm đến của tôi là nhà chị Kiều Maily ở thôn Phước Nhơn 3, tác giả cuốn sách *Độc đáo ẩm thực Chăm* (NXB Văn hóa - Văn nghệ thành phố Hồ Chí Minh, 2014). Cuốn sách giới thiệu tỉ mỉ 87 món ăn, đồ uống độc đáo của dân tộc Chăm.

Người Chăm vốn hiếu khách. Họ có câu tục ngữ «Khách bước vào cổng như mang cái giàu vào nhà». Thế nên pha xong ấm trà để tôi ngồi trò chuyện với bố mình rồi chị Maily liền đi làm cơm đãi khách. Loáng một cái, mặt bàn đá kê dưới gốc me già trước sân đã bày đầy món ăn. Khai vị là món rau trộn với hàng chục loại lá : nêm (xoan) - ăn đắng nhưng trị được bệnh đau lưng), lá da đá (trị bệnh đường ruột), lá măng cầu (ăn mát), lá keo (chữa táo bón, tan máu bầm), lá đông, lá me, lá đẹp, lá khô qua, lá é, lá chùm ruột, lá húng chanh... Món canh thanh nhiệt (canh đắng) nấu bằng trái hoặc lá khô qua rừng, rau đắng, trái cà bát, trái đu đủ xanh, cá cơm... ăn rất đắng, ai mới ăn một lần thì không thể nuốt được. Nhưng ai ăn quen thì lại thấy ngon, lại là bài thuốc thanh nhiệt, giải độc. Món nước lèo thịt dê ăn kèm với thân non của cây chuối hột, lá lốt, lá chùm ruột, ớt xoài, ớt lim... thái mỏng trộn đều. Khi ăn phải chấm thịt dê và rau với mắm nêm. Nước luộc dê đun sôi, cho gạo rang giã nhỏ, cà chua cắt miếng, đun chừng năm phút bắc xuống nêm ớt, muối, hành, mắm nêm, lá

me non bằm nhỏ. Lạ lùng nhất đối với tôi là món com trộn (lithei jrau) được làm từ com nguội, cá nục chiên xé nhỏ, lá dong, lá xoài, lá đẹp, mắm nêm... Tất cả mang trộn đều cho thấm với mắm, ăn kèm với cà giòn, cà dĩa. Tráng miệng là món chè hạt é, chè hạt sen, trái xoài, nho, đu đủ... Tất cả đều là cây nhà lá vườn, sạch, ngon, bổ, đủ vị mặn, ngọt, bùi, cay, đắng, chát, chua.

Nhìn cơ cấu bữa ăn của người Chăm ở đây, ta sẽ thấy có rất nhiều bài thuốc hạ nhiệt giảm sốt, thanh nhiệt giải độc. Còn hỏi về những loại bệnh mà các thầy thuốc hay chữa thì thấy có rất nhiều bài thuốc chống thấp khớp giảm đau...

Sau giấc ngủ trưa, tôi theo chân ông Kiều Tím, 54 tuổi, bố chị Kiều Maily, lên núi lấy thuốc. Ông Kiều Tím đã có hơn 20 năm bôn ba khắp chợ cùng quê ăn com thiên hạ để làm thuốc. Chúng tôi rong xe máy đến chân núi, dựng xe vào vệ đường, lấy lá cây phủ lên che nắng rồi đeo ba lô, bao tải ngược lên những triền đá trắng cheo leo, gập ghềnh của núi Chà Bang. Lặn lội cả chục cây số đường rừng, đến năm giờ chiều, chúng tôi lấy được hai bao tải thuốc. «Những cây thuốc gia truyền mới phải đi xa để lấy. Còn những cây thuốc bình thường thì lấy ở quanh nhà hoặc mua của người ta cũng được», ông Tím cho biết. Làng Phước Nhơn làm ăn

theo quy trình chuyên nghiệp hóa, có những người ở làng chuyên khai thác, trồng trọt, chế biến thuốc rồi trữ ở nhà. Những người đang đi bán ở xa, hết thuốc chỉ cần gọi điện thoại về là họ gửi từng bao tải thuốc theo xe ô tô, tàu hỏa... đến tận nơi. Làng có 14 đại lý thuốc như vậy.

6 giờ chiều về đến nhà, người tôi mới nhừ. Ông Tím ra ngay hàng rào quanh nhà hái một nắm lá cối xay, sả, bưởi, tre, mần tưới, mần trâu... vào đun cho tôi một nồi nước tắm. Ngâm người trong thùng nước thuốc nóng chừng 15 phút, mồ hôi tôi túa ra đầm đìa, mọi mệt mỏi tan biến, người nhẹ bẫng, thơm mát.

Từ xưa đến nay, nhắc đến người Chăm ở tỉnh Ninh Thuận là người ta nhắc đến hai nghề truyền thống là nghề dệt thổ cẩm ở Mỹ Nghiệp và nghề gốm ở Bàu Trúc. Kết quả điều tra cây thuốc và bài thuốc của người Chăm đã phát hiện một nghề mà rất đông người Chăm ở nhiều địa bàn tham gia đó là nghề thuốc nam gia truyền. Ông Tài Rài, 65 tuổi, lương y đa khoa - Chủ tịch Hội Đông y xã Xuân Hải, cho biết : Không ai rõ tổ nghề thuốc làng Pabblap⁹ là ai. Ông nghe ông nội mình kể rằng ngày xưa có bà già tên là Đỏ tự lên núi chặt, hái

9 Tên Chăm của làng Phước Nhơn và An Nhơn của xã Xuân Hải, huyện Ninh Hải, tỉnh Ninh Thuận

cây thuốc về phơi khô rồi mang đi bán ở Phan Rang, Phan Thiết, Sài Gòn. Thấy bà bán được nên dân làng học theo.

Làng Pabblap hiện có ước chừng hơn 1.500 người đang đi bán thuốc nam ở khắp nơi. Trong đó có 700 hội viên của Hội Đông y xã Xuân Hải (550 hội viên ở làng Phước Nhơn và 150 hội viên ở làng An Nhơn). Đa số hội viên đều đi làm ăn xa, người hiện ở xa nhất là ông Nguyễn Sách, 82 tuổi, đang bốc thuốc ở Mỹ; còn mọi người tỏa đi khắp nơi trong cả nước và sang Campuchia, Lào, Thái Lan, Trung Quốc...

Hội Đông y tỉnh Ninh Thuận đã thực hiện điều tra cây thuốc, bài thuốc của người Chăm và phát hiện họ đã sử dụng 679 cây thuốc và vị thuốc của 324 loài thuộc 78 họ thực vật để làm 677 bài thuốc, chữa 90 bệnh. Các nhà nghiên cứu chia ra theo mười nhóm bệnh là : các thuốc an thần, gây ngủ; các thuốc chống viêm giảm đau, trị thấp khớp; các thuốc trị cảm sốt, thanh nhiệt và trị sốt rét; các thuốc chữa ho, trị hen suyễn; các thuốc trị cao huyết áp và các bệnh về máu; các thuốc trị lỵ, ỉa chảy, táo bón; các thuốc trị các bệnh ở gan mật; các thuốc điều hòa kinh nguyệt; các thuốc bổ tăng sinh lực, tăng khả năng miễn dịch; các thuốc khác. Người Chăm chữa được rất nhiều chứng bệnh thông thường trong

cộng đồng, nhưng nổi trội tập trung ở một số bệnh về khớp, đau nhức cơ thể, đau thần kinh tọa, các bệnh về phụ nữ, đau dạ dày, u, ung thư...

Chị Kiều Maily, nhà thơ - nhà nghiên cứu văn hóa Chăm, thì lí giải về nghề thuốc của làng Pabblap mình : «Với đặc thù sống gần gũi với thiên nhiên, người Chăm biết sử dụng các loại cây, cỏ để chữa bệnh. Nghề làm thuốc của người Chăm đã có từ lâu đời, nhưng nếu hỏi do đâu mà ra, thì không một ai trong làng nhớ nổi nguồn gốc xuất xứ. Hình như từ khi lập làng đã có nghề làm thuốc, cứ thế mẹ truyền con nối, hết đời này sang đời khác. Với sự hiểu biết về tâm sinh lí, đồng thời do bí quyết từ cha mẹ truyền lại, kết hợp với sự mát tay của từng cá nhân mà mỗi thầy thuốc chế biến thang thuốc theo kiểu riêng của mình.

Cây thuốc nam như một món quà của thiên nhiên ban tặng người dân Chăm nơi đây. Con cháu trong làng đều được học làm thuốc từ ông bà, cha mẹ. Ban đầu đưa con theo cha mẹ lên rừng hái thuốc, học cách phân biệt các cây thuốc, nghe giảng giải về dược tính của chúng. Sau đó, họ sẽ được ba mẹ, người lớn tuổi dạy lại kinh nghiệm bắt mạch, bốc thuốc. Lớn lên thì họ lại nối gót cha mẹ đi bán thuốc để mưu sinh và để chữa bệnh cho mọi người. Cứ thế, nghề thuốc trở thành nghề truyền

thống.»

Sinh ra và lớn lên tại làng thuốc, lại được bà ngoại truyền cho niềm đam mê ẩm thực truyền thống từ năm 14 tuổi nên chị Kiều Maily luôn đầu đầu quảng bá văn hóa dân tộc. Chị đã bỏ ra mấy năm trời đi nghiên cứu, tự thực hiện các món ăn, tự chụp ảnh và viết về các món ăn để làm cuốn sách *Độc đáo ẩm thực Chăm*. Không chỉ mô tả kỹ lưỡng công thức chế biến, Kiều Maily còn nêu bật được đặc trưng nhân học trong các món ăn. Nhờ chị, chúng ta biết trong lễ cúng (ngak pabe) hoặc trong lễ cưới của người Chăm Bani không thể thiếu món canh thịt dê nấu với rau củ quả. Trong các cuộc lễ của người Chăm ở hai tỉnh Ninh Thuận và Bình Thuận không thể thiếu món nước lèo thịt dê (la munut pabe), bởi đây là món ngon được chế biến từ thịt con vật được hiến tế lên Yang. Người Chăm có câu tục ngữ «Nước lèo làng Như Ngọc, canh rau môn làng Hữu Đức», làng Như Ngọc ở Ninh Thuận nổi tiếng về nước lèo (la munut) một phần do nguồn nước, một phần do mẹ truyền con nối nên nước lèo ở đây có mùi vị đặc biệt. Canh rau môn nấu với xương trâu rất được ưa chuộng trong cộng đồng người Chăm. Đây là loại canh nấu phục vụ cho lễ tế trâu (ngak kabao) của người Chăm Bà la môn (Brahman) hay trong đám tang (padhi) của người Chăm Bani. Người Chăm gọi rau môn là jăm gò. Rau môn là

một loại rau rừng, rất thơm ngon và sạch, tự mọc trong các vũng nước, ao, hồ trên rừng hay ven động cát. Rau môn lại dễ trồng, chỉ cần nhổ một, hai cây về trồng là nó sẽ mọc lan ra đầy hồ, đầy vũng. Nhưng với điều kiện là nước phải ngọt và đảm bảo không cho trâu, bò, heo, gà, vịt phóng uế. Từ bản chất tự sinh sôi nảy nở, ngon ngọt đó của rau môn mà người Chăm kỳ vọng, ước mong sao người chết sớm được đầu thai để tiếp tục nối dòng như rau môn vậy. Do đó mà trong các lễ tang, lễ cúng, mâm cúng luôn có bát canh rau môn. Các món canh đa dạng, ngon và chiếm vị trí quan trọng như vậy nên người Chăm mới có câu tục ngữ «Jag bbang ia, gila bbang athar» (Khôn ăn nước, dại ăn cái) v.v... Chính vì thế, theo Thạc sĩ William B. Noseworthy, Đại học UW-Madison, Hoa Kỳ, «Đây là cuốn sách ẩm thực đầu tiên của một tác giả người Chăm được nghiên cứu công phu và có những món ăn thật phong phú và hấp dẫn.»

Thị trường 10 tỉ USD

Ông Trần Văn Ôn, Phó Giáo sư - Tiến sĩ dược học - nhà giáo nhân dân - Trưởng bộ môn Yhọc vật, Đại học Dược Hà Nội, cho rằng : Từ xưa đến nay chúng ta vẫn thường nghĩ dược liệu chỉ dùng để làm thuốc. Trong khi đó dược thiện (đồ ăn thức uống, thực phẩm chức năng sản xuất từ dược liệu), hương liệu, mỹ phẩm... mới

là một thị trường khổng lồ. Nếu chỉ đơn thuần là dược liệu, chúng ta chỉ tiếp cận được thị trường trị giá một tỉ USD, nhưng nếu làm được thiện, chúng ta sẽ tiếp cận được thị trường trị giá mười tỉ USD.

Thật vậy, một trong những giá trị so sánh của Việt Nam chính là văn hóa dược liệu. Việt Nam đứng thứ 16 thế giới về sự đa dạng sinh học cây thuốc. Nền kinh tế dược liệu dựa trên cảnh quan của các vùng trồng dược liệu, văn hóa bản địa của những cộng đồng trồng dược liệu, khai thác, buôn bán dược liệu. Phát triển tri thức bản địa, văn hóa dược liệu sẽ thúc đẩy phát triển du lịch, là một giá trị so sánh của Việt Nam.

Hiện nay có rất nhiều sản phẩm dược thiện được phát triển ở Việt Nam như : bún dược liệu Hoàn Bồ (Quảng Ninh), phở trà xanh Thái Nguyên, mì tam giác mạch Hà Giang, bột dinh dưỡng chùm ngây, rượu vang sim Phú Quốc, rượu vang nho Ninh Thuận, mật ong bạc hà Mèo Vạc (Hà Giang), tinh dầu trầm Lăng Cô (Thừa Thiên - Huế), nước hoa trà xanh Đà Lạt...

Nhìn cách một người kiếm thức ăn, nấu ăn và ăn, ta sẽ hiểu được môi sinh, trí tuệ và tâm hồn của họ. Chính vì thế nên du lịch ẩm thực thật lí thú. Bà Nguyễn Thị Thu Hà, Giám đốc Công ty TNHH Tuổi Trẻ, chia sẻ : «Được tham gia từ đầu đến cuối quá trình tìm kiếm,

săn bắt, hái lượm thức ăn, nấu ăn, thưởng thức món ăn cùng người bản địa, du khách sẽ hiểu hơn về môi trường sống, tri thức bản địa, phong tục tập quán... của những vùng đất, những cộng đồng người mà mình được may mắn cùng ở, cùng làm, cùng ăn. Đó là những kỉ vật vô giá sau mỗi chuyến đi của họ.»

24 - Đẹp Nghề Thổ Cẩm Chăm

Mỹ Nghiệp (thị trấn Phước Dân, huyện Ninh Phước, tỉnh Ninh Thuận) là một làng cổ độc đáo của người Chăm, nổi tiếng với nghề dệt thổ cẩm. Bà tổ quê hương dạy phụ nữ Chăm dệt vải, nhưng chỉ có ở Mỹ Nghiệp, nghề này mới thăng hoa.

Dệt vải giỏi là phụ nữ lí tưởng

Theo cả sử Hải Quý, trụ trì tháp Pô Nugar ở làng Hữu Đức, xã Phước Hữu, huyện Ninh Phước, tỉnh Ninh Thuận, tương truyền rằng chính Pô Inur Nugar (thần mẹ xứ sở), tức bà Thiên-Y-Ana là vị tổ sư của nghề dệt thổ cẩm Chăm. Sách cổ chép rằng Pô Nugar dạy người Chăm làm nghề dệt. Truyền thuyết kể : Ngày xưa, từ thuở hồng hoang, khi con người mới xuất hiện trên trái đất thì Pô Nugar đã giáng thế xuống trần gian, sinh sống với người Chăm một thời gian rồi đi lấy chồng Trung Hoa. Sau đó bà trở về xứ Chăm dạy người Chăm cày cấy, trồng lúa; dạy phụ nữ biết dệt vải, quay xa. Ngoài ra bà còn dạy người Chăm biết tổ chức nhà nước, hành chính và xây dựng đền tháp để thờ các vị thần.

Bên cạnh truyền thuyết, người Chăm Mỹ Nghiệp còn có tập thơ Ariya Patauw adat kamey (thơ dạy đạo lí đàn

bà) và tập thơ Ariya Muk Truh Paley (thơ bà tổ ẩm quê hương) đều có đề cập việc dệt vải của phụ nữ Chăm. Hai tập thơ này đều xem chuyện dệt vải là tiêu chuẩn đánh giá đàn bà khéo tay, đảm đang. Đó là một trong những tiêu chuẩn về mẫu đàn bà Chăm lí tưởng, đẹp người, đẹp nết.

Nghề dệt của người Chăm cũng được các nhà chép sử người Việt, người Trung Hoa ghi chép. Trong Vân đài loại ngữ (viết ở thế kỷ thứ XVIII), Lê Quý Đôn chép : «... ở Lâm Ấp ¹⁰ sản xuất cây cát bối, hoa nó như lông ngỗng, gỡ ra, dệt làm vải thì không khác gì với vải gai cả.»

Sách Thủy kinh chú chép : «Ngoài trồng bông kéo sợi, nhuộm sợi, dệt vải, người Chăm còn biết trồng dâu nuôi tằm, ươm tơ dệt lụa. Phụ nữ dệt vải và lụa. Vải tàng trữ trong kho các vua chúa ngày xưa chứng tỏ họ dệt rất khéo, biết dùng sợi màu xen vào những sợi ngang để dệt bằng những họa tiết mỗi mặt một kiểu khác nhau, không phân biệt đâu là phải, đâu là trái.» «Y phục vua có áo bào bằng lụa hoa văn vàng trên nền đen và xanh lá cây.» «Người Chăm trước kia trồng dâu nuôi tằm và trồng bông. Đến mùa bông nở, quả bông nở ra, bông trắng như lông ngỗng. Người ta lấy bông ra để kéo sợi

thành vải thô đan truội đi, trông giống như vải nho. Nhuộm đi, dệt thành vải ngũ sắc và vải lông đốm.»

Sách Thông điển chép : «Đàn ông và đàn bà Chiêm Thành đều quần ngang một mảnh vải cổ bối.»

Cựu Đường thư cũng nói đến vua choàng một tấm vải trắng mịn. Ngoài ra, các loại trang phục của vua và quý tộc cung đình Chăm như cái sampot hiện còn trong kho... được dệt chen vào đó các họa tiết bằng lụa trắng và đen có điểm chỉ vàng trên nền chỉ đỏ thành những hình garuda ¹¹ trong các dáng điệu nhảy múa hay cầu nguyện và những con vật kì dị khác đã làm tăng vẻ đẹp mượt mà, đa sắc của vải lụa Chăm.

Vải và cách ăn mặc của vua Chăm cũng được ghi lại trên các bia kí. Trên bia kí Lai Trung ở Huế có phần mô tả cách ăn mặc của vua Champa là Indravarman III (918) rằng áo vua có dệt đính nhiều vàng, bạc. Bia kí Pô Nugar cũng đề cập vua Chăm là Wikratavarman III (854) mặc áo đen và xanh có đính hoa văn và chỉ làm bằng vàng. Áo khoác cũng được làm bằng vải thô dệt chỉ bằng vàng rất đẹp.

11 Chim thần

Trên các phù điêu, tượng thờ ở các đền tháp cũng có dấu ấn rõ nét của vải Chăm. Tượng thần Siva, vũ nữ Apsara với những dải áo mỏng được trang trí bằng những hoa văn đẹp mắt, tinh vi. Bức phù điêu chạm khắc trên tường ở đền tháp Angkor, Campuchia mô tả cảnh đội quân Champa tiến đánh Angkor vào thế kỷ XIII cho thấy binh lính Champa mặc quần ngắn có đeo dải Bà la môn, mặc áo ngắn cụt tay có dệt hoa văn, đầu đội mũ.

Từ các nguồn tư liệu trên, chúng ta có thể khẳng định được rằng, ngay từ thời xa xưa, nghề dệt của người Chăm đã rất phát triển, phổ biến rộng rãi trong cư dân. Sản xuất ra nhiều sản phẩm đa dạng, phong phú và đạt đến độ tinh xảo.

Sau khi vương quốc Champa tan rã, đặc biệt là từ năm 1832, vua Minh Mạng bắt người Chăm theo phong tục và ăn mặc theo kiểu người Việt nên nhu cầu về vải mặc truyền thống cho các vua chúa, quý tộc Chăm không còn nữa. Cho đến đầu thế kỷ XX, cùng sự biến đổi về kinh tế - xã hội, sự xuất hiện của nhiều vải công nghiệp là nguyên nhân làm cho nghề dệt truyền thống ở các làng Chăm bị mai một, biến mất, chỉ trừ Mỹ Nghiệp.

Mẹ truyền con nối

Làng Mỹ Nghiệp hay Nha Tranh, có tên tiếng Chăm là Chakleng thuộc thị trấn Phước Dân, huyện Ninh Phước, tỉnh Ninh Thuận. Làng nằm về phía nam trung tâm thành phố Phan Rang - Tháp Chàm khoảng 9km. Mỹ Nghiệp (nghề đẹp) là tên mới được đặt cho làng từ thời vua Bảo Đại. Đây là đất văn vật của vương quốc Champa cổ mà tên còn được tìm thấy trên bia kí. Tương truyền rằng ông bà nuôi của Pô Klong Garai, vị vua trị vì vương quốc vào thế kỉ thứ XII đã sinh ra ở đất này.

Tục ngữ Chăm có câu : «Chok murong krong birak», nghĩa là «Núi hướng nam, sông hướng bắc». Đây được xem là vị trí tốt nhất của một làng, theo quan niệm dân gian Chăm. Chakleng hội đủ yếu tố địa linh sinh nhân kiệt. Bởi là một làng cổ nên khu vực xung quanh làng tập trung nhiều di tích lịch sử giá trị. Phía nam có di tích Pô Nai trên núi Chà Bang, phía tây có tháp Pô Rômê, gần hơn là Kut Raglai ở đầu làng được dựng từ thế kỉ thứ XVI.

Chakleng còn là làng tập trung nhiều nhân vật được biết đến trong xã hội Chăm hiện đại. Nhưng Mỹ Nghiệp nổi tiếng hơn cả với nghề dệt thổ cẩm truyền thống.

Ông Inrasara, nhà nghiên cứu văn hóa Chăm, một người dân của làng, lý giải : Nói đến nghề dệt thổ cẩm là nói đến vai trò của người phụ nữ. Đây là nghề mẹ truyền con nối. Một trong những tiêu chuẩn đạo đức được bà tổ quê hương đặt ra cho phụ nữ Chăm là phải thông thạo nghề dệt. Cho nên có thể nói nghề dệt thổ cẩm được truyền bá đều khắp trong các làng Chăm. Qua quá trình lịch sử, nghề truyền thống này cũng đã mai một đi nhiều. Hiện nay nghề dệt thổ cẩm đang được lưu truyền tại ba làng Chăm ở Bình Thuận và Ninh Thuận. Trong đó Mỹ Nghiệp là trung tâm dệt sản xuất đa dạng mẫu mã nên được biết đến nhiều hơn cả. Nguyên do là bà tổ quê hương dạy nghề dệt cho tất cả phụ nữ Chăm sản xuất tự cung tự cấp nên tất cả người nữ ở tất cả các làng Chăm đều biết dệt. Riêng làng Chakleng được bà truyền dạy tất cả hoa văn quý, phục vụ cho mọi tầng lớp xã hội.

Để dệt vải người ta dùng hai loại khung : loại dệt dạng tấm và loại dệt dạng dải. Từ hai loại khung này, người nữ Chăm đã tạo ra được nhiều hoa văn khác nhau, trông rất đẹp mắt.

Trong xã hội Chăm, người ta có thể phân biệt giai cấp hoặc mức độ sang hèn chỉ qua hoa văn trên y phục. Như người đàn bà Chăm thuộc tầng lớp trên thì mặc chăn

Biyôn có hoa văn trang trí là hăng, arut hay hêt còn người phụ nữ tầng lớp dưới thì mặc chăn Biyôn harek...

Thường thì nghệ nhân Chăm mô phỏng hình con vật để làm ra hoa văn, và họ dùng tên con vật đặt cho hoa văn đó. Như bingu kacăk là bông thần lằn, bingu garut là bông chim thần... Bên cạnh hoa văn hình con vật, người Chăm có nhiều loại hoa văn khác như hoa văn kỉ hà, đặt tên theo hệ hình học, hoa văn bingu jal (bông lưới), vì hình hoa văn giống mắt lưới...

Thổ cẩm Chăm có vài hoa văn có tên bắt đầu bằng tuk: bingu tuk bamuk, bingu tuk pateh, bingu tuk kamang... Trong đó bingu tuk kamang được coi là quý nhất. Muốn làm nên tấm thổ cẩm có hoa văn này, thợ dệt phải đạt đến một cấp bậc nhất định, và nhất là phải làm lễ cúng dê tế thần.

Trong tiếng Chăm, kamang xuất phát từ tên một vị thần : Kemang. Tên vị thần này còn được dùng đặt tên cho một điệu múa Ragăm Kamang. Tương truyền chính vị thần này một hôm nọ đã xuống trần truyền nghề cho một người duy nhất biết đến hoa văn tuk kamang. Trong làng, rất ít người đạt đến trình độ tinh xảo để dệt nên tấm chăn có hoa văn tuk kamang. Để nhớ ơn bậc tiền bối, trước khi làm hoa văn này, người Chăm làm lễ như là cách tạ ơn.

Gia đình của người phụ nữ sắp được tôn vinh chức thợ cả (sư) mời thầy Achar về nhà giết dê cúng thần. Cuộc lễ được tiến hành ngay trong nhà. Buổi chiều, chính bà thợ cả (sư) nghề dệt múa mừng ở ngoài sân. Lễ vật là các món canh dê, dê luộc, cơm hộp... Thầy Achar là người đứng ra làm lễ tục.

Vải Chàm có nhiều màu sắc khác nhau như : trắng, đen, đỏ, vàng nhạt, nâu, chàm, phẩm lục. Trước đây, người ta dùng màu thực vật chế biến từ các loại cây sẵn có ở địa phương. Người Chàm nhuộm màu bắt đầu từ con chỉ. Màu đen (juk) chế ra từ trái muông (trái thị rừng, buah han). Trái muông được hái trên núi đem về giã nhỏ, ngâm lấy nước rồi nấu sôi nhuộm màu. Sau đó đem sợi đã nhuộm ngâm với nước bùn trong ba ngày ba đêm. Để có màu đỏ (bhong), họ lấy cây phun pan chẻ nhỏ ngâm lấy nước, nhuộm sợi khi nào hết màu đỏ mới thôi. Màu đỏ còn được chế biến từ cánh kiến đỏ. Màu đỏ nâu được chế biến từ vỏ cây lih likun. Bóc vỏ tươi đem về chẻ nhỏ ngâm nước nhiều ngày thì ra nước màu đỏ nâu. Loại vỏ cây này có nhiều mủ nên màu nhuộm khó phai. Muốn có màu vàng nhạt (kanhik), họ lấy củ nghệ hoặc cây cóc vang (hapang) giã nhỏ đổ vào lu nước ngâm từ ba ngày đến năm ngày rồi nhuộm sợi. Màu nâu chế biến từ cây phun juong, chặt miếng ngâm lấy nước nhuộm sợi. Màu chàm chế biến từ cây chàm

(hajaw). Họ lấy thân cây chàm (mauw) chẻ nhỏ đem ngâm nước ra màu xanh, xanh nhạt, xanh nước biển rồi nhuộm chỉ. Lấy lá cây chum bầu ngâm nước cũng cho màu xanh. Màu phẩm lục (xanh lá cây, xanh da trời) người Chăm không chế biến mà mua của người Kinh. Màu trắng (bbong) là màu nguyên của sợi, người Chăm không nhuộm màu. Nếu sợi làm từ bông vải thì có màu trắng tinh, sợi làm bằng tơ thì có màu trắng hơi ngả vàng.

Trước khi nhuộm chỉ, người ta nấu nước màu và nhúng chỉ ngập trong thùng nước màu đang sôi. Cuộn chỉ được ngâm trong đó và người ta lấy que đảo chỉ trong vòng 15 phút thì vớt ra đem phơi nắng cho khô.

Không còn trồng bông, nuôi tằm nữa, hiện nay sợi chỉ dệt truyền thống của người Chăm ở Mỹ Nghiệp đã được thay bằng sợi chỉ công nghiệp mua ở thành phố Hồ Chí Minh.

Ông Sakaya, thạc sĩ - nhà nghiên cứu văn hóa Chăm - tác giả cuốn sách Nghề dệt cổ truyền của người Chăm (NXB Văn hóa dân tộc, Hà Nội, 2003), thống kê có 40 hoa văn trên vải Chăm, trong đó có hơn 30 hoa văn truyền thống, còn lại là hoa văn mới du nhập và vay mượn từ các tộc người khác. Đa số hoa văn truyền thống được người Chăm lấy mẫu từ thiên nhiên quanh mình

như : hoa văn quả trám, hột đậu nành, hột lúa nổ, hoa cà dục, dây leo, dây mướp, lá bồ đề, bông mai, mắt gà, chân chó, con thần lằn, cổ chim bồ câu, con bướm, con thỏ, con cua, con rồng, chim thần garuda, chim trảo, chim công, cái neo thuyền, mắt lưới, bong bóng, sao trời... Ông Sakaya phân chia hoa văn thành bốn nhóm : hoa văn thực vật, hoa văn động vật, hoa văn đồ vật và các loại hoa văn khác. Ông cho biết : «Đặc điểm của hoa văn Chăm là một đồ án bao gồm nhiều mô típ khác nhau, có hoa văn chính và hoa văn phụ. Hoa văn chính được bố cục ở trung tâm đồ án, nổi rõ trên nền vải được ngăn cách bằng hai bên viền chạy dọc gọi là đường xe (jalan rateh). Còn mô típ phụ được trang trí hai biên đồ án gọi là jih khauk. Khi gọi tên hoa văn, họ thường gọi tên hoa văn chính trong đồ án. Có nhiều mô típ kết hợp trong một đồ án hoa văn. Một đồ án có thể có ba mô típ đi cùng, xen kẽ nhau thì họ thường gọi luôn ba tên gọi. Tiêu biểu cho trường hợp này là loại hoa văn quả trám, chân chó, neo thuyền.»

Năng động

Từ năm 1991, làng nghề thổ cẩm Chăm Mỹ Nghiệp phát triển mạnh, hội nhập thị trường không những ở các khu vực trong nước như Thành phố Hồ Chí Minh, Nha Trang, Đà Lạt, Buôn Ma Thuột, Đà Nẵng, Huế, Hà Nội

mà còn vươn ra thị trường nước ngoài. Inrahani là cơ sở dệt đầu tiên được thành lập, có quy mô lớn nhất. Ra đời năm 1992 với mười thợ dệt, đến nay Inrahani đã có hơn 100 lao động. Cơ sở đã kết hợp với các công ty may ở thành phố Hồ Chí Minh để tìm đầu ra cho sản phẩm. Không dừng lại ở các sản phẩm truyền thống, cơ sở còn sáng tạo nhiều mẫu mã mới như túi xách, ví, ba lô, áo, mũ... phù hợp với thị hiếu của đông đảo khách hàng.

Mỗi ngày, một người thợ thủ công chỉ dệt được khoảng 3m - 4m thổ cẩm. Bà Lộ Thị Chung, 66 tuổi, đã có hơn 30 năm dệt vải, ngày ngày vẫn ngồi miệt mài bên khung cửi, cho biết : «Mỗi ngày với khung này mình chỉ dệt được 4m thôi. Loại hoa văn này tiếng Chăm gọi là meta menuk (mắt gà), có thể may thành nhiều sản phẩm khác nhau như túi xách, ví, cà vạt, áo...»

Hiện nay 95% gia đình trong làng sống bằng nghề dệt thổ cẩm, có hơn 500 thợ dệt lành nghề cùng hơn 1.000 lao động phụ trợ. Không chỉ dệt vải phục vụ người Chăm, dân làng còn dệt theo đơn đặt hàng và bán cho người các dân tộc khác như Ê Đê, Churu, K'ho, Raglai...

Ông Hàm Minh Thiệu, Chủ tịch Hội đồng quản trị - Giám đốc Hợp tác xã dịch vụ sản xuất kinh doanh dệt thổ cẩm Chăm Mỹ Nghiệp, cho biết : Hợp tác xã ra đời

ngày 31/12/2010 với 25 xã viên, đến nay đã có 80 thành viên. Các thành viên hợp tác xã đang sản xuất hơn 100 mặt hàng chủ yếu phục vụ khách du lịch đến mua tại chỗ và gửi bán ở các nơi. Doanh thu của hợp tác xã từ chỗ vài chục triệu đồng/tháng trước đây, nay tăng lên 70 triệu đồng/tháng, đảm bảo công ăn việc làm ổn định cho xã viên. Bình quân mỗi tháng hợp tác xã đón trên dưới 10 đoàn khách, trong đó có những đoàn cán bộ cao cấp ở trung ương. Từ nguồn vốn Chương trình mục tiêu quốc gia bảo tồn, phát triển làng nghề, hợp tác xã được hỗ trợ 300 triệu đồng để mở mang sản xuất, đẩy mạnh quảng bá thương hiệu. Có thêm vốn trong tay, một mặt ban quản trị mua nguyên liệu với số lượng lớn phân phối cho xã viên sản xuất, mặt khác xúc tiến cử người đến các tỉnh, thành phố lớn tìm kiếm đối tác ký kết hợp đồng cung cấp sản phẩm. Hiện nay, hợp tác xã đã mở được văn phòng giới thiệu sản phẩm ở thành phố Hồ Chí Minh và đang xúc tiến mở thêm ở Thành phố Đà Nẵng. «Để bảo tồn nghề truyền thống, từ năm 2015, chúng tôi đã có dự án phục hồi hoa văn cổ. Hằng năm hợp tác xã tổ chức thi tay nghề để tìm hoa văn còn trong dân. Đến nay, chúng tôi đã phục hồi được 14 hoa văn cổ gồm bốn hoa văn của khung ngòai khổ lớn và 10 hoa văn của khung dây. Chúng tôi đang lên kế hoạch tổ chức hai lớp học để phổ biến sản xuất hoa văn đã phục chế đến

cho người dân», ông cho biết.

Làng dệt thổ cẩm Chăm Mỹ Nghiệp được tỉnh Ninh Thuận chọn là điểm đến của du lịch tỉnh nên cũng được hỗ trợ nhiều để quảng bá thương hiệu, hỗ trợ kinh phí để người dân đi giới thiệu sản phẩm ở các hội chợ thương mại, du lịch cả trong và ngoài nước. Ngoài dệt bằng khung gỗ truyền thống, người dân Mỹ Nghiệp đã đầu tư máy dệt hiện đại để sản xuất nhanh mà vẫn bảo đảm chất lượng.

25 - Người Khắc Hoa Văn Cuối Cùng Ở «Vùng Đất Bằng Thần Thoại»

Quả là không ngoa với cái tên «vùng đất bằng huyền thoại», Đưng K'Nớ ẩn chứa trong nó biết bao điều lý thú. Một trong số đó là câu chuyện về ông Bon Niêng Ha Sào, người khắc hoa văn.

«Muốn tìm hiểu nhiều về văn hóa người Cil ở Đưng K'Nớ hãy ghé tìm ông Bon Niêng Ha Sào,» ông Phi Sồn Ha Nrang, Phó Bí thư Đảng ủy xã Đưng K'Nớ, huyện Lạc Dương, tỉnh Lâm Đồng, đã quả quyết hướng dẫn như thế khi biết chúng tôi lang thang trên đất này.

«Ông già vọ» truyền nghề

Ở Đưng K'Nớ có người đàn ông 60 tuổi tên Bon Niêng Ha Sào là người duy nhất còn lưu giữ gần như đầy đủ nhất những họa tiết truyền thống của người Cil. Đối với người dân nơi đây, cây nêu có vị trí vô cùng quan trọng. Trong các lễ hội lớn, họ thường dựng cây nêu. Bởi cây nêu không chỉ là biểu tượng của sự sống, kết nối giữa trời đất, con người với các vị thần linh (yàng) mà họ còn muốn gửi gắm ở đó những ước mơ, khát vọng chinh phục thiên nhiên nhằm hướng tới một cuộc sống tốt đẹp và bình yên. Mỗi khi tổ chức các lễ

hội, bà con thường dựng cây nêu để mời gọi yàng về dự, chứng kiến và cùng chung vui với buôn làng. Bởi ý nghĩa đó nên người ta rất chăm chút câu nêu. Nó có thể xem như một tác phẩm nghệ thuật đậm chất dân tộc.

Ở Đưng K'Nớ này, khi xã có lễ hội, lúc bà con muốn khắc các họa tiết truyền thống lên xà nhà, hay thậm chí Trung tâm du lịch sinh thái và giáo dục môi trường của Vườn quốc gia Bidoup - Núi Bà ở tận xã Đa Nhim muốn có cây nêu trưng bày... người ta đều tìm về ngôi nhà trên ngọn đồi ở thôn 1, xã Đưng K'Nớ của ông Ha Sào để gõ cửa. Hỏi chuyện về ông Ha Sào, nhiều bà con ở đây đã buột miệng nói ra điều mà họ lo lắng rằng «mai này khi Ha Sào chết đi ai sẽ là người khắc hoa văn cho người Cil».

Mấy chục năm về trước, chàng thanh niên Bon Niêng Ha Sào về sống nhà vợ ở Đưng K'Nớ theo tục mẫu hệ, lệ bắt chồng của người Cil. Và chính bố vợ, Rơ Ông Ha Chiêng, đã truyền những câu chuyện trong mỗi họa tiết hoa văn của người Cil cho con rể Ha Sào trong những lần hai cha con cùng làm việc. Thời gian trôi đi, bố vợ Ha Sào ngày một già, mắt kém, tay run nên bà con ai đến nhờ chạm khắc đều do Ha Sào đảm nhận. Càng làm trình độ càng lão luyện, Ha Sào không chỉ chạm khắc được lên cây nêu mà còn khắc được cả lên tàu thuốc,

cần rượu, sáo, ống đựng tên, hộp đựng thuốc... Ông Ha Sào nhớ lại : «Công việc chạm khắc rất tỉ mỉ và mất nhiều thời gian nên đòi hỏi người làm phải thật kiên nhẫn. Ngày đó mỗi lần mình ngồi dưới bóng cây trước nhà để khắc, ông già vợ mình vẫn ra ngồi chung, mình khắc họa tiết nào ông kể chuyện về họa tiết đó, thế mình mới hiểu. Cái gì cũng vậy, phải hiểu rõ mới làm được chứ.» Và có lẽ với cách chỉ dạy trực quan sinh động, «ông già vợ» của Ha Sào đã chia sẻ với người con rể không chỉ kiến thức, kỹ năng mà hơn hết là tình yêu đối với những họa tiết truyền thống của dân tộc và trách nhiệm mỗi lần khắc chúng. Để rồi dần về sau người ta vẫn đến đây nhờ chạm khắc nhưng đã gọi tên đích danh Ha Sào. Cho đến tận bây giờ, khi đã tự mình khắc lão luyện lên cây nêu, ông Ha Sào vẫn nhớ về những ngày đầu vụng về không biết làm sao khắc cho được những nét vẽ tinh xảo lên thân cây lồ ô thẳng tắp, về người bố vợ cả một đời gắn bó với nét vẽ của người Cil và từ già cuộc đời khi ngoài 100 tuổi.

Vẫn quay cuồng với cuộc sống mưu sinh nên phần nhiều thời gian ông Ha Sào làm việc trên rẫy. Đôi bàn tay của người đàn ông này không hề thô dài, mềm mại như những nghệ nhân, nghệ sĩ thường thấy. Mà đó là bàn tay thô ráp, chai sạn - kết quả của cuộc đời lao động chân tay nhọc nhằn để mưu sinh. Vậy nhưng khi

bỏ cây xà gạc, cái cuốc, cầm con dao pis nhỏ nhất trong bộ dao của người Cil và rất sắc bén để khắc hoa văn thì Ha Sào cũng như bao nghệ sĩ khác, nhập tâm và quên tất cả mọi chuyện để thả hồn vào tác phẩm. Người đàn ông dạn dày sương gió cầm chiếc dao nhỏ, ánh mắt chăm chú qua cặp kính lão để khắc từng nét, từng nét một lên thân cây lồ ô như đặt trọn tâm huyết vào đó vậy. «Không đơn thuần là nét vẽ trang trí mà đó là tất cả những gì diễn ra trong cuộc sống của người Cil từ thời ông bà đến tận bây giờ,» ông Ha Sào đã mở đầu như thế khi nói với chúng tôi về những họa tiết của người Cil.

Mỗi họa tiết là một câu chuyện

Ông Ha Sào vừa hoàn thành xong cây nêu ngắn để trong nhà cho một gia đình ở Đầm Ròn nhờ làm để dựng trong nhà mới. Trên cây nêu ấy có mười họa tiết liền nhau từ trên xuống dưới. Cầm cây nêu trong tay, ông Ha Sào giảng bài cho chúng tôi bài học vỡ lòng về những họa tiết của người Cil. Ông nói «mỗi hoa văn đều mang một ý nghĩa khác nhau : wiềh (xà gạc) vật dụng không thể thiếu của người Cil, ai lên rẫy, lên rừng trong tay đều có xà gạc. Đây cũng là dụng cụ để phát nương làm rẫy có cái ăn hàng ngày. Sonual (lưới bắt cá) là dụng cụ bà con mình bắt cá ở suối. Nếu bắt cá về kho thì chỉ bắt cá lớn, cá nhỏ mắc vào lưới thả ra. Còn

nếu bắt cá nấu canh thì chỉ bắt con nhỏ thôi, thả cá lớn ra khỏi lưới. Mặt tongê (mặt trời) không có mặt trời là không có sự sống, có ánh sáng con người mới sống được trên trái đất này. Kòn pì (con chồn) nó khôn lắm, bà con mình tría hạt chỗ nào nó tới chỗ đó bới lên ăn. Bởi thế khi gieo hạt xong bà con đặt bẫy chồn ở đó. Matsem (mắt chim) chim bay trên cao nên mắt chim sẽ thấy hết cả núi rừng. Sề rơndòt (răng cưa) ngày xưa ông bà mình có tục cưa răng, đàn ông cưa hết răng cửa ở trên, đàn bà cưa nhọn hàm răng dưới. Răng cưa xong được nhuộm đen bằng lá rừng. Con trai con gái mà chưa cưa răng, chưa nhuộm răng sẽ không được lấy vợ, lấy chồng. Nha guôl (lá dùng đình) để che nắng che mưa...»

Có khoảng mười họa tiết thường xuyên xuất hiện trên các đồ án trang trí, còn các họa tiết ít xuất hiện thì rất nhiều. Tất cả đều mô phỏng những hình ảnh có thật, những loài động vật, thực vật ở xung quanh mình. Họa tiết khó khắc nhất là sơ nang vì có uốn lượn quanh co, nhỏ. Dễ khắc nhất là hình mắt chim. Dùng dao khắc xong thì lấy nhọ nôi trét lên hoa văn để nó kết hợp với vỏ của vật khắc thành màu đen - vàng, đen - trắng.

Những lời lý giải chân chất của người đàn ông ấy như vẽ ra trước mắt chúng tôi cả bảo tàng triết lý sống của một dân tộc. Đó là cách những người Cil xưa sống

và hòa hợp với thiên nhiên để sinh tồn và làm đẹp cuộc sống. Có thể bởi vì thế mà trải qua bao thăng trầm, bao thời gian, rừng nơi đây vẫn xanh ngút ngàn. «Rừng là mẹ thiên nhiên. Rừng cho ta nhiều thứ trong cuộc sống. Người Cil xưa giữ rừng như máu thịt, phá rừng chẳng khác nào đưa con bất hiếu», ông Ha Sào quả quyết.

Trong căn nhà nhỏ làm bằng gỗ nhìn ra bốn bề là núi đồi trùng điệp của ông Ha Sào có đủ một bộ chiêng, cây nêu trong nhà, tàu thuốc, cần rượu... được chạm khắc những hoa văn truyền thống của người Cil. Vít cần rượu bằng mây trong tay để mời khách phương xa ghé thăm nhà, rượu cần do con gái mình ủ, ông Ha Sào nói rằng : Ông bà mình ngày xưa, làm gì cũng có lý do hết. Họ tạc khắc trên cây nêu để gửi tới thần linh phù hộ cho cuộc sống tốt đẹp. Khắc trên tàu thuốc của người già để nhắc nhớ dạy con cháu, khắc trên cần rượu để dù buồn hay vui cũng không được quên những giá trị văn hóa. «Không được dùng cần rượu có gắn vôi nhựa đâu nhé, người Cil mình xưa dùng cần rượu làm bằng thân cây mây. Mây mang về được cạo sạch vỏ, đem phơi khô, rồi lấy thanh thép nhỏ, nung đỏ xuyên qua (thông dọc thân để cho đứt đốt). Đầu cuối cùng của cần rượu được đóng chặt và đục hai lỗ nhỏ hai bên, tránh vỏ trấu chui vào cần. Bên ngoài cần rượu được gắn một khúc đuôi nhím (grung soma), để đến khi uống hết lượt của mình, người

uống sẽ rung cần kều lách cách, người bên cạnh hiểu í mà thêm nước vào. Người Cil mình uống rượu không tự rót đâu, phải để bạn rót. Tự rót là bị phạt đấy.» Trong chén choáng hơi nồng của vò rượu cần ủ kỹ, ông Ha Sào càng say sưa kể rí rả những câu chuyện của người Cil như cơn mưa rừng rả rích, êm đềm và đầy huyền hoặc.

Trân trọng tình yêu văn hóa truyền thống và tài hoa, tri thức của ông Ha Sào, một số công ty du lịch như Trekker, Vietnam And You, Gori Vietnam đã hợp tác với ông để phát triển loại hình du lịch khám phá thiên nhiên và văn hóa bản địa ngay tại Đưng K'Nớ. Anh K'Vâng, hướng dẫn viên du lịch kỳ cựu, người nối kết giữa ông Ha Sào và các công ty du lịch, cho biết : Du khách đến với ông Ha Sào để được sống trong văn hóa của người Cil. Thứ họ mang về là những câu chuyện và những cần rượu, tẩu thuốc, cây xà gạc... có khắc hoa văn của người Cil. Ngoài những vật dụng với đầy đủ họa tiết của người Cil, ông Ha Sào còn phối hợp với công ty này để sưu tầm lại một bộ đồng la (chiêng) hoàn chỉnh của người Cil xưa. Tiếng chiêng vang lên cùng những câu chuyện văn hóa trong ngôi nhà nhỏ trên đồi ấy còn đưa chúng tôi đến với những câu chuyện không dứt nơi «vùng đất bằng huyền thoại»...

Box

«Hiện tượng trang trí ứng dụng đầu tiên là điêu khắc, bằng dao, trên tre hay gỗ mềm; rồi đến chạm trên đồng. Một con dao Tây Nguyên cho ta thấy việc chuyển từ cái ích dụng sang cái thẩm mỹ vô tư : dao dùng để lao động, cán dao để cho đẹp. Họa tiết trên đó thuần túy mang tính trang trí và hình học : những đường thẳng, những gạch chéo, những sọc chữ chi, những hình thoi v.v... Khi nó mang tính tượng hình, điều rất hiếm thấy, thì cũng cực kỳ cách điệu. Cán công cụ, ống điều, hộp đựng thuốc, ống tròn đều được trang trí như vậy.

(...)

Truyền thuyết về việc phát minh ra nghề vẽ : «Dưới âm phủ, người anh hùng Ding-Dong khám phá ra việc sử dụng các màu. Ông dạy cho sứ giả của mình là con quạ (nó trở thành đen sau khi toàn thân bị nhận cả một hũ chất màu). Đến lượt nó, quạ lại dạy cú muỗi, cú muỗi lại dạy cho Du và Dong-Rong trên mặt đất nghệ thuật trang trí.»

Màu đen lấy từ thực vật; người ta lấy nhựa một loại cây gọi là ti, nấu với than cho đến khi trở thành một thứ bột nhão hơi quánh. Màu đỏ làm bằng chất khoáng; đó là một thứ nước hòa tan một loại đá bở gọi là gur. Lá

doac cũng được dùng làm màu đỏ, hơi đậm hơn. Cây cọ đề vẽ chỉ là cái que tre vót đơn giản. Các loại màu truyền thống này rất bền; nước không xóa được; chỉ phơi nắng thật lâu mới phai.

Tuyệt tác trong nghệ thuật trang trí là những cây nêu trồng ở làng hay ở rẫy, trong các dịp lễ hội lớn, các cây nêu mừng chiến thắng nhằm thu hút sự chú ý của các thần, để các thần phù hộ cho làng, cho rẫy. Hiệu quả nghệ thuật, niềm vui tràn ngập của làng vào hội, chắc chắn là chủ đích quan trọng hơn cả, nếu không phải là hàng đầu.»

(Dam Bo, Miền đất huyền ảo (1950), Nghệ thuật trang trí đồ vật)

26 - Nỗi Hai Dòng Máu

Tôi có hai người bạn làm nghề tổ chức và hướng dẫn tour du lịch ở tỉnh Lâm Đồng có một điểm chung là đều mang trong mình hai dòng máu : K'ho và Ê Đê. Họ cùng ấp ủ ước mơ cháy bỏng là làm sao kết nối hai đỉnh núi láng giềng của mình là Bidoup (2.287m) và Chư Yang Sin (2.442m). Hai đỉnh núi thiêng này là biểu tượng của hai dòng máu chảy trong họ, của hai quê hương Lâm Đồng, Đắc Lắc.

Với K'Vâng, chinh phục đỉnh Chư Yang Sin cũng là một cách anh về với quê hương của người cha yêu dấu người Ê Đê mà mình ít khi gặp mặt. Với Cil K'Huy, chuyện lắt léo và buồn hơn nhiều. Do hoàn cảnh gia đình, ngày nhỏ, cụ bà của anh đã bị bán, những người Lạch ở Lâm Đồng hay đi buôn ở vùng Đam Rông đã mua và đem về nuôi. Cil K'Huy đã nhiều lần bắt mẹ mình kể lại và biết được mình vẫn có dòng máu Ê Đê mặc dù đã sang đời thứ năm. Có lẽ vì vậy mà anh lấy tên tài khoản Facebook là Pang Yo (Pang là cụ, Yo là đời xưa) để luôn luôn nhớ cội nguồn. Cũng vì vậy mà hai người họ có nhiều điểm tương đồng. Còn tôi thì là bạn của cả hai người. Thế là ba anh em rủ nhau lên đường.

Chúng tôi bắt đầu chuyến đi lúc 16 giờ 10 phút khi những người K'ho đang lục tục trở về nhà sau một ngày lao động mệt nhọc trên rẫy cà phê hay đi thu hái sản vật rừng : hạt hạt dẻ, hái nấm, hái thuốc...

Chiếc cầu treo đầu nguồn của hồ Đan Kia quá lắc lư và hẹp, chúng tôi phải nhường nhau mà qua. Và rồi ba anh em được offroad đường rừng tuyệt đẹp của cao nguyên Lang Biang. Sau khoảng 30 phút, chúng tôi được tiếp cận đường 722 mới lát nhựa. Đoạn qua trạm Cổng trời chúng tôi còn được ngắm lá phong đang đổi màu. Khoảng 17 giờ, chúng tôi đến Đưng Knó khi một màu trắng xóa của sương mù dày đặc sau cơn mưa chắn lối đi và hạn chế tầm nhìn. Và rồi sông Krông Nô hiện ra. Cách đây vài ngày, trong chuyến khảo sát lá phong, chúng tôi đã được đến thượng nguồn của dòng sông này. Nhưng tại đây chúng tôi không thể làm vậy nữa bởi sự hung bạo của dòng nước.

Đoạn đường nhỏ và hẹp dọc con sông này thật tuyệt, chúng tôi băng qua rừng tre nứa, nhiều sinh lầy nên buộc phải xuống và đẩy xe qua. Giữa vùng rừng sâu thẳm chỉ có tiếng ào ào của sông Krông Nô và tiếng xe máy đơn độc của ba anh em. Trời bắt đầu tối nhưng lòng chúng tôi vẫn quyết tâm phải chạy đến Đạ Long của huyện Đam Rông tá túc một đêm, hôm sau xuất

phát sớm đến điểm hẹn là thị trấn Krông Kmar, huyện Krông Bông, tỉnh Đắk Lắk.

Khoảng 19 giờ, chúng tôi cũng đến được Đạ Long, nơi sở hữu dòng suối nước nóng duy nhất vùng này. Chúng tôi không còn tâm trí để nghĩ đến chuyện tắm suối nước nóng lúc này mà chỉ mong tìm ra ai biết đường rừng để đi xuyên và nối hai đỉnh Bidoup và Chư Yang Sin mà thôi.

Sáng sớm hôm sau, chúng tôi đeo ba lô và xuất phát hướng tới Krông Kmar như kế hoạch và cũng nhờ người thân baap Châu (baap : bố, Châu : tên người con đầu; đây cách gọi thân mật của người K'ho, không bao giờ gọi tên thật của người đàn ông khi đã có con) chỉ con đường ngắn nhất để đến Krông Nô, ranh giới của hai tỉnh. Theo chỉ dẫn chúng tôi gặp lại dòng sông Krông Nô ngày hôm qua và hai ngày trước đó. Bình minh ở đây thật yên bình, những vườn cà phê robusta đang nặng trĩu quả vàng và đỏ.

Một mặt hồ hiện ra đầy thơ mộng làm Cil K'Huy bật lên «Sao chúng ta đi nhanh vậy, đã đến hồ Lak rồi ?» K'Vâng cười đáp : «Không phải đâu, đây là hồ Nam Ka mà.» Hóa ra K'Huy lần đầu về đây nên nhầm lẫn.

9 giờ 20 phút, chúng tôi đến ngã ba Yang Reh và chạy tiếp 15km đến thị trấn Krông Kmar. Chúng tôi gặp anh bạn đồng nghiệp làm ở vườn quốc gia Chư Yang Sin là Xuân Sơn, vốn trước đây đã cùng nhau vài lần leo núi, off-road ở đỉnh núi Bidoup.

Chúng tôi tiếp tục cuộc chinh phục bằng xe máy. Quang cảnh thật đẹp, chúng tôi như cá gặp nước mát trong. Sau khoảng hơn một giờ chạy xe, chúng tôi bắt đầu cuộc đi bộ. Người nọ nói tiếp người kia trong cuộc đi lặng lẽ.

Ồi ! Tôi ngạc nhiên và sung sướng khi trước mắt là những cây thông hai lá dẹt Pinus Kremfii hay còn gọi là cổ thực vật, những cây pơ mu, tên khoa học là Fokienna Hodginsii... sừng sững khắp nơi. Đây quả là vương quốc của loài này. Ở Bidoup, chúng tôi chỉ gặp vài cây là đã sung sướng lắm rồi.

Đúng 15 giờ, Cil K'Huy từ sau lưng tôi phóng nhanh về phía trước. Anh và K'Vâng là đối thủ ngang sức ngang tài của nhau trong cuộc chạy nước rút về đích. Rồi những người khuân vác cũng lục tục công hành lý, thực phẩm đến điểm cắm trại. Chúng tôi cùng nhau dọn dẹp và đốt lửa, dựng lều. Đêm lửa trại thật ấm cúng và gần gũi, chúng tôi được thưởng thức hạt dẻ nướng, cháo gà và những lời hát mang đậm chất Ê Đê của Y San Niê.

Chúng tôi được say Giấc mơ Chapi năm nào của cô nghệ sĩ Y Moan nổi tiếng, niềm tự hào của quê hương bởi giọng hát của Y San Niê. Đêm đến, vài người tìm về lều, võng của mình. Còn chúng tôi và các bạn Ê Đê của mình ngồi bên đồng lửa qua đêm theo cách truyền thống. Chúng tôi chọn mỗi người mỗi góc xung quanh lửa trại và ngủ lẫn lộn.

Buổi sáng ở rừng già thật khoan khoái. Sau khi ăn sáng, chúng tôi bắt đầu cuộc chinh phục Chư Yang Sin. Như ngày đầu, K'Vâng quyết tâm đi trước và hết đường tuần tra rừng đang dang dở, anh phải dừng lại chờ đoàn vì sau đó không có đường mòn rõ ràng nữa, nhưng điều ấy càng khiến anh háo hức.

Trời ngập nắng khi chúng tôi đến rừng rêu tựa như ở Bidoup, nhưng sau độ cao hơn 2.200m, chúng tôi lạc vào rừng trúc trên đỉnh núi tuyệt đẹp.

Tôi theo sát chân Cil K'Huy và giúp anh lấy dao phạt dọn những búp trúc non đang nhô lên, vì nếu để trúc mọc sau gần một tháng lại che hết lối mòn và những người đi rừng sau sẽ gặp nhiều khó khăn hơn. Cuối cùng, chúng tôi vỡ òa vì sung sướng. Đỉnh Chư Yang Sin đã hiện ra với một tảng đá tròn đủ chỗ cho khoảng 5 - 6 người đứng để chụp ảnh. Tôi đếm được bảy chai thủy tinh có để lại tên của những nhóm chinh phục trước

đỏ và hai lá cờ Việt Nam.

Cuộc chinh phục đã thành công tốt đẹp, chúng tôi ngồi lại và chia nhau những thực phẩm mình có trong ba lô - chúng tôi là một gia đình nhỏ.

Với K'Vâng và Cil K'Huy, cuộc chinh phục còn chưa bắt đầu, mà vẫn ở giai đoạn tìm hướng và lối đi nối đỉnh Bidoup và Chư Yang Sin trong tương lai.

Chia tay các bạn đồng hành, chúng tôi xuống núi, lấy xe máy quay về Đạ Tông, tiếp tục tá túc tại đây và hi vọng tìm được người biết dẫn đường xuyên rừng và sông từ Bidoup đến Chư Yang Sin.

Khoảng 8 giờ tối chúng tôi lại theo đường sông Krông Nô và đến Đạ Tông, thả ba lô tại nơi hôm trước ngủ lại, chúng tôi đến suối nước nóng khi chỉ còn vài người dân địa phương đang tắm sau một ngày lao động mệt nhọc.

Sáng hôm sau, chia tay những người Đạ Tông thân quen, vẫn theo đường sông Krông Nô, chúng tôi đến Đưng Knór khi đang mùa thu hoạch cà phê arabica, dọc đường được nhìn ngắm những cây hoa dã quỳ mọc ven sông lẻ loi nơi hoang dã. Ngắm rẫy với những chòi canh lửa của ngày thơ, K'Vâng nói ra suy nghĩ vẩn vơ của mình : Đồng bào phá mất nhiều rừng cây mà thu hoạch

lúa rẫy không đủ ăn, dân tộc mình bị mang tiếng xấu vì phát nương làm rẫy... Nhưng nếu không làm vậy thì bà con lấy gì mà ăn... Hay là thế này : vẫn lô rẫy đó sau khi tuốt lúa rồi lại để hoang, sau đó lại trồng lúa rẫy tại cùng một nơi đó mà không phát thêm rừng vì sẽ giữ được rừng và giữ được giống lúa rẫy truyền thống.

Chuyến đi Bidoup - Chư Yang Sin thật đặc biệt trong những chuyến quay về quê cha của K'Vâng. Mặc dù chưa gặp được cha và những người thân bên ấy vì thời gian, và những áp ứ dở dang. «Làm gì cho bà con mình không bị mang tiếng xấu phá rừng, làm sao có cuộc sống thoát nghèo, liệu du lịch - con đường đang đi có giải quyết được phần nào ?», anh suy tư. Còn Cil K'Huy, anh trầm ngâm hơn thường lệ. Mắt xa xăm dõi vào mây mù, sương núi. Chắc anh quặn lòng nhớ về chuyện buồn của cụ bà mình ngày trước...

27 - Thẩm Văn Hóa Trong Từng Bước Chân

Con đường hạt muối, con đường trekking đẹp nhất Việt Nam : Tà Năng - Phan Dũng, nối hai đỉnh núi thiêng Bidoup - Chư Yang Sin và nhiều cung đường khác ở Nam Tây Nguyên thu hút rất đông khách du lịch trong và ngoài nước. Tác giả của chúng là Mull K'Vâng, chàng trai 40 tuổi mang trong mình hai dòng máu K'ho của mẹ và Ê Đê của cha.

Lục hết tất cả trong ba lô để mang hết bánh, kẹo, sữa... tặng trẻ em trong các thôn vùng sâu vùng xa; vác gần 30kg hành lý trên lưng vẫn mang theo túi để nhặt rác trong rừng; ánh mắt đầy ngậm ngùi khi gặp những người còn nghèo khó; nụ cười mãn nguyện khi chuyện trò tâm đắc với những người hiền minh giữa rừng già..., K'Vâng khiến những người đã đi rừng cùng anh không thể quên đc.

Ảnh

Thân thiết với K'Vâng đã gần chục năm, cùng rong ruổi trên nhiều cung đường, tôi luôn bất ngờ trước sức đi, sức cảm của anh. Hẹn gặp anh ở nhà (bon Neur C, thị trấn Lạc Dương, huyện Lạc Dương, tỉnh Lâm Đồng) khó hơn ở rừng. Bước chân của anh luôn rong ruổi khắp

núi đồi bát ngát. «Mình là một phần của rừng. Đi rừng bằng kỹ năng vốn có, niềm tin và cả tình yêu», K'Vâng chia sẻ. Một tuần anh ở rừng đến năm ngày, đi thăm bạn bè, đi để khảo sát mở tour mới, và hầu như hai ngày cuối tuần đều có lịch dẫn khách trekking (đi bộ dài ngày, một hình thức du lịch mạo hiểm dã ngoại ngoài trời ở những nơi hoang dã).

Nghề làm du lịch đến với K'Vâng như một câu chuyện dài và đầy tình cờ. Mọi chuyện bắt đầu từ giờ học địa lý, khi K'Vâng là học sinh lớp 9 trường THCS Liên Đàm (huyện Di Linh, tỉnh Lâm Đồng). «Bài học hôm đó cô dạy về nạn mất rừng ảnh hưởng đến môi trường tự nhiên. Từ cửa sổ phòng học nhìn thẳng qua ngọn đồi - nơi bà con phát rừng làm lúa rẫy, tôi dễ dàng thấy giữa nương lúa xanh những vệt dài ngoằn ngoèo màu trắng. Đó là sản phẩm của nhiều trận mưa lớn kéo trôi bùn đất. Nỗi buồn xâm chiếm tôi. Những vệt trắng dài trên lưng đồi ấy thật sự ám ảnh».

Nỗi ám ảnh ấy tiếp tục đầy lên trong K'Vâng khi anh chứng kiến hàng đoàn người sáng mang gùi và cây xà gạc đi vào rừng, chiều chiều lại lầm lũi trở về, những thứ kiếm được chẳng đáng là bao. Họ đi qua quốc lộ 20 với những cửa hiệu sáng trưng ánh điện trở về buôn làng u tịch trong màu tối. Những bản khoản ấy cứ len

lỗi trong đầu của đứa trẻ tên K'Vâng ấy nhưng anh chưa thật sự định hình được nó là gì và mình nên làm gì.

Nhưng chính những ám ảnh ấy đã đưa K'Vâng vào một lối rẽ mới. Bắt đầu từ năm 1991, vùng Liên Đàm thắng lớn nhờ cà phê. Đời sống người dân dần thay đổi. Nhiều hộ giàu lên. Giấc mơ từ cà phê đã thành hiện thực. Hai tiếng cà phê lại tiếp tục hấp dẫn đối với nhiều người. Bốn anh chị em của K'Vâng và nhiều bạn của anh cũng nghỉ học hăng say đi phát rẫy trên dấu tích xưa của cha ông để cà phê mọc lên tươi tốt. Nhưng nỗi ám ảnh ngày trước, những vết trắng trên lưng đồi đã giúp K'Vâng bình tâm, kiên trì chọn việc học.

Các thầy cô giáo ở trường THPT dân tộc nội trú tỉnh Lâm Đồng vẫn còn nhớ K'Vâng là cậu học trò khó ai qua được ở môn tiếng Anh. Thế nên anh thi đỗ vào khoa ngoại ngữ trường Đại học Đà Lạt một cách dễ dàng. Năm 2005, ra trường, với chính sách hỗ trợ việc làm cho con em đồng bào dân tộc thiểu số gốc Tây Nguyên, K'Vâng vào làm việc tại Khu du lịch Đankia - Suối Vàng tại bộ phận quản lý, bảo vệ và phát triển rừng, trực tiếp phụ trách một số tiểu khu quanh khu vực hồ Đankia. Đó cũng là quãng thời gian giúp anh học hỏi và hiểu về rừng sâu sắc hơn. Cũng trong chính thời gian ấy, nỗi ám ảnh tuổi thơ lại lặp lại khi tận mắt anh thấy việc

lấn chiếm rừng để canh tác của bà con không tạo hiệu quả kinh tế mà lại vi phạm pháp luật. Việc làm chẳng khác nào sự «gặm nhấm» rừng. Năm năm ở Đankia đã cho anh những kiến thức phong phú về rừng để sau này, vào tháng 4/2011 khi Khu du lịch Đankia - Suối Vàng thuộc quản lý của Vườn quốc gia Bidoup - Núi Bà, lãnh đạo vườn đã đề nghị anh về làm việc.

«May mắn là khi về làm việc tại vườn, tôi được cử đi tập huấn ở Nhật Bản về làm du lịch sinh thái theo chương trình của Dự án JICA (Cơ quan hợp tác quốc tế Nhật Bản). Khóa tập huấn đã hỗ trợ rất nhiều cho tôi về phương pháp thu thập, sưu tầm, hệ thống, đánh bóng bấu vật địa phương để đưa vào kinh doanh du lịch sinh thái tại vườn quốc gia Bidoup - Núi Bà». Môn học «Treasure hunting for ecotourism» (Truy tìm báu vật địa phương để phát triển du lịch sinh thái) đã khai mở cho anh biết bao điều lý thú. Người dạy môn này là Giáo sư Masanori Shitani giảng dạy tại Đại học Bunkyo, Nhật Bản, chuyên gia du lịch sinh thái của JICA, đã từng tham gia phát triển du lịch cộng đồng tại Ấn Độ, Mông Cổ, Iran.

Khi tham gia lớp học, những gì thầy giáo nói về báu vật địa phương là toàn bộ những gì về văn hóa, những gì đặc sắc nhất của dân tộc, của buôn làng mình cứ hiện

lên trong đầu K'Vâng. Anh nhớ lại : «Lúc đó tôi như bừng tỉnh, trời ơi sao mình lãng phí quá vậy ? Trời ơi sao trước giờ mình không để ý ? Và lúc đó tôi khao khát những báu vật của cộng đồng được khôi phục, gìn giữ và tạo ra giá trị.»

Cả một chặng đường dài và khi tham gia khóa đào tạo của JICA, gặp thầy Shitani, K'Vâng thực sự đã rẽ qua một hướng mới, một hướng đi mà trước nay anh cũng không nghề nghĩ tới là làm du lịch.

Độc, lạ

Trong tất cả những tour K'Vâng dẫn khách đi đều thăm đắm những văn hóa đặc trưng của người K'ho, Raglai, Cil, Ê Đê... trên đất Nam Tây Nguyên.

Facebook của anh luôn đầy ắp hình ảnh, câu chuyện về những cung đường, ngọn núi, buôn làng, con người có thật được kể mộc mạc, tình cảm bằng tiếng K'ho, tiếng Anh, tiếng Việt. Đọc chuyện, xem ảnh, cảm được tình cảm, hồn cốt của nhân vật, của người viết, của vùng đất, nhiều người đam mê xê dịch liền đề nghị được theo chân K'Vâng. Đi rồi tâm đắc thì họ lại chia sẻ và giới thiệu cho bạn bè.

Để chuẩn bị mỗi hành trình, K'Vâng luôn đi trước, tìm hiểu và nhất là thu thập những câu chuyện từ chính những người già trên cung đường đó kể lại. Anh gọi đó là đi xem «sức khỏe của con đường». Với sự giúp đỡ của những người bản địa, K'Vâng nắm chắc sự đa dạng sinh học và những tác động của cả thiên nhiên và con người lên con đường đó. Nằm lòng «lí lịch», «sức khỏe» của con đường nên K'Vâng biết đi tới đâu thì dừng nghỉ ngơi, tới địa điểm nào sẽ dừng cắm trại, kiếm củi nhóm lửa, kiếm nước nấu cơm ở đâu và thậm chí đứng nghỉ ngơi dưới gốc cây nào là an toàn, cây nào có cành mục nguy hiểm. «Biết được cung đường khỏe hay không thì sẽ không bao giờ bị bất ngờ hay bị động trên cung đường đó», anh đúc kết. Trong ba lô của K'Vâng luôn có những vật dụng truyền thống của người K'ho. Thân thuộc nhất là con dao nhỏ xiu gọi là pis chot. Ấy thế mà nó lại là con dao đa năng của người K'ho. Sự đa năng của nó phụ thuộc vào đôi bàn tay. Và tôi chắc chắn rằng với người K'ho, bất cứ cái pis chot nào cũng sẽ thành đa năng bởi họ có đôi bàn tay đa năng. Cái gùi, cái xà gạc, các hoa văn trên cây nêu, cái cần hút rượu cần, cái tàu thuốc... tất cả đều được làm nên từ đôi bàn tay khéo léo điều khiển pis chot của người H'ho. Riêng K'Vâng còn dùng pis chot để gọt cành để làm gậy cho khách leo núi, làm cọc cắm lều... Trong ba lô của K'Vâng còn có

hũ muối bằng ống tre. Muối được trộn với hạt tiêu rừng (lilu) để chấm rau rừng luộc, chấm thịt nướng, để nêm cháo... K'Vâng cũng luôn có cây xà gạc để phát cây dọn đường đi và để đối phó với những bất trắc trong rừng như bản năng của người K'ho.

K'Vâng rất tự hào về dân tộc mình. Với anh văn hóa của dân tộc có trong từng hơi thở. Và anh tìm mọi cách để chia sẻ niềm đam mê ấy với du khách. Anh cho biết: «Cách làm của mình là không chia sẻ nhiều thông tin mà để khách phải thật sự hòa mình vào đời sống của người bản địa. Ví dụ khi mình tổ chức nhóm khách gia đình thưởng thức ẩm thực Lạch tại nhà sàn của Cil Mom Blui ở bon Đơng 1, thị trấn Lạc Dương, huyện Lạc Dương, Paul, một du khách, đã hào hứng học và hát những bài dân ca của người Lạch. Mình không giới thiệu là dân ca Lạch rất hay nhưng khi ngồi bên bếp lửa bập bùng uống rượu cần, nghe mọi người ca hát, tâm hồn của họ lập tức đồng điệu. Hoặc trong các bài viết trên Facebook, các chủ đề thuyết minh mình luôn sử dụng những câu chuyện, lời khuyên, phương pháp canh tác thuận tự nhiên, cách chữa bệnh bằng thuốc nam... của ông bà tổ tiên. Dần dần, du khách hiểu và trân trọng tâm hồn, văn hóa của người bản địa.»

Câu hỏi đầu tiên của nhiều người khi liên lạc với K'Vâng để đặt tour luôn là «Cung đường ấy có gì đặc biệt ?». Câu trả lời của anh luôn là «bạn cứ đi đi rồi sẽ thấy có rất nhiều điều đặc biệt ở đó». Nhiều người đã không đặt tour khi nhận được câu trả lời tưng tưng ấy nhưng cũng có nhiều người thêm háo hức tìm hiểu. «Sau những chuyến đi chúng tôi có những người bạn mới. Lúc chia tay chúng tôi đều có lời hẹn trở lại để tiếp tục tìm hiểu những điều thú vị của rừng, của văn hóa. Và những lời hẹn quay lại đều thành hiện thực bởi chúng tôi tin và yêu K'Vâng», Hải Đăng, một khách du lịch thường xuyên của K'Vâng, chia sẻ.

Đi tìm giá trị cốt lõi

«Tôi không làm du lịch đơn thuần, mà đang thực hiện giấc mơ của mình. Là giấc mơ đi tìm giá trị cốt lõi - đó chính là những gì nguyên sơ của cuộc sống bà con mình ngày xưa. Tây Nguyên chứa đựng vô vàn điều thú vị về văn hóa, phải làm sao cho bạn bè biết Tây Nguyên mình giàu và đẹp lắm. Thay vì tới nước này nước nọ, tôi muốn dành nhiều thời gian cho những ngọn núi. Chỉ riêng Tây Nguyên thôi tôi đã thấy mê mông lắm rồi. Tôi tự xác định cho mình và chia sẻ cho cả những người đồng hành rằng đi rừng là đi từng ít một. Đi để hiểu chứ không phải để chinh phục, để check in. Đi để cảm nhận

mình là một phần ở đó», K'Vâng tâm sự.

Có một câu nói của người già mà K'Vâng rất tâm đắc: «Choh chom mono mom bla» (Xa xưa các ngọn núi nằm cạnh nhau). Câu nói đó đã mở ra cho K'Vâng rất nhiều điều. Đó không đơn thuần là sự lý giải hiện tượng tự nhiên rằng trải qua những cuộc vận động của trái đất mà các ngọn núi mới bị chia tách. Mà ý của người già nói đến sự gần nhau về tình cảm của các tộc người. Đó là lý do mà đi tới đâu K'Vâng cũng tìm gặp những người già. Qua bất cứ buôn làng nào của người K'ho, Srê, Cil, Lạch, Raglai, Ê Đê..., anh luôn dùng ngôn ngữ, tình cảm chân thành của dân tộc mình để tìm ra sự đồng điệu. Đã nhiều lần chứng kiến điều đó, dù không hiểu nội dung cuộc trò chuyện, nhưng nhìn ánh mắt rạng ngời, nhìn cách họ ôm nhau, chào hỏi nhau, chăm chút nhau, tôi tin rằng họ hiểu nhau.

Trên con đường đi tìm báu vật địa phương, anh nhận ra báu vật quý nhất chính là con người. Chính thế nên trong thời gian làm việc tại vườn quốc gia Bidoup - Núi Bà, anh là nhân tố chính xây dựng hai nhóm du lịch sinh thái dựa vào cộng đồng (CBET) ở xã Đa Nhim và xã Đa Chais của huyện Lạc Dương. Thực hiện dự án «Tăng cường năng lực quản lý dựa vào cộng đồng», trải qua nhiều năm liền tìm người, hướng dẫn và cả

đồng hành, K'Vâng đã có những người cộng sự tin cậy như : Cil Phi Crieu Thani, Cil Phi Crieu Ha Trái, Liêng Hot Ha Kim... Nếu như Ha Kim hiểu từng cây rừng thì Thani lại biết rất nhiều câu chuyện của người xưa gắn với rừng và cả ý nghĩa tên mỗi ngọn núi, con dốc, dòng suối. Anh kể về những ngọn núi, cây pơ mu, cây thông hai lá... cây nào cũng có linh hồn, núi nào cũng có lịch sử như con người. Đó là lý do bà con không chặt cây bừa bãi. Và không chỉ với du khách, ngay cả với gia đình, bà con hàng xóm mình, Thani cũng là người diễn giải về rừng đầy uy tín. Thani nói : «Mình muốn bà con không chặt rừng làm nương rẫy bừa bãi nhiều như trước đây nữa. Nếu mình có 2, 3 mẫu đất mà không có tiền đầu tư, không có kiến thức để sản xuất, thì cũng không bằng người chỉ có 5, 6 sào mà đầu tư hiệu quả». Còn Ha Trái, có lần dẫn đoàn, một thành viên vô tình vứt rác xuống, mọi người đi tiếp còn Ha Trái lặng lẽ đi về cuối đoàn và nhặt rác đút vào túi áo. Cử chỉ không lời của chàng trai người K'ho ấy đã làm cả đoàn thức tỉnh.

Giờ đây, đã nghỉ việc ở vườn quốc gia Bidoup - Núi Bà để theo đuổi việc kinh doanh riêng thì K'Vâng càng có điều kiện tìm kiếm những trái tim thôn thức với rừng. Ya Tha - người hướng dẫn viên đặc biệt trên cung đường trek được xem là đẹp nhất Việt Nam Tà Năng

- Phan Dũng là một ví dụ. Khi K'Vâng đặt chân đến mảnh đất này, sự tương đồng về ngôn ngữ, văn hóa và suy nghĩ «mọi ngọn núi gần nhau» đã giúp anh được bà con ở những buôn làng nơi đây đón nhận. Những câu chuyện của anh đã thay đổi suy nghĩ của những người như Ya Tha. Thế nên dù cha là thợ săn khét tiếng nhưng Ya Tha lại đi làm hướng dẫn viên du lịch. K'Vâng đã hoàn toàn yên tâm để Ya Tha dẫn khách bởi hơn hết anh thuộc về chính mảnh đất này.

Nhận xét về hơn 20 cộng sự của mình, K'Vâng, nói: «Họ đều là linh hồn của mỗi vùng đất. Ngoài những hiểu biết vốn có về rừng, họ còn không ngừng học hỏi, hoàn thiện mỗi ngày bởi rừng luôn chứa nhiều bí ẩn. Họ tìm tới các già làng để thu thập những câu chuyện về phong tục, văn hóa, tri thức bản địa của chính dân tộc mình. Đó không chỉ là cách làm tốt công việc, tăng thêm thu nhập mà quan trọng hơn đó chính là cách họ giữ rừng và giữ gìn văn hóa của cha ông».

Văn hóa sẽ biến mất nếu không tạo ra được kinh tế. Chỉ khi nào người dân sống được bằng văn hóa thì khi đó văn hóa mới được gìn giữ tốt nhất. Du lịch không phải chỉ khai thác cái xác của phong cảnh. Hiểu vậy nên K'Vâng không ngừng bồi đắp hồn cốt cho những chuyến đi. Mỗi tour của anh đều được tích hợp văn hóa.

Ở đó, du khách ngắm cảnh đẹp, tắm không khí rừng, học tri thức bản địa để sinh tồn trong rừng, tiêu thụ sản vật bản địa... Khám phá thiên nhiên - trải nghiệm văn hóa - phát triển cộng đồng là ba chân kiềng bền vững để K'Vâng, Ha Trái, Thani, Ha Kim, Ya Tha, Blui... và nhiều người khác kiếm sống bằng chính văn hóa của cha ông, trao truyền văn hóa dân tộc.

Nhà văn Nguyên Ngọc, người thấm đẫm hồn cốt Tây Nguyên đã nói : «Du lịch chính là con đường quan trọng và hiệu quả để đưa các dân tộc bản địa Tây Nguyên trở lại vị trí trung tâm đồng thời khôi phục được nét văn hóa đặc sắc của Tây Nguyên». K'Vâng đã quy tụ được nhiều người cùng chí hướng để đi vững chắc trên con đường ấy.

28 - Đi Tìm Loài Mới

Ngày ngày họ âm thầm tách mình khỏi cuộc sống xô bồ để lủi thủi trong đại ngàn, lênh đênh giữa trùng khơi. Họ lấy một nhánh lan, bắt một con cá để âm thầm đo, vẽ, chụp ảnh. Chính họ giúp ta hân hoan vì sự đa dạng sinh học của nước nhà hay đau xót trước sự tuyệt chủng của những loài động vật, thực vật.

Âm thầm

Hai mươi một giờ, khu bảo tồn thiên nhiên - văn hóa tỉnh Đồng Nai xào xạc gió, rả rích tiếng côn trùng, tiếng tắc kè tắc lười, tiếng của những loài chim đi kiếm ăn đêm... Đèn pin trên trán, ba lô sau lưng, máy ảnh trước ngực, kẹp trên tay phải, hộp đựng mẫu nơi tay trái, chúng tôi vào rừng.

Giữ im lặng, mắt quét kỹ phía trước, trên đầu, hai bên, dưới chân, tay hạn chế vung vẩy, chân bước ngắn, thở đều, tôi lầm lũi theo chân anh Phùng Mỹ Trung, nhà nghiên cứu đa dạng sinh học. Vừa dứt một con mưa nên những lối mòn đầy lá mục hăng mùi mốc, trơn như mỡ, lênh láng nước. Chúng tôi cứ bì bõm lội, vén cành, gạt lá mà bước, mà dáo dác kiếm tìm, mà căng tai nghe ngóng. Đi chừng mười lăm phút, anh Trung dừng lại

trước một cây dầu rồi khẽ gọi tôi. «Thần lằn ngón Cát Tiên - *Cyrtodactylus cattienensis* đây. Loài này thuộc họ tắc kè Gekkonidae, bộ có vảy Squama... Loài bò sát ăn đêm này thường sống trong các gốc cây lớn hay thảm mục thực vật. Thức ăn là các loài côn trùng nhỏ. Vào đầu mùa mưa, cá thể cái thường đẻ từ hai đến bốn trứng vào các hốc cây, gốc cây. Loài này phân bố ở vườn quốc gia Cát Tiên, Vĩnh Cửu (tỉnh Đồng Nai), núi Dinh (tỉnh Bà Rịa - Vũng Tàu), vườn quốc gia Phước Bình (tỉnh Ninh Thuận)...», anh thuyết minh. Cá thể đực này thật dạn dĩ. Bất luận chúng tôi phá rối bằng ánh đèn pin sáng trưng, đèn máy ảnh chớp lia lịa, nó vẫn giương mắt nhìn, ở yên một chỗ. Mười phút sau, khi đã chụp ảnh và ghi chép tỉ mỉ, chúng tôi trả lại sự bình yên cho nó tiếp tục kiếm ăn.

Đến một khoảng đất khá trống trải ngay bên lối đi, anh Trung bảo tôi dừng lại để kể một trong những mối quan hệ cộng sinh rõ nét nhất giữa thực vật và côn trùng trong rừng mưa nhiệt đới Việt Nam. Đó là loài cây ô kiến, tên khoa học là *Hydnophytum formicarum*, dân gian thường gọi là bí kỳ nam. Đây là loài thực vật phụ sinh, thân biến dạng thành củ. Phía dưới củ mọc ra những rễ nhỏ và phía trên mang cành lá, cành ngắn mập, màu nâu. Lá mọc đối phiến dày, hình trái xoan, dài từ 6cm đến 9cm, rộng từ 2,5cm đến 6cm, gốc thuôn, đầu tù, hai

mặt nhẵn, mặt trên sẫm bóng, mặt dưới nhạt. Lá kèm sớm rụng. Hoa không cuống, mọc tụ họp từ bốn nhánh đến năm nhánh ở nách lá, màu trắng. Quả nhỏ, hình trụ hơi dài, khi chín màu da cam. Ngay từ khi hạt giống nảy mầm, bén rễ, bám vào sống phụ sinh trên các hốc cây hay hốc đá, loài thực vật này đã có khả năng di truyền từ hàng ngàn năm tiến hóa là tìm cách cộng sinh với một loài kiến để cùng phát triển trong thế giới sinh tồn đầy khó khăn của những loài sống bám. Những chiếc mầm non nhú lên cũng là lúc bộ rễ hút dưỡng chất từ những tế bào chết, lớp mùn của cây chủ mà chúng sống bám. Rồi theo năm tháng, phần thân của gốc được tích tụ dưỡng chất bắt đầu phình ra, cũng là lúc các dưỡng chất xung quanh cây bám phụ ngày càng cạn kiệt. Phần được gọi là củ đã tạo nên các lỗ nhỏ phát triển theo thời gian. Để có được sự giúp đỡ lâu dài, phần củ bắt đầu tiết ra một số chất dẫn dụ loài kiến sống gần đó kéo nhau đến kiếm ăn. Thế là cuộc cộng sinh bắt đầu, củ cây ỏ kiến tiếp tục lớn nhanh tạo thành một nơi bảo vệ vững chắc cho loài kiến cư trú. Loài kiến trả ơn bằng cách tiêu diệt côn trùng lạ tấn công loài cây cư mang mình. Cuộc sống hai bên tiếp diễn cho đến khi bầy kiến phát triển với số lượng lớn và nguồn chất dẫn dụ dần cạn. Loài kiến bắt đầu tổ chức đi kiếm mồi, tha về nuôi bầy và thế là một phần chất thải cũng như thức ăn của chúng được chia

phần cho cây. Những nghiên cứu về dược tính cho thấy cây không chấp nhận một số loài kiến đến chỉ mong tấn công phần lớp củ và dưỡng chất mà nó tiết ra. Thế nên nó sản sinh ra những chất độc miễn nhiễm với riêng loài kiến nào có khả năng cộng sinh. Theo kinh nghiệm của người Ê Đê, bí kỳ nam được dùng làm thuốc chữa bệnh gan, vàng da, bệnh của phụ nữ sau khi sinh. Ngoài ra, một vài lát bí kỳ nam đem giã nhỏ, hấp với đường chữa được ho cho trẻ. Bí kỳ nam còn được dùng chữa thấp khớp, đau nhức gân xương, tụ máu bầm. Loài này đã được đưa vào Sách đỏ Việt Nam.

Ngay trên cành cây bí kỳ nam, tôi phát hiện ra một cá thể gà nước họng nâu - *Rallina fasciata* đang đậu và ngủ ngon lành. Còn anh Trung thì chắc lưỡi mãi vì để sống một cá thể rắn hoa cỏ nhỏ - *Rhabdophis subminiatus*. Cá thể đực đó đầu màu ô liu, thân hình khá đẹp, cổ màu đỏ nhạt, thân màu xanh ô liu, bụng màu xám. Anh Trung muốn có một tiêu bản nên gọi tôi trợ giúp. Nhắc đến rắn đã lạnh sống lưng nên tôi vừa vạch đám lá mục vừa run và lóng ngóng để nó chuồn mất. Anh Trung thì tiếc nhưng tôi lại thờ phào. Hỏi nó có độc không, anh tỉnh bơ đáp : «Độc nhưng chưa thấy ai chết vì bị nó cắn. Cách đây mấy năm, tại vườn quốc gia Bidoup - Núi Bà tôi cũng bị một cá thể đực của loài này bỏ một cú vào tay khi đang say sưa chụp ảnh nó...»

Lại đi, dừng, chụp ảnh, ghi chép thêm được các loài ếch lá, bướm, bọ que, rắn xanh, ốc, sâu và chích bụi thì đôi chân tôi đã mỏi nhừ, người mệt lử, mồ hôi đầm đìa. Bất thần một cơn mưa đổ ập xuống. Lấy áo mưa quần quanh mớ đồ nghề rồi chúng tôi cứ dầm mưa, vượt mặt mà đi. Hai giờ, sau khi đã đi khoảng 15km, bắt được sáu mẫu : một cá thể rắn khuyết Lào - *Lycodon laoensis*, một cá thể rắn lằn ngón - *Cyrtodactylus cattienensis*, ba cá thể rắn lằn bóng - *Lygosoma bowringii*, một cá thể ếch suối - *Odorana* sp, chúng tôi trở về căn nhà nhỏ nơi bìa rừng.

Thay quần áo, đắp chăn nằm cho ấm người được một lúc, tôi đã thấy ông tiến sĩ Mark Robbins gọi dậy đi tìm chim. Ông là trưởng nhóm nghiên cứu của trường Đại học Tổng hợp Kansas, Mỹ và những người cộng sự : chị Sarah Roels, anh Steve Roels, anh Nate Rice, anh Erick A.Garcia-Trejo đã ở đây một tháng để điều tra khu hệ chim. Nghe ông bảo sẽ dẫn đến chỗ có chim hồng hoàng, tôi tung chăn vùng dậy. Ông Mark Robbins, anh Lê Mạnh Hùng, Viện Sinh thái và Tài nguyên Sinh vật Việt Nam và tôi đi sang hướng đông để thu âm và chụp ảnh chim. Lần đầu tiên sang Việt Nam, lại đến đúng khu hệ chim có giá trị đa dạng cao nên ông Mark Robbins thích lắm. Ngày nào ông cũng dậy từ ba giờ, đi bộ trung bình 12km để nghe tiếng chim, xem chim. Mang theo

sách định dạng, sổ, bút, máy ghi âm, máy phát âm, ống nhòm, kính viễn vọng, máy ảnh ống kính dài, chúng tôi âm thầm đi, quan sát, chụp... Cả nhóm sướng tê người khi dụ ra, chụp ảnh, thu được tiếng của cả cá thể đực và cái chim chà vá chân nâu. Đây là loài chim đặc hữu của khu vực này. 7 giờ, về đến lán thì cũng vừa hay anh Nguyễn Đức Tú, cán bộ khu bảo tồn thiên nhiên - văn hóa tỉnh Đồng Nai, dẫn một nhóm đến một bờ suối ở cánh rừng phía bắc để giăng lưới bắt chim về. Lại chụp ảnh, ghi chép, mổ, ướp xác chim...

Tủi phận

Tài nguyên đa dạng sinh học của nước ta rất phong phú. Hệ thực vật có khoảng 14.000 loài thực vật bậc cao có mạch; đã xác định được khoảng 7.000 loài thực vật bậc cao, 800 loài rêu, 600 loài nấm, 600 loài rong biển. Trong đó có 1.200 loài thực vật đặc hữu, hơn 2.300 loài thực vật đã được sử dụng làm lương thực thực phẩm, thuốc chữa bệnh, tinh dầu, vật liệu xây dựng. Tỷ lệ số loài thực vật dùng làm dược liệu ở nước ta lên tới 28%. Hệ thực vật có nhiều loài quý hiếm như gỗ đỏ, gụ mật, Hoàng Liên chân gà, ba kích, hoàng đàn, cẩm lai, p'mu... Tính đến nay đã xác định được ở nước ta có 275 loài thú, 1.009 loài và phân loài chim, 349 loài bò sát và lưỡng cư, 527 loài cá nước ngọt, khoảng 2.038

loài cá biển, 12.000 loài côn trùng, 1.600 loài động vật giáp xác, 350 loài động vật da gai, 700 loài giun nhiều tơ, 2.500 loài động vật thân mềm, 350 loài san hô được biết tên... Hệ động vật còn có một số loài quý hiếm như voi, tê giác, bò rừng, bò tót, trâu rừng, hổ, báo, cu li, vượn đen, voọc vá, voọc mũi hếch, voọc đầu trắng, sếu cổ trụi, cò quắm cánh xanh, sao la, mang lớn, mang Trường Sơn, bò sừng xoắn, gà lam đuôi trắng...

Để có được những con số đó, ngày ngày, các nhà khoa học vẫn âm thầm luồn rừng, lặn biển để quan sát, định dạng loài. Cái nghiệp trót mang ấy để lại cho họ biết bao kỷ niệm vui, buồn.

Tiến sĩ Lê Mạnh Hùng, Viện Sinh thái và Tài nguyên Sinh vật Việt Nam, đã lên rừng xuống biển hàng trăm chuyến để theo dấu chim, nhưng kỷ niệm đau thương nhất của anh là chuyến dẫn đoàn nghiên cứu của trường Đại học Tổng hợp Kansas, Mỹ, đi điều tra khu hệ chim ở khu bảo tồn thiên nhiên Vĩnh Cửu, tỉnh Đồng Nai. Trong 20 ngày của tháng 4 năm 2010 ấy, ngoài thời gian làm nghề, anh còn tận tình giúp đỡ những cộng sự nước ngoài những việc vặt : đi chợ mua thực phẩm, mang quần áo ra tiệm ngoài đường lớn giặt ủi. «Trước khi đi đâu tôi cũng dặn đi dặn lại họ là bắt được bất cứ cá thể nào cũng đừng mổ mẫu trước khi tôi về. Ấy thế

mà một sáng tôi mang quần áo của cả đoàn ra ngoài khu dân cư đưa cho tiệm giặt, ủi, lúc trở về, họ đã mất một cá thể chim sả hung đực. Tôi tiếc đứt ruột vì đã mười hai năm nay không gặp được loài này», anh nhớ lại.

Đêm tối mịt mù, mưa gió và lạnh buốt, ở độ cao 2.900m gần đỉnh Fansipan (huyện Sa Pa, tỉnh Lào Cai), hai con người lặng lẽ, mò mẫm, tìm kiếm trong đêm tối mịt mù. Dưới chân là những vách đá dựng đứng chỉ cần sẩy chân thì sẽ không còn cơ hội sống sót. Chỉ có lòng đam mê và niềm hi vọng mãnh liệt mới vượt qua được nỗi sợ hãi. Kết quả là một loài cóc mới được phát hiện ở đây đang được nghiên cứu và sẽ công bố trong tương lai. «Đó là niềm phấn khích tột cùng của tôi trong gần 20 năm nghiên cứu đa dạng sinh học», anh Phùng Mỹ Trung hào hứng. Nghiên cứu phân loại loài là đam mê ngấm sâu vào từng thớ thịt và khối óc, là món nợ với rừng xanh nên anh Trung tâm niệm phải làm thật nhiều điều để đưa thiên nhiên hoang dã đến với mọi người nhằm nâng cao ý thức của họ trong việc bảo tồn đa dạng sinh học. Thế nên anh đã lập trang web Sinh vật rừng Việt Nam (www.vncreatures.net). Trang web định dạng, mô tả hơn 2.000 loài động vật và thực vật thuộc các họ, bộ, nhóm khác nhau để phục vụ mọi người tra cứu. Ngoài ra, anh còn làm phần mềm SVRMobile

chạy trên điện thoại di động giúp tra cứu các loài sinh vật rừng Việt Nam và tìm kiếm đường khi bị lạc trong các vườn quốc gia, khu bảo tồn thiên nhiên.

Theo chân các nhà khoa học đi tìm loài mới, tôi thấy ai cũng tâm tư vì : lương bèo nên khó toàn tâm toàn ý cho công việc. Họ cũng trăn trở vì ở nước ta khoa học mới chỉ dừng lại ở hàn lâm, chưa phục vụ đại chúng nên khó được công chúng đón nhận và ủng hộ về vật chất, tinh thần. Cơ sở vật chất thì thiếu thốn, không có phòng mẫu chuẩn để so sánh, không có các trung tâm, bảo tàng lớn để nghiên cứu... Trong khi đó, làm việc nhiều với các nhà khoa học nước ngoài, anh Trung nhận xét : «Họ làm việc chuyên nghiệp, nhiệt tình và hết mình. Họ làm việc theo nhóm từ ba người đến năm người với chuyên môn hẹp mà sâu. Mỗi người chỉ tập trung vào chuyên môn của họ và hợp tác với nhau rất tốt thông qua trưởng nhóm. Khoa học cơ bản của họ rất tốt và nắm vững kiến thức chuyên ngành. Thiết bị công nghệ cao giúp ích họ rất nhiều trong tác nghiệp và thu bắt mẫu (mỗi cây đèn, vợt, cây bắt rắn... trị giá vài trăm USD/cái với những tính năng tuyệt vời). Họ thân thiện, hợp tác và luôn cầu thị.»

Theo anh Nguyễn Trần Vỹ, cán bộ Viện Sinh học Nhiệt đới Thành phố Hồ Chí Minh, khó khăn của nghiên cứu chim là khu hệ của chúng rất rộng. Muốn thu mẫu, với những loài chim lớn, nhà khoa học phải giồng tai nghe, dùng ống nhòm quan sát, chụp ảnh, ghi âm tiếng hót rồi viết mô tả. Còn những loài chim nhỏ, không thể quan sát từ xa được thì dùng lưới mờ bẫy, mô tả xong lại thả. Chưa mô tả được thì mang về nhà phân tích tiếp. Thấy được chim rồi, chụp ảnh chim cho nét càng khó. Chim luôn nhảy nhót, chuyền, bay từ nơi này sang nơi kia. Người chụp phải đặt máy tại một điểm dự đoán trước chim sẽ chuyền tới và có khi phải ngồi gằn như bất động một, hai giờ chỉ để ghi được một bức ảnh trong tích tắc. Lang thang đến khắp nơi khảo sát, tìm loài mới là đam mê của anh. Để công bố loài đặc hữu ở vùng Đông Nam Bộ là gà so cổ hung *Arborophila davidi* Delacour, anh phải trường kỳ ăn mì tôm, uống nước suối, ngủ lều cả tháng trời trong rừng.

Nhưng cũng có những phát hiện rất tình cờ. Năm 2000, một lần đi qua ngôi nhà số 8, phố Chân Cầm, phường Hàng Trống, quận Hoàn Kiếm, thành phố Hà Nội, Giáo sư Dược học Vũ Văn Chuyên, người được mệnh danh là từ điển sống về thực vật, ngược mắt lên cái trụ cổng. Và may mắn làm sao, ông phát hiện một loài cây quý có từ thời... than đá cách đây ba triệu năm.

Đó là cây khuyết lá thông *Psilotum nudum* Griseb, họ Psilotaceae. Loài cây quý hiếm này vốn là cây cỏ sống lâu năm, sống bám, cao khoảng từ 20cm đến 60cm, không có rễ, chỉ có những rễ giả, còn bộ máy hấp thụ là những lớp lông. Đây là một nguồn gene quý hiếm, độc đáo vì đó là một trong những ngành cây cổ còn lại. Công bố của ông đã làm ngỡ ngàng giới thực vật học trên thế giới. Sau đó, cây này được đưa vào Sách đỏ Việt Nam.

Nhiều loài quý hiếm

Có rất nhiều loài quý hiếm và độc đáo duy nhất chỉ có ở Việt Nam. Những loài như vậy thường có tên loài được đặt theo tên vùng phân bố, địa danh phân bố hay những nhà khoa học Việt Nam đã có cống hiến nhiều cho khoa học. Những loài đó được gọi là loài đặc hữu vì nó chỉ có vùng phân bố rất hẹp và rất dễ bị đe dọa tuyệt chủng bao gồm cả động, thực vật và côn trùng như cá cóc Việt Nam *Tylototriton vietnamensis*, vọc mũi hếch *Rhinopithecus avunculus*, lan lọng Việt Nam *Bulbophyllum vietnamense*, ve sầu Cúc Phương *Euterpnosia cucphuongensis*...

29 - Nghề Cứu Hộ Thú Hoang

Người đồng tai chờ tin báo để rồi vượt nằng thặng mưa đi giải cứu thú rừng. Người thì chăm chút thú hoang như con để mong chúng... sớm bỏ mình ra đi. Người ước mình sớm... được thất nghiệp.

Họ làm nghề cứu hộ thú.

Như cứu hỏa

Tôi theo chân anh Trần Anh Tú, nhân viên chăm sóc thú của Trạm cứu hộ động vật hoang dã Củ Chi (số 50, tỉnh lộ 15, ngã tư An Nhơn Tây, huyện Củ Chi, thành phố Hồ Chí Minh), thăm cơ ngơi rộng 4.000m² của nơi được xem là bệnh viện cho thú hoang lớn nhất khu vực phía Nam này.

Vừa thấy bóng người đến, chuồng rái cá đã om sòm tiếng ríu rít. «Tú, lại đây con !», nghe anh Tú gọi, một con rái cá nhỏ lao ra, thò đầu ra ngoài mắt lưới, lè lưỡi liếm tay anh làm chúng tôi mắt tròn mắt dẹt. Anh Tú kể : Sáu cá thể rái cá này đang bị nuôi nhốt trong một nhà hàng ở Cần Giờ để chờ ngày lên bàn nhậu thì may mắn được một vị khách nước ngoài phát hiện và báo tin cho Chi cục Kiểm lâm Thành phố Hồ Chí Minh đến giải cứu và mang về đây. Do bị nuôi nhốt lâu ngày và

chăm sóc không đúng quy cách nên chúng đều rất yếu và mang nhiều bệnh tật. Con nhỏ nhất đàn, anh phải pha sữa đổ vào bình rồi đưa vào miệng cho nó bú. Vì bú sữa bột, khó tiêu hóa nên nó không đi vệ sinh theo cách thông thường được. Muốn nó ị, anh phải lấy cái tăm bông thấm nước rồi cọ qua cọ lại nhẹ nhàng ở cửa lỗ hậu môn đến năm, bảy phút nó mới chịu đi cho. Nếu không làm như vậy thì nó chẳng bao giờ tự đi ngoài, cứ ăn vào đầy bụng rồi chết. Được chăm sóc chu đáo và yêu chiều như thế nên cu cậu qua cơn nguy kịch, phỏng phao rất nhanh và cũng luôn quậy luyên, làm nũng người chăm sóc. Yêu quá nên anh Tú mới lấy ngay tên mình để đặt cho cu cậu.

Hai cá thể cu li kia thì lại có số phận khác. Một buổi chiều, chị Đỗ Thị Thanh Huyền, Quản lý Chương trình giáo dục bảo tồn, Tổ chức Bảo vệ động vật hoang dã (WAR) nhận được điện thoại của một phụ nữ nước ngoài bảo đến ngay khu Phú Mỹ Hưng (quận 7, thành phố Hồ Chí Minh) đón khách. Vừa đến nơi Huyền mới biết chị kia đi trên đường thấy người ta bày bán hai con cu li, thương quá nên mua và nhờ các chuyên gia của WAR cứu hộ, chăm sóc rồi trả về thiên nhiên.

Cá thể khi đuôi lợn mất lim dim ra chiều tư lự kia thì có số phận thật đặc biệt. Sáng sớm một ngày, vừa trở dậy, chưa kịp đánh răng rửa mặt, điện thoại đường dây nóng (0976067646) réo liên hồi, ông Nguyễn Vũ Khôi, Giám đốc điều hành Tổ chức Bảo vệ động vật hoang dã, vội vàng bắt máy. Một người dân ở quận Tân Bình, Thành phố Hồ Chí Minh giục giã : «Các anh đến giải cứu con khỉ ngay đi ! Vợ chồng người ta vừa về quê»... Hóa ra vợ chồng hàng xóm của người điện thoại nuôi nhốt cá thể khỉ đực này đã chín năm. Lấy nhau đã lâu mà chưa có con nên họ dồn hết tình thương cho Mỹ Hầu Vương (tên do họ đặt). Chú ta bị nhốt trong lồng tù túng, không có không gian vận động, lại ăn uống vô độ nên sinh béo phì. Thời gian khi mới về trạm, cứ cách hai ngày vợ chồng người chủ cũ lại chở nhau lên thăm cục cưng, lễ mễ mang lên cả đồng thức ăn nào mì gói, chuối, kẹo, bánh... để tắm bổ cho chú. Hết giờ thăm nuôi, thì sục sùi mãi không muốn rời xa. Hiện các cán bộ của trạm đang phải giảm cân cho cá thể khỉ này kết hợp với việc phục hồi bản năng hoang dã rồi mới thả nó về vườn quốc gia Lò Gò - Xa Mát (tỉnh Tây Ninh).

Được thành lập từ tháng 9 năm 2006, Trạm cứu hộ động vật hoang dã Củ Chi do Chi cục Kiểm lâm thành phố Hồ Chí Minh phối hợp với Tổ chức Bảo vệ động vật hoang dã (WAR) thực hiện đã cứu hộ, chăm sóc hơn

2.000 cá thể thuộc hàng chục loài động vật hoang dã quý hiếm. Trong đó, hơn 1.100 cá thể đã được thả về thiên nhiên. Các bệnh thú khi nhập viện được phân loại, chữa bệnh (thường gặp nhất là giun sán vì điều kiện nuôi nhốt không bảo đảm), phục hồi bản năng gốc rồi thả về thiên nhiên. Nhưng cũng có cá thể phải an trí ở đây mãi đời. Trong số 63 cá thể gấu ngựa và gấu chó đang cư ngụ ở đây, có tới năm cá thể gấu ngựa bị cụt chân, tay, có cá thể bị cụt đến sát nách. Chỉ một con đang tập tễnh nơi góc chuồng, chị Huyền cho biết : «Cá thể đó được cứu hộ vào tháng 2 năm 2012 tại nhà một hộ dân ở tỉnh Bình Dương. Bàn tay phải của nó đã bị cụt, có thể bị cụt do mắc bẫy trong rừng, hoặc bị tháo khớp để ngâm rượu, làm thuốc... Nó đang được chăm sóc chu đáo, phục hồi sức khỏe và bản năng hoang dã, mặc dù sẽ không bao giờ có may mắn được trở về rừng». Những cá thể mèo rừng, khỉ, don... sập bẫy thợ săn, bị dập nát chân, tay, các cán bộ đành tháo khớp và nuôi suốt đời ở đây chứ có thả về thiên nhiên, chúng cũng không sinh tồn được. Đau đầu nhất là đối với các cá thể rùa tai đỏ. Đây là loài động vật có nguồn gốc từ Mỹ, người dân thiếu hiểu biết nên mang về Việt Nam nuôi rồi bán để cho người đi chùa phóng sinh. Đón chúng từ bể cảnh các chùa về đây nuôi ăn rồi chờ chúng chết chứ thả về thiên nhiên thì sẽ gây mất cân bằng sinh thái.

Ngoài ra, nhiều cá thể bị thương quá nặng thì các anh, chị đành thắt ruột mà an tử (tiêm thuốc để cho chúng chết nhẹ nhàng).

Phục hồi bản năng gốc

Một trong những yêu cầu tối thượng của những người cứu hộ động vật hoang dã là không được tiếp xúc thân mật với chúng. Bởi điều này lại có thể làm chúng thuần hóa, trong khi mục đích là khi bình phục, thú vẫn giữ bản năng hoang dã.

Dẫn tôi đi một vòng quanh khu bệnh xá của Trung tâm Cứu hộ gấu Cát Tiên (thuộc vườn quốc gia Cát Tiên, thành lập ngày 29 tháng 3 năm 2005), anh Dương Duy Cường, cán bộ phụ trách, cho biết 42 bệnh thú ở đây, con thì mắc bẫy thợ săn nên khi được đưa về đây, chúng hung hãn lắm; con thì do bị người dân nuôi nhốt lâu ngày để hút mật nên mình gây xác ve, ghẻ lở đầy người và hầu như mất hết bản năng hoang dã. Sau giai đoạn hồi sức cấp cứu, khi thấy sức khỏe của chúng bình ổn, họ chuyển sang giai đoạn huấn luyện. Anh em phải chuẩn bị trái cây, sập ong... về treo lên để gấu tập đánh hơi và leo trèo. Khi chúng thành thục kỹ năng đó mới tiếp tục được thử sức với những bài tập khó hơn : tìm thức ăn ở những nơi cất giấu, kiếm ăn theo mùa... Tỉ mỉ nhất là khâu chế biến thức ăn làm giàu cho gấu. Đó

là loại thức ăn tinh (khô). Có cả một danh sách dài các loại thực đơn như vậy, mỗi ngày đổi một khẩu phần. Mật ong ướp đá, yến mạch đựng trong hồ lô, sữa chua trộn lẫn quả khô, kem phết, dầu mè xịt... Sau khi pha chế, họ thả vào trong các ống tre, hộp nhựa, gáo dừa... rồi cho vào tủ đông lạnh. Tới bữa, các ống, hộp thức ăn được treo, chôn... trong chuồng để gấu leo trèo, tìm bới mà nhâm nhi, liếm láp. Hằng ngày, các cá thể gấu đủ sức khỏe được thả ra khu bán hoang dã để di chuyển, leo trèo, đánh hơi tìm kiếm thức ăn. Việc này giúp khơi gợi bản năng tự nhiên và quên đi những tập tính bị con người thuần dưỡng khi nuôi nhốt. Dần dần chúng sẽ lấy lại bản năng hoang dã để thích ứng khi được thả về rừng.

Theo ông Nguyễn Vũ Khôi, Giám đốc điều hành Tổ chức Bảo vệ động vật hoang dã, số lượng động vật hoang dã được cứu hộ rất nhỏ so với số đang bị buôn bán, tiêu thụ, nuôi nhốt trái phép.

Cô Stephanie Pace, tình nguyện viên của Trung tâm Cứu hộ các loài linh trưởng nguy cấp Đảo Tiên (vườn quốc gia Cát Tiên), không bao giờ quên cảm giác đón nhận thành quả đầu tiên khi được thả thú về rừng. Cô hào hứng chia sẻ : «Cửa lồng vừa mở, những cá thể vượn vọt ra, lúc lắc đầu nhìn xung quanh rồi nhảy tót

lên cây. Tiếp đó chúng chuyển từ cảnh này sang cảnh khác rồi biến mất vào rừng, chỉ để lại tiếng kêu vang vọng cả khu rừng. Trông chúng lúc ấy giống như bọn trẻ đi xa nay được về nhà».

Tôi hỏi nếu có một điều ước thì cô ước gì, Stephanie Pace, mắt dõi vào hư vô bảo : «Ước gì người dân đừng săn bắt, nuôi nhốt động vật hoang dã nữa. Lúc ấy, những người làm nghề như tôi sẽ hạnh phúc vì được bớt việc!»...

Box

Hiện cả nước có ba nơi có chức năng cứu hộ nhiều loài động vật hoang dã là : Trung tâm cứu hộ động vật hoang dã Sóc Sơn (thành phố Hà Nội), Trạm cứu hộ động vật hoang dã Củ Chi (thành phố Hồ Chí Minh) và Trạm cứu hộ động vật hoang dã Hòn Me (tỉnh Kiên Giang).

Ngoài ra còn có nhiều trạm tập trung cứu hộ từ một đến hai loài hoặc một nhóm loài như : linh trưởng, rùa ở vườn quốc gia Cúc Phương (tỉnh Ninh Bình), gấu ở vườn quốc gia Tam Đảo (tỉnh Vĩnh Phúc), linh trưởng ở vườn quốc gia Cát Tiên (tỉnh Đồng Nai, Lâm Đồng và Bình Phước)...

Nhưng danh sách động vật hoang dã ở Việt Nam có nguy cơ tuyệt chủng ngày càng dày thêm, hiện đã lên gần 1.000 loài. Nguyên nhân là do người dân săn bắt, buôn bán trái phép để làm thực phẩm, bào chế thuốc và làm cảnh.

30 - Khai Thác Khôn Khéo Tài Nguyên

Không thể để người dân sống bên cạnh tài nguyên thiên nhiên phong phú mà lại không được hưởng lợi. Thay vì cấm đoán thì nên hướng dẫn bà con làm đúng.

Đó là chuyện «đội đá vá trời» ở vườn quốc gia Tràm Chim (thị trấn Tràm Chim, huyện Tam Nông, tỉnh Đồng Tháp).

Thấy mới tin

Ông Dương Văn Thắng, sinh năm 1948, ở ấp K9, xã Phú Đức, huyện Tam Nông, tỉnh Đồng Tháp, không thể tin được có ngày mình lại đường đường chính chính được vào vườn quốc gia Tràm Chim mà thanh thoi đánh bắt thủy sản. Là bởi bao năm nay đất của vườn là vùng bảo tồn thiên nhiên, là khu cấm kỵ. Ấy thế mà rồi một sáng tháng 9 năm 2013, lần đầu tiên ông được vườn mời lên cấp thẻ cho phép vào vườn mưu sinh. Cùng vợ, con, cháu đùm tùm đồ nghề vào dựng lều bạt ở phân khu A1 của vườn. Chiều chiều, 4 giờ ông đi thả lưới, móc mỗi câu, đặt lợp, lờ, xà vi, trúm. Sáng hôm sau, 3 giờ cả nhà đã dậy com nước để 4 giờ chèo thuyền đi thăm lưới, đổ lợp, cất câu... Về đến lều lại ai vào việc ấy nhất, phân chia từng loại cá lóc, cá rô, cá tra, lươn... rồi chở ra vựa đổ cho thương lái. Ông Thắng được cấp phép vào vườn

khai thác trong ba tháng mùa nước nổi. Hết mùa, vườn đóng cổng thì ông cũng thu ngư cụ.

Ba tháng trong vườn, ông Thắng mới hiểu cán bộ, nhân viên của vườn ngày ngày xét nét từng li từng tí không phải để giữ cho riêng mình mà để vì lợi ích chung. «Thì đây, nếu dùng xung điện cá nào cũng chết; đánh lưới mắt thưa vét từ con non vét đi; mùa cá đẻ mà đánh mất trứng thì lấy đâu mà nở, lần sau mình lấy gì mà kiếm». Hiểu thế nên bây giờ ông uốn lưới câu lớn hơn, đan mắt lưới rộng hơn, bắt được con cá, cua, tôm... nhỏ quá thì thả lại cho nó lớn. Và về ấp, lúc nháp chén trà, khi khê khà ba xị đế, ông Thắng đều kể chuyện ấy với anh em, bạn bè...

Gắn bó với dân

Vườn quốc gia Tràm Chim có tổng diện tích là 7.313 ha, được xem là lá phổi xanh của vùng Đồng Tháp Mười với rừng tràm nguyên sinh có diện tích gần 3.000 ha và những bung, trấp, lung, bầu đầy sen, súng, lau sậy, cà na, gáo... cùng gần 1.000 ha lúa trời nằm rải rác. Đến đây bất cứ ai cũng sẽ ngợp mắt trước sân chim rộng hàng chục hec-ta trên những vạt rừng rộng mênh mông, hàng chục loài chim nước sinh sống và làm tổ quanh năm như trich mòng đỏ, cồng cộc, le le, diệc, vịt trời... Nhiều hơn cả vẫn là đàn cò trắng hàng chục nghìn con.

Tràm Chim đẹp nhất vào mùa nước nổi, lúc ấy nước từ sông Mê Kông kéo về phủ ngập cánh đồng, biến Tràm Chim thành một ốc đảo giữa trời nước mênh mông, rực lên màu vàng hoa điên điển, màu tím hoa súng pha lẫn sắc hồng của những cánh sen, màu xanh mướt của rừng tràm... Tài nguyên thủy sản của vườn rất phong phú với 130 loài cá (chiếm 40% số loài của vùng đồng bằng sông Cửu Long), 174 loài thực vật nổi, 110 loài động vật nổi, 23 loài động vật đáy cùng các loài lưỡng cư, bò sát khác...

Mỗi mùa nước nổi, vườn quốc gia ước có từ 250 đến 300 tấn cá, tôm... xuôi con nước nô nức tìm về. Theo nguyên tắc bảo tồn, 20% số lượng trên được phép khai thác. Tháng 7 hằng năm là mùa cá sinh sản thì không được phép đánh bắt.

Gắn bó với đất này đã 30 năm, từ lúc nơi này mới chỉ là khu bảo tồn thiên nhiên; lẫn lộn với rừng, sống với bà con, đi từ một cán bộ nghiên cứu khoa học đến giám đốc vườn quốc gia nên anh Nguyễn Văn Hùng đau đầu lắm. Chu vi của vườn là hơn 70km, có 50.000 người dân sống quanh vườn. Sống cạnh mỏ vàng thế mà nhiều người dân vẫn đói, nghèo. Đau nhất là mùa nước nổi, nhìn từ lá sen, cọng súng bạt ngàn đến tôm cá ê hề, đâu cũng ra tiền mà bà con nông dân đành bó

gôi vì là đất của vườn quốc gia. Người liều lĩnh vượt rào vào đánh bắt trộm thì hoặc sấp sấp ngựa ngựa nên thu hoạch chẳng được là bao. Khi bị cán bộ vườn bắt quả tang thì hai bên lại sinh hằn học. «Không thể đập bể nồi cơm của người dân», kiên quyết vậy nên năm 2009, anh Hùng đề xuất ý tưởng để người dân vào khai thác nguồn lợi nông nghiệp, thủy sản trong khu vực vườn. Nghe thế, nhiều người công tác ở vườn, lãnh đạo ở tỉnh Đồng Tháp và bộ tài nguyên và môi trường giãy nảy. Người bảo làm như thế là trái nguyên tắc bảo tồn. Người ở vườn thì lo không quản lý được; lo nhất là áp lực của người ngoài bảo tại sao vườn quốc gia lại cho dân vào khai thác. Anh Hùng nhớ lại : «Nhiều người sợ mất chức nên không dám làm. Tôi thì thấy cái gì lợi cho người dân mà vẫn bảo tồn được thì quyết tâm làm. Làm gì cũng có rủi ro nhưng thà hướng dẫn người ta làm đúng, làm tốt còn hơn là cấm đoán để rồi người ta phải làm vụng trộm; rằng mình có ba đầu sáu tay cũng không quản lý được nếu người ta quyết tâm phá... Thế nên điều quan trọng là làm sao hài hòa được lợi ích của các bên, người dân vẫn mưu sinh được, mình vẫn bảo tồn được mà lại giáo dục được môi trường cho chính họ. Khi bà con đã hiểu thì lại đi tuyên truyền tốt hơn nữa tới người khác». Kiên quyết như vậy nên anh quyết tâm đề xuất chủ trương cho cộng đồng dân cư vào khai

thác tôm, cá, củi, cỏ... trong thời gian ba năm, từ năm 2009 đến năm 2013. «Tội và đâu tôi chịu», anh Hùng khẳng khái.

Vốn từ xưa đến nay đã nói được làm được nên anh Hùng được mọi người tin tưởng; lần này lại thấy anh quyết liệt lo chuyện người dung; lý lẽ đưa ra lại thuyết phục nên dần dà mọi người cũng xiêu lòng.

Anh Lê Chế Linh, nhân viên Trung tâm Du lịch và Giáo dục môi trường, Vườn quốc gia Tràm Chim, cho biết : Để được vào vườn khai thác tài nguyên thiên nhiên, người dân sinh sống ở vùng đệm của vườn quốc gia Tràm Chim, thuộc năm xã và một thị trấn của huyện Tam Nông, tỉnh Đồng Tháp phải lên đăng ký với ủy ban nhân dân xã/ thị trấn, chính quyền xét duyệt thành phần gia đình xem có đúng đối tượng (hộ nghèo, cận nghèo, chính sách) không rồi gửi danh sách lên Tổ sử dụng khôn khéo tài nguyên thiên nhiên của Vườn quốc gia Tràm Chim. Tổ cấp thẻ cho mỗi hộ gia đình một người được vào vườn khai thác và thu phí quản lý 100.000 đồng/thẻ/tháng. Ngày ngày, cán bộ của vườn đi tuần tra để kiểm tra thẻ, ranh giới hoạt động, sản lượng khai thác của từng người. Nếu phát hiện ai vi phạm lần đầu thì tịch thu ngư cụ, lần hai là cắt hợp đồng. Khất khe

như vậy nên các hộ gia đình vào khai thác đều chấp hành tốt quy định của vườn.

Lợi cả đôi đường

Tổ chức Bảo tồn Thiên nhiên Thế giới (WWF) - Chương trình Việt Nam đã chung tay góp sức bằng việc tài trợ dự án Quản lý cảnh quan và phát triển sinh kế bền vững trong và xung quanh Vườn quốc gia Tràm Chim. 278 hộ nghèo ở các xã xung quanh vườn là Phú Thọ, Phú Đức, Phú Hiệp, Phú Thành B, Tân Công Sính và thị trấn Tràm Chim, được chính quyền địa phương cấp thẻ sử dụng tài nguyên thiên nhiên trong khoảng thời gian từ tháng 8 đến tháng 2 hằng năm để khai thác cỏ năn khô, bông súng, rau muống, rau trai; chặt, đốn cây mai dương và các cây tràm bị đổ, chết về làm củi... Đến nay đã có hơn 8.700 lượt người vào vườn khai thác, thu hoạch được trên 12,3 tấn thủy sản, hơn 18,5 tấn ốc và trên 2.000m³ củi tràm, cây mai dương.

Đánh giá của Ban quản lý vườn quốc gia Tràm Chim cho thấy, hiệu quả của của cách làm này trong thời gian qua đã làm giảm mật độ các loài thực vật ngoại lai xâm hại; giảm lớp thực bì gây cháy tại các điểm khai thác; tăng thu nhập ổn định cho các hộ nghèo tham gia; giảm đáng kể số vụ người xâm phạm trái phép vào vườn và

các nguồn tài nguyên khi khai thác được phục hồi, phát triển nhanh hơn so với trước khi sử dụng...

3Quan trọng nhất là đã góp phần nâng cao ý thức cộng đồng về bảo tồn tài nguyên, phòng, chống cháy và kiểm soát chặt chẽ các loài ngoại lai xâm hại... Đồng thời, từng bước xã hội hóa công tác quản lý và sử dụng nguồn tài nguyên thiên nhiên bên trong vườn quốc gia một cách bền vững, góp phần hạn chế thấp nhất nạn cháy rừng xảy ra vào mùa khô. Cách làm này đang được tiếp tục thực hiện đối với những hộ nghèo ở các xã xung quanh vườn chưa tham gia dự án. Điều làm anh Hùng vui nhất là khi về địa phương họ giao lưu, tuyên truyền với bà con nhân dân nên góp phần đắc lực vào việc tuyên truyền bảo vệ vườn.

Gần một vạn lượt đồng bào nghèo sống ở vùng đệm của vườn vừa kiếm được kế mưu sinh mà vườn vẫn làm tốt được công tác bảo tồn và giáo dục môi trường. Chuyện phá rào của anh Nguyễn Văn Hùng, Giám đốc Vườn quốc gia Tràm Chim, ngày nào thật quý giá !

MỤC LỤC

1 - Chuyện Ngựa Và Người	4
2 - Chiếc Thang Leo Lên Bầu Trời	29
3 - Cặp Nghệ Sĩ Của Chợ Tình Sa Pa	49
4 - Người Lô Lô Ở Lũng Cú	58
5 - Tiếng Khèn Vất Qua Những Ngàn Mây	78
6 - Cả Chợ Uống Say Cũng Không Hết Rượu	91
7 - Mật Đá	102
8 - Tay Nấu Rượu Tay Sao Trà	109
9 - Phiêu Diêu Ở «Vùng Đất Bằng Trên Cao»	116
10 - Ba Trăm Năm Giòn Vang Tiếng Búa	121
11 - Lên Mẫu Sơn Uống Trà Shan Tuyết	130
12 - Bao Người Đi Xa Vẫn Nhớ Hương Chè Tà Sùa	137
13 - Hương Trà Kim Cúc Đậm Đà Tình Chung	146
14 - Đi Tìm Đặc Sản Trà Vân	155
15 - Về Thủ Phủ Gió Ngàn	163
16 - Nước Giếng Nghè, Chè Đồi Ninh	171
17 - Giữ màu son góm Quế	181
18 - Cả Làng Lấy Thơ Truyền Đức	193
19 - Chợ Tranh Tháng Chạp Sáu Phiên	204
20 - Ôi Lỗi Chùa Bi	216

21 - Người Dân Tộc Thiểu Số Kể Chuyện Bằng Ảnh	230
22 - Hoa Là Dũng Sĩ	241
23 - Ăn Ở Làng Thuốc	250
24 - Đẹp Nghề Thổ Cẩm Chằm	260
25 - Người Khắc Hoa Văn Cuối Cùng Ở «Vùng Đất Bằng Thần Thoại»	273
26 - Nỗi Hai Dòng Máu	282
27 - Thăm Văn Hóa Trong Từng Bước Chân	289
28 - Đi Tìm Loài Mới	301
29 - Nghề Cứu Hộ Thú Hoang	312
30 - Khai Thác Khôn Khéo Tài Nguyên	320