

**TRƯỜNG ĐẠI HỌC VĂN HOÁ HÀ NỘI**  
**KHOA VĂN HOÁ DÂN TỘC THIỂU SỐ**

**ÂM THỰC NGÀY TẾT NGUYÊN ĐÁN CỦA NGƯỜI  
MUỒNG Ở XÃ PHÚ MÃN, HUYỆN QUỐC OAI,  
THÀNH PHỐ HÀ NỘI**

**KHOÁ LUẬN TỐT NGHIỆP CỬ NHÂN**  
**NGÀNH VĂN HOÁ DÂN TỘC THIỂU SỐ**

**Sinh viên thực hiện: Hoàng Thị Thủy, VHDT16B**

**Giảng viên hướng dẫn: Th.s Nguyễn Thị Thanh Vân**

**Hà Nội, tháng 5, năm 2014**

## LỜI CẢM ƠN

Đầu tiên, em xin gửi lời cảm ơn chân thành tới cô Nguyễn Thị Thanh Vân đã hướng dẫn và chỉ bảo tận tình cho em trong suốt quá trình thực hiện bài khóa luận này. Em xin chân thành cảm ơn các thầy cô trong khoa văn hóa dân tộc thiểu số đã tạo điều kiện cho em hoàn thành bài khóa luận này. Qua đây, em cũng xin gửi lời cảm ơn tới cán bộ và đồng bào Mường xã Phú Mãn đã nhiệt tình cung cấp tư liệu cho em.

Do trình độ kiến thức chưa sâu, thời gian thu thập tài liệu tại địa phương chưa nhiều, người viết còn thiếu sót trong bài này. Kính mong các thầy cô và các bạn đóng góp ý kiến để công trình đầu tay này được hoàn thiện hơn.

*Hà nội, ngày 15 tháng 05 năm 2014.*

***Sinh viên thực hiện***

**Hoàng Thị Thủy**

## MỤC LỤC

MỞ ĐẦU.....	5
Chương 1: KHÁI QUÁT VỀ NGƯỜI MƯỜNG Ở XÃ PHÚ MÃN.....	11
<b>1.1. Khái quát về xã Phú Mãn.....</b>	<b>11</b>
1.1.1. Đặc điểm tự nhiên.....	11
1.1.2. Đặc điểm xã hội.....	12
<b>1.2. Giới thiệu về người Mường ở Phú Mãn.....</b>	<b>13</b>
1.2.1. Nguồn gốc lịch sử.....	13
1.2.2. Tập quán mưu sinh.....	14
1.2.3. Xã hội truyền thống.....	16
1.2.4. Đặc điểm văn hóa vật chất.....	20
1.2.5. Đặc điểm văn hóa tinh thần.....	21
Tiểu kết chương 1.....	23
Chương 2: ẨM THỰC NGÀY TẾT NGUYÊN ĐÁN CỦA NGƯỜI MƯỜNG Ở XÃ PHÚ MÃN TRONG TRUYỀN THỐNG.....	24
<b>2.1. Khái quát về ẩm thực của người Mường ở xã Phú Mãn.....</b>	<b>24</b>
2.1.1. Những món ăn hàng ngày của người Mường ở xã Phú Mãn.....	24
2.1.2. Những đồ uống, thức hút của người Mường.....	26
<b>2.2. Các món ăn và cách chế biến món ăn trong ngày Tết.....</b>	<b>28</b>
2.2.1. Những món ăn được chế biến từ gạo.....	32
2.2.2. Những món ăn chế biến từ thịt.....	42
2.2.3. Những món ăn chế biến từ cá.....	48
2.2.4. Những món ăn khác.....	51
2.2.5. Món nước chấm ớt.....	52
<b>2.3. Đồ uống, hút.....</b>	<b>53</b>
2.3.1. Rượu cần và rượu trắng.....	53
2.3.2. Tục ăn trầu cau.....	61
<b>2.4. Một số kiêng kỵ trong ăn uống ngày tết Nguyên Đán của người Mường ở Phú Mãn.....</b>	<b>63</b>
Tiểu kết chương 2.....	66

Chương 3: <b>NHỮNG BIẾN ĐỔI TRONG ẨM THỰC NGÀY TẾT NGUYÊN ĐÁN CỦA NGƯỜI MƯỜNG Ở XÃ PHÚ MÃN HIỆN NAY</b> .....	67
<b>3.1. Giá trị văn hóa trong ẩm thực ngày Tết của người Mường ở Phú Mãn.</b>	67
3.1.1. Giá trị dinh dưỡng .....	67
3.1.2. Giá trị tâm linh .....	68
3.1.3. Giá trị văn học.....	69
3.1.4. Giá trị nghệ thuật .....	70
3.1.5. Giá trị xã hội .....	71
<b>3.2. Một số biến đổi trong ẩm thực ngày tết Nguyên Đán của người Mường ở xã Phú Mãn hiện nay</b> .....	73
3.2.1. Biến đổi các món ăn, đồ uống .....	
3.2.2. Biến đổi trong cách chế biến .....	73
3.2.3. Biến đổi trong cách thưởng thức .....	76
<b>3.3. Nguyên nhân biến đổi ẩm thực ngày tết Nguyên Đán của người Mường ở Phú Mãn hiện nay.</b> .....	76
3.3.1. Do cư trú xen kẽ với người Kinh (Việt) .....	76
3.3.2. Do phát triển nền kinh tế thị trường .....	77
3.3.3. Do mức sống ngày càng được tăng lên.....	78
3.3.4. Do có sự tác động của điều kiện tự nhiên.....	80
<b>3.4. Bảo tồn và phát huy các giá trị văn hóa trong ẩm thực ngày Tết nguyên đán của người Mường ở Phú Mãn trong bối cảnh hiện nay.</b> ...	81
3.4.1. Sự cần thiết phải bảo tồn.....	81
3.4.2. Những giải pháp để bảo tồn và phát huy .....	83
Tiểu kết chương 3	
KẾT LUẬN .....	86
TÀI LIỆU THAM KHẢO .....	88
PHỤ LỤC .....	90

## MỞ ĐẦU

### 1. Lý do chọn đề tài

“*Cơm đồ, nhà gác, nước vác, lợn thui, ngày lui, tháng tới...*” Đó là câu nói đã được đúc kết từ xa xưa của ông cha khi nói về truyền thống dân tộc Mường - Văn hoá Mường.

Người Mường là một tộc người có nguồn gốc bản địa ở Việt Nam, họ đã xây dựng nên một nền văn hóa đa dạng, phong phú. Đó là những tác phẩm văn học có giá trị như *Đẻ đất đẻ nước*, *Nàng nga hai mối*, hay trang phục truyền thống độc đáo cùng tiếng chiêng rộn rã, những lễ hội đậm chất nhân văn, trong đó không thể không kể đến ẩm thực đặc biệt là ẩm thực ngày Tết Nguyên Đán.

Ẩm thực truyền thống là một thành tố của văn hóa tộc người. Muốn hiểu biết cặn kẽ về bản sắc văn hóa của một dân tộc thì tìm hiểu ẩm thực ngày tết sẽ cho chúng ta biết nhiều hơn về đặc trưng văn hóa của dân tộc đó. Trong bối cảnh hiện nay, nghiên cứu ẩm thực truyền thống còn cung cấp cơ sở khoa học cho việc giải quyết vấn đề dinh dưỡng, tăng cường thể lực, sức khỏe...cho các tộc người, địa phương, khu vực, quốc gia. Không những thế, việc nghiên cứu ẩm thực cũng như các thành tố văn hóa khác còn góp phần xây dựng phát triển du lịch văn hoá. Chính thế, nghiên cứu ẩm thực người Mường là một nhu cầu của thực tiễn phát triển kinh tế- xã hội hiện nay.

Trong xu thế hội nhập khi văn hoá ngoại lai đang ngày càng xâm chiếm mạnh mẽ đã làm cho các giá trị văn hoá truyền thống biến đổi và đang có nguy cơ bị mai một, trong đó có ẩm thực ngày Tết. Vậy nên cần có những chính sách thực tiễn nhằm bảo tồn phát huy các giá trị văn hoá truyền thống trong thời kỳ hội nhập hiện nay.

Với những lí do trình bày trên đây, cộng với niềm say mê của riêng mình, tôi mạnh dạn chọn đề tài “*Ẩm thực ngày tết Nguyên Đán của người Mường ở xã Phú Mãn, huyện Quốc Oai, thành phố Hà Nội*” làm khóa luận tốt nghiệp của mình.

## **2. Lịch sử nghiên cứu**

Theo cách phân chia khoa học thì ăn uống được xếp vào mảng văn hóa đảm bảo nhu cầu sinh tồn còn gọi là văn hóa vật chất. Vì vậy, ăn uống đã được đề cập đến trong các công trình nghiên cứu dân tộc học ở cả trong và ngoài nước. Trong *lĩnh nam chích quái* của Trần Thế Pháp [14, 23] đã đề cập khá kĩ lưỡng về tục ăn trầu, tục gói bánh chưng, bánh dày làm đồ cúng dâng và là món ăn ngon ... Cuốn *Nữ công thập lục* của Hải Thượng Lãn Ông Lê Hữu Trác cũng đã giới thiệu hơn 100 món ăn. Vào Cuối thế kỉ XVIII đầu thế kỉ XIX, cuốn *Vũ trung tùy bút* của Phạm Đình Hồ nói đến tục uống trà. Dần dà, việc ăn gì, uống gì, ăn với ai, uống với ai, ăn như thế nào, uống như thế nào, ăn uống phản ánh mối quan hệ gì với tự nhiên, xã hội? ... trở thành đối tượng nghiên cứu của dân tộc học, lịch sử, y học, dược học và kinh tế học ... Đến nay đã có nhiều công trình nghiên cứu về ẩm thực các dân tộc ở Việt Nam: “*Tập quán ăn uống của người Việt vùng Kinh Bắc*” của Vương xuân Tình (2004, Nxb.khoa học xã hội, Hà Nội); “*Văn hoá Si La*”(2000, Nxb văn hoá dân tộc) cũng đã giới thiệu các món ăn, thức uống, thuốc chữa bệnh... của tộc người này...Đặc biệt có nhiều tác phẩm viết về ẩm thực của người Mường như *Văn hóa ẩm thực dân gian mường Hòa Bình* của tác giả Bùi Chi (2001). Trong công trình này, tác giả đã đề cập tới những món ăn truyền thống, văn hóa rượu cần và những ứng xử xã hội trong ăn uống của người Mường ở Hòa Bình. Tuy vậy, tác giả lại không chú ý nhiều đến nguồn gốc lương thực phẩm, cách chế biến của các món ăn. Hay cuốn *Văn hóa truyền thống một số tộc người ở Hòa Bình* do Nguyễn Thị Thanh Nga chủ biên (2007) đã đề cập một

cách khái quát trong ăn uống của người Mường. Một học giả người Pháp là Jeanne Cuisiner (1995) cũng đã có một công trình nghiên cứu khá toàn diện về người Mường ở Việt Nam, trong đó đối tượng nghiên cứu chủ yếu là người Mường ở Thanh Hóa và Hòa Bình, công trình cũng đã đề cập đến ẩm thực với các món ăn truyền thống và giải thích nguồn gốc sử dụng lá chuối xanh và đẽ giữa mâm.

Nhìn chung, những công trình này nghiên cứu về người Mường ở tỉnh Hòa Bình là khá nhiều, đã đề cập đến các lĩnh vực khác nhau của tộc người này, trong đó có ẩm thực. Đây là những tài liệu vô cùng quan trọng là cơ sở giúp chúng tôi hoàn thành bài khóa luận này. Tuy nhiên, những nghiên cứu trên này chỉ tập trung vào vùng người Mường ở Hòa Bình và trình bày một cách khái quát mà không đi sâu vào từng địa điểm, và cách ăn uống của từng lễ hội, từng mùa trong năm. Đặc biệt, chưa có đề tài ẩm thực nào nghiên cứu một cách chi tiết và đầy đủ về ẩm thực Mường tại Phú Mãn truyền thống cũng như hiện nay khi sáp nhập vào thành phố Hà Nội. Chính vì vậy, thực hiện đề tài này tại cộng đồng người Mường ở xã Phú Mãn, huyện Quốc Oai, thành phố Hà Nội, chúng tôi hy vọng sẽ kết hợp các cách tiếp cận trên và có thể đi sâu tìm hiểu nghiên cứu hơn sâu hơn, hoàn thiện hơn về ẩm thực của người Mường ở xã Phú Mãn xưa kia cũng như trong bối cảnh hội nhập hiện nay.

### **3. Mục đích nghiên cứu**

Đề tài này nhằm tìm hiểu tập quán ăn uống ngày Tết Nguyên Đán truyền thống của người Mường ở xã Phú Mãn, huyện Quốc Oai, thành phố Hà Nội, cũng như những xu hướng biến đổi trong tập quán ăn uống ngày Tết của đồng bào hiện nay. Từ đó, bước đầu xây dựng những cơ sở khoa học cho việc đề xuất một số kiến nghị, giải pháp để bảo tồn và phát huy các giá trị văn hóa ẩm thực tốt đẹp của người Mường ở Phú Mãn trong phát triển bền vững thời hội nhập.

#### **4. Nhiệm vụ nghiên cứu**

- Khái quát người Mường ở xã Phú Mãn, huyện Quốc Oai, thành phố Hà Nội.
- Âm thực trong ngày Tết Nguyên Đán truyền thống.
- Biến đổi trong ẩm thực ngày Tết.
- Cơ sở, giải pháp bảo tồn và phát huy các giá trị văn hoá tộc người trong ẩm thực Mường ở xã Phú Mãn.

#### **5. Đối tượng và phạm vi nghiên cứu của đề tài**

- Đối tượng nghiên cứu của đề tài là ẩm thực ngày Tết Nguyên Đán cũng như các hoạt động liên quan của người Mường ở xã Phú Mãn.
- Địa bàn nghiên cứu của đề tài là xã Phú Mãn, huyện Quốc Oai, thành phố Hà Nội.

#### **6. Những đóng góp của đề tài**

- Cung cấp những tư liệu mới về ẩm thực ngày tết Nguyên Đán của người Mường ở xã Phú Mãn, huyện Quốc Oai, thành phố Hà Nội.
- Chỉ ra được những giá trị truyền thống tốt đẹp trong ẩm thực của người Mường tại địa bàn nghiên cứu cần được bảo tồn và phát huy.

Từ những kết quả nghiên cứu đạt được đề tài sẽ cung cấp những luận cứ khoa học cho việc đề xuất một số kiến nghị và giải pháp nhằm bảo tồn và phát huy những giá trị văn hóa tốt đẹp trong ẩm thực của người Mường ở xã Phú Mãn, huyện Quốc Oai, thành phố Hà Nội.

#### **7. Phương pháp luận và phương pháp nghiên cứu**

Phương pháp luận chung là dựa trên Chủ nghĩa Mác – Lê Nin, tư tưởng Hồ Chí Minh trong quá trình nghiên cứu tập quán ăn uống của người



Mường. Đó là đặt nội dung nghiên cứu trong bối cảnh môi trường tự nhiên, kinh tế, xã hội và văn hóa của tộc người mà cụ thể là dân tộc Mường và của vùng, đặt ẩm thực Mường trong một hệ thống với nhiều thành tố có mối quan hệ và sự tác động qua lại, và đặt trong xu thế vận động và phát triển.

Phương pháp thực hiện được đề tài sử dụng chủ yếu là phương pháp điền dã Dân tộc học, điều tra, điền dã thực địa, quan sát, phỏng vấn, phân tích...

Quan sát tham dự được thực hiện trong suốt quá trình điền dã. Các đối tượng quan sát chủ yếu là điều kiện tự nhiên, tập quán canh tác, tập quán chăn nuôi hái lượm, cách chế biến, thưởng thức thực phẩm, những ứng xử xã hội trong ăn uống ...

Đối tượng phỏng vấn sâu được lựa chọn là những người cao tuổi còn minh mẫn có uy tín trong cộng đồng và am hiểu phong tục tập quán trong ăn uống xưa kia. Bên cạnh đó, còn phỏng vấn đối tượng khác (giới tính, nghề nghiệp, địa vị, học vấn, lứa tuổi, dân tộc...) để tìm hiểu rõ hơn về sự thay đổi trong tập quán ăn uống.

Ngoài ra các phương pháp phỏng vấn sâu và quan sát tham dự còn sử dụng phương pháp chụp ảnh trong quá trình điền dã dân tộc học. Thực hiện phương pháp này sẽ cung cấp những tài liệu sinh động, hình ảnh chân thực hơn.

Bên cạnh đó, chúng tôi cũng sử dụng phương pháp thống kê, tổng hợp để thu thập những tài liệu hiện có của địa phương nơi nghiên cứu về những nội dung liên quan về đề tài, như các báo cáo và số liệu thống kê.

Phương pháp tổng hợp, phân tích: tổng hợp, tham khảo tài liệu từ những công trình đã công bố về ẩm thực, đặc biệt là ẩm thực Mường.

## **8. Kết cấu của đề tài**

Ngoài lời mở đầu, phụ lục, kết luận và tài liệu tham khảo, nội dung khoá luận được kết cấu như sau :

*Chương 1:* Khái quát về người Mường ở xã Phú Mãn.

*Chương 2:* Âm thực ngày Tết Nguyên Đán của người Mường ở xã Phú Mãn trong truyền thống.

*Chương 3:* Những biến đổi trong âm thực ngày Tết Nguyên Đán của người Mường xã Phú Mãn hiện nay.

## TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. Đào Duy Anh (2005), *Lịch sử cổ đại Việt nam*, NXB. Văn hóa Thông tin, Hà Nội.
2. Trần Bình (2007), *Văn hóa các dân tộc thiểu số vùng Tây bắc* (tài liệu chưa xuất bản).
3. Nguyễn Từ Chi (2003), *Góp phần nghiên cứu văn hóa và tộc người*, NXB. Lao động, Hòa Bình.
4. Bùi Chi (2001), *Văn hóa ẩm thực dân gian Mường Hòa Bình*, NXB. Văn hóa dân tộc, Hà Nội.
5. *Jeanne Cuisinie* (2005), *Người Mường Địa lý nhân văn và xã hội học*, NXB. Lao động, Hoà Bình.
6. Ma Ngọc Dung (2005), *Truyền thống và biến đổi trong tập quán ăn uống của người Tày vùng Đông Bắc Việt Nam*, Luận án Tiến sĩ Nhân học văn hóa (lưu tại thư viện Viện Dân Tộc học).
7. Quách Giao, Văn Quỳnh, Thanh Sơn, Bùi Thiện, Thương Diễm (1965), *“Dân ca Mường Hòa Bình”*, NXB. Văn học, Hà Nội
8. Phạm Đình Hồ (cuối XVIII- đầu XIX), *Vũ trung tùy bút*, NXB Trẻ và Hội Nghiên cứu giảng dạy Văn học thành phố Hồ Chí Minh, in lại năm 1989.
9. Nguyễn Việt Hương, Phạm Việt Long, *Giáo trình văn học dân gian các dân tộc thiểu số Việt Nam* (Tài liệu chưa xuất bản).
10. Nguyễn Văn Mạnh (1998), *“Những món ăn tiêu biểu của một số dân tộc thiểu số nước ta”*, Tạp chí Dân tộc học, số 3, trang 58, Hà Nội.
11. Nguyễn thị Thanh Nga (2007), *“Văn hóa truyền thống một số tộc người ở Hòa Bình”*, NXB. Văn hóa dân tộc, Hà Nội.

12. Trần Thế Pháp (nhà Trần), “*Lĩnh nam chích quái*”, hiện ở thư viện khoa học xã hội.
13. Vương Xuân Tình (1997), “*Ăn uống của người Việt ở Kinh Bắc trong đối sánh với một số tộc người ở miền núi phía Bắc Việt Nam*”, Tạp chí Dân tộc học, Số 4, trang 32, Hà Nội.
14. Vương Xuân Tình (2004), “*Tập quán ăn uống của người Việt vùng Kinh Bắc*”, NXB. Khoa học xã hội, Hà Nội.
15. Trần Ngọc Thêm (1997), “*Tìm về bản sắc văn hóa Việt Nam*”, NXB. Tp Hồ Chí Minh.
16. Võ thị Thường (1986), “*Rau rừng và hái lượm, sử dụng ở vùng Mường Lương Sơn*”, Tạp chí Dân tộc học, số 3, trang 46, Hà Nội
17. Hải thượng lãn ông Lê Hữu Trác (1760), *Nữ công thập lục kinh*.
18. *Văn hóa dân tộc Mường* (1995), Kỷ yếu Hội thảo Văn hóa Dân tộc Mường tại Hòa Bình tháng 9 năm 1993.
19. Trung tâm Khoa học xã hội và Nhân văn Quốc gia Việt Nam (1999), “*Người Mường ở Việt Nam*”, NXB. Văn hóa dân tộc
20. Viện Dân Tộc học (1978), “*Các dân tộc ít người ở Việt Nam (các tỉnh phía Bắc)*”, NXB, Khoa học Xã hội, Hà Nội.
23. Cổng thông tin điện tử huyện Quốc Oai; wikipedia.com.