

305.895 930 597 75

ĐC

D 300 S

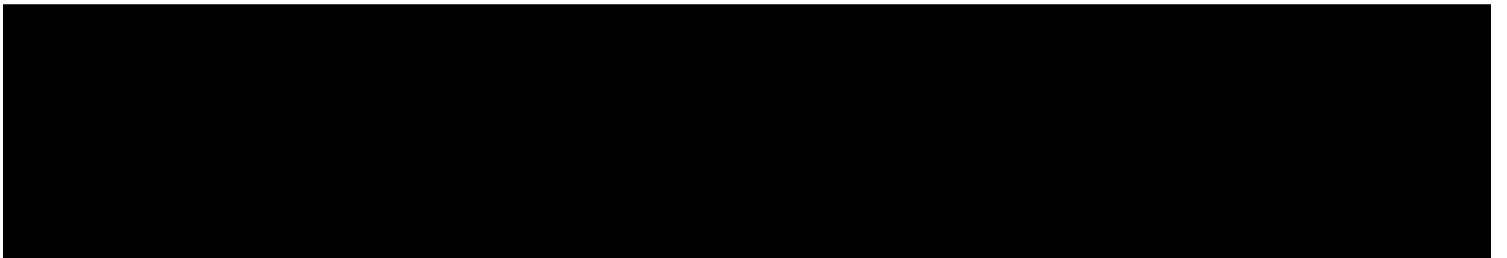
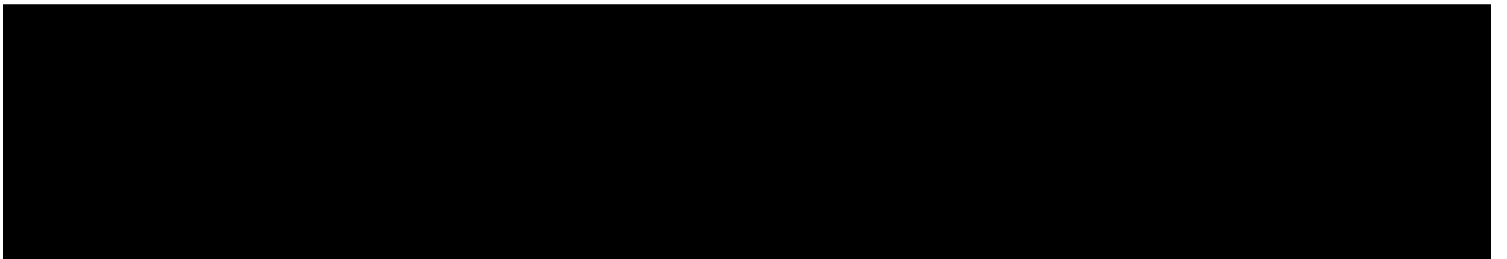
Di sản
VĂN HOA



Người Ma - Tà Lài



DI SẢN VĂN HÓA NGƯỜI MẠ - TÀ LÀI



BẢO TÀNG ĐỒNG NAI

DI SẢN VĂN HÓA NGƯỜI MẠ - TÀ LÀI
(Huyện Tân Phú - Tỉnh Đồng Nai)

THƯ VIỆN TỈNH ĐỒNG NAI
SÁCH TẶNG

2022#ĐC/VL 001816

NHÀ XUẤT BẢN ĐỒNG NAI

BIÊN SOẠN NỘI DUNG

- Nguyễn Thị Tuyết Hồng
- Phan Đình Dũng
- Lê Xuân Hậu
- Trần Minh Trí
- Nguyễn Thị Tuyết Trinh
- Lê Thị Ái Vân
- Mai Thị Thu Phương

Lời giới thiệu

Người Mạ là một trong 4 dân tộc bản địa, sinh sống tập trung ở huyện Định Quán và huyện Tân Phú, thuộc tỉnh Đồng Nai. Trong đó, người Mạ ở ấp 4, xã Tà Lài, huyện Tân Phú là cộng đồng còn gìn giữ được nhiều các giá trị văn hóa truyền thống của tộc người.

Trong những năm kháng chiến chống thực dân Pháp và đế quốc Mỹ, người Mạ ở Đồng Nai nói chung và Tà Lài nói riêng đã có những cống hiến cho cách mạng về sức người, sức của góp phần cùng dân tộc làm nên chiến thắng mùa xuân 1975. Điều đó cho thấy tinh thần dân tộc, lòng yêu quê hương đất nước đã thấm đẫm trong mỗi con người nơi đây. Hòa bình lập lại, đồng bào cùng chung tay xây dựng quê hương, góp công sức của mình cho đại đoàn kết cộng đồng các dân tộc Việt Nam.

Trong công trình này sẽ tập trung phác thảo một cách tổng quan về người Mạ ở ấp 4, xã Tà Lài, huyện Tân Phú, tỉnh Đồng Nai trên các phương diện văn hóa vật chất, văn hóa tinh thần. Đan xen trong đó là các giá trị văn hóa truyền thống cũng như những biến đổi văn hóa trong suốt quá trình lịch sử hình thành và phát triển của tộc người. Qua đó cũng đánh giá được thực trạng công tác bảo tồn giá trị di sản văn hóa của người Mạ từ chủ thể và cơ quan quản lý văn hóa, Nhà nước, đề xuất các giải pháp bảo tồn phát huy giá trị di sản văn hóa tộc người Mạ.

Thực hiện công trình này chủ yếu là nguồn tư liệu điền dã của nhóm tác giả đang công tác tại Bảo tàng Đồng Nai và cộng tác viên

trên cơ sở tập trung vào nghiên cứu di sản văn hóa người Mạ ở Tà Lài - nơi còn bảo lưu đa dạng các giá trị văn hóa truyền thống. Quyển sách này có sự kế thừa các công trình nghiên cứu về người Mạ trước đó, xem đó như nguồn tài liệu quý để so sánh, đối chiếu.

Xin chân thành cảm ơn các cơ quan, cá nhân đã giúp đỡ chúng tôi trong quá trình thực hiện công trình này. Mặc dù đã có nhiều cố gắng, song sẽ không tránh những thiếu sót, nhóm tác giả rất mong quý bạn đọc gần xa góp ý, để ấn phẩm hoàn thiện hơn trong những lần tái bản.

BẢO TÀNG ĐỒNG NAI

CHƯƠNG I

TỔNG QUAN VỀ TỘC NGƯỜI MẠ Ở TÀ LÀI

1.1. KHÁI QUÁT LỊCH SỬ HÌNH THÀNH VÀ ĐẶC ĐIỂM TỘC NGƯỜI MẠ Ở ĐỒNG NAI

1.1.1. Tên gọi

Theo các nhà nghiên cứu, xưa kia đã từng tồn tại một tiểu vương quốc Mạ ở khu vực Đồng Nai thượng, Nam Lâm Đồng. Ranh giới của tiểu vương quốc Mạ được ước lượng phía Nam là sông La Ngà (Đà Ngà), phía Bắc là vùng Đức Trọng (Lâm Đồng), phía Đông giáp đồng bằng (Bình Thuận), phía Tây giáp Sông Bé (tỉnh Bình Phước ngày nay). Vương quốc Mạ phần lớn nằm trên cao nguyên Di Linh, Bảo Lộc và nửa phía Bắc huyện Tân Phú và Định Quán của Đồng Nai. Đây là một cộng đồng có tính thống nhất tộc người khá rõ nét về mặt tâm lý xã hội, theo nhiều tài liệu: họ từng có một nền văn minh phát triển khá cao so với một số dân tộc khác ở vùng Nam Tây Nguyên. Tộc người Mạ là một cộng đồng thống nhất có tên gọi chung, ngôn ngữ chung và ý thức chung về tộc người; là một trong 54 dân tộc anh em của Việt Nam.

Công trình Văn hóa người Mạ⁽¹⁾, nhóm tác giả Huỳnh Văn Tới, Lâm Nhân, Phan Đình Dũng cho rằng: *“người Mạ có nhiều tên gọi: Châu Mạ, Chê Mạ, Mạ, Mạ Tô, Mạ Ngan (Ngăn), Mạ Xốp... trong đó chính người Mạ tự nhận mình là Cau Mạ - đọc là Chau Mạ. Từ Cau có nghĩa là người”*.

1 Hội Văn nghệ Dân gian Việt Nam (2013), *Văn hóa người Mạ*, NXB Văn hóa Thông tin, tr.12.

Có nhiều ý kiến giải thích về người Mạ, các công trình nghiên cứu cho thấy tộc danh Mạ đã được định danh cụ thể. Trong công trình nghiên cứu Các dân tộc ít người Việt Nam (các tỉnh phía Nam) cho rằng: "tộc danh Mạ có nghĩa là gì chưa rõ. Song đa số người Mạ và phần nhiều cư dân những dân tộc láng giềng trong cùng nhóm ngôn ngữ của họ như: Kôho, Xtiêng, Mnông, Chơro... đều quan niệm tộc danh Mạ, đồng nhất với việc xác định một phương thức sinh hoạt kinh tế của những người làm rẫy và đối lập tộc danh Mạ với tên gọi của người Srê, một nhóm địa phương của người Kôho chuyên nghề làm ruộng nước đã từ lâu. Mặc dù hiện nay người Mạ và các dân tộc láng giềng của họ nói trên đều gọi rẫy là Mir (hay có nơi là mi) và gọi ruộng sinh lầy là Srê. Vậy có thể giả định danh từ Mạ đã được bắt nguồn từ thuật ngữ Mir hay đã từng đồng nghĩa với Mir, đối lập với Srê.

Trong quá trình tồn tại và phát triển, cộng đồng Mạ có một số nhóm địa phương chủ yếu: Mạ Ngăn, Mạ xốp, Mạ Tô, Mạ Krung... Ngoài tộc danh thống nhất là Mạ, họ còn được gọi là Châu Mạ, Chô Mạ hay Chê Mạ. Những tên gọi thường thấy như Mạ Đar Đơng, Mạ Đa Hoai, Mạ Blao... gắn liền với những tên địa phương của người Mạ cư trú (tên gọi ba tổng hành chánh do thực dân Pháp đặt trước đây) không nói lên sự khác biệt căn bản về văn hóa cũng như về ngôn ngữ".

Qua các nguồn tư liệu cho thấy, tộc danh Mạ được định danh cụ thể. Những thành tố gắn trước cho tộc danh Mạ cho thấy định danh về người và những thành tố danh từ gắn sau chỉ địa điểm vùng cư trú. Sau này, tùy theo những nhóm người Mạ với những đặc điểm địa hình cư trú, tên gọi địa danh mà các nhóm người Mạ gọi để phân biệt với nhau.

1.1.2. Nguồn gốc tộc người

Giống như các nhóm tộc người vùng cao của Việt Nam, người Mạ có những huyền thoại phản ánh niềm tin rằng họ là dân cư đầu tiên của thế giới, tồn tại từ thời điểm bắt đầu, với một vài kỹ

năng và mặc quần áo từ lá cây chuối rừng. Tuy nhiên, vị thần tối cao N'duh và những vị thần tốt Yang đã bảo vệ người Mạ, có liên quan đến sự thịnh vượng của những nhóm người này. N'duh và những vị thần tốt đã gửi cho người Mạ những anh hùng huyền thoại, bốn người trong số đó là K'bung, K'yae, K'hum và K'tam, để dạy cho tổ tiên của người Mạ những kỹ thuật hữu ích cho nông nghiệp, săn bắn, rèn sắt và dựng nhà cửa, cũng như cung cấp cho các thành viên trong tộc người các qui định.

Có rất ít tài liệu về tộc người Mạ, theo báo cáo, nghiên cứu tộc người Mạ đã từng thống nhất trong khu vực kéo dài về hướng Tây từ bờ biển miền Trung Việt Nam đến dãy núi của sông Đạ Đờng. Dưới sự ép buộc của các cuộc xâm lược thành công của người Chăm, Trung Hoa, và sau đó là Pháp, người Mạ đã di chuyển về hướng Tây từ vùng duyên hải màu mỡ đến vùng núi non gồ ghề để sinh sống cho đến nay.

1.1.3. Nhân chủng và ngôn ngữ

Tộc người Mạ thuộc nhóm loại hình nhân chủng Anđônê-diêng; chiều cao trung bình của họ thuộc loại thấp (nam cao khoảng từ 1m57 đến 1m60; nữ có chiều cao từ 1m50 đến 1m55); mắt đen, da ngăm đen, tóc cứng một số có tóc thẳng nhưng phần lớn là tóc xoắn; mặt tương đối rộng, mũi bè, gò má hơi dô, môi không dày lắm. Về ngôn ngữ người Mạ thuộc ngữ hệ Môn - Khmer, dòng Nam Á. Trước kia người Mạ chỉ có tiếng nói chưa có chữ viết riêng của dân tộc mình. Chữ viết ngày nay của người Mạ là do chữ La - tinh hóa. Một số giáo sĩ người Pháp nghiên cứu giọng nói của người Mạ rồi phiên âm sang tiếng La - tinh để thuận lợi cho việc truyền đạo.

Về mặt ngôn ngữ, phong tục và ngoại hình, tộc người Mạ, một trong những nhóm Koho, thuộc nhóm Môn - Khmer. Thuật ngữ Koho đề cập đến một số tộc người, bao gồm Mạ, Kil Lat, Tring, Sre, Rien, và Nop, mà có quan hệ phương ngữ rất gần gũi. Những phương ngữ của các nhóm người khác biệt được gọi là dân tộc Koho rất giống nhau và có thể truyền đạt thông tin giữa họ. Từ khi không có chứng ngại ngôn ngữ tồn tại giữa các nhóm Koho, các

nhà nhân chủng học đã sử dụng thuật ngữ ngôn ngữ Koro làm tên chung cho tất cả các nhóm tộc người này.

Các phương ngữ Koro khác nhau xuất phát từ các phân nhóm Bahnaric của tổ tiên ngôn ngữ Môn - Khmer và gồm có những từ đơn âm tiết ngắn. Các nhóm Koro không có chữ viết cho phương ngữ của họ, mặc dù từ điển ngữ âm và sách giáo khoa về phương ngữ của họ tồn tại do người Pháp và các nhà truyền giáo người Mỹ thực địa và có được. Vào những năm 1950, các nhà truyền giáo người Mỹ đã báo cáo một vài sự thành công trong việc dạy một số người Koro đọc và viết phương ngữ của họ; tuy nhiên, không có thông tin chi tiết có sẵn liên quan đến số lượng người Koro biết đọc, biết viết (hầu hết người Koro không biết chữ). Dưới thời Pháp thuộc, có sự tiếp xúc giữa người Việt và các nhóm người Thượng, do đó một vài người Koro trưởng thành có thể nói được tiếng Việt trong suốt thời kỳ thuộc địa, mặc dù một vài người nói được tiếng Pháp. Sự hiểu biết về người Koro của người Việt Nam phần lớn dựa vào sự gần gũi: người Koro ở phía Nam, hoặc gần các thị trấn Di Linh hoặc Đà Lạt.

1.2. KHÁI QUÁT NGUỒN GỐC DÂN SỐ CỦA TỘC NGƯỜI MẠ Ở TÀ LÀI

1.2.1. Dân số

Theo thống kê năm 2017 của Ban Dân tộc tỉnh Đồng Nai, tộc người Mạ hiện có 2.460 nhân khẩu sinh sống tập trung chủ yếu ở một số xã của các huyện Tân Phú với 1.422 nhân khẩu, huyện Định Quán với 1.019 nhân khẩu và rải rác ở các huyện Trảng Bom, huyện Vĩnh Cửu... Huyện Tân Phú, tộc người Mạ sống tập trung ở các xã: Tà Lài, Thanh Sơn, Phú Sơn, Phú Bình, Phú An... và huyện Định Quán tộc người Mạ sống ở: thị trấn Định Quán, xã Gia Canh, xã Phú Tân.

Người Mạ ở Tà Lài hiện có số dân đông nhất trong tổng số người Mạ sinh sống ở Đồng Nai. Theo thống kê của xã Tà Lài, người Mạ cư ngụ tập trung tại ấp 4 với 230 hộ, 700 khẩu (tỷ lệ 1: 80

hộ, 300 khẩu; tổ 2: 82 hộ, 328 khẩu; tổ 3: 68 hộ, 72 khẩu)⁽¹⁾. Độ tuổi kết hôn của thanh niên Mạ từ 20 đến 25 tuổi. Tỷ lệ tăng dân số của người Mạ Tà Lài ở mức trung bình. Với thế hệ trung niên (từ 40 tuổi trở lên) tỷ lệ sinh con cao (một gia đình có thể sinh đến 4, 5 con). Những gia đình này sinh sống bằng nghề ruộng rẫy, đời sống vật chất thấp, thường chỉ đủ ăn. Thế hệ trẻ nhờ có học hành, tiếp xúc với văn minh hiện đại nên nhận thức về vấn đề sinh đẻ cũng được nâng lên rõ rệt. Họ tự ý thức được việc sinh con nhiều ảnh hưởng tới vấn đề sức khỏe của phụ nữ, ít có điều kiện chăm sóc trẻ tốt, đời sống sẽ khó khăn... Do vậy, ở độ tuổi thanh niên tỷ lệ sinh con không cao, khoảng 2 con/cặp vợ chồng (họ cũng áp dụng các biện pháp tránh thai, tuân thủ theo các quy định của nhà nước về số lượng trẻ sinh ra trong mỗi cặp vợ chồng). Người Mạ Tà Lài không có quan niệm về việc sinh con trai, gái. Đối với họ con trai hay con gái đều quý như nhau. Người Mạ Tà Lài có cuộc sống vợ chồng chung thủy, ít xảy ra ly hôn (một phần do xã hội truyền thống qui định, phần vì do ảnh hưởng từ 2 tôn giáo chính là Tin lành và Công giáo).

Hiện nay, dân số của người Mạ ở Tà Lài đang trẻ hóa, số lượng những người Mạ lớn tuổi đang giảm nhanh (do tuổi cao, môi trường sống, điều kiện sống kém). Một nguyên nhân khiến cho dân số người Mạ Tà Lài biến động là: do tăng, giảm dân số cơ học, do quá trình di dân, biến động của xã hội... trong suốt lịch sử hình thành và phát triển tộc người.

1.2.2. Địa bàn cư trú và phân bố dân cư

Trước 1975, theo dòng sông Đồng Nai từ khu vực Lâm Đồng tới Đồng Nai là địa bàn cư trú của các làng người Mạ. Theo các người Mạ Tà Lài, nơi đây có các bon (người Mạ gọi Bon - tương ứng với làng của người Việt) cư trú là: bon T'ru (ngã ba Đạ Hoai), bon Rà Gụt (xã Phú Tân, Định Quán), Bàu Kiêng, bon Krung, C'rài (khu Núi Tượng). Các làng ở thành từng khu, cư trú theo hình thức

1 Số liệu thống kê của xã Tà Lài, huyện Tân Phú, Đồng Nai năm 2017.

Bảo tàng Đồng Nai

cộng đồng trong các ngôi nhà dài hàng chục mét. Khoảng năm 1960, các làng Krung, C'rai tập trung về sinh sống ở khu C3. Năm 1965, người Mạ tản cư về Hiệp Nghĩa (Định Quán), một số sống rải rác trong rừng. Sau 1975, một số người Mạ chuyển về làng cũ (khu C3), một số vẫn ở lại làng Hiệp Nghĩa, một số đến xã Phú Tân (Định Quán), Phú Bình (Tân Phú). Một thời gian, người Mạ lại di cư đến Thác Thượng (xã Phú Tân, huyện Định Quán) khoảng 1 năm, sau đó dời về Đak Liêng (thác nước) ở lại đây 3 năm. Vào những năm 80 của thế kỷ XX, Nhà nước xây dựng khu tái định cư cho người Mạ ở khu vực cầu Tà Lài hiện nay. Người Mạ làm nhà bằng gỗ với cột, kèo gỗ, mái ngói, nền đất; nhà dài hàng hai ba chục mét, gồm nhiều hộ gia đình trong dòng họ cư trú thành 2 dãy dọc theo hữu ngạn sông Đồng Nai (đối diện trường Mầm non Tà Lài hiện nay). Những gia đình chuyển về sau phải tự làm nhà cho mình (nhà sàn) kế tiếp 2 dãy nhà do nhà nước xây dựng. Đồng bào sinh sống ở đây một thời gian dài (khoảng 10 năm), sau đó do dịch bệnh (ô nhiễm nguồn nước) nên chuyển về sinh sống gần đập Vàm Hô. Từ năm 1992, tỉnh Đồng Nai xây dựng khu định canh định cư, vận động người Mạ về sống tập trung theo chương trình 327, 134, 135 của Chính phủ (hiện nay là tổ 1, 2, 3 của ấp 4, xã Tà Lài).



Đập Vàm Hô.

Người Mạ ở Tà Lài hiện nay từ nhiều làng chuyển về sinh sống. Đó là các làng (họ)⁽¹⁾: C'rài, Nhrồ, Vi Da, Vi Dạt, Dạt Liêng, Krung, Kiêng, Val Lạch, T'rú. Do đặc điểm cư trú theo hình thức mới nên người Mạ ở Tà Lài hiện nay không sinh sống theo họ mà ở theo sự sắp xếp của Nhà nước. Tuy nhiên, các họ vẫn ở gần nhau theo từng gia đình với quan hệ họ hàng thân thuộc.

TT	LÀNG (HỌ)	CÁC GIA ĐÌNH	GHI CHÚ
1	C'rài	K'Yếu, K'Ách, K'Phí, K'Liên	Có khoảng 9 hộ
2	Nhrồ	Ka Bào, K' Át, K'Yếu,	Chiếm 60% dân số
3	Vi Da	K'Lùn, K'Hoài	
4	Vi Dạt	K'Nài...	Hơn 20 hộ
5	Dạt Liêng	K'Lèn, K'Lanh	
6	Krung	Ka Điều, K'Gõ	
7	Kiêng	K'Liêu, K'Lâm	
8	Val Lạch	K'Tanh, K'Tuổi	
9	T'rú	K'Liễn, K'Lôm, K'Phong	

(Bảng tổng hợp các làng (họ) của người Mạ Tà Lài)

Hiện nay, người Mạ chủ yếu sống tập trung tại ấp 4, xã Tà Lài với nghề nghiệp chính là làm nông (trồng lúa nước, làm rẫy). Từ sau khi Nhà nước xây nhà định cư cho đồng bào (khoảng năm 1992) người Mạ sống theo hộ gia đình, những người cùng dòng họ, cùng làng với nhau sống gần nhau trong một khu. Khi các thành viên trong gia đình phát triển thêm thì họ cất thêm những ngôi nhà ở kế bên, hoặc phía sau để tách hộ. Tuy nhiên, họ vẫn giữ mối quan hệ thân thiết. Một số gia đình người Mạ ở Tà Lài vẫn duy trì gia đình truyền thống với 3 thế hệ (ông bà, con, cháu) sống chung.

1.3. NHỮNG HOẠT ĐỘNG KINH TẾ TRUYỀN THỐNG VÀ HIỆN NAY

1.3.1. Các hoạt động kinh tế truyền thống

- Săn bắt

Người Mạ ở Tà Lài nhiều đời nay sống ven khu Khu bảo tồn Nam Cát Tiên. Các hoạt động của họ đều gắn với môi trường rừng,

1 Theo thông tin của bà Ka Rin (ấp 4, xã Tà Lài).

sông, suối. Đặc biệt là hoạt động kinh tế theo phương thức tự cung tự cấp, phụ thuộc nhiều vào thiên nhiên, tự nhiên. Bản thân người Mạ cũng sớm biết tận dụng môi trường tự nhiên nhằm nuôi sống cá nhân, cộng đồng. Điều này cũng phần nào phản ánh văn hóa nhận thức của người Mạ trong việc ứng xử với môi trường tự nhiên.

Theo truyền thống người Mạ ở Tà Lài thường săn bắt thú rừng vào những lúc nông nhàn trong năm. Đây là công việc nguy hiểm và cực khổ, nên thường do đàn ông Mạ đảm nhiệm. Có thể nói săn bắt là hoạt động còn sót lại của chế độ công xã nguyên thủy mà người Mạ duy trì. Từ xưa, một trong những tiêu chí kén chọn của thanh niên Mạ là phải giỏi săn bắt, giỏi làm các loại cung tên, bẫy thú. Những thanh niên đạt được các tiêu chuẩn như vậy rất được các cô gái chú ý. Do vậy, bất kể thanh niên Mạ nào cũng đều được người lớn dạy cho các kỹ năng săn bắt thú rừng. Ở Tà Lài trước đây có nhiều người rất giỏi công việc săn bắt thú rừng như: K'Gõ, K'Sôi, K'Prét, K'Rao...

Người Mạ vào rừng săn thú thường đi theo đoàn cũng có khi đi một mình; cũng có khi người Mạ còn dùng chó để hỗ trợ người săn. Các hình thức săn bắt phổ biến là đặt bẫy hay bắn ná. Ná là một trong những công cụ săn bắn của đàn ông Mạ. Để làm được chiếc ná phải mất nhiều thời gian từ chọn gỗ, đẽo gọt, định hình ná, phơi trên gác bếp, đánh bóng... mới có chiếc ná như ý. Mũi tên bắn ná được làm bằng lồ ô, người Mạ Tà Lài còn dùng nhựa cây rừng làm chất độc tẩm vào tên. Thợ săn người Mạ còn dùng các cành cây uốn cong làm bẫy thú. Họ còn sáng tạo trong việc dùng những tảng đá nhỏ bẫy thú rừng. Ngoài ra, người Mạ thường đánh bắt thủy sản vào mùa khô ở các sông, suối, hồ với các loại như: cá, tôm, cua... Người Mạ Tà Lài dùng rổ, lợp, dăng, lao do chính mình đan lát để đánh bắt cá. Họ còn giã lá độc thả xuống dòng suối làm cá trúng độc nổi lên để vớt. Ngoài việc săn thú, đánh bắt thủy sản, người Mạ còn bắt các loại thú nhỏ như: gà rừng, thỏ, nhím... để làm thực phẩm.

- Hái lượm

Người Mạ Tà Lài thường hái lượm các sản vật có sẵn trong rừng nhằm phục vụ nhu cầu cuộc sống của mình. Ngoài việc săn bắn thú rừng, đánh bắt các loại thủy sản, người Mạ còn hái lượm các loại rau củ trong rừng như: măng, củ chụp, đọt mây, lá nhíp, nấm mối, nấm hương; tìm mật ong và sáp; khai thác dầu chai để trét ghe xuồng... Công việc này do phụ nữ, trẻ em người Mạ thực hiện quanh năm. Những người Mạ sinh sống lâu năm ở địa phương cho hay: đến mùa hoa rừng nở rộ, ong làm mật đầy tổ, họ thường vào rừng tìm kiếm các loại mật ong. Mật ong rừng vừa là thực phẩm vừa là loại thuốc chữa bệnh rất tốt; sáp ong (sau khi lấy mật) còn được người Mạ dùng làm nến thắp sáng. Mật ong thường dùng để trao đổi, bán cho những người có nhu cầu. Bên cạnh việc lấy mật ong, người Mạ còn lấy dầu chai từ trong rừng về trét ghe thuyền, bán hoặc trao đổi lấy các nhu yếu phẩm khác.

Ngoài ra, người Mạ còn vào rừng lấy: lồ ô, tre nứa, mây, bông, lá dứa... làm nguyên liệu đan lát các dụng cụ phục vụ sinh hoạt



Người dân đi lấy măng.

hàng ngày như: dó, rổ, nia, sọt... Họ còn lấy các loại như: tranh, lá, cây gỗ về làm nhà sàn, kho lúa, chuồng chăn nuôi gia súc...

Ngày nay, công việc hái lượm của người Mạ vẫn được duy trì. Tuy nhiên, các sản vật từ rừng thường ít hơn bởi nhiều người đi hái lượm. Hơn nữa, việc nhà nước cấm người dân vào rừng hái lượm, phá rừng cũng ảnh hưởng tới tập quán này của người Mạ.

1.3.2. Chăn nuôi

Theo truyền thống, người Mạ Tà Lài chăn nuôi các loại gia súc, gia cầm như: trâu, heo, dê, gà, vịt. Đối với các loại gia súc như: trâu, dê, heo hình thức chăn nuôi là thả rông, hàng ngày lùa vào rừng sống thành đàn, tối lùa về. Người Mạ làm chuồng nuôi gia súc và gia cầm, mỗi loại đều có chuồng nuôi riêng. Chuồng trâu đơn giản có hình vuông 4 góc, chỉ dùng cây lồ ô đặt chông đan xen vuông 4 góc từ thấp lên cao (khoảng 1m), không làm mái che. Trâu mỗi ngày lùa vào rừng kiếm ăn, tối lùa cả bầy về cho vào chuồng. Trước đây, những nhà khá giả mới có điều kiện nuôi trâu, có nhà nuôi tới vài chục con trâu. Các loại gia cầm khác như: gà, vịt... được nuôi trong các nhà sàn nhỏ. Các loại gia súc được nuôi dưới đất. Vật nuôi là tài sản riêng của mỗi gia đình người Mạ. Các loại gia cầm như: gà, vịt cũng được các gia đình nuôi để cung cấp thực phẩm. Xưa kia, người Mạ Tà Lài chăn nuôi ngoài việc phục vụ nhu cầu cộng đồng, trao đổi (dùng trâu để đổi các vật dụng như: chiêng, ché...), họ còn dùng vật nuôi vào việc làm vật phẩm cưới hỏi, ma chay hay các nghi lễ nông nghiệp khác như: làm vật hiến tế trong các lễ cúng Yang, cúng ruộng rẫy... Chăn nuôi đối với người Mạ Tà Lài chưa trở thành một ngành kinh tế mà chỉ dừng ở việc phục vụ nhu cầu cá nhân mỗi gia đình, phục vụ các nghi lễ nông nghiệp theo kiểu tự túc tự cấp.

Từ sau năm 1975, người Mạ Tà Lài chuyển từ Hiệp Nghĩa (Định Quán) về làng cũ. Quá trình di dời làng, sinh sống cùng các tộc người khác tạo những bước chuyển biến mới trong nhận thức của người Mạ trên nhiều phương diện. Đặc biệt trong lĩnh vực

chăn nuôi, họ đã biết học theo các dân tộc khác, thay đổi hình thức chăn nuôi truyền thống (nuôi thành bầy đàn, lùa vào rừng tự kiếm ăn). Lúc này, vật nuôi gia súc ngoài việc dùng làm sức kéo, cày bừa thì họ còn nuôi để lấy thịt, buôn bán, trao đổi. Gia cầm được nuôi để bán, trao đổi lấy các loại nông sản, muối, đồ ăn



Chăn nuôi bò.



Chăn nuôi dê.

**THƯ VIỆN TỈNH ĐỒNG NAI
SÁCH TẶNG**

thức uống khác. Những năm gần đây, người Mạ Tà Lài như: K'Bắc, K'Luận đã áp dụng khoa học kỹ thuật trong chăn nuôi gà (làm trại nuôi với số lượng nhiều) mang lại giá trị kinh tế cao cho gia đình. Qua thực tế hoạt động chăn nuôi của gia đình không những giúp họ vươn lên thoát nghèo mà còn giúp bà con người Mạ có thêm nhận thức mới về việc chăn nuôi, về việc áp dụng khoa học kỹ thuật trong chăn nuôi mang lại hiệu quả kinh tế cao. K'Luận được UBND tỉnh khen thưởng về nông dân sản xuất giỏi. Bản thân ông K'Bắc năm 2016 được UBND huyện Tân Phú tặng bằng khen nông dân sản xuất giỏi. Năm 2015, ông K'Bắc được UBND tỉnh Đồng Nai tặng Bằng khen đã có thành tích trong hoạt động sản xuất, kinh doanh. Ngoài ra, nhiều nông dân người Mạ như: K'Bàng, K'Ách A, K'Vật... hàng năm được UBND xã tặng giấy khen là nông dân sản xuất giỏi.

1.3.3. Trồng trọt

- *Hoạt động canh tác nương rẫy*

Xưa kia, người Mạ với phương thức canh tác cổ truyền là làm nương rẫy du canh, du cư “ăn rừng”, “uống nước trời” dựa trên quan hệ sản xuất công xã nông thôn nguyên thủy. Với phương thức sản xuất ấy, họ hoàn toàn dựa vào tự nhiên, chưa biết bắt tự nhiên phục vụ nhu cầu của con người như những dân tộc khác. “Xưa kia, mỗi thị tộc nhỏ bé tập hợp chưa đến 100 nhân khẩu. Mọi người cùng làm cùng hưởng những sản phẩm trồng trọt, săn bắt, hái lượm một cách bình đẳng. Qua tiếp xúc liên tục, lâu dài với các dân tộc anh em mà quan hệ sản xuất tập thể nguyên thủy dần dần tan rã, thay thế bằng lối làm ăn riêng lẻ du canh còn tồn tại đến ngày nay”⁽¹⁾.

Theo truyền thống vào tháng giêng âm lịch, những người cùng làng (bon) kéo nhau đi tìm đất, dưới sự hướng dẫn của vị già làng giàu kinh nghiệm. Trước khi chọn rừng, già làng sẽ cùng những người trong làng thực hiện các lễ cúng, sau đó mới dẫn mọi người

1 Bản thảo Văn hóa các tộc người ở Đồng Nai.

đi chọn rừng. Họ tìm những địa hình tương đối bằng phẳng, sườn đồi dốc thoải, chỗ đất xám xâm nhiều mùn. Thường bà con chọn khu rừng thứ sinh, vì ở đó đất tốt, ẩm, dễ khai thác hơn những khu rừng nguyên sinh. Người Mạ quan niệm các khu rừng nguyên sinh vốn rậm rạp, cây cao bóng cả là nơi ngự trị của các vị thần linh. Trong quá trình đi tìm đất rẫy, người Mạ cũng rất kiêng cử khi gặp con rắn sọc đen, sọc vàng, chồn, trăn, con cù lằn... thì không làm. Họ cho rằng khi gặp mấy con vật trên sẽ gặp điều xui xẻo, trông tia không hiệu quả. Khi chọn được vùng đất ưng ý, mỗi gia đình được chia một khoảnh, định mốc ranh giới bằng các hòn đá lớn, gốc cây. Ngoài ra, các gia đình cũng có thể tự ý đi tìm rẫy canh tác theo ý của mình. Người Mạ có truyền thống là các gia đình cùng làng thường làm rẫy gần nhau. Người Mạ các làng tôn trọng rẫy của nhau, không xảy ra tranh chấp, quấy phá lẫn nhau. Theo ông K'Sôi (87 tuổi), K'Gõ (90 tuổi) thì trước đây mỗi làng Mạ cử ra một chủ rừng (tom bri), dân nơi khác muốn tới khu rừng của làng săn bắn, hái lượm phải được sự cho phép của chủ rừng. Đây là một nguyên tắc mà bất kể người Mạ nào cũng phải biết và tôn trọng.

Khi lựa được rẫy, người Mạ phải làm lễ cúng rẫy trước khi phát rẫy. Lễ vật cúng gồm 2 con gà sống, cắt tiết gà lấy máu phết vào cây rừng, ché rượu, đá với ngụ ý là hiến sinh cho vạn vật để xin phép thần Rừng (Yang Bri) làm ăn được thuận lợi, mùa màng tốt tươi, con cháu được khỏe mạnh. Sau đó, người Mạ tiến hành phát cỏ, chặt cây, phơi nắng cho cây khô. Đến khoảng tháng hai, tháng ba họ tiến hành đốt rẫy. Trước khi đốt rẫy phải cúng ở nhà. Người Mạ sớm biết, đúc rút kinh nghiệm thời tiết như xem mây, mưa, nhìn hướng gió để quyết định ngày đốt rẫy phù hợp, làm cho rẫy cháy đều, cháy sạch, không bị cháy lan sang khu rừng khác. Sau khi đốt rẫy xong, người Mạ lấy bụi tro đem về cúng, lấy thêm lá cây rừng (vồ xung) về cắm ở cửa nhà. Họ đan giỏ tre, trong bỏ gan gà, đùi gà, lá cây rừng (vồ xung), bụi tro, lòng gà đặt lên bàn thờ làm bằng lồ ô để cúng. Nếu gia đình phát rẫy riêng thì chủ nhà cúng, còn phát chung rẫy với làng thì già làng là người đại diện cúng. Sau khi

cúng xong, mọi người chung vui uống rượu cần trong tiếng đồng la bập bùng. Tháng tư khi có trận mưa đầu mùa đổ xuống, họ dọn sạch những tàn cây chưa cháy hết và bắt đầu mùa làm rẫy. Trước khi làm rẫy, người Mạ thường làm chòi canh rẫy (mỗi gia đình làm một chòi canh).

Rẫy mới năm đầu người Mạ trồng lúa cạn, năm sau trồng lúa xen các loại hoa màu như: bắp, dưa leo, bí, khoai mì, khoai lang... Các loại lúa người Mạ trồng như xương gà (kòi brao), bạc đầu bông (kòi lel), gạo đỏ (kòi tràng), ba túc, tiu, nàng rá... nhưng loại lúa chính là lúa mẹ (kòi mẹ), ngoài ra bà con còn trồng lúa nếp (kòi mbar) ở ven đồi, song lúa tẻ chiếm số lượng lớn hơn. Theo truyền thống họ chỉ trồng bằng giống lúa do gia đình thu hoạch, vì họ tin rằng như vậy ông bà mới cho được mùa.

Đối với người Mạ, canh tác nương rẫy là hoạt động hàng ngày cung cấp thực phẩm nuôi sống con người. Rẫy của người Mạ Tà Lài chủ yếu là đất rừng được khai thác, canh tác nhiều đời nay. Cách thức tía lúa của người Mạ là chọc lỗ tra hạt. Người đàn ông cầm hai cây chọc lỗ đi trước, chọc lỗ theo hướng thẳng tới. Người phụ nữ đi sau tra lúa giống và khóa đất lấp lại. Người Mạ canh tác lúa hoàn toàn phụ thuộc vào thiên nhiên, không bón bất kỳ loại phân nào. Khi lúa chín người Mạ thu hoạch bằng cách tuốt lúa. Công việc này do phụ nữ làm. Họ mang gùi nhỏ đeo trước bụng, bước tới về phía trước, hai tay tuốt từng bông lúa cho vào gùi. Lúa sau khi thu hoạch được chuyển về nhà dựng trong kho lúa.

- Hoạt động canh tác lúa nước

Người Mạ đã biết trồng lúa nước từ rất lâu nhưng cũng chỉ dừng lại ở việc sử dụng sức kéo của trâu, chưa dùng phân hữu cơ và trồng các giống cây truyền thống như lúa xương gà (kòi brao), bạc đầu bông (kòi lel), lúa gạo đỏ (kòi tràng), lúa ba túc (tiu), lúa mẹ (kòi mẹ) trong đó lúa mẹ được bà con trồng nhiều hơn cả. Lúa nếp (kòi mbar) để dùng trong việc cưới xin, ma chay, cúng thần... Họ quan niệm rằng trồng những giống lúa do gia đình thu hoạch như vậy ông bà mới cho được mùa. Thực ra quan niệm này phản

ánh tính tự cung, tự cấp cao độ của nền nông nghiệp còn mang tính nguyên thủy. Bên cạnh cây lúa, rẫy của người Mạ còn được trồng khoai mì, bắp, đậu, bầu, bí và một số loại cây gia vị như ớt, sả; cây bông cũng được trồng để phục vụ cho việc quay tơ, dệt vải. Tuy nhiên, ngày nay diện tích trồng bông đã giảm, để dệt thổ cẩm, bà con mua sản phẩm sợi có sẵn trên thị trường. Người Mạ ở Tà Lài còn trồng điều (dào lộn hột) có gia đình trồng tới 1ha như gia đình ông K'Bắc... Đây là bước đầu chứng tỏ có sự giao thoa ảnh hưởng văn hóa với người Kinh và một số dân tộc tiến bộ khác.



Cánh đồng người Mạ.

Vào thập niên 80, nhà nước có chủ trương định canh, định cư giúp bà con Mạ ở Tà Lài (huyện Tân Phú) mở mang thêm một số ruộng lúa nước, làm nhà cho họ ở nhưng cho đến nay cuộc sống du canh vẫn chưa phai mờ trong tâm trí bà con. Họ vẫn thích làm rẫy xa nhà, làm chòi ở ngay tại rẫy để bảo vệ lúa và hoa màu suốt mùa thu hoạch mới quay về làng.

Nhà nước khuyến khích người dân khai thác các ruộng lúa nước. Ngoài việc người dân sử dụng sức trâu để cày bừa, họ còn sử

dụng máy móc (máy cày, máy bừa thuê lại hoặc gia đình tự trang bị) trong sản xuất nông nghiệp mang lại hiệu quả kinh tế cao. Song song đó, đồng bào đã biết cải tạo đất hoang thành ruộng nước, có hệ thống thủy lợi tưới tiêu ruộng đồng.

Chương trình 327 của Chính phủ cấp đất lúa, đất rẫy cho đồng bào sản xuất 1.400ha; tuy nhiên do tập quán du canh du cư, nên ruộng đất bỏ hoang và Khu bảo tồn Nam Cát Tiên thu hồi 300ha. Nhà nước cũng hỗ trợ xây dựng đập Vàm Hô điều tiết nước tưới tiêu cho sản xuất nông nghiệp của bà con người Mạ (tưới tiêu cho 50ha lúa). Năm 2018, nhà nước sẽ hỗ trợ hoàn tất trạm bơm cung cấp nước cho cánh đồng C8 với hơn 222ha lúa nước.

Việc bà con người Mạ Tà Lài chuyển canh tác lúa rẫy sang trồng lúa nước đã phản ánh được nhận thức của người dân trong việc tiếp nhận phương thức canh tác mới, chuyển từ “du canh du cư” sang “định canh định cư”. Tuy nhiên, thời gian đầu việc chuyển đổi cũng gặp khó khăn do họ chưa quen với phương thức sản xuất mới. Đến nay đã dần ổn định, bà con người Mạ Tà Lài cũng đã tiếp cận được khoa học kỹ thuật trong canh tác lúa nước mang lại hiệu quả kinh tế cao. Hiện nay, hầu hết các gia đình người Mạ Tà Lài đều trồng lúa nước (hình thức sạ lúa với nhiều giống lúa mới, áp dụng các biện pháp khoa học kỹ thuật trong sản xuất, sản lượng lúa canh tác đạt cao). Người Mạ Tà Lài có diện tích đất ruộng canh tác 2 vụ/năm là khoảng 25ha, canh tác 1 vụ/năm là khoảng 38ha. Hình thức canh tác ruộng lúa nước đã trở nên phổ biến, thay đổi phương thức canh tác truyền thống của người Mạ, mang lại thu nhập ổn định cho đồng bào. Với chính sách định canh định cư của nhà nước hiện nay chính quyền đã hỗ trợ đồng bào tìm những vùng đất mới thuận lợi hơn để ổn định cuộc sống, người Mạ đã canh tác cố định trên thửa ruộng của mình. Đồng thời, việc sử dụng thửa ruộng được nhà nước hợp thức hóa bằng việc cấp giấy chứng nhận quyền sử dụng. Qua việc cải tạo phương thức sản xuất, sự hỗ trợ của nhà nước cũng giúp bà con người Mạ Tà Lài ổn định chỗ ở, an tâm canh tác theo phương thức mới nhằm nâng

cao năng suất, đời sống được ổn định và ngày càng phát triển.

- Các loại cây công nghiệp

Sau ngày đất nước thống nhất, dưới sự định hướng của Nhà nước người Mạ đã chuyên canh một số loại cây trồng nhằm ổn định kinh tế, thay đổi phương thức canh tác. Nhiều giống cây trồng đã được Nhà nước hỗ trợ cho bà con người Mạ Tà Lài như: điều, cà phê, tiêu. Bà con người Mạ Tà Lài đã học hỏi cách canh tác của người Kinh, họ đã chuyển đổi cây trồng. Nương rẫy của người Mạ trước đây trồng lúa, hoa màu nay chuyển đổi trồng các loại cây công nghiệp như: điều, tiêu, cà phê. Người Mạ đã áp dụng phương thức canh tác mới trong sản xuất, được nhà nước hỗ trợ giống, kỹ thuật nhiều gia đình đã canh tác hàng chục ha điều trên đất rẫy (K'Luận, K'Bắc, K'Vách A), hàng năm đã mang lại thu nhập đáng kể cho gia đình.

Rẫy của người Mạ chủ yếu nằm trong rừng, mỗi hộ gia đình người Mạ có số lượng đất ít, trừ một số hộ có đất rẫy nhiều thì mở mang được sản xuất; còn một số hộ đất ít cũng có trồng điều nhưng hiệu quả kinh tế thấp; một số không tiếp tục cây trồng này nữa mà bỏ hoang hay trồng các loại cây khác như: quýt, cam, bưởi. Chính sách trong phát triển nông nghiệp của địa phương cũng khuyến khích người dân áp dụng các thành tựu khoa học trong sản xuất; tuy nhiên, do nhận thức, tập quán canh tác cũ còn trong nếp nghĩ của người Mạ nên hiệu quả chưa đạt như ý. Việc nắm bắt kỹ thuật trong sản xuất nông nghiệp của



Bằng khen K' Bắc.

Bảo tàng Đồng Nai

người Mạ còn hạn chế cho nên phần nào ảnh hưởng tới thực thi chính sách của nhà nước tại địa phương. Nhìn một cách tổng quan, nhờ định hướng của nhà nước trong chuyển đổi cơ cấu cây trồng mà nhận thức chung của người Mạ có sự chuyển biến đáng kể. Cộng với quá trình sinh sống cận kề các dân tộc khác, quá trình giao lưu trên các lĩnh vực làm thay đổi căn bản nếp nghĩ xưa cũ của người Mạ. Người Mạ Tà Lài đã có sự chuyển đổi hợp lý phương thức canh tác truyền thống, mạnh dạn đầu tư, áp dụng phương thức sản xuất mới mang lại hiệu quả kinh tế cao, góp phần cùng địa phương xóa đói giảm nghèo hiệu quả.



Trồng tiêu.



Rẫy người Mạ.

Khu vực người Mạ ấp 4 xã Tà Lài có khoảng 38ha đất trồng cây công nghiệp, cây trồng chủ yếu là cây điều, hiện nay có xen canh thêm cây tiêu, cây cam, bưởi. Nhìn chung, các loại cây đều cho năng suất thấp vì đất dai bạc màu, cần cỗi không có vốn đầu tư cải tạo đất.

1.3.4. Các hoạt động thương mại - du lịch

- Trao đổi buôn bán

Trước đây, khi mà lối sống mang tính tự túc tự cấp còn tồn tại, người Mạ Tà Lài không có khái niệm về việc buôn bán. Sản phẩm nông nghiệp làm ra như: lúa, gạo, gà, trâu... chủ yếu trao đổi với nhau theo hình thức vật đổi vật. Họ trao đổi với những người trong làng hoặc các làng khác với nhau, với người Kinh để lấy các vật dụng như: muối, dầu thắp sáng, vải... *“Những vật có giá trị cao của người Mạ là trâu và chiêng, ché. Các loại chiêng, ché càng cổ thì giá trị càng cao. Ví dụ một con trâu bằng bao nhiêu chiếc ché chứa rượu cần. Trâu và ché đối với người Mạ rất quan trọng cho nên được định giá cao. Trâu cho thịt làm sức kéo, dùng làm vật hiến sinh trong lễ hội. Ché thì người Mạ không sản xuất mà mua của người Kinh mang lên, để đựng lương thực, thực phẩm và dùng chứa rượu cần. Một gia đình người Mạ được đánh giá là giàu hay nghèo thường dựa vào tính chất sở hữu nhiều trâu hay ché, cùng với các bộ nhạc cụ đồng, chiêng”⁽¹⁾.*

Ngày nay, nền kinh tế tự túc tự cấp của người Mạ Tà Lài đang biến đổi dần trong đời sống người Mạ do quá trình giao lưu về kinh tế, giao lưu tiếp biến về văn hóa với các dân tộc anh em khác. Hình thức trao đổi hàng hóa không phổ biến như trước đây. Trong mua bán, người Mạ đã dùng tiền giấy; họ đã tận dụng những gì thu lượm được ở rừng, vật nuôi được trong gia đình đem ra chợ bán mua các nhu yếu phẩm cần thiết như: gạo, dầu ăn, tivi, tủ lạnh, quần áo... Tuy vậy, trong tư duy của người Mạ quan niệm về “ăn

1 Hội Văn nghệ Dân gian Việt Nam, *Văn hóa người Mạ*, Nxb. Văn hóa Thông tin 2013, trang 101.

Bảo tàng Đồng Nai

rừng”, “uống nước trời” vẫn còn sót lại. Khảo sát thực tế tại làng Mạ Tà Lài cho thấy đa số người dân vẫn duy trì làm ruộng rẫy, vẫn kiên trì, yêu thích với cuộc sống ruộng rẫy trước đây; hàng ngày họ vẫn vào rừng tìm hái măng, hái nấm... việc buôn bán chỉ có vài hộ như: K’Bắc, K’Luận vươn lên thoát nghèo từ buôn bán tạp hóa, kinh doanh bi - da, giải khát... Việc buôn bán cũng chỉ ở mức độ nhỏ lẻ, phục vụ nhu cầu của bà con người Mạ trong ấp 4, xã Tà Lài.



Buôn bán tạp hóa.

- Hoạt động du lịch, dịch vụ

Trong tư duy của người Mạ nói chung, người Mạ Tà Lài nói riêng thì du lịch, dịch vụ là một hoạt động rất mới. Bởi truyền thống của họ là canh tác nương rẫy, trực tiếp làm ra sản phẩm phục vụ nhu cầu cá nhân, cộng đồng. Mặc dù sống ven Khu bảo tồn Nam Cát Tiên - nơi có hoạt động du lịch phong phú, nhưng trong mối gắn kết giữa người Mạ với du lịch còn rất lỏng lẻo. Đa số người Mạ không mấy ai quan tâm tới lĩnh vực này, chưa phát huy lợi thế về văn hóa của mình thành những sản phẩm du lịch có giá trị phục vụ cộng đồng. Có thể nói ấp 4, xã Tà Lài nơi có người

Mạ sinh sống tập trung nhất, có địa thế thuận lợi cho phát triển du lịch. Trên thực tế, khách du lịch sau khi trải nghiệm tham quan Khu bảo tồn Nam Cát Tiên, lưu trú tại khu du lịch Long House họ thường tự do tham quan làng Mạ. Tuy nhiên, cũng chỉ là hoạt động di bộ quanh làng để thăm thú, tìm hiểu, chụp ảnh kỷ niệm. Chưa có khách tự thiết kế tour đi tham quan và lưu trú tại làng Mạ. Bởi các dịch vụ phục vụ cho du lịch (lưu trú, mua sắm, ăn uống...), các vấn đề an ninh, an toàn cho khách du lịch hầu như không có. Do vậy, làng Mạ xã Tà Lài không là sự lựa chọn của các công ty lữ hành, khách tham quan trong tuyến tham quan này. Mặt khác, bà con người Mạ cũng chưa thực sự chủ động tham gia vào hoạt động du lịch. Khảo sát thực tế cho thấy có gia đình nghệ nhân Ka Bào (các con cháu như: Ka Rin, Ka Thị Ngọc Hương) có ý nguyện muốn làm du lịch một cách bài bản (dựng lên nhà sàn trong khuôn viên đất của gia đình, đưa khách tới nghỉ tại nhà sàn...). Tuy nhiên, tới nay cũng chỉ mới dựng được ngôi nhà sàn phục vụ cho việc chụp ảnh của khách du lịch trong và ngoài nước, thỉnh thoảng có khách người Kinh là sinh viên các trường đại học tới ở (miễn phí) để tìm hiểu về phong tục tập quán của đồng bào, khách tới mua thổ cẩm. Trong làng Mạ Tà Lài, một số người như Ka Điều đứng ra làm đầu mối mỗi khi có khách tham quan thì huy động các chị em biết nghề dệt (8 người) ra nhà văn hóa cộng đồng ngồi dệt phục vụ cho du lịch. Ngoài ra, chị Ka Điều còn làm dịch vụ cung ứng hàng thổ cẩm cho Bình Phước, Đà Lạt. Một số chị em khác như: Ka Rạch, Ka Riết, Ka Dừng... dệt vải thổ cẩm cung cấp cho khách hàng ở Đắk Lắk, Kon Tum, Đắk Nông... Nhìn chung, hoạt động du lịch, dịch vụ của người Mạ ở Tà Lài cũng chỉ mang tính tự phát, nhỏ lẻ, chưa có quy hoạch cụ thể mang tính liên kết các chuỗi dịch vụ. Cá nhân những người thực hiện hoạt động này cũng chỉ vì yêu thích, vì nhu cầu cuộc sống chứ chưa xem nó như một nghề thực sự và đầu tư quy mô với những chiến lược cụ thể.



Nhà dài.

- Hoạt động trong các nhà máy, xí nghiệp

Đây là hoạt động mới đối với đồng bào đặc biệt những người lớn tuổi. Những năm gần đây đồng bào người Mạ xã Tà Lài cũng quen dần với khái niệm đi làm công nhân ở các nhà máy, xí nghiệp. Lực lượng tham gia vào hoạt động này chủ yếu là người trẻ tuổi (độ tuổi từ 18 đến 30). Trên địa bàn làng Mạ không có nhà máy, xí nghiệp hoạt động, nên họ làm công nhân ở các công ty trên địa bàn huyện Tân Phú, các khu công nghiệp ở Biên Hòa, Vũng Tàu, Thành phố Hồ Chí Minh... Những người làm công nhân chủ yếu là nữ, học vấn thấp (ít người học hết lớp 12). Người làm ở địa bàn huyện thì đi về trong ngày, những người làm xa thì ở trọ lại có khi một vài tháng mới về nhà một lần. Lực lượng người làm công nhân này đang góp phần giúp đồng bào xóa đói giảm nghèo hiệu quả. Chính sách của nhà nước ưu tiên đối với đồng bào dân tộc đang góp phần hỗ trợ người dân an tâm làm việc, đóng góp sức lực cho sự phát triển của doanh nghiệp, giúp đỡ kinh tế cho gia đình.

- Các chương trình hỗ trợ của Nhà nước

Thực hiện chính sách của Đảng và Nhà nước, nhiều chính

sách trên các lĩnh vực kinh tế, văn hóa, xã hội đối với đồng bào dân tộc được tỉnh, huyện triển khai ở địa phương mang lại hiệu quả thiết thực. Sau 1975, bà con người Mạ chuyển từ Hiệp Nghĩa về ấp 4, xã Tà Lài sinh sống. Nhà nước hỗ trợ đồng bào làm nhà ở, cấp ruộng rẫy cho bà con sản xuất (theo chương trình 134, 135), hỗ trợ cây trồng, giống, vật nuôi giúp đồng bào thay đổi phương thức, tập quán sản xuất cũ, lạc hậu; áp dụng phương thức sản xuất mới trên cơ sở bảo vệ tài nguyên rừng, bảo vệ môi trường. Đảng bộ, chính quyền địa phương đã khuyến khích nông dân người Mạ ấp 4 chuyển dịch cơ cấu cây trồng chủ lực. Diện tích các loại cây trồng hiệu quả kinh tế thấp được đầu tư chuyển sang trồng những loại cây lâu năm có hiệu quả kinh tế cao. Sử dụng có hiệu quả Trạm bơm điện Tà Lài, đập Vàm Hô, đẩy mạnh biện pháp thâm canh tăng vụ, nhằm nâng cao diện tích cây trồng hàng năm từ 2 vụ chuyển sang trồng 3 vụ/năm của đồng bào Mạ. Đồng bào Mạ được tham gia các lớp khuyến nông, tập huấn về trồng trọt, chăn nuôi cũng như các mô hình sản xuất để áp dụng nâng giá trị. Đồng thời địa phương tạo điều kiện giới thiệu việc làm cho con em đồng bào đi làm các công ty trong và ngoài tỉnh. Nhà nước đầu tư hạ tầng điện, nhà ở cho đồng bào dân tộc thiểu số nghèo, bò nuôi, đường giao thông ấp 4, nhà dệt thổ cẩm cho đồng bào. Duy trì và phát triển tổ dệt may thổ cẩm ở ấp 4 nhằm tạo việc làm cho 51 chị em phụ nữ người Mạ, mỗi tháng thu nhập từ 400.000 - 500.000 đồng/người. Tuy thu nhập còn thấp, nhưng nguồn thu này tạo công ăn việc làm cho người lao động, góp phần xóa đói giảm nghèo, giảm áp lực vào rừng. Quan tâm đến già làng, người có uy tín về vật chất tinh thần để già làng và người có uy tín có điều kiện phát huy hơn nữa trong việc vận động đồng bào dân tộc mình thực hiện các chủ trương chính sách của Đảng, pháp luật của Nhà nước. Địa phương quan tâm, ưu tiên tới công tác đào tạo bồi dưỡng đội ngũ cán bộ trong đồng bào người Mạ nhằm nâng cao trình độ mọi mặt đáp ứng được yêu cầu nhiệm vụ. Thực tế có nhiều người Mạ tham gia các công tác từ ấp tới xã như: K'Nóc (xã đội), K'Vuột (trạm thủy nông Vàm Hô), Ka Điều (Chi hội Phụ nữ khu B), K'Luận (MTTQ

xã), K'Bắc (trường Mầm non), K'Sùng và K'Yếu (Nhà cộng đồng)... Địa phương đã có kế hoạch hỗ trợ cho các hộ nghèo người Mạ có điều kiện phát triển kinh tế. Chương trình 327 của Chính phủ hỗ trợ cho đồng bào tiền công khai phá, xịt thuốc, cung cấp giống (tiêu, điều, cà phê), vật nuôi, giao đất, giao rừng cho bà con người Mạ xã Tà Lài. Theo Quyết định 24 của Thủ tướng Chính phủ hỗ trợ 40 triệu/năm cho ấp 4 (ấp ven rừng) để tu sửa đường, nạo vét kênh mương nội đồng. Đồng thời, từ Ngân hàng Chính sách Xã hội đầu tư cho các hộ thuộc diện nghèo và học sinh, sinh viên vay các nguồn vốn. Địa phương còn hỗ trợ học phí các cấp học cho con em người Mạ (hộ nghèo được giảm 50% học phí). Những học sinh người Mạ ở Tà Lài có học lực từ khá trở lên cũng được các trường Dân tộc Nội trú của tỉnh, huyện trực tiếp tuyển về đào tạo. Với các chính sách đầu tư văn hóa, giáo dục, y tế của nhà nước thì hiện tượng mù chữ phổ biến trước đây đã được cải thiện, trẻ em người Mạ được đến lớp học chung với các trẻ em trong xã.



Hỗ trợ chính sách.

Những hạn chế của chính sách định canh, định cư của Nhà nước là chỉ lo được cơ sở hạ tầng và một số nhà ở cho bà con. Việc

sử dụng vốn cũng như áp dụng tiến bộ khoa học, kỹ thuật cho sản xuất và kinh doanh còn gặp rất nhiều khó khăn. Việc hỗ trợ của nhà nước, các tổ chức cho đồng bào vẫn không đem lại cuộc sống sung túc và bền vững hơn mà càng gây tâm lý ỉ lại, trông chờ. Vốn cho sản xuất gần đây mặc dù đã được cải thiện theo những chương trình, dự án khác nhau nhờ chương trình 327, xóa đói giảm nghèo, dự án phát triển nông thôn... nhưng vẫn không đáp ứng được nhu cầu phát triển của đồng bào Mạ xã Tà Lài. Tỷ lệ hộ nghèo còn cao, trình độ dân trí còn thấp, giáo dục còn gặp nhiều khó khăn.

- Các chương trình hỗ trợ

Đối với đồng bào Mạ xã Tà Lài nói riêng và các dân tộc khác nói chung, chính quyền xã Tà Lài luôn chăm lo quan tâm đến đồng bào dân tộc. Địa phương thực hiện giao đất, giao rừng, hướng dẫn áp dụng khoa học kỹ thuật vào sản xuất, chăn nuôi, đầu tư cơ sở hạ tầng để đồng bào có điều kiện phát triển kinh tế, ổn định cuộc sống. Thực hiện chương trình 135 của Chính phủ về hỗ trợ nhà ở, bồn nước sinh hoạt cho đồng bào Mạ ở Tà Lài. Phối hợp triển khai thực hiện đề tài khoa học “*Ứng dụng các tiến bộ kỹ thuật để nâng cao năng suất lúa, chuyển đổi cơ cấu cây trồng, cải thiện đời sống nông hộ cho đồng bào dân tộc thiểu số xã Tà Lài*”. Thực hiện tốt các chế độ ưu tiên cho người dân tộc như cấp thẻ bảo hiểm y tế, đi học trường Dân tộc Nội trú, trường Cao đẳng nghề số 8, giới thiệu việc làm cho con em đồng bào Mạ vào làm việc trong các khu công nghiệp trên địa bàn huyện Tân Phú. Tăng cường công tác đào tạo bồi dưỡng đội ngũ cán bộ trong đồng bào dân tộc (trong đó có đồng bào Mạ) nhằm nâng cao trình độ mọi mặt đáp ứng được yêu cầu nhiệm vụ. Tổ chức thực hiện dân chủ, công khai trong việc bình xét hỗ trợ của Nhà nước đối với người dân tộc. Phát huy vai trò người uy tín trong cộng đồng, làm nòng cốt trong tuyên truyền vận động đồng bào thực hiện các chủ trương, chính sách của Đảng, pháp luật của Nhà nước. Tăng cường công tác vận động đồng bào nêu cao ý thức tự lực tự cường không trông chờ ỷ lại vào sự hỗ trợ của nhà nước có trách nhiệm bảo quản tài sản nhà định

Bảo tàng Đồng Nai

canh định cư, nhà ở 134 của Chính phủ hỗ trợ. Thường xuyên mở các lớp tập huấn về trồng trọt, chăn nuôi cũng như các mô hình để đồng bào áp dụng nhằm không ngừng nâng giá trị thu hoạch trên một diện tích đất. Đồng thời tạo điều kiện giới thiệu việc làm cho con em đồng bào đi làm các công ty trong và ngoài tỉnh. Tổ chức cho đồng bào tham gia ngày hội Văn hóa Thể thao các dân tộc thiểu số tại huyện; cử đoàn vận động viên đi dự thi tại tỉnh.

Thực hiện tốt pháp lệnh tín ngưỡng tôn giáo trên địa bàn xã, tôn trọng quyền tự do tín ngưỡng và không tín ngưỡng của nhân dân; tạo điều kiện thuận lợi cho các tu sĩ, tín đồ hoạt động tôn giáo theo đúng quy định của pháp luật. Thực hiện tốt công tác đoàn kết, phối hợp giữa chính quyền, các đoàn thể với các tôn giáo trong việc vận động nhân dân, trong công tác nhân đạo từ thiện. Tổ chức thăm hỏi các chức sắc, tu sĩ nhân dịp các ngày lễ của các tổ chức tôn giáo. Động viên kịp thời các chức sắc, chức việc trong các tôn giáo đã tích cực tham gia công tác từ thiện xã hội.

Chương trình hỗ trợ phát triển cộng đồng: mỗi năm Khu Bảo tồn Nam Cát Tiên còn giao khoán bảo vệ rừng cho hộ dân là dân tộc thiểu số (trong đó có người Mạ), thành lập các tổ xung kích bảo vệ rừng. Chương trình hỗ trợ của Tổ hợp tác Du lịch Sinh thái Cộng đồng Tà Lài (Long House): hỗ trợ sửa nhà cho bà con, đầu tư thùng rác đặt ở trục đường chính trong làng và hỗ trợ đổ rác cho bà con, hỗ trợ vật nuôi là bò cho các hộ gia đình...

CHƯƠNG 2

VĂN HÓA VẬT CHẤT

2.1. CÁC HÌNH THỨC CƯ TRÚ

2.1.1. Kiến trúc nhà ở truyền thống

Trước đây, người Mạ ở Tà Lài cư trú trong các ngôi nhà dài truyền thống. Đây là một hình thức cư trú cộng đồng tồn tại cùng với quá trình hình thành và phát triển của tộc người. Người Mạ cư ngụ thành từng làng, trong làng có nhiều dòng họ sinh sống; mỗi gia đình của từng dòng họ cư ngụ trong các ngôi nhà dài theo hình thức cư trú của đại gia đình. *“Đây là kiến trúc nhà ở mà mặt bằng của sàn nhà cao hơn mặt đất. Việc chọn kiến trúc nhà sàn là kinh nghiệm tích lũy qua nhiều thế hệ của cộng đồng người Mạ khi sinh sống trong vùng rừng núi, nhiều thú dữ, khí hậu ẩm. Nhà sàn Mạ có hai dạng chính: nhà sàn dài - gọi là nhà dài và nhà sàn ngắn - gọi là nhà sàn”⁽¹⁾.*

- Nhà sàn dài (thường gọi là nhà dài)

Theo các vị lớn tuổi thì: đây là hình thức cư trú cộng đồng, mang tính truyền thống phổ biến của người Mạ xã Tà Lài nói riêng và các dân tộc Tây Nguyên nói chung. Trong nhà sàn dài này là nơi cư trú của nhiều thế hệ trong dòng họ. Nhà dài có ý nghĩa rất quan trọng đối với người Mạ, là biểu tượng của từng dòng họ. Thông qua nhà dài cũng thể hiện sự cố kết cộng đồng. Mọi sinh hoạt hàng ngày, các sự kiện quan trọng, các lễ hội của cộng đồng

1 Hội Văn nghệ Dân gian Việt Nam, *Văn hóa người Mạ*, Nxb. Văn hóa Thông tin, 2013, trang 38.



Nhà dài.

đều diễn ra dưới ngôi nhà dài này. Các thành viên trong dòng họ thực sự yêu thương, chăm sóc, có trách nhiệm và luôn giúp đỡ lẫn nhau, luôn ý thức bảo vệ uy tín, danh dự của dòng họ mình. Theo kể lại của các vị cao niên trong làng Mạ Tà Lài thì nhà dài đã xóa sổ từ khoảng đầu thế kỷ XX; thay vào đó là các nhà sàn ngắn. Sự biến đổi của lịch sử, xã hội khiến cho nhà sàn ngắn cũng dần bị thay thế bởi nhà tranh tre, nhà cột gỗ mái tôn, nhà cây 3 gian, nhà trệt xây tường. Ngày nay, làng Mạ Tà Lài không tồn tại hình thức cư trú ở nhà dài truyền thống mà phổ biến là nhà trệt theo kiến trúc của người Kinh, thỉnh thoảng có gia đình dựng nhà dài ngắn. Việc người Mạ Tà Lài nối dài các nhà xây ra hai bên nhà chính thể hiện rõ sự cố kết cộng đồng. Mọi việc quan trọng của dòng họ, gia đình vẫn diễn ra ở ngôi nhà chính giống như ở nhà dài truyền thống. Già làng được cộng đồng tôn trọng, tiếng nói của già làng được mọi người tin và nghe theo.

Theo các vị cao niên người Mạ Tà Lài, sở dĩ có tên nhà dài vì mỗi khi có người lập gia đình thì được làm thêm nhà nối tiếp theo. Cho nên, trước đây nhà dài có thể dài hàng trăm mét. Đây là nơi sinh sống của cả dòng họ. Để làm được ngôi nhà dài, người Mạ

phải chuẩn bị nguyên vật liệu từ nhiều năm trước. Bao gồm việc vào rừng chặt cây gỗ, mây, lá, lồ ô... Quá trình chuẩn bị vật liệu làm nhà, người Mạ Tà Lài cũng kiêng kỵ một số điều như: Khi chặt cây gỗ để làm nhà phải chọn các loại cây thẳng, không có dây leo, không chọn cây đã chết khô. Khu vực đất làm nhà dài phải được già làng chọn lựa kỹ càng, không gần khu nghĩa địa, không có thú vật nào chết trên mảnh đất đó, đất phải cao ráo.

“Khi bắt đầu làm nhà, già làng đào một hố nhỏ để chôn cây cột chính. Trong hố đào đó có bỏ một số than hồng phía dưới, sau đó trồng cột lên trên. Người Mạ cho rằng, đó là cách làm cho nhà có hơi ấm từ than hồng và cũng là một dạng “chú yểm” không cho các thế lực như ma quỷ đến phá hoại. Cây cột được già làng trồng được xem là cột trung tâm của ngôi nhà sẽ được dựng. Những người làm nhà sẽ từ đó mà bắt đầu mở rộng theo hướng nhận định sẵn. Hướng nhà được người Mạ chọn thường theo hướng Đông - Tây hoặc chệch theo hướng này. Như vậy, với hướng nhà này, mặt trời không đi ngang qua đòn dông, nhà sẽ không hứng chịu ánh nắng mặt trời chiếu thẳng vào trong cả ngày. Người Mạ cho rằng, nếu nhà bị ánh nắng mặt trời chiếu thẳng vào thì ảnh hưởng những người sống trong đó dễ bị bệnh tật, ảnh hưởng đến sức khỏe. Ngày dựng nhà cũng được chọn kỹ càng như trong buôn không có người chết, không có phụ nữ sinh đẻ để tránh những điều xúi quẩy, kém may mắn cho gia chủ”⁽¹⁾.

Với một ngôi nhà sàn dài thì bộ khung nhà đóng vai trò quan trọng, là cơ sở chịu lực cho ngôi nhà. Cột nhà sàn được làm bằng gỗ, cách mặt đất hàng mét, trên là sàn nhà được lót tấm phen tre. Phần vách nhà được làm bằng các tấm phen lồ ô đập dập phơi khô. Vách nhà dài được tạo dáng hơi vát nghiêng vừa phải từ sàn lên mái. Hai đầu hồi thì có vách đứng. Phần khung mái nhà được làm bằng các cây gỗ, dùng dây mây cột. Mái được lợp bằng

1 Hội Văn nghệ Dân gian Việt Nam, *Văn hóa người Mạ*, Nxb. Văn hóa Thông tin, 2013, trang 39.

tranh. Nhà sàn của người Mạ có cầu thang lên xuống ở hai bên chái nhà.

“Trong không gian sinh hoạt nhà dài được phân định theo ngôi thứ trong gia đình. Đầu hồi phía Đông được xem là gốc nhà. Nếu gia đình có nhiều thế hệ sinh sống thì nơi này dành cho người lớn tuổi nhất là ông bà, kế đến là cha mẹ. Cứ thế, mỗi phần không gian được chia cho các gia đình theo vị trí anh chị trở xuống cho các thành viên khác nối tiếp. Mỗi phần không gian như vậy được tính là một gia đình mà đặc trưng để nhận biết là một cái bếp. Các bếp này dùng để nấu nướng và đốt than sưởi ấm. Đặc biệt, một phần không gian trung tâm nhà dài có một bếp với tính chất đặc biệt là dùng cho khách”¹⁾.

Cách sắp xếp trong nhà sàn của tộc người Mạ đều lấy đòn dông làm vách chuẩn để phân chia nhà sàn dài cũng như mỗi gian nhà nhỏ thành hai phần: Một bên là nơi đặt bàn thờ (nao) phía trên, giữa vách là nơi treo chăn, váy áo; sát trong vách là nơi để ché, công, chiêng và những đồ quý giá của gia đình. Phần bên kia đặt bếp ăn. Phần bếp là một ô vuông lót đất để ngăn lửa cháy xuống sàn, bên trên có giàn bếp bằng tre, treo những dụng cụ đan lát, các loại thức ăn khô để dành, cạnh bếp là những vỏ trái bầu khô hay các ống tre đựng nước. Dưới sàn nhà là nơi nuôi gia súc, gia cầm, phía sau nhà ở có một chòi nhỏ để lúa.

Bàn thờ Nao là biểu tượng cho sự liên tục của dòng dõi, là nơi thần linh ngự trị. Bàn thờ Nao được làm bằng cây sữa (bloang ser) loại cây rừng không bị nứt. Bàn thờ được ghép bằng các tấm ván nhỏ, được sơn phết, hai bên bàn thờ có tạo dáng hoa văn kỹ hà, hình mỏ con ca lao, hình hoa cây gòn, lá cây móc; hình các loại bò sát: sấu, kỳ đà, cự đà, thằn lằn. Từ đầu cán có tua bằng cây đuôi chồn ở đầu các miếng ván nhỏ, có treo 4 sợi chỉ râu hạt trai, búp bông vải hoặc khoen bằng thiếc và động vật gồm ếch, bò cạp. Từ

1 Hội Văn nghệ Dân gian Việt Nam, *Văn hóa người Mạ*, Nxb. Văn hóa Thông tin, 2013, trang 41.

khung bàn thờ là các tua bằng tre mỏng được đánh tưa ra (nsôn) buông rũ xuống ở phía trước bàn thờ Nao.

Trên bàn thờ Nao có chiếc sớ đan lá dứa đựng cục đá lu'naar (loại rìu đá mài nhẵn) hoặc đá lu'ddeek (loại đá thạch anh, đem ra tham gia vào các cuộc tế lễ, được tẩm máu sinh vật tế thần, được tưới rượu cần khi dâng lên thần linh). Từ mái nhà gắn các sợi dây liên lạc tượng trưng của gia đình và các vị thần linh. Đối diện với bàn thờ là nơi để vũ khí, nhạc cụ, dụng cụ dệt vải, ché rượu cần; bàn thờ nhỏ có các chiến lợi phẩm như: sừng, da, xương, răng.

- Nhà sàn ngắn:

Theo các vị lớn tuổi người Mạ ở Tà Lài thì vào đầu thế kỷ XX khi mà những ngôi nhà dài - nơi cư trú của đại gia đình đã dần mất ưu thế trong cộng đồng thì nhà sàn ngắn xuất hiện nhằm đáp ứng nhu cầu sinh hoạt trong thời kỳ mới của người Mạ. Nhà sàn ngắn mang tính đơn lẻ của từng gia đình, thường là nơi cư trú của hai thế hệ là cha mẹ và con cái. Vào thời điểm ra đời của nhà sàn



Nhà sàn của người Mạ.

ngắn hầu hết người dân trong làng Mạ Tà Lài đều có ngôi nhà sàn kiểu này. Khi con cái lập gia đình sẽ được cha mẹ cất cho một ngôi nhà sàn ở kế bên và độc lập trong sinh hoạt, làm ăn. Những năm làng Mạ Tà Lài dời về Hiệp Nghĩa các nhà sàn ngắn của người Mạ đa phần bị hư hại. Sau giải phóng 1975, họ quay về làng cũ, nhiều gia đình đã dựng lại các ngôi nhà sàn để ở. Nhà sàn ngắn vẫn tồn tại song song với các ngôi nhà tường do Nhà nước xây dựng theo chương trình 134, 135 của Chính phủ. Do vậy, nhà sàn ngắn tồn tại tới năm 2005 thì mất hẳn (ngôi nhà của bà Ka Bào dài 12m, rộng 6m là ngôi nhà sàn cuối cùng tồn tại ở làng Mạ Tà Lài).

Theo các vị lớn tuổi trong làng Mạ Tà Lài thì trước đây mỗi gia đình người Mạ đều cất ngôi nhà sàn trong khuôn viên của gia đình mình; tùy mỗi gia đình mà có kết cấu riêng. Nhưng tựu chung vẫn là nhà sàn theo kết cấu truyền thống. Nhà sàn thường có chiều dài khoảng 6 đến 8m, chiều rộng khoảng 4m, sàn nhà cách mặt đất 1,3m; chiều cao nhà sàn khoảng 3,5m. Nguyên vật liệu làm nhà sàn chủ yếu là cây gỗ, tre, lá, dây mây... được khai thác trong rừng Nam Cát Tiên. Nhà sàn có 12 cây cột gỗ (dor dror) làm trụ, các cây xiên nối xiên tâm các hàng cột (từ mặt đất lên tới sàn). Sàn nhà (điêr) dùng lồ ô đập dập đặt ngang với cây sàn và dùng dây mây bện chặt giữa lồ ô lót sàn và cây ngang của sàn nhà. Bên trên sàn nhà là hệ thống kèo (rà wuer), xiên trính (đơm đơ), đòn tay (rọt đơ) nối liên thông với nhau. Mái nhà lợp bằng tranh (kà nấp da), hai bên dốc nhà có cánh én (rà lui) được tạo dáng vòng cung. Bốn vách (nir) của nhà sàn thường được làm theo phương thẳng đứng. Vách chủ yếu làm bằng các tấm phen lồ ô đập dập dựng đứng nhằm hạn chế nước mưa đọng lại, hai bên nép các cây tre nhỏ cột bằng sợi mây. Cửa (pằng) nhà sàn được trổ từ bên hông nhà (ở gian giữa), có bậc thang (tùng) lên xuống bằng gỗ (thường 5 bậc). Bên trong nhà sàn thường bố trí chỗ để ché, lu, vật dụng... khu vực nằm ngủ, nơi đặt bếp, khu vực dùng để sinh hoạt hay tiếp khách...

Ngày nay, ngôi nhà sàn ngắn hầu như không còn được người dân sử dụng bởi nhiều nguyên nhân như: di dời chỗ ở, chiến tranh,

các chính sách định canh định cư của nhà nước... Trong làng Mạ Tà Lài duy nhất còn ngôi nhà của gia đình bà Ka Rin dựng lên năm 2015 nhưng nhiều yếu tố đã cách tân so với truyền thống: về hình thức xây dựng, công năng sử dụng, diện tích xây dựng...



Nhà sàn người Mạ.

2.1.2. Những biến đổi trong kiến trúc nhà ở

Một đặc điểm dễ nhận thấy là làng Mạ Là Lài bị di dời nhiều lần, bị ảnh hưởng bởi chiến tranh cho nên những kiến trúc nhà truyền thống không còn nhiều. Mỗi lần dời đến chỗ mới, người Mạ không có điều kiện dựng lại ngôi nhà dài truyền thống, họ ở trong những ngôi nhà xây tường như người Kinh, lâu dần và họ thích nghi với hình thức cư trú mới. Theo các vị lớn tuổi người Mạ Tà Lài, trước đây người Mạ sinh sống trong những ngôi nhà dài hàng chục mét, hình thức cư trú cộng đồng theo gia đình, dòng họ. Sau này, những biến đổi của xã hội khiến cho hình thức cư trú trên không còn tồn tại và biến chuyển theo chiều hướng mới. Tâm lý chung của người Mạ Tà Lài là thích nghi, chấp nhận theo sự biến đổi ấy. Có những người “hoài cổ” muốn dựng lại ngôi nhà

xưa nhưng gặp nhiều khó khăn về nguyên vật liệu, kinh phí phục dựng, nhu cầu cộng đồng, tính thích ứng của nó trong bối cảnh xã hội mới. Nhà dài bị biến thể thành những ngôi nhà sàn ngắn dùng để ở (còn vài hộ ở Tà Lài sử dụng như: Ka Rin, K'Sôi), nhà sàn để kho lúa, nhà sàn để nuôi gia cầm... Các ngôi nhà sàn ngắn này được dựng lên song song hoặc bố trí ở phía sau của ngôi nhà xây tường khiến cho tính phổ biến của nó không còn trong cộng đồng. Trước đây, một số nhà thờ Tin lành, Công giáo cũng dựng nhà sàn làm nơi hành lễ cho đồng bào.

Sau ngày đất nước hoàn toàn giải phóng năm 1975, các chính sách định canh, định cư của Nhà nước, ngăn cấm chặt phá rừng bừa bãi và sự giao lưu văn hóa với người Kinh đã làm cho cấu trúc xã hội và gia đình của tộc người Mạ có nhiều thay đổi; chế độ đại gia đình tan rã, hình thành nên những gia đình nhỏ vốn xuất phát từ những gia đình hạt nhân, gia đình tế bào trong cấu trúc gia đình trước đây. Cùng với sự phát triển đó, trong sinh hoạt gia đình đã xuất hiện chế độ phụ hệ, vai trò của người phụ nữ mờ nhạt hơn trước. Gia đình người Mạ hiện nay là tế bào độc lập được cấu kết bởi những thành viên chính là vợ, chồng và các con. Người Mạ tuân thủ theo các qui định pháp luật của Nhà nước: luật Hôn nhân và Gia đình, các quy định khác của pháp luật, sinh con trai lấy họ K', sinh con gái lấy họ Ka... Con cái khi lập gia đình thường tách ra lập hộ mới vì vậy trong tộc người Mạ ở Tà Lài hiện nay không còn sống tập trung nhiều thế hệ, nhà sàn dài truyền thống cũng vì thế mà dần biến mất (từ năm 2005).

Hiện nay, theo khảo sát hầu hết người Mạ ở Tà Lài cư trú trong các ngôi nhà do nhà nước xây dựng theo chương trình 134 với tường xây, mái tôn, nền xi măng. Người Mạ sinh sống tập trung ở ấp 4, xã Tà Lài ven Khu Bảo tồn Nam Cát Tiên. Vào làng Mạ Tà Lài chỉ có con đường độc đạo nối liền làng Mạ ở Tà Lài với làng Xtiêng, Khu Bảo tồn Nam Cát Tiên. Người Mạ ở Tà Lài sống hiền hòa bên những ngôi nhà xây tường dọc hai bên con đường bê tông hóa. Người Mạ ở Tà Lài cư trú trên diện tích đất do nhà nước cấp

theo định mức gắn liền đất ở và đất sản xuất. Nhà nước làm nhà cho bà con cư ngụ. Sau này, từng hộ gia đình người Mạ phát triển, con cháu ngày càng đông thì họ tách hộ và xây thêm cho con cháu những ngôi nhà ở kế bên hoặc phía sau ngôi nhà chính.

Qua thực tế khảo sát cho thấy hình thức cư trú của người Mạ ở Tà Lài trải qua các giai đoạn: những năm mới chuyển cư từ Hiệp Nghĩa về Tà Lài họ cư trú trong những ngôi nhà vách tre, cột cây, mái lợp lá, nhà sàn ngắn. Những năm đầu thập niên 80 trở đi, Lâm trường Cát Tiên làm nhà cho bà con theo hình thức nhà gỗ truyền thống của người Kinh với mái ngói, vách ván gỗ, cột kèo gỗ gồm 3 gian, phía sau có nhà bếp nối dài (hiện nay vẫn tồn tại). Thực hiện chương trình 134 của Chính phủ (134/2004/QĐ-TTg) về hỗ trợ đất sản xuất, đất ở, nhà ở và nước sinh hoạt cho hộ đồng bào dân tộc thiểu số nghèo, đời sống khó khăn; từ năm 2004 nhà nước đã xây dựng nhà ở cho bà con người Mạ ở Tà Lài. Bên cạnh đó, người Mạ cũng tự bỏ kinh phí xây dựng các ngôi nhà cho mình (dạng nhà ống giống như nhà của người Kinh). Gần đây, các hộ như: Ka Rin dựng nhà sàn vừa để ở, vừa phục vụ khách du lịch; ông K'Sôi dựng cho mình ngôi nhà sàn ngắn phía sau để ở vào ban ngày (tối vào ngủ ở nhà xây).



Cảnh khu vực người Mạ đang sinh sống.

Hiện nay, nhìn một cách tổng quan thì cư trú của làng Mạ Tà Lại giống như hình thức cư trú của các làng dân tộc khác trên địa bàn tỉnh Đồng Nai như: Choro, Xtiêng, Kơho (nhà do nhà nước xây dựng). Phía trước là nhà xây tường, mọi sinh hoạt như: tiếp khách, ngủ đều diễn ra ở đây. Phía sau nhà chính thường là khu vực bếp (người Mạ làm nhà trệt đơn giản với cột cây, mái tôn hoặc lá). Bếp thường được người Mạ làm gác, bên trên để củi, các vật dụng sinh hoạt, bếp nấu củi thường đặt dưới đất. Một số gia đình có điều kiện nấu bằng bếp gas đặt ở nhà trên, nhưng vẫn sử dụng bếp củi. Song song đó vẫn tồn tại các dạng nhà xây tường, nhà gỗ 3 gian mái ngói, nhà sàn ngắn, nhà gỗ mái tôn, nhà tranh tre. Hình thức nhà sàn vẫn còn tồn tại nhưng có diện tích nhỏ dùng làm kho lúa, chuồng nuôi gia cầm của một số gia đình.

Những biến đổi trong kiến trúc nhà ở của người Mạ ở Tà Lại có nhiều nguyên nhân (chủ quan và khách quan) như:

- Sự thay đổi của đời sống xã hội, khiến cho thay đổi hình thức cư trú. Gia đình truyền thống của người Mạ bị phá vỡ, nhận thức của người Mạ thay đổi cùng với sự phát triển của xã hội. Tính phổ biến, ứng dụng của hình thức cư trú này không còn được đồng bào áp dụng. Bởi vì để làm được một ngôi nhà sàn cần rất nhiều công sức, kinh phí, vật liệu. Trong khi đó, độ bền vật liệu (gỗ, tranh, tre) không phải là vĩnh cửu; nguyên vật liệu làm nhà ngày càng khan hiếm góp thêm nguyên nhân làm biến đổi hình thức cư trú của người Mạ. Theo những vị lớn tuổi trong làng Mạ để làm được một ngôi nhà sàn tốn rất nhiều vật liệu vốn khai thác từ rừng. Bên cạnh đó, nhà nước cấm việc vào rừng chặt phá cây, khai thác các loại vật liệu như: mây, tre, gỗ... Sự đổi mới của đời sống xã hội khiến cho các loại vật liệu xây dựng hiện đại như: xi măng, cát, sắt, thép, tôn... trở nên phổ biến, ứng dụng cao hơn trong thực tiễn đời sống. Các kiểu nhà xây hiện đại, tiện ích cũng trở nên hấp dẫn hơn đối với người Mạ. Sự biến đổi này nó cũng phản ánh qui luật khách quan trong quá trình vận động, phát triển nhận thức của tộc người Mạ Tà Lại.

- Chính sách của Nhà nước hỗ trợ đồng bào Mạ Tà Lài thay đổi hình thức cư trú. Nguyên nhân theo chúng tôi đã làm mai một nhà dài truyền thống của người Mạ là quy hoạch của nhà nước (qui hoạch người dân ở theo từng khu theo qui hoạch sẵn), với con đường chính bê tông (dự án chương trình 134, 135 của Chính phủ). Nhà nước cấp cho người Mạ ở dọc hai bên đường, mỗi gia đình một phần đất, khi con cái lập gia đình mới, họ làm nhà nối ra hai bên nhà cha mẹ. Hiện nay, người Mạ Tà Lài ít làm nhà sàn mà làm nhà cấp 4 giống như người Kinh; đa số nhà được xây tường, mái lợp tôn, nền xi măng (tùy theo điều kiện từng gia đình).

- Quá trình phát triển kinh tế, văn hóa, xã hội đang diễn ra nhanh, mạnh ở địa phương làm cho nhiều giá trị văn hóa truyền thống bị mai một. Giao lưu tiếp biến văn hóa nảy sinh nhiều giá trị mới. Có thể nói đây là một quá trình lịch sử lâu dài xuyên suốt gắn với quá trình hình thành và phát triển tộc người Mạ Tà Lài. Trong môi trường đó, các tộc người có điều kiện gặp gỡ, giao lưu và chịu ảnh hưởng lẫn nhau. Thấy rõ nhất là hình thức cư trú của người Mạ Tà Lài có sự ảnh hưởng rất lớn từ hình thức cư trú của người Kinh. Tư duy về hình thức cư trú mới của người Kinh cũng định hình trong các thế hệ người Mạ sau này.

Nhà dài của người Mạ là một tài sản văn hóa vô cùng quý giá không chỉ riêng cộng đồng người Mạ. Thực trạng hiện nay, nhà dài đã bị xóa sổ; nếu phục dựng cũng không mang tính khả thi. Vì mỗi ngôi nhà dài hàng vài chục mét, là nơi ở của cả dòng họ; trong khi môi trường sống hiện nay đã thay đổi, tập quán này không còn tồn tại, tính thích ứng không còn trong đời sống cộng đồng. Do vậy, nếu làm nhà dài chưa chắc người Mạ đã thích và cư trú ở đó. Có chăng chỉ phục dựng lại làm nơi sinh hoạt cộng đồng, giúp cho các thế hệ người Mạ gợi nhớ về hình thức cư trú đã từng tồn tại của cộng đồng mình. Hiện nay, theo chúng tôi nên khuyến khích và tạo điều kiện cho đồng bào người Mạ Tà Lài phục dựng lại nhà sàn ngắn, song song với nhà xây tường. Đây sẽ là nơi sinh hoạt của cả gia đình, nhà sàn dựng lên phải có sức sống riêng của

nó (có hoạt động). Cách làm phải mang tính bền vững, gắn với cộng đồng và do cộng đồng làm chủ (tránh việc người dân hững hờ với văn hóa của chính mình). Có nghĩa là đồng bào phải thực sự yêu thích, sống trong ngôi nhà của mình, đồng sáng tạo các giá trị văn hóa. Trên cơ sở đó, khai thác các giá trị văn hóa của đồng bào Mạ Tà Lài phục vụ cho du lịch (đưa khách tới tham quan, học tập, tìm hiểu về phong tục tập quán, nghề dệt thổ cẩm, các món ăn truyền thống...). Khai thác hình thức du lịch Home stay để khách được sống, được trải nghiệm văn hóa ở chính ngôi nhà của đồng bào. Qua đó sẽ tạo nguồn thu cho đồng bào, giao lưu, chia sẻ về văn hóa; cũng đồng thời góp phần vào phát triển kinh tế, văn hóa của địa phương.

2.1.3. Những kiêng kỵ và các hình thức bày trí trong nhà

Theo truyền thống nhà sàn của người Mạ có vai trò quan trọng trong đời sống cộng đồng. Bởi người Mạ quan niệm vạn vật hữu linh, nên mọi vật đều có linh hồn, có nhiều hiện tượng như: cây, đá, nước đều được tôn thờ. Trong nhà, người Mạ thờ thần Nhà (Yang Hiu), dưới bếp thờ thần Bếp, thần Lửa... thần Nhà chi phối nhiều tới đời sống tinh thần của người Mạ Tà Lài.

Trong gia đình có người bệnh, thường cắm lá cây phía trước của nhà sàn nhằm báo hiệu gia chủ không tiếp khách. Nếu khách tới mà thấy lá cây thì không được bước lên nhà sàn. Theo quan niệm của người Mạ nếu khách cố tình vào nhà, chẳng may người bệnh bị chết hoặc gia đình bị bệnh tật thì khách sẽ bị làng phạt vạ.

Nguyên vật liệu dùng làm nhà sàn không được dùng cây chôm chôm rừng (người Mạ cho rằng dùng cây này làm nhà sẽ bị trời đánh). Không được dùng lá bồ ngót để lợp; vì lá này nhỏ, không có độ bền nên sau một năm phải lợp lại mái nhà như vậy sẽ không tốt. Không được dùng cây xi tôn làm cột nhà. Vì loại cây này rất dễ mục, nếu làm nhà sẽ không an toàn cho gia chủ. Đặc biệt, làm nhà phải dùng các loại gỗ như: cây dích, cây gõ, sao, vì đây là những loại cây thẳng đứng, lõi tốt, gỗ chắc.

Trong nhà sàn dài nơi đặt bàn thờ Nao là khu vực linh thiêng nhất. Nơi đây khu vực thờ tự, ăn uống, sinh hoạt của đại gia đình. Do vậy, người Mạ luôn ý thức gìn giữ khu vực này thanh tịnh nhất. Những người có vợ, chồng (kể cả khách), con gái tới kỳ kinh nguyệt không được ngủ ở khu vực bàn thờ Nao. Người chủ nhà dài kiêng không được ăn cá tài dục, lươn, cua đồng.

Trong ngôi nhà dài, khu vực đặt bàn thờ Nao là nơi quan trọng. Trong không gian đó được bố trí: Bàn thờ Nao của người Mạ thờ các vị thần: Thần Mặt trời (mát ngay), thần Rừng (Yang Bri), thần Nước (Yang Dar), thần Lúa (Yang Koi), thần Đất (Yang ù Tia ở), thần Nhà (Yang Hiu), thần Lửa (Yang Ổ). Phía dưới bàn thờ Nao là nơi của Yang Chinh, Yang Ráp.

2.1.4. Kho lúa

Kho lúa thường được người Mạ làm phía sau nhà, diện tích lớn hay nhỏ tùy thuộc từng gia đình. Thông thường kho lúa làm có diện tích khoảng 3m x 5m, cao khoảng 5m. Kho lúa thường được làm dạng nhà sàn với cột gỗ, mái lợp lá, sàn được dùng lồ ô đập giập lót bên dưới. Vách kho lúa cũng được dùng lồ ô lót 2 lớp nhằm



Chòi canh lúa.

tạo độ kín khi đổ lúa vào. Trong kho lúa thường phân ra làm từng ngăn để đựng các loại lúa riêng biệt (lúa giống, lúa ăn). Theo sơ đồ kho lúa thì các ngăn được chia ra như sau: ở giữa là hành lang, hai bên là kho lúa giống, trong cùng kho là khu vực đựng lúa ăn.

Theo truyền thống, trước khi thu hoạch lúa phải dọn kho lúa, lúa cũ phải để ra một bên ăn trước, ưu tiên chỗ để lúa mới. Sau đó cúng kho lúa trước khi cho lúa mới vào. Đối với người Mạ nói chung và người Mạ Tà Lài nói riêng, kho lúa có vị trí quan trọng trong đời sống của họ. Cho nên không phải bất cứ ai cũng có thể vào kho lúa. Người Mạ kiêng: phụ nữ không được lên kho lúa, mỗi lần sử dụng chỉ có nam giới mới được lên kho lấy lúa. Máu của người, động vật không được quét lên kho lúa. Hàng năm, vào tháng 12 âm lịch sau khi thu hoạch lúa xong người Mạ làm lễ cúng Yang Koi (cúng thần Lúa). Hiện nay, vẫn còn một số gia đình làm kho lúa phía sau nhà của mình. Tuy nhiên, hình thức cúng kho lúa không được tổ chức bài bản như trước đây.

2.1.5. Chòi canh rẫy

Trước khi làm rẫy, người Mạ thường làm chòi canh rẫy (mỗi gia đình làm một chòi canh). Chòi canh có dạng nhà sàn (5 x 6m) đủ cho cả gia đình sinh sống trong đó. Sàn chòi cao 1,5m, vách sàn bằng lồ ô, mái tranh. Theo ông K'liú: Đến mùa làm rẫy các gia đình thường vào sinh sống luôn trong rẫy, trong làng chỉ còn ít người, chiều tối mới về cho gia súc ăn, sáng lại vào rẫy tiếp. Hiện nay, do thay đổi



Chòi canh rẫy.

phương thức canh tác truyền thống, nên người Mạ không làm chòi canh rẫy nữa.

2.2. TRANG PHỤC VÀ TRANG SỨC

2.2.1. Trang phục truyền thống

Theo các tư liệu nghiên cứu về người Mạ của Pháp và Mỹ trong những năm 1960 - 1975 trang phục truyền thống của người Mạ chủ yếu là ngực trần, váy đối với nữ và khố đối với nam, đi chân đất hoặc đi dép làm bằng da trâu đối với những người thuộc gia đình khá giả. Váy và khố được dệt từ sợi chỉ làm bằng bông vải, trên đó được trang trí nhiều hoa văn có màu sắc sặc sỡ trên nền vải đen hay trắng, xanh... mô tả về các sự vật trong thế giới tự nhiên như động vật, thực vật hay các vật dụng hàng ngày như nỏ, cung tên, xà gạc, ché... Thỉnh thoảng người Mạ cũng kết hợp áo và váy đối với nữ, áo và khố đối nam.

Người Mạ ở Tà Lài thuộc nhóm Mạ cư trú lâu đời tại khu vực C3 - Núi Tượng, trang phục truyền thống không khác nhiều so với



Thanh niên Mạ.

các nhóm người Mạ tại các khu vực khác ở Đồng Nai hoặc Lâm Đồng. Trang phục truyền thống của người Mạ ở Tà Lài được dệt⁽¹⁾ từ loại chỉ làm bằng bông vải, màu sắc làm nền chủ yếu là màu trắng hoặc đen, các mảng màu và họa tiết hoa văn trang trí chủ yếu dùng các loại chỉ được nhuộm màu gồm đỏ, vàng, xanh lá, đen... hoặc có khi dùng len màu đỏ, vàng, xanh... Các gam màu phối trên trang phục cũng phần nào phản ánh truyền thống, quan niệm về thẩm mỹ của người Mạ, hầu hết các gam màu nổi thể hiện sự mạnh mẽ, dễ gây ấn tượng đối với người khác như màu đen, đỏ, vàng, xanh dương... được nhiều người Mạ ở Tà Lài ưa chuộng.

Các họa tiết hoa văn trang trí là những hình tượng cách điệu thể hiện những tập quán xã hội của người Mạ như tục uống rượu cần, ở nhà sàn... hay mô phỏng một lễ cúng hiến tế trâu hoặc thể hiện những vật dụng trong sinh hoạt thường ngày như ché, gùi, xà gạc, cung tên, cối, trái bầu đựng nước, bếp lửa, nhà sàn...; những hình tượng người (nam hoặc nữ), những con vật gần gũi với cuộc sống như bướm, ngỗng, cá, trâu, dê, vịt, chim...; các họa tiết hình học như hình thoi, hình tam giác, chấm tròn, hình chữ nhật lồng vào nhau tạo thành những chuỗi hoa văn trang trí đẹp mắt. Theo một số tài liệu nghiên cứu trước cho rằng các họa tiết hoa văn với cách thể hiện cách điệu đều có ý nghĩa riêng của chúng. Ví dụ như hình ảnh con người thường được trang trí trên áo là biểu tượng cho sức mạnh của con người; con mắt thể hiện sự sáng suốt, thấu hiểu và chiêm ngưỡng vẻ đẹp của các loài, thiên nhiên; con trâu, con dê, con bướm... là những con vật trong cuộc sống thường ngày trong đó con trâu và dê là hai con vật hiến sinh trong lễ hội cúng thần linh...

Trang phục truyền thống của người Mạ ở Tà Lài chủ yếu là áo phối hợp cùng váy đối với nữ và áo phối hợp cùng khố đối với nam. Cụ thể:

1 Người Mạ không gọi là dệt mà gọi là “đan”.

Áo (tiếng Mạ gọi là ào hay ào krỏ) được làm từ vải dệt, chủ yếu nền vải màu trắng và thêm một số họa tiết hoa văn trang trí màu đen, xanh lá hay đỏ, vàng... Áo nam và nữ đều có kiểu giống nhau, chỉ khác ở chỗ áo của nữ thường có hai vạt bằng nhau, áo của nam vạt trước ngắn hơn vạt sau. Trước đây, áo của người Mạ may khá đơn giản, chủ yếu lấy vải và đo kích thước của người nam hoặc nữ, sau đó gấp đôi lại. Tại đường gấp người ta dùng một cái tô hoặc vật dụng hình tròn đặt ngay giữa và vẽ đường kính theo vật dụng đó trên vải, sau đó dùng kéo cắt miếng vải theo hình tròn để tạo cổ áo, hai bên cạnh áo được may kín lại và chừa một phần tính từ đường gấp xuống sao cho kích thước vừa với bắp tay làm tay áo. Họa văn trên áo chủ yếu là loại chấm dải (kô krủ) hoặc sọc màu chạy dọc theo thân áo trên nền vải màu đen hoặc mô tuýp hoa văn Kòn Chau (các loại văn hình bướm, người, vật dụng...) nhiều màu sắc nổi như đỏ, đen, xanh lá, xanh dương... trên nền vải màu trắng. Những họa văn này được chia làm từng mảng ngang và cố định trong các ô, do vậy các họa tiết hoa văn có khoảng cách đều nhau.

Váy hay còn gọi là xà rông (tiếng Mạ gọi là m-bơhn) là trang phục của phụ nữ Mạ gồm một tấm vải dệt (hoặc ba tấm ghép lại) khá rộng dùng để quấn che từ thắt lưng trở xuống. Khi quấn quanh thắt lưng phần vải dư được giắt bên hông hoặc chồng lên phần đầu tấm vải một cách khéo léo, sau đó bẻ gấp một phần trên thắt lưng xuống để tạo sự chắc chắn khi di chuyển hay trong quá trình lao động váy sẽ không bị tuột. Đôi khi cũng được giữ chắc bằng một sợi đai lưng mỏng cũng được dệt từ chỉ. Váy truyền thống của người Mạ được chia thành 2 loại chính, cụ thể:

- Loại váy mặc trong lao động thường ngày (m-bơhn ùi ọt): là loại váy mặc trong sinh hoạt hàng ngày, đi làm rẫy, đi rừng... Váy được dệt thành một mảnh dài qua đầu gối, màu đen hay xanh đen, họa văn trắng hoặc chỉ những họa tiết sọc trang trí đơn giản.

- Loại váy mặc trong sinh hoạt thường ngày hoặc trong các lễ hội (m-bơhn đạ): là loại váy dài đến mắt cá chân, gồm 3 mảnh vải ghép lại, trong đó mảnh vải ở giữa được dệt với các loại chỉ hoặc

Bào tàng Đồng Nai

len có màu nổi như đỏ, vàng, xanh lá... với nhiều loại hoa văn khác nhau. Căn cứ vào cách tạo hoa văn mà người Mạ ở Tà Lài chia loại này thành 2 loại nhỏ:

+ Mbohñ Quách: gồm các loại hoa văn được tạo hình bằng cách móc chỉ hoặc len trong quá trình dệt, do vậy đây là những họa tiết riêng biệt. Loại này còn chia các váy theo tên gọi của hoa văn như: Kòn Chau (gồm các họa tiết hoa văn mô tả con người, các con vật như trâu, chim, ngỗng, hươu hoặc các vật dụng thường ngày như xà gạc, cung tên, cối, ché rượu...), Gung Há (gồm chuỗi hoa văn shé shót kết hợp với hoa văn hình chữ H (mô tả khung bếp) và tiếp đến là hoa văn rùng rình (chim chèo bẻo)), Mục Liù (chuỗi hoa văn hình thoi nằm dọc theo khổ váy, bên trong mỗi hình thoi còn có những hình thoi, hình tam giác nhỏ hơn)...

+ Mbohñ Sách hoặc Mbohñ Shó: gồm các loại hoa văn được tính toán số lượng sợi chỉ ngay từ khi quấn chỉ đưa vào khung dệt và được tạo các sợi chỉ màu đan với nhau trong quá trình dệt. Các họa tiết hoa văn này chạy xuyên suốt trên toàn bộ váy, gồm các loại văn Pách (gồm các họa tiết hình thoi biểu tượng của đôi chim rùng rình (chim chèo bẻo) đặt chéo nhau), Ràng (gồm các họa tiết hoa văn được tạo thành từng khoảng), Pụ (các họa tiết hoa văn cùng một loại được tạo liên tiếp nhau), Ủi lông hiên (các họa tiết hình thoi nối liền nhau, trong mỗi hình thoi có những họa tiết nhỏ)...

Ngoài ra, người Mạ ở Tà Lài còn căn cứ vào loại hình hoa văn của miếng vải ở giữa mà người Mạ mà chia váy thành nhiều loại với tên gọi khác nhau (khoảng 8 - 9 loại) gồm: Đạ Đlìn, Đạ Mục Liù, Đạ Pụ Xờ Vai, Đạ Gung Há, Đạ Ràng, Đạ Xe Pách, Đạ Tà Co, Đạ Kòn Chau... Các loại váy này chỉ được mặc khi có lễ hội hay cưới hỏi trong làng hoặc chỉ người nào trong gia đình khá giả mới mặc thường ngày. Một số loại váy được người Mạ ưa chuộng gồm:

+ Loại váy mà người Mạ ưa chuộng nhất là loại có dải hoa văn hình ô trám hoặc hình thoi, tiếng Mạ gọi là “m-bohñ ràng ùi lỏnh

hiên” hay “m-bơn Pách”. Đây là loại hoa văn khó dệt và là loại váy con dâu phải dệt tặng cho mẹ chồng trước ngày cưới. Váy gồm 3 mảnh ghép lại, hai mảnh hai bên được dệt với màu chủ đạo là nền đen, họa tiết hoa văn dạng chấm dải (kô krủ) hoặc các đường zíz zắc (kné leng) nối liền nhau... được dệt từ chỉ màu vàng hoặc xanh lá, mảnh ở giữa là một dải họa tiết màu trắng đen, được tạo với 105 sợi chỉ tạo nên các hình thoi nối liền nhau, bên trong mỗi hình đều có những hình thoi nhỏ hơn, đặc biệt ở chỗ không hình thoi nào giống hình thoi nào.

+ Loại m-bơn Đạ pụ xờ vai: cũng là loại váy gồm 3 mảnh vải dệt ghép lại nhưng họa tiết hoa văn của mảnh ở giữa. Đó là một dãy họa tiết hình thoi, mỗi hình nằm ngang theo khổ váy và không có sự khác nhau giữa các hình thoi trong chuỗi hoa văn này. Cách tạo hoa văn chủ yếu là móc chỉ trong quá trình dệt. Hai mảnh vải hai bên cũng được dệt với các họa tiết hoa văn kô krủ hoặc kné leng hay kné shót có màu sắc tươi tắn như màu xanh lá, màu vàng, màu đỏ...

+ Loại m-bơn Gung Há: gồm các họa tiết hoa văn được tạo hình bằng cách móc chỉ trong quá trình dệt. Đầu tiên là họa tiết hoa văn shé shót gồm 3 hình thoi lồng vào nhau theo chiều dọc của váy (mỗi hình một màu chỉ), bên trong hình thoi là khối hình chữ nhật chồng lên nhau tạo thành 8 góc vuông, khoảng hở giữa các góc vuông được móc bằng chỉ khác màu tạo thành đường viền hình tam giác. Bên trong khối hình chữ nhật là 2 hình thoi nhỏ lồng vào nhau; Tiếp đến là họa tiết hình chữ H mô phỏng khung bếp của người Mạ và nối tiếp là họa tiết đul rtùng rlinh gồm 5 hình thoi lồng vào nhau theo chiều dọc váy (mỗi hình thoi là một chỉ màu khác nhau), chính giữa là các hình tam giác đặt chồng nhau tạo dáng chim chèo bẻo - một loại chim báo điềm may mắn hoặc xui xẻo. Người Mạ thường dùng len để tạo hình hoa văn này để tạo độ nổi, sắc nét cho hoa văn cũng như sự mềm mại váy.

+ Loại m-bơn Đạ Tà Co: Gồm 3 miếng vải nối lại với nhau, nền đen hoặc trắng, xanh với các họa tiết hoa văn kô krủ hoặc kné

leng hay kné shot. Miếng vải dệt chính giữa được dệt bằng chỉ màu tạo sự nổi bật, hoa văn gồm một họa tiết hình thoi chạy liên tiếp nhau từ đầu đến cuối. Cách tạo hoa văn này được dệt đồng thời trong quá trình dệt vải với số lượng sợi chỉ các màu ngay từ khi chuẩn bị căng chỉ đưa vào khung dệt.

Khố (tiếng Mạ gọi là ntrònh) là trang phục của nam giới người Mạ, được dệt tương đối đơn giản hơn so với váy của nữ. Khố được chia thành 2 loại: loại chỉ dùng mặc thường ngày gọi là “ntrònh lũng”, màu sắc chủ yếu là màu đen, kích thước dài khoảng 3m, rộng 25cm, họa tiết hoa văn thường là những đường sọc dọc theo chiều dọc khố; Loại thứ hai là khố chỉ dành cho những người đàn ông mạnh mẽ, gia đình khá giả và là người có tiếng nói trong cộng đồng hoặc chỉ dùng trong các ngày lễ của cộng đồng được gọi là “ntrònh wách vộ pu” hay “ntrònh niêm wách rlem”, loại khố này được dệt hoa văn ở hai đầu khố khá phức tạp, chủ yếu dùng các màu sắc nổi như màu đỏ và có gắn những ống đồng nhỏ ở hai rìa cạnh mỗi đầu khố hoặc có thể dùng len tạo thành những búp len nhỏ (màu đỏ) để trang trí khố... Loại khố này quý và có giá trị trao đổi ngang bằng một con heo lớn và thường được mặc trong các ngày lễ hội của cộng đồng hay trong cưới hỏi, những ngày vui trong gia đình.

Ngoài trang phục, người Mạ còn làm những đôi dép bằng da trâu dùng để mang khi đi rừng. Da trâu phơi khô cắt thành miếng vừa với bàn chân, sau dùng dây mây cắt để cột thành quai. Nhưng không phải người nào cũng có điều kiện để làm dép da trâu, chủ yếu vẫn là đi chân trần, kể cả khi đi rừng.

2.2.2. Trang sức truyền thống

Người Mạ ở Tà Lài rất thích đeo các loại trang sức như vòng cổ được kết nối bằng những hạt chuỗi nhiều màu sắc, lục lạc, kiềng, vòng đeo chân, đeo tay, hoa tai, lược, trâm cài...

Nhà nghiên cứu người Pháp J.Boulbet đã đề cập về quan niệm về đẹp của người Mạ trong tác phẩm của ông như sau: “*Hơn cả*

những điều xem trọng khác, nơi xứ thật là Mạ điều quan trọng là làm sao tạo cho mình một dáng vóc đẹp mắt; vóc dáng của K'Yae Dam Du đối với đàn ông và dáng dấp của Kông Bang Tang đối với phụ nữ. Rõ ràng là:



Vòng đeo tay trang trí.

“...lỗ tai phải đeo ngà

Cổ phải đeo kiềng

*Một cách tự nhiên cũng như con trâu lội qua sông nơi chỗ cạn
Và như chim cu đậu trên gốc cây nó lựa chọn...”*

(Ndrii)⁽¹⁾

Hay: “Ở dâu mà họ còn cảm thấy mình là Mạ thì họ muốn giống như anh chàng K'Yae, người tình lý tưởng của thi ca Mạ. Anh chàng này:

“... Lược cài trên tóc với đỉnh bằng đồng

Cán cong “wioh jai” bọc thiết mắc trên vai

Với lươn nhọn thẳng đứng như kỳ cá

Nỏ cầm tay như chòm sao bò cạp

Khiêng đeo chéo để đuổi tà ma

Tóc cắt ngang hay búi thành tó, trên có cắm lông “rling”⁽²⁾.

1 J.Boulbet, 1967, Pays des Maá domain des Génies (Nggar Maá, Nggar Yang), Publ. de l'Ecole Franc, d'Ext. Orient, Paris, 1967 (Tư liệu Viện KHXH tại Tp.Hồ Chí Minh dịch, Chương IV, tr.26).

2 J.Boulbet, 1967, Pays des Maá domain des Génies (Nggar Maá, Nggar Yang), Publ. de l'Ecole Franc, d'Ext. Orient, Paris, 1967 (Tư liệu Viện KHXH tại TP.Hồ Chí Minh dịch, Chương IV, tr.26).

Hay trong mô tả của J.Boulbet về thiếu nữ Mạ trong ngày nhà trai sang nói chuyện đề cập đến hôn sự như sau: *“Nàng trình diện với cần cổ nhiều vòng đeo mà anh chàng tình tứ kiên trì tom góp cho cô nàng với phong cách đúng đắn. Đôi khi chiếc diềm tóc được nhấn mạnh bằng chiếc nyong r’non vòng thiếc và những hạt cườm sặc sỡ. Ở búi tóc, ngoài chiếc lược và chiếc n’jirax, nàng cài con dao nhỏ có mũi cong cán sừng mà người ta gọi là pix n’kor n’ke. Thất lưng nàng tô điểm những búp tơ len đỏ, giữ đủ loại dẹt...”⁽¹⁾.*

Hay trong hát kể về “Mối tình Kồng và Yai” được sưu tầm ở Tà Lài có đoạn miêu tả vẻ đẹp của nàng Ka Kồng như sau: *“Hãy vui lên Kồng, vì bàn chân ngọc chân ngà có đeo sợi chuỗi dài, từ nơi cổ hai bên tai xỏ màu trắng ngà, trông rất vẻ nặng nề...”⁽²⁾.*

Qua mô tả trong các tài liệu cũng như qua lời kể của những người lớn tuổi cho thấy người Mạ ở Tà Lài trước đây rất chuộng cách trang trí theo như mô tả trong tài liệu hoặc trong các bài hát kể được sưu tầm, dịch nghĩa. Người Mạ để tóc dài, tóc trước trán được cắt ngang và dài đến chân mày, tóc phía sau gáy được búi thành một búi. Đối với đàn ông Mạ, họ thường cài trâm xuyên qua búi tóc và giắt lược trên búi tóc, trong đó trâm còn được gắn thêm một vài búp len đỏ hoặc sợi dây hạt chuỗi nhiều màu. Có người còn gắn thêm lông chim công hay gà rừng trên búi tóc để trang trí cho đẹp. Phụ nữ Mạ đơn giản hơn, họ chỉ cài trâm, đôi khi gắn thêm vài dây hạt chuỗi ở trâm để trang trí nhưng không gắn lông chim trên búi tóc. Đôi khi họ còn dùng dây vải cột ngang đầu hoặc cột ngang thất lưng để trang trí thêm.

Một số loại hình trang sức truyền thống của người Mạ Tà Lài:

+ Trâm cài của người Mạ khá đơn giản, chủ yếu được làm bằng đồng, đó là một dây đồng có đường kính khoảng 0,4cm - 0,5cm,

1 J.Boulbet, 1957, Quelques aspects du Coutumier (Ndri) des Cau Maa' (Vài khía cạnh của Luật tục (Ndri) của người Châu Mạ), BSEI, Paris. Bản dịch của Nguyễn Yên Tri, tr.16.

2 Khảo luận Tâm Pốt (Loại hình hát kể của người Mạ ở Đồng Nai), Tư liệu Bảo tàng Đồng Nai, tr.117.

dài khoảng 30cm - 35cm được uốn cong tạo thành hai đường thẳng song song. Một đầu trâm cong tròn, đầu còn lại gồm hai đầu dây được vuốt hơi nhọn để dễ dàng cắm vào búi tóc phía sau gáy. Người Mạ còn dùng các hạt chuỗi nhỏ xâu lại với nhau thành sợi, mỗi sợi dài khoảng 10cm - 20cm sau đó cột lại thành từng chùm khoảng 3 - 4 sợi, mỗi sợi một màu khác nhau rồi lồng vào trâm để trang trí cho đẹp mắt mỗi khi sử dụng. Loại hình trang sức này cả nam và nữ đều có thể dùng.

+ Dao côi: khác với loại dao côi chuyên dùng trong sinh hoạt thường ngày, dao côi dùng làm trang sức có hình dáng mềm mại, đẹp mắt. Lưỡi dao được làm bằng sắt, rộng bản từ phần chuôi và thon dần về phần mũi dao, mũi dao được tạo dáng cong vút về phía lưng. Cán dao làm bằng sừng, ngà voi hoặc gỗ, tùy vào khiếu thẩm mỹ của mỗi người mà có hoặc không có hoa văn trang trí trên cán dao. Loại hình trang sức này cả nam và nữ đều có thể dùng nhưng đa phần nam giới người Mạ dùng nhiều hơn.

+ Lược: được làm bằng ngà voi, có khi được gắn thêm đồng trang trí bằng kim loại hoặc cũng có lược được làm từ lồ ô. Lược có dạng hình chữ nhật hoặc hơi cong gần hình bán nguyệt, dùng để cài trên tóc như một hình thức trang sức của người Mạ. Thường nam giới Mạ dùng lược để làm trang sức nhiều hơn so với nữ giới Mạ.

+ Hoa tai: chủ yếu hình trụ tròn bởi người Mạ có tục căng tai, do vậy hoa tai của người Mạ cũng có nhiều kích thước khác nhau và nhiều chất liệu khác nhau nhưng quý nhất là hoa tai bằng ngà voi, phổ biến nhất là hoa tai làm từ lồ ô hay chỉ được quấn từ lá cây dứa rừng thành từng vòng tròn với kích thước phù hợp với lỗ tai của mình. Để làm hoa tai bằng ngà, người Mạ dùng cưa để cưa nhỏ ngà voi thành các khối nhỏ, sau đó dùng dao côi gọt tạo hình trụ tròn hoặc hơi thon nhẹ ở phần thân. Loại trang sức này cũng được cả nam và nữ đeo hàng ngày hoặc trong những dịp lễ hội (hoa tai bằng ngà voi) và cũng là một trong những lễ vật buộc phải có trong hôn nhân của người Mạ ở Tà Lài.

Bào tàng Đồng Nai

+ Vòng đeo cổ: Có hai loại: Dạng vòng đeo bằng kim loại (nhôm hoặc bạc) được gọi là “kiềng”, cách tạo dáng đơn giản, gồm một thanh kim loại được uốn tròn (trước đây dùng bằng nhôm thu được từ các vật dụng trong chiến tranh), dày ở giữa thân và nhỏ dần về hai đầu, ở mỗi đầu được uốn cong vào thân tạo thành khoen để móc giữ cho vòng không bị rơi ra khi sử dụng, trên thân kiềng không trang trí hoa văn; dạng thứ hai là vòng đeo được tạo từ các hạt chuỗi nhiều màu sắc chủ yếu là các màu đỏ, vàng, xanh lá, xanh dương, trắng... xâu lại với nhau thành vòng với nhiều kích thước khác nhau: có vòng dài đến đoạn xương đòn gánh, có vòng dài đến ngực hoặc hơn... Có thể mỗi dây chuỗi tạo thành một vòng cổ hoặc 2 -3 dây kết thành một vòng cổ. Đây là loại vòng được nhiều người Mạ yêu thích, thường một người Mạ có thể đeo từ 2 - 3 vòng. Các loại vòng này đều được người Mạ dùng sản vật của mình như lúa, gia cầm... trao đổi với những người Chăm vùng Bình Thuận.

+ Vòng đeo tay: có ba loại: một loại được làm bằng bạc hoặc đồng với cách tạo dáng đơn giản gồm một sợi dây bạc hoặc đồng có đường kính từ 0,4 - 0,7cm được uốn thành hình tròn, hai đầu cách nhau khoảng 1cm để dễ dàng nối rộng hoặc thu nhỏ vòng khi sử dụng, trên thân vòng không trang trí hoa văn. Loại vòng này sử dụng chung cho cả nam và nữ, có khi đeo ở cổ tay nhưng cũng có khi đeo ở bắp tay (đối với nam); loại thứ 2 gồm một dây đồng dài, tương đối mềm, quấn thành nhiều vòng đeo từ cổ tay đến gần khuỷu tay, loại này thường chỉ dành cho nữ đeo; loại thứ 3 là những vòng đeo được kết từ những hạt chuỗi nhiều màu sắc giống như vòng đeo cổ nhưng có kích thước nhỏ vừa với cổ tay. Loại này cũng chỉ thấy nhiều ở phụ nữ Mạ.

+ Vòng đeo chân: chủ yếu là nữ đeo nhiều hơn nam. Vòng được tạo dáng đơn giản gồm một sợi dây đồng đường kính khoảng 0,4cm - 0,5cm, có tính năng mềm, dễ uốn, khi sử dụng người Mạ quấn từ trên mắt cá chân cổ chân lên đến bắp chân thành nhiều vòng, có thể lên đến hơn 20 vòng.

+ Các loại dây vải thổ cẩm dùng để cột ngang đầu để trang trí thêm cho đẹp mắt, đối với phụ nữ Mạ còn có thể cột ngang thắt lưng kết hợp với các nhúm len đỏ dính vào dây (cho đẹp mắt) vừa có tác dụng giữ cho váy không bị tuột vừa là vật trang trí cho bộ trang phục thêm đẹp.

+ Ngoài ra không thể không nhắc đến lông chim công, chim trĩ hay gà rừng... Đây là những con vật có lông đôi sắc sỡ được người Mạ (chủ yếu là đàn ông) ưa chuộng dùng để gắn trên các búi tóc để tăng thêm vẻ đẹp đầy mạnh mẽ của đàn ông Mạ.

2.2.3. Những biến đổi trong trang phục, trang sức

Ngày nay quan niệm về thẩm mỹ của người Mạ có nhiều thay đổi, về cơ bản trang phục của người Mạ ở Tà Lài vẫn giữ theo truyền thống, tuy nhiên phụ nữ Mạ không còn ở trần như trước. Bên cạnh đó do ảnh hưởng văn hóa của các cộng đồng dân tộc khác và xu hướng thời trang hiện nay mà người Mạ có sự thay đổi về trang phục và trang sức cho phù hợp.

Về trang phục thường ngày, người Mạ chuyển sang mặc trang phục giống người Kinh, cụ thể đối với nam giới mặc quần tây, jeans hoặc kaki, áo thun, sơ mi, chân mang dép hoặc giày với nhiều chất liệu khác nhau...khi đi làm hoặc lao động, khi ở nhà họ đơn giản mặc quần đùi, áo thun. Với phụ nữ trang phục có phần đa dạng hơn, họ lựa chọn các trang phục phù hợp với hoàn cảnh khi ở nhà với những bộ trang phục bằng chất liệu thun hoặc vải tạo sự thoải mái, thư thái và thuận tiện trong khi làm việc nhà. Khi lao động họ mặc trang phục lao động hoặc quần jeans, áo thun cũ. Khi đi dự đám tiệc, lễ hội họ mang các kiểu áo váy hoặc đầm liền hay đơn giản hơn là quần jeans, áo kiểu bằng chất liệu vải hoặc thun.

Đối với một số người lớn tuổi họ vẫn mặc váy nhưng không phải loại váy dệt theo kiểu truyền thống mà chủ yếu là váy may bằng chất liệu thun, màu đen được bày bán sẵn ở các sạp quần áo trong chợ. Loại váy này thường may theo kiểu của người Khmer hoặc người Chăm.

Trang phục truyền thống vẫn được người Mạ ở Tà Lài gìn giữ, vào các ngày lễ quan trọng (theo đạo Công giáo và Tin lành) người Mạ vẫn mặc trang phục truyền thống đến nhà thờ làm lễ và cầu nguyện. Tuy nhiên, trang phục truyền thống của người Mạ cũng có một chút thay đổi. Trước hết về kiểu dáng, nếu trước đây áo (cả nam và nữ) thường may đơn giản theo dạng chui đầu thì ngày nay người Mạ biết kết hợp với xu hướng thời trang nên áo thường được may theo kiểu cài nút hoặc kéo dây kéo tạo nên sự thuận tiện khi mặc trang phục truyền thống. Áo của nữ được may gần ôm theo dáng người làm tôn thêm vẻ đẹp của người phụ nữ. Đối với váy vừa phổ biến loại quần theo truyền thống đối với người lớn tuổi vừa phổ biến loại váy may sẵn được nhiều thanh thiếu niên ưa chuộng. Khố ngày nay ít được sử dụng, nếu có cũng được may theo kiểu quần ngắn, để hai vạt dài ở trước và sau tạo được sự thuận tiện cho người mặc khố.

Về cách thức may, người Mạ đã chuyển đổi từ hình thức may thủ công sang may bằng máy vừa tiết kiệm được thời gian vừa đỡ tốn nhiều công sức, đường may trên trang phục cũng chắc, đều và đẹp hơn. Hoa văn trang trí trên trang phục truyền thống của người Mạ ở Tà Lài xuất hiện thêm 1 số hoa văn mới như họa tiết hoa văn nhà thờ, thánh giá...

Ngoài trang phục, giày dép của người Mạ hiện nay cũng rất phong phú. Người Mạ không còn đi chân trần hay dép da trâu như ngày trước mà thay vào đó là những đôi dép bằng cao su, dép lười hay dép nhựa khi đi lại trong làng hoặc lao động trên rẫy. Giày Tây với nam giới, giày cao gót các kiểu với nữ giới khi đi làm hoặc dự đám tiệc...

Về trang sức, ngày nay người Mạ ở Tà Lài không còn thực hiện tục cà răng, cạo tai nên các loại hình hoa tai kiểu truyền thống được thay thế bằng các kiểu dáng hoa tai hiện đại với nhiều chất liệu khác nhau như vàng, bạc, đồng, nhựa... phù hợp với xu hướng thời trang. Từ sau năm 1975 đến nay, người Mạ không còn để tóc dài và búi phía sau như trước. Nam giới người Mạ chủ yếu cắt tóc

ngắn theo các kiểu tóc phương Tây, thanh niên còn cắt các kiểu tóc thời trang và nhuộm màu theo xu hướng hiện đại. Phụ nữ Mạ vẫn để tóc dài cột phía sau hoặc búi lại thành búi nhưng không còn cài trâm kiểu truyền thống mà thay vào đó là các kiểu dáng trâm cài hiện đại với nhiều chất liệu khác nhau hoặc các kiểu mẫu dây cột tóc có thể tìm mua dễ dàng ở các chợ. Theo xu hướng thời trang tóc, phụ nữ Mạ cũng bắt đầu chuyển sang cắt hoặc uốn, duỗi, nhuộm theo các kiểu modern hiện nay...

Về các loại vòng đeo của người Mạ ở Tà Lài ngày nay cũng bị mai một nhiều, các kiểu vòng đeo tay, đeo chân có số lượng vòng nhiều như trước đây không còn xuất hiện nữa. Tuy nhiên vẫn có thể tìm thấy các kiểu vòng đeo tay đơn giản bằng đồng hay các vòng cổ bằng hạt chuỗi... ở những người lớn tuổi. Riêng thế hệ trẻ hơn chủ yếu đeo vòng tay hoặc vòng cổ bằng kim loại vàng, bạc, inox... theo các kiểu mẫu hiện đại phù hợp với xu hướng thời trang cũng như khả năng kinh tế của người Mạ ngày nay.

2.3. ẨM THỰC

2.3.1. Những món ăn, thức uống truyền thống

Trước đây, người Mạ sinh sống theo lối du canh, du cư, đời sống gắn bó mật thiết với núi rừng, sông nước. Ảnh hưởng từ tập quán cư trú, ẩm thực của người Mạ mang đậm tính dân dã với những món ăn bình dị cùng phương thức chế biến đơn giản như: nướng, phơi khô, hoặc nấu chín trong những ống lồ ô, nồi đất... Nguồn thực phẩm dùng trong chế biến món ăn truyền thống là thành quả người Mạ thu được thông qua việc săn bắt, hái lượm, canh tác lúa rẫy với các loại lương thực và hoa màu như: lúa, ngô, đậu...

Gia vị dùng trong bữa ăn của người Mạ Tà Lài trước đây chỉ có muối, ớt, mỡ động vật. Vào những giai đoạn khó khăn của lịch sử, nguồn muối cũng vô cùng ít ỏi, không đủ cung cấp cho cả cộng đồng. Để bù đắp phần muối bị thiếu, người Mạ thường đốt những cây lồ ô hoặc tre và lấy tro của chúng thay thế. Tro của những loại

cây này được họ sử dụng trực tiếp sau khi đốt cháy hoặc hòa tan với nước, chất lấy nước sạch sử dụng. Về sau, gia vị dùng chế biến thực phẩm của cộng đồng ngày càng phong phú hơn với các loại muối hạt, muối i ốt, muối tinh luyện, bột ngọt, dầu ăn, bột canh, nước mắm, các loại mắm... giúp họ có nhiều sự lựa chọn để món ăn được ngon hơn.

Trong vấn đề dự trữ thức ăn: Từ xưa cho tới nay, người Mạ sử dụng các loại thực phẩm tươi là chủ yếu. Đó là nguồn thực phẩm có được từ việc săn bắt, hái lượm trực tiếp tại các khu rừng, con suối. Trong trường hợp nguồn thực phẩm thu về quá nhiều, ngoài việc chia sẻ cho người thân và hàng xóm thân cận, cộng đồng Mạ Tà Lài dành chế biến để dự trữ bằng cách phơi khô (đối với các loại thịt rừng, cá có kích thước tương đối lớn) hoặc làm mắm (đối với các loại cá ít xương hoặc cá nhỏ). Nguồn thực phẩm được dự trữ này không chỉ giúp họ giải quyết vấn đề thức ăn vào những lúc khó khăn mà còn tạo nên những món mới cải thiện bữa ăn gia đình.

Ẩm thực của cộng đồng người Mạ Tà Lài có thể phân định thành hai dạng: Những món ăn, thức uống hàng ngày và những món ăn, thức uống dùng trong các dịp lễ hội. Dù trải qua một thời gian dài với nhiều biến động của lịch sử và nhiều lần thay đổi không gian, môi trường sống, nhưng nhiều nét đặc trưng trong văn hóa ẩm thực của người Mạ vẫn còn tồn tại.

- Những món ăn, thức uống hàng ngày

Món ăn hàng ngày của người Mạ được chế biến từ những nông sản do gia đình làm ra như lúa, ngô, đậu... cùng những phẩm vật săn bắt và hái lượm được từ rừng như các loài thú, các loại rau... Trong đó, món ăn chính là cơm nấu từ gạo⁽¹⁾; các loại nguyên liệu

1 Cơm được chế biến từ loại lúa rẫy trồng 6 tháng/vụ. Người Mạ sử dụng cơm nấu chín, không trộn thêm bất cứ loại hạt nào. Tuy người Mạ phân chia làm ba bữa ăn/ngày vào các buổi sáng, trưa, chiều nhưng từ xưa cho đến nay, họ chỉ nấu cơm hai lần vào bữa sáng và bữa chiều tối, bữa trưa họ sẽ dùng lại phần cơm đã nấu từ sáng. Đây có lẽ là do thói quen với lối sống du canh, du cư và làm nông nghiệp nương rẫy khi xưa.

khác được chế biến thành thức ăn thông qua hình thức nướng trực tiếp trên bếp lửa hoặc nấu chín trong các dụng cụ nồi, niêu, ống lồ ô. Từ xưa, cơ cấu bữa ăn của người Mạ được chia làm ba bữa gồm sáng, trưa, tối. Các loại thực phẩm đều được người Mạ chế biến theo hai dạng thức nướng và nấu canh. Một số món ăn truyền thống dùng trong đời sống hàng ngày của người Mạ ở Tà Lài như sau:

+ *Canh bồi*

Đối với các dân tộc bản địa sinh sống trên địa bàn tỉnh Đồng Nai, canh bồi là món ăn quen thuộc, được nhiều người ưa chuộng cho đến tận ngày nay. Canh bồi là kết quả tổng hợp của nhiều loại thực phẩm khác nhau tạo thành. Do không quy định cụ thể về nguyên liệu nên món canh bồi sẽ có hương vị khác nhau khi qua tay những người chế biến. Tuy vậy, đối với người Mạ Tà Lài dù là truyền thống hay hiện đại thì món canh bồi không thể thiếu đọt mây rừng, lá nhao (lá bột ngọt) và gạo giã nát.

Trong món canh bồi truyền thống, người Mạ Tà Lài sử dụng các loại thực phẩm như gạo, thịt rừng hoặc cá; các loại lá rừng như đọt mây, lá nhao, lá nhíp, biếp bơn biếp mả...; các loại gia vị muối, ớt, bột ngọt. Tuy vậy, ở thời điểm hiện tại, ngoài những nguyên liệu cần thiết là đọt mây, lá nhao, gạo giã nát, người Mạ ở đây có thể chế biến món canh bồi với các món rau được trồng hoặc mua trong các cửa hàng như mướp ngọt, nấm, rau mồng tơi, rau dền... Nhờ vào đọt mây, lá nhao, món canh bồi ở hiện tại vẫn giữ được màu nước



Canh bồi người Mạ.

xanh cùng với vị đắng giống với hương vị truyền thống.

Cách thức chế biến món canh bồi như sau: gạo được ngâm trong nước khoảng 4 tiếng sau đó vớt ra để ráo rồi cho vào cối giã mịn thành bột⁽¹⁾. Lá nhao được giã chung với gạo. Tách bỏ lớp vỏ cứng, lấy phần non của đọt mây cắt thành những lát mỏng ngâm trong nước trong khoảng 3 tiếng, sau đó vớt ra cho vào nồi, đổ nước, nấu sôi. Các loại rau được nhặt cẩn thận, rửa sạch và cắt nhỏ vừa ăn. Cá hoặc thịt được nấu chín riêng sau đó đổ vào nồi đọt mây và nấu sôi thêm lần nữa. Khi canh sôi cho thêm các loại rau và bột gạo. Để bột gạo chín đều, không đóng cục, trước khi nấu người ta hòa thêm nước và khuấy đều tay khi đổ vào nồi. Canh bồi được nêm nếm thêm gia vị vừa ăn. Để thưởng thức được hương vị ngon nhất, cộng đồng người Mạ thường ăn canh bồi khi còn nóng.

+ Canh thụt

Món canh thụt được cộng đồng người Mạ ở Tà Lài rất yêu thích và thực hành khá thường xuyên trong quá trình đi rừng dài ngày. Ưu điểm của món canh thụt là sự tiện lợi. Để chế biến món ăn, người nấu chỉ cần chặt một ống lồ ô tươi cùng các nguyên liệu sẵn bắt và hái lượm được trong rừng.

Nguyên liệu dùng nấu món canh thụt gồm: thịt thú rừng, cá lọc bỏ xương; đọt mây non bỏ vỏ, cắt khúc; các loại rau rừng như lá nhíp, biếp bơn, biếp má... cắt khúc (nguyên liệu có thể thay đổi tùy vào sở thích của người nấu).

Sử dụng một ống lồ ô non có đường kính khoảng 10cm, chiều dài ống từ 70 đến 100cm, một đầu được giữ nguyên mắt, đầu còn lại cắt thông, dùng nước súc sạch bên trong. Cho tất cả các nguyên liệu đã chuẩn bị vào ống lồ ô (đối với một ống thụt người ta chỉ nấu một loại thịt hoặc cá, không nấu chung tránh loạn vị) sau đó dùng lá cây bịt chặt phần miệng. Khi nấu, người ta chặt cây rừng làm giá

1 Người nấu sẽ dựa vào số người ăn để đo lượng gạo phù hợp, thông thường để nấu một nồi canh bồi cho 5 người ăn, người nấu sẽ sử dụng 1 chén gạo.

đỡ sao cho ống lồ ô hơi nghiêng khoảng 30° đến 45°, sau đó chất lửa nấu cho đến khi canh trong ống sôi làm cho thực phẩm bên trong mềm và xẹp xuống thì bỏ thêm nguyên liệu vào ống và tiếp tục nấu. Trong quá trình nấu, sử dụng một thanh tre sạch có kích thước nhỏ và dài hơn ống nấu dùng để thụt và quậy thực phẩm bên trong ống. Khi thức ăn chín, nát thì thêm gia vị, trộn đều. Để ăn thực phẩm bên trong, người ta dốc miệng ống xuống đổ chúng ra tô hoặc thanh lồ ô (nếu đi rừng), rồi dùng đũa hoặc muông để thưởng thức.

+ Món ăn chế biến từ lá nhíp

Lá nhíp là một loại rau rừng, là thực phẩm được cộng đồng Mạ ưa chuộng từ xưa cho tới nay. Trước đây, để có lá nhíp chuẩn bị cho bữa ăn, những người phụ nữ Mạ Tà Lài vào rừng tìm hái đem về sử dụng. Ngày nay, có một số cá nhân chuyên đi rừng hái lá nhíp về bán cho bà con trong làng. Số lượng lá nhíp bán ra không cung ứng được nhu cầu cho tất cả mọi người. Do vậy, các món ăn từ lá nhíp không được thực hành thường xuyên mà tùy vào nguồn thực phẩm. Người Mạ Tà Lài xưa kia chế biến lá nhíp theo hai hình thức luộc và nấu canh. Ngày nay, tiếp biến văn hóa ẩm thực của người Kinh, họ có thêm cách chế biến lá nhíp theo hình thức xào.

Lá nhíp luộc: Sau khi hái, được rửa sạch, những lá và đọt non rau nhíp được người Mạ luộc chín trong nước sôi. Khi ăn, món rau nhíp luộc được chấm với gia vị như muối ớt giã (ngày nay chấm cùng với nước mắm, nước tương...).

Lá nhíp nấu canh: Để nấu canh, người ta đun sôi nồi nước trên bếp, cho lá nhíp đã được cắt khúc vào, đợi sôi thêm lần nữa thì nêm nếm gia vị vừa ăn và tắt bếp. Món canh lá nhíp có thể nấu chay hoặc kết hợp với các loại thực phẩm khác như cá, thịt, tôm... giúp món ăn thêm ngon ngọt.

Lá nhíp xào: Xào là hình thức chế biến mới sử dụng sau này nhưng được người Mạ ở Tà Lài yêu thích và thực hành khá thường

xuyên. Thông thường, người Mạ xào lá nhíp với tỏi. Cách làm như sau: đập dập tỏi, bỏ phần vỏ, phi trên bếp lửa cùng với dầu ăn (hoặc mỡ động vật) đến khi tỏi vàng thơm, sau đó thổi lửa to, thêm lá nhíp vào, đảo đều cho đến khi rau chín thì nêm nếm gia vị vừa ăn và tắt bếp.

+ Những món ăn được chế biến từ củ chụp

Củ chụp là loại thực phẩm mọc tự nhiên ở những vùng đất đỏ. Trong những giai đoạn khó khăn, củ chụp là thực phẩm nuôi sống người Mạ ở Tà Lài và nhiều cộng đồng dân tộc khác. Thân cây thuộc họ dây leo, phần củ bị chôn sâu dưới lòng đất, cứ 3 năm cây thay củ một lần, do vậy khi cần tìm củ chụp người ta lần theo những phần cây chết héo trên mặt đất. Để đào được phần củ, người Mạ tạo ra một loại dụng cụ làm từ thân cây lồ ô già, chụp vớt những phần đất bên cạnh củ. Hoàn thành khâu đào vớt đất, người ta dùng một sợi dây mây buộc vào thân củ, đầu còn lại cột vào một gốc cây gần đó, tiếp đến dùng cây nạy lấy phần củ ra hướng chỗ đất trống, khi củ gãy rời thì kéo phần thu hoạch được lên mặt đất. Củ chụp được chế biến theo các hình thức nướng, luộc hoặc nấu cháo.

Củ chụp nướng: Vùi nguyên phần củ vào lửa đang cháy hoặc than hồng. Sau khi chín, người Mạ dùng dao côi gọt bỏ những chỗ cháy và ăn phần thịt bên trong. Khi ăn, củ chụp nướng được chấm cùng muối ớt cay. Chế biến bằng cách nướng giúp món ăn ngon ngọt và thơm.

Củ chụp luộc: Khi sử dụng phương pháp luộc chín, người Mạ gọt bỏ phần vỏ, rửa sạch và cắt nhỏ củ chụp thành từng khúc, cho vào nồi và đổ 1/3 lượng nước rồi luộc chín. Củ chụp luộc được để ráo trong rổ và ăn cùng muối ớt.

Củ chụp nấu cháo: Món cháo nấu từ củ chụp được thực hiện giống phương pháp luộc nhưng lượng củ ít, lượng nước nhiều. Sau khi chín, củ chụp rất mềm. Dùng dụng cụ đánh nhuyễn tất cả thực phẩm, nêm nếm gia vị vừa ăn rồi nhấc xuống bếp. Để cho món

cháo thêm ngon, người Mạ có thể kết hợp củ chup với thịt gà, vịt hoặc thịt heo...

+ Những món nướng

Nướng là phương thức chế biến được sử dụng thường xuyên trong ẩm thực truyền thống của người Mạ Tà Lài bởi tính thuận tiện và cảm giác ngon miệng do món ăn mang lại. Những người Mạ ở Tà Lài cho hay: trước đây gia vị sử dụng trong chế biến món ăn hiếm, do vậy dùng phương thức nướng chín giúp thực phẩm có vị mặn tạo cảm giác ngon miệng. Tùy theo từng thời điểm, tính chất, không gian cư trú và nguồn thực phẩm mà người Mạ Tà Lài có những cách nướng khác nhau.

Nướng thịt trong quá trình đi rừng: Sau khi săn được con thú trong quá trình đi rừng người Mạ thường xẻ thịt chúng thành những mảng lớn, dùng thanh cây vót nhọn xiên qua và nướng chín trực tiếp trên lửa ngọn hoặc lửa than. Sau khi thức ăn chín, người ta xẻ và ăn ngay tại chỗ.

Nướng thịt tại nhà: Khi ở nơi cư trú, người Mạ thường xắt thịt thành những khúc nhỏ, sau đó xiên vào những thanh lồ ô hoặc thanh tre và nướng chúng trên than hồng. Trước đây, người Mạ nướng thịt thường không ướp gia vị, sau này nhiều người ướp thịt trước khi nướng giúp món ăn đậm đà hơn. Cách ăn món nướng mà cộng đồng thường sử dụng là: nướng chín thực phẩm, giã chung muối ớt rồi ăn kèm cơm trắng.

Nướng cá: Phương thức nướng cá của người Mạ ảnh hưởng từ lối sống du canh du cư. Cá sau khi bắt từ sông hoặc suối thì dùng một thanh cây lồ ô (hoặc tre) cắm sâu vào bên trong miệng cá, sau đó nướng trên than hồng hoặc trên lửa ngọn. Khi cá chín, người ta tách da cá, ăn phần thịt cá và bỏ đi ruột. Còn một cách nướng khác là dùng 2 thanh lồ ô (hoặc tre) buộc cố định một đầu sau đó lần lượt để những con cá kẹp vào giữa, buộc đầu còn lại giúp cá không vị rơi ra ngoài. Cá được nướng trên than hồng hoặc lửa ngọn. Với cách thức này có thể nướng được nhiều cá cùng lúc. Để món cá

Bảo tàng Đồng Nai

nướng ngon hơn, người Mạ ăn cá kèm với gia vị muối ớt giã. Nếu ở tại nơi cư trú, họ giã nát phần thịt cá cùng với muối ớt để ăn kèm cơm.

+ Món thịt chuột

Đã từ rất lâu, người Mạ sử dụng thịt chuột tạo nguồn thực phẩm nhằm làm phong phú các bữa ăn trong gia đình. Không phải tất cả các loài chuột đều có thể chế biến thành thực phẩm. Người Mạ Tà Lài chỉ ăn các loại chuột bắt được ở ruộng, rẫy và các loài chuột rừng.

Cách chế biến chuột thành món ăn của người Mạ như sau: mổ bỏ ruột và da chuột (một số người bỏ da, một số người không bỏ da) rồi nướng trên lửa than cho đến khi thịt chín. Sau khi chín, người ta cho phần thịt chuột vào cối, thêm gừng, muối, ớt vào giã cho đến khi thịt chuột nát và thấm đều gia vị. Món thịt chuột được người Mạ dùng ăn kèm với cơm trắng.

+ Món mắm chua trâu

Người Mạ Tà Lài trước đây rất ưa chuộng món mắm chua trâu. Do nguồn nguyên liệu không sẵn có nên món ăn này chỉ được thực hành khi trong làng có người giết trâu cúng tế thần linh hoặc tổ chức cưới, hỏi.

Món ăn là sự kết hợp giữa các nguyên liệu máu trâu tươi, xương trâu và cơm nguội theo tỷ lệ 3:3:5 (gồm: 3 lít máu trâu sẽ trộn chung với 3kg xương và thịt trâu cùng với 5kg cơm nguội). Sau khi có đầy đủ nguyên liệu, người ta trộn lẫn chúng vào nhau



Cá nướng kho.

rồi cho vào tổ (ché) ủ trong khoảng 10 ngày. Khi mắm có vị chua thì múc ra nấu chín, nêm gia vị, dùng như món cháo. Khoảng vài thập niên trước đây, món mắm trâu chua vẫn được cộng đồng thực hành, nhưng nhiều năm trở lại đây, người Mạ ở địa phương không còn thực hành món ăn này.

+ Thức uống hàng ngày

Khi xưa, các dân tộc bản địa ở Đồng Nai nói chung và người Mạ ở xã Tà Lài nói riêng sử dụng nguồn nước tại các con sông, suối gần nơi cư trú. Nguồn nước gắn bó mật thiết với đời sống sản xuất và sinh hoạt của họ. Tuy dùng nước trong việc chế biến thức ăn nhưng trong lịch sử cộng đồng người Mạ không sử dụng nước uống nấu chín mà uống trực tiếp nguồn nước khi chưa qua công đoạn xử lý nào. Khi đi rừng, họ sẽ dùng những ống ô già để múc nước từ những con suối để uống. Ở tại làng bản, người Mạ sử dụng các ống lồ ô, các hũ sành, trái bầu khô chứa nước, sau đó dùng gùi để vận chuyển về nhà.

Hiện nay, người Mạ Tà Lài đã sử dụng các loại nước đóng bình hoặc nước nấu chín để uống. Để kích thích và tạo vị ngon, nhiều người còn sử dụng các loại nước trà, nước có ga, cà phê... Nguồn nước sông, nước suối chỉ được sử dụng khi đi rừng và dùng trong sản xuất. Mọi sinh hoạt tại làng Mạ Tà Lài như ăn, uống, tắm, giặt... đều được sử dụng bằng nước giếng khoan.

- Những món ăn, thức uống trong các dịp lễ hội

Đối với cộng đồng người Mạ, cúng Yang ngoài là nghi lễ cầu mong sự bảo hộ, cầu mùa màng, cầu may mắn, hạnh phúc... thì đây cũng là dịp bà con trong làng cùng tề tựu vui chơi, sinh hoạt sau những ngày mùa vất vả. Theo thông lệ từ xưa trong những dịp họp mặt cộng đồng, người Mạ thường tổ chức nấu nướng những món ăn truyền thống trước hết là dâng lên thần linh, sau đó dân làng thưởng thức và thiết đãi những vị khách cùng tham dự. Những món ăn của người Mạ ở Tà Lài khá đặc sắc, thể hiện rõ nét tính cộng đồng, môi trường sống và tín ngưỡng của dân tộc.

+ *Món bánh giã (bánh dày)*

Theo truyền thống, bánh giã là một trong những loại bánh không thể thiếu trên bàn thờ Yang của người Mạ Tà Lài trong những ngày diễn ra lễ hội. Đối với người họ, bánh giã được xem là loại bánh của thần linh, do vậy chỉ khi cúng thần linh cộng đồng mới được phép làm món bánh này.

Cách làm món bánh giã như sau: Ngâm gạo nếp trong nước khoảng 5 tiếng, sau đó vo sạch, để ráo nước và hấp chín. Cơm nếp (xôi) được cho vào cối và dùng chày giã nát. Trong quá trình giã bánh, người ta có thể cho thêm mè rang để nếp không bám dính vào cối và chày. Thông thường, mỗi cối sẽ có 2 người cùng nhau giã. Tùy theo lượng nếp mà thời gian giã bánh nhanh chậm khác nhau. Sau khi xôi trở nên dẻo và mịn thì kết thúc việc giã bánh rồi dùng tay nắn thành những chiếc bánh hình tròn, đường kính từ 15 đến 20cm, bề dày khoảng 2cm. Bánh giã được đặt trên lá chuối còn tươi. Người Mạ để bánh riêng lẻ hoặc xếp chồng lên nhau. Ở dưới mỗi chiếc bánh giã đều phải được lót lá chuối tránh việc bánh bị kết dính.

Khi ăn bánh giã, người Mạ dùng dao côi cắt bánh thành những khúc nhỏ, ăn kèm thịt nướng hoặc mè đậu. Nếu bánh bị khô do để lâu, trước khi ăn người ta hấp bánh cho mềm hoặc chiên trên dầu, mỡ nóng.

Hiện nay, người Mạ Tà Lài ít khi thực hành món bánh giã trừ những ngày lễ tết. Nguyên nhân: mặc dù theo đã theo đạo nhưng niềm tin vào việc sẽ bị thần linh quở phạt nếu tự giác làm bánh giã ăn vẫn hiện hữu trong cộng đồng.

Được xem là loại bánh dành cho thần linh, do vậy trong quá trình làm bánh giã, cộng đồng Mạ Tà Lài có một số kiêng kỵ như: những người phụ nữ đang đến tháng không được trực tiếp làm, vì theo quan niệm bản thân những người phụ nữ trong thời gian kinh nguyệt không được sạch sẽ, nếu tham gia sẽ khiến cho chiếc bánh bị vấy bẩn, điều này sẽ khiến cho thần linh nổi giận và quở phạt cả dân làng.

+ *Cơm ống (cơm lam)*

Trước đây, món cơm ống được người Mạ thực hành khá nhiều trong những chuyến đi rừng của mình vì chúng đơn giản, gọn nhẹ và không cần vất vả đem theo đồ dùng để nấu. Sau này, chỉ những khi có lễ hội hoặc trong những ngày lễ, tết người Mạ Tà Lài mới thổi cơm ống với mục đích dâng lên thần linh, phục vụ gia đình, cộng đồng hay mời khách.

Nguyên liệu và dụng cụ dùng để nấu cơm ống gồm có nếp, nước và lồ ô. Những người đàn ông có trách nhiệm vào rừng tìm những cây lồ ô không quá già cũng không quá non, có đốt dài và đường kính ống nhỏ⁽¹⁾ cùng với một lượng củi để nướng cơm... Sau khi các ống lồ ô được mang về, những người phụ nữ có nhiệm vụ súc sạch bên trong ống tre và chuẩn bị thực phẩm nấu.

Người ta chọn loại nếp ngon ngâm trong nước vài giờ cho hạt nếp nở rồi vo sạch⁽²⁾. Dùng tay nắm gạo bỏ vào ống lồ ô, sau đó đổ nước lên trên, dùng một thanh tre gõ đều vào thân ống lồ ô giúp phần nước và gạo chảy đều. Khi thực hiện xong khâu vào gạo, người ta cuộn chặt lá chuối hoặc lá cây rừng nhét vào phần miệng ống làm nắp đậy. Sau khi hoàn thành, những ống lồ ô được dựng thẳng trên giá đỡ⁽³⁾, phía dưới người ta chất củi đốt để nấu cơm. Sau khi cơm nở, có thể đặt cơm lam nằm thẳng và nướng trên lửa than cho đến khi chín thơm thì hoàn thành.

Để thưởng thức món cơm ống, trước hết người Mạ dùng dao côi tước bỏ phần vỏ đen bên ngoài, cắt ống thành nhiều đoạn ngắn có chiều dài khoảng từ 10 đến 15cm. Khi ăn, dùng dao hoặc

1 Ống lồ ô được lấy nguyên ống, một đầu giữ lại phần mắt, một đầu cắt bỏ phần mắt.

2 Tùy theo sở thích của người sử dụng mà có thể ngâm nếp chung với các loại đậu xanh, đậu phộng...

3 Giá đỡ gồm hai cây gỗ được chôn xuống đất, sau đó dùng một thanh cây khác buộc ngang phía trên sau cho khoảng cách từ mặt đất lên thanh cây chạy ngang đỡ được ống gạo.

Bào tàng Đổng Nai

tay tước bỏ phần ống còn lại, lấy phần cơm nếp bên trong ăn cùng thịt nướng hoặc chấm cùng muối ớt.

Theo tín ngưỡng người Mạ, bất cứ ai cũng có thể làm món cơm ống để ăn. Nhưng nếu cơm ống dùng để cúng các vị thần linh thì những người phụ nữ đang ngày kinh nguyệt và người phụ nữ mới sinh con không được phép làm. Lý do: những người phụ nữ đang trong giai đoạn này cơ thể không được sạch sẽ, nếu chạm vào đồ dâng cúng sẽ khiến đồ ăn bị vấy bẩn, thần linh sẽ tức giận và giáng tội xuống cả làng.

+ Đọt mây nướng

Đọt mây rừng là nguồn thực phẩm được coi trọng trong ẩm thực của người Mạ. Đọt mây có thể được nấu một mình hoặc kết hợp với các loại thực phẩm khác tạo thành món ăn như canh bồi, canh rau nhíp, canh thực... Cộng đồng người Mạ ở Tà Lài cho biết: có rất nhiều loại đọt mây khác nhau. Dựa vào kinh nghiệm đi rừng, người Mạ phân biệt được các loại mây như sau:

Gòl rbút: mây nước

Gòl ủ: mây đá

Gòl sồi: mây đồi

Gòl ề: mây đấng

Gòl xiêng: mây cát

Gòl pông: mây song bột

Gòl xung: mây đủng đỉnh

Gòl tàng rã: mây rã

Gòl srả: mây cật

Trong tất cả những loại mây kể trên thì gòl tàng rã (mây rã) là loại mây không dùng để ăn; gòl xung (mây đủng đỉnh) và gòl rbút (mây nước) có vị ngọt. Để chế biến món đọt mây nướng, người ta có thể sử dụng tất cả các loại đọt mây (trừ mây rã). Tuy vậy, để

món ăn có vị ngon hơn, người Mạ Tà Lài chọn loại mây có vị ngọt để nướng.

Đốt mây tươi được vùi vào than hồng, sau khi chín bóc bỏ phần vỏ và ăn phần ngon non ở bên trong. Cũng như nhiều món ăn khác của người Mạ, khi ăn, đốt mây nướng được chấm chung với muối ớt.

+ Thức uống trong lễ hội

Trong những dịp lễ hội trước đây, người Mạ Tà Lài sử dụng thức uống là rượu cần. Về sau, khi các loại nước giải khát ra đời và phổ biến với mức giá hợp lý, thì ngoài rượu cần còn có thêm các thức uống khác như rượu trắng, bia, nước ngọt, nước khoáng, nước trà... Tuy vậy, dù ở trong môi trường nào, rượu cần vẫn là loại thức uống được cộng đồng đề cao và ưa chuộng.

Theo truyền thống, người Mạ tự làm men rượu để ủ rượu cần. Để làm men người ta vào rừng tìm các loại lá như lá nabidum, lá lapòn sau đó đem về giã cùng với gạo đã được ngâm trong nước 1 ngày rồi để ráo. Sau khi bột gạo và lá rừng được giã mịn, người ta nắm chúng lại thành từng miếng và cho vào mền ủ 7 ngày. Trước khi tiến hành quá trình ủ, người Mạ lấy lá nabidum phủ khắp bề mặt men để chúng đượm vị và ngon hơn. Ủ đủ bảy ngày, men được lấy ra khỏi mền, treo trên những chiếc dây và phơi khoảng 2 đến 3 tuần lễ (ban ngày phơi nắng, ban đêm phơi trên gác bếp).

Làm được men rượu thành công, thì tiến hành ủ rượu. Cách làm như sau: Nấu cơm, trải đều ra nia cho nguội, sau đó giã nát men (phải giã nát và lấy những phần bột men thật mịn) rắc đều lên cơm và trộn đều. Tiếp đến, người thợ cho thêm trấu trộn lẫn vào cơm và men rồi cho vào ché. Trong quá trình cho hỗn hợp cơm rượu vào ché, người thợ dùng tay ấn nhẹ cho cơm dần xuống. Khi ché đã đầy, người ta sử dụng tro bếp đã được hòa đặc bằng nước nhét kín phần miệng ché⁽¹⁾. Hỗn hợp men rượu được ủ tầm

1 Hiện nay, người ta sử dụng các loại túi ni long để buộc phần miệng ché.

Bảo tàng Đồng Nai

khoảng 1 tháng là có thể uống được. Rượu cần uống sớm sẽ cho lượng rượu ít và không ngon, do vậy người Mạ Tà Lài thường ủ rượu 2,5 tháng mới đem ra dùng.

Ngày nay, có sẵn các loại men rượu được bày bán, do vậy người ta không còn hái lá rừng làm men nữa nhằm tiết kiệm thời gian và công sức. Tuy vậy, những người Mạ ở đây cho rằng, làm rượu cần từ loại men có sẵn khiến rượu không ngon bằng việc làm men từ lá rừng.

Trong quá trình làm rượu cần, người Mạ ở Tà Lài có những kiêng cử nhất định như: Những người phụ nữ đang trong những ngày hành kinh không được phép đi ngang qua, đến gần hoặc làm men; những người phụ nữ mang thai không được phép sờ vào men hoặc đến gần nơi đang làm men rượu cần. Theo họ, nếu đang làm men, ủ rượu mà gặp những trường hợp trên sẽ khiến cho rượu bị chua và không còn ngon nữa. Ngoài ra, những gia đình người Mạ ở đây cũng không thực hiện việc làm men và ủ rượu cần khi trong gia đình có người đang ở xa như đang đi rừng hoặc ở làng khác. Theo quan niệm, nếu làm rượu khi người thân đang ở xa sẽ khiến người thân gặp nguy hiểm trong quá trình di đường hoặc bị thú dữ tấn công.

Từ truyền thống đến hiện đại, dù là những món ăn thường ngày hay những món ăn dùng trong lễ hội, cộng đồng người Mạ Tà Lài luôn tuân thủ một số kiêng kỵ trong việc kết hợp các loại thực phẩm như: Không chế biến món lươn cùng với mây nước (rà gọt) và rau nhíp; không ăn chung thịt sóc bông cùng với lươn, cá; không để chung, không ăn chung trứng gà cùng với cà pháo màu trắng; không ăn thịt sóc bông chung với cá lòng tong; không ăn xoài rừng chung với trứng gà và cá. Họ cho rằng: nếu cố tính kết hợp các loại thực phẩm kiêng cấm đó sẽ bị trời phạt bằng cách giáng sấm sét trị tội. Trước đây, người Mạ cũng kiêng không ăn thịt rắn cùng với cua vì sợ con cháu trong gia đình bị bệnh.

- Những biến đổi

So với trước đây, những món ăn, thức uống của người Mạ ở Tà Lài phong phú hơn. Đó là kết quả có được từ việc gìn giữ những món ăn truyền thống và tiếp thu thêm văn hóa ẩm thực mới từ các cộng đồng dân tộc khác như Kinh, X'Tiêng... Hiện nay, người Mạ Tà Lài vẫn phân chia thành 3 bữa ăn/ngày. Do quen với cách sách trước đây, bữa cơm của người Mạ chỉ được chế biến vào buổi sáng và buổi tối, bữa trưa ăn lại phần cơm và thức ăn đã nấu từ buổi sáng.

Nếu trước kia, người Mạ chỉ chế biến thức ăn theo hai dạng thức: nướng chín và nấu canh thì ngày nay, phương thức chế biến đa dạng và phong phú hơn với việc kho, xào, hầm, hấp, chiên... giúp bữa ăn thêm hấp dẫn. Mặc dù tiếp thu thêm nhiều yếu tố văn hóa ẩm thực mới nhưng nhìn chung bữa cơm của người Mạ Tà Lài vẫn khá nghèo nàn, ngoài cơm trắng họ sẽ nấu thêm một hoặc hai món để ăn cùng cơm. Chỉ những khi trong gia đình có sự việc quan trọng (đám cưới, ma chay, đám giỗ) hoặc có khách đến thăm thì gia đình mới làm thêm nhiều món ăn để tiếp đãi.

Thời điểm hiện tại người Mạ Tà Lài không còn tổ chức các lễ hội truyền thống, nhưng thường tổ chức những ngày họp mặt cộng đồng, vui chơi văn nghệ hoặc tham gia sinh hoạt trong nhà thờ. Trong những lần họp mặt này, ngoài việc uống rượu cần, cộng đồng còn có thêm các loại thức uống khác như bia, trà, nước ngọt có ga, nước lọc... Trong đời sống hàng ngày, cộng đồng người Mạ nơi đây cũng không còn sử dụng nước sông, suối trong ăn uống, sinh hoạt mà chuyển qua sử dụng nước giếng khoan đã được đun sôi, nấu chín trước khi sử dụng. Bên cạnh đó, có nhiều gia đình người sử dụng nước trà để uống và mời khách.

2.3.2. Tục hút thuốc của tộc người Mạ

Cũng như nhiều cộng đồng dân tộc khác, hút thuốc là một loại hình ẩm thực khá độc đáo của người Mạ Tà Lài. Hút thuốc là một thói quen khó bỏ. Trước kia, người Mạ hút thuốc rất sớm,

từ khi còn là những thiếu niên, thiếu nữ họ đã bắt đầu hút thuốc mà không có sự cấm đoán của những người lớn tuổi và cộng đồng xem đó là điều hiển nhiên. Văn hóa hút thuốc được kéo dài từ thế hệ này sang thế hệ khác trong cộng đồng người Mạ ở nơi đây.

Trong văn hóa hút thuốc của người Mạ có hai cách hút khác nhau: hút thuốc bằng tẩu và hút thuốc quăn bằng lá rừng. Cùng một nguyên liệu, nhưng hình thức thực hành giữa chúng khác nhau.

- Hình thức thực hành

+ Hút thuốc theo kiểu quăn bằng lá rừng

Không có quy định cụ thể, nhưng qua nguồn tư liệu, lời kể và quá trình quan sát, chúng tôi nhận thấy, kiểu hút thuốc quăn bằng lá rừng được phụ nữ người Mạ ưa chuộng hơn. Những người có thâm niên hút thuốc bằng lá rừng cho hay: bất kỳ loại lá rừng nào cũng có thể dùng làm vỏ quăn thuốc hút, nhưng để thuốc có vị thơm, nhiều người ưa dùng loại lá của cây n'ha kunbả, lá cây na têng và lá cây na pọt òng. Thông thường, người ta dùng lá tươi để vắn thuốc hút (trừ lá chuối). Nếu thời gian sử dụng lâu, khiến các loại lá bị khô đi, người Mạ tận dụng chúng bằng cách nhúng qua nước, để ráo rồi tiếp tục sử dụng.

Cách vắn thuốc hút bằng lá rừng như sau: dùng 1 hoặc 2 lá rừng chồng lên nhau, lấy một nhúm thuốc vo tròn đặt vào phần cuống lá theo hình trụ dài, dùng hai ngón cái và ngón trỏ của hai bàn tay cuộn vắn thuốc sao cho phần ngậm hút nhỏ hơn phần châm lửa. Kết thúc việc vắn thuốc, dùng hai ngón tay nhấn phần ngậm hơi dẹp, giúp giữ nếp, lá không bị bung và dễ ngậm. Khi hút, người ta châm lửa đốt một đầu thuốc, đầu còn lại ngậm miệng và hút phần hơi.

+ Hút thuốc bằng tẩu

Người Mạ ở Tà Lài sử dụng tẩu để hút thuốc, kiểu hút này được nam giới Mạ thực hành nhiều hơn so với cách hút quăn bằng

lá rừng. Tẩu thuốc được người Mạ tạo ra từ những phần mắt của cành lồ ô già.

Cách làm tẩu thuốc bằng mắt cành lồ ô như sau: Chọn phần mắt lồ ô phù hợp⁽¹⁾, người ta dùng mũi nhọn của dao côi khoét một lỗ làm nơi chứa thuốc. Một bên hông của mắt lồ ô khoét một lỗ nhỏ làm nơi gắn ống hút. Tìm chọn cành lồ ô nhỏ bằng thân bút bi, thẳng, dài tầm 15cm và không có mắt. Một đầu ống được vót hẹp lại, gắn chặt vào lỗ nhỏ phần đầu tẩu. Khi dùng tẩu để hút, người ta quấn một lớp thuốc nhét vào đầu tẩu, đốt lửa, ngậm ống hút vào miệng và giữ phần hơi vào bên trong, sau đó dùng tay cầm tẩu rồi nhả khói thuốc ra ngoài. Sau một thời gian dài sử dụng, phần đầu tẩu sẽ bị cháy đen dần từ trong ra ngoài. Khi tẩu cháy không còn sử dụng được nữa, người ta làm một cái tẩu mới để thay thế.

+ Nguyên liệu dùng hút thuốc

Nguyên liệu dùng trong hút thuốc của người Mạ Tài Lài được chế biến từ lá cây thuốc. Trước đây, người Mạ tự trồng và chế biến thuốc bằng phương pháp thủ công. Sau khi trồng được cây thuốc, người Mạ chọn hái những lá thuốc già, ủ từ 2 đến 3 ngày cho lá thuốc vàng đều, sau đó xếp chồng lên nhau, dùng một thanh dao làm bằng lồ ô (hoặc tre) xắt mỏng thuốc thành những sợi nhỏ. Những sợi thuốc được đặt trên nia phơi ngoài trời nắng trong khoảng 2 ngày⁽²⁾. Khi sợi thuốc hơi khô thì ngưng phơi nắng mà chuyển qua phơi sương khoảng 2 đêm giúp sợi thuốc mềm và có màu vàng đẹp mắt. Thuốc được trữ trong những ống lồ ô đã khô, đậy nắp kín, gác lên giàn bếp. Khi sử dụng, lấy một số lượng nhỏ ra dùng.

1 Phần mắt lồ ô có kích thước vừa ý, theo yêu cầu chiều cao và độ rộng.

2 Đối với những người muốn thuốc có vị đậm đà hơn, sau khi thái sợi, người ta trộn một lượng tro vào thuốc rồi mới đem phơi. Tro bếp giúp vị thuốc nặng hơn và dễ bắt lửa hơn trong quá trình hút thuốc.

- Thực trạng, biến đổi tục hút thuốc

Hiện nay, hơn 50% dân số của người Mạ ở Tà Lài theo đạo Công giáo, số dân còn lại theo đạo Tin lành. Theo giáo luật của đạo Tin lành dành cho giáo dân thì việc uống rượu bia, hút thuốc là điều cấm, do vậy số lượng người hút thuốc trên địa bàn đã giảm đáng kể. Tuy vậy, vẫn còn khá nhiều người hút thuốc, đa phần là nam thanh niên, đàn ông trưởng thành và phụ nữ lớn tuổi.

Người hút thuốc vẫn còn, nhưng từ rất lâu cộng đồng Mạ Tà Lài không tự trồng nguồn nguyên liệu mà mua thuốc ngoài thị trường sử dụng. Ở thời điểm hiện tại, chỉ còn một số người sử dụng tẩu nhưng không còn ai dùng lá rừng vắn thuốc, thay vào đó họ sử dụng giấy vắn hút vì tiện lợi. Đa số những người còn hút thuốc trong cộng đồng ưa chuộng các loại thuốc lá được sản xuất công nghiệp, bày bán tại các cửa hàng tạp hóa tại địa phương. Những đứa trẻ chưa đến tuổi trưởng thành trên địa bàn không được hút thuốc như ngày xưa nhờ sự can thiệp của gia đình và nhà trường. Cách hút và tục hút thuốc truyền thống đã và đang mai một trong cộng đồng người Mạ sinh sống trên địa bàn xã Tà Lài.

2.4. PHƯƠNG TIỆN VẬN CHUYỂN, ĐI LẠI

2.4.1. Thuyền độc mộc

Từ xa xưa người Mạ thường ưa sống gần các khu vực có nhiều sông, suối. Vì vậy, thời bấy giờ thuyền độc mộc được xem là phương tiện đi lại chủ yếu của người Mạ mỗi khi đánh bắt cá, vận chuyển lúa, hoa màu hay cả những lúc trao đổi, buôn bán hàng hóa với các dân tộc khác. Nó đóng một vai trò to lớn và xuất hiện thường nhật trong đời sống hàng ngày của người Mạ, bởi vậy người Mạ sinh sống dọc sông Đồng Nai đều rất giỏi trong việc chế tác và sử dụng thuyền độc mộc.

Xưa kia, người Mạ tin rằng vạn vật đều do thần linh cai quản, họ quan niệm mỗi khu rừng đều có vị thần ngự trị mang tên Yang Bri (thần Rừng) nên trước khi làm thuyền người Mạ sẽ làm lễ cúng

xin phép vị thần này cho người Mạ được đốn cây cũng như cầu mong cho việc làm thuyền được diễn ra suôn sẻ. Nghi thức cúng sẽ do người uy tín trong dòng họ, hoặc cũng có thể nhờ già làng là người am hiểu nghi thức cúng đứng ra thực hiện, lễ vật cúng gồm 1 con gà sống, rượu cần, trầm hương. Khi già làng cúng trình thần Rừng xong gà sẽ được cắt tiết lấy huyết rồi làm sạch sẽ, luộc chín sau đó mang lên cúng tiếp. Nghi thức cúng kết thúc lúc này mọi người mới bắt đầu đốn hạ cây xuống để mang về làm thuyền. Theo như ông K' Yếu cho biết người Mạ rất coi trọng việc cúng bái trước khi đốn cây làm thuyền, bởi họ quan niệm gỗ là cây mọc ở trong rừng và do thần Rừng cai quản vì vậy trước khi đốn hạ phải xin phép thần và nếu không cúng hoặc cúng không đúng lễ nghi thì khi làm thuyền sẽ bị thần linh quở trách, trừng phạt, thuyền làm ra sẽ bị nứt hỏng.

Trước đây, việc đốn hạ cây và làm thuyền độc mộc của người Mạ chỉ bằng những dụng cụ vô cùng đơn giản là rìu chặt và rìu đục, qua đôi bàn tay khỏe mạnh cứng cáp nhưng không kém phần khéo léo người Mạ đã làm ra chiếc thuyền độc mộc vô vùng chắc chắn, đem lại hiệu quả cao trong việc vận chuyển hàng hóa và là phương tiện đi lại chủ yếu của người Mạ khi đó.

Nguyên liệu để làm thuyền nên chọn gỗ vừa nhẹ nhưng có độ bền, thớ gỗ phải thẳng mịn, ít bị cong vênh và đặc biệt phải chịu được nước để khi xuống nước thuyền không bị nứt nẻ, hư hỏng. Theo đó, người Mạ ở Tà Lài cho biết họ chọn gỗ sao để làm thuyền vì gỗ sao có đặc tính thẳng, ít mắt nên dễ đẽ gọt trong quá trình chế tác. Việc lấy được gỗ sao có tuổi đời lớn để làm thuyền không phải chuyện dễ dàng, người Mạ phải đi từ cánh rừng này sang cánh rừng khác mới tìm được cây gỗ ưng ý.

Để làm ra chiếc thuyền độc mộc hoàn chỉnh phải trải qua rất nhiều công đoạn, đòi hỏi người chế tác phải có kinh nghiệm sông nước và bí quyết đẽ gọt để thuyền thật cân đối, khi xuống nước không bị nghiêng lệch. Bởi nếu thuyền không giữ được thế cân bằng thì khi di chuyển rất dễ bị nứt toác.

Gỗ sau khi được đốn hạ mang về sẽ được người thợ dùng rìu khoét rộng phần ruột cây để tạo lòng thuyền, sau đó tiếp tục dùng rìu đục để đẽo gọt tạo hình dáng thuyền sao cho trông thật mảnh mai, gọn nhẹ, hai bên mạn thuyền phải mỏng để giảm bớt lực cản của nước khi di chuyển nhưng vẫn đảm bảo độ chắc chắn để chống chịu những con sóng ập vào khi lên thác xuống ghềnh; hai đầu mũi thuyền được thu nhỏ lại và có độ cong nhất định. Tạo dáng thuyền xong người thợ tiếp tục gọt nhẵn vỏ thuyền rồi bắt đầu chuyển sang công đoạn đốt lửa để hơi nóng lòng thuyền, người Mạ sẽ kê cao hai cây gỗ theo chiều ngang và đốt lửa phía dưới sau đó úp ngược thuyền lên để hơi nóng.

Để tính độ giãn nở của lòng thuyền (người Mạ thường gọi là độ chín của thuyền) người Mạ sẽ lấy 3 cây đèn cây đặt lên thuyền cho tới khi nhờ hơi nóng của lửa đèn cây dần tan chảy ra hết thì cũng là lúc độ chín, sự giãn nở của lòng thuyền đã đạt đến mức yêu cầu đặt ra. Tới lúc này thuyền được lật ngửa lên sau đó khoảng 10 người sẽ đứng và dùng cây gỗ banh loe mạn thuyền sang hai bên tới độ nhất định thì thôi. Việc nong lòng thuyền nhìn qua tưởng chừng đơn giản nhưng đòi hỏi người thợ có đôi bàn tay khỏe mạnh và phải có sự phối hợp nhịp nhàng giữa những người thợ với nhau để mạn thuyền được loe ra một cách đều đặn, cân đối.

Thông thường với mỗi chiếc thuyền như vậy người thợ phải mất khoảng thời gian trên dưới một tháng để làm tùy vào số lượng, tay nghề của người thợ và kích thước của thuyền to hay nhỏ. Nếu người thợ làm thuyền có tay nghề giỏi và hơn hết lại có kinh nghiệm sông nước thì việc làm thuyền sẽ gặp rất nhiều thuận lợi, giúp cho thuyền độc mộc vừa có độ chắc chắn lại vừa bền đẹp khi xuống nước không bị nghiêng lệch, tạo cảm giác an toàn cho người ngồi trên thuyền.

Bí quyết để chiếc thuyền được bền và chắc theo như người Mạ Tà Lài cho biết: Họ sẽ ngâm thuyền xuống bùn khoảng một tháng mới lấy lên rồi đưa vào sử dụng. Trước khi hạ thủy để mừng thành

công chiếc thuyền được hoàn thành cũng như cảm ơn những người thợ đã tham gia chế tác, chủ nhà thông thường sẽ mở tiệc chiêu đãi gồm gà, vịt, heo, rượu cần... kết thúc buổi tiệc thuyền chính thức được đưa vào sử dụng, phục vụ cho nhu cầu đi lại và vận chuyển hàng hóa của người Mạ.

Nếu như trước kia, thuyền độc mộc là phương tiện đi lại và vận chuyển chủ yếu của người Mạ ở Tà Lài thì ngày nay với sự hoàn thiện của hệ thống giao thông đường bộ đã giúp cho việc đi lại và vận chuyển hàng hóa của người Mạ không còn khó khăn như trước. Chính vì vậy, việc các phương tiện hiện đại (xe đạp, xe máy...) đã thay thế hoàn toàn thuyền độc mộc xưa của người Mạ. Trong quá trình điền dã thực địa tại địa phương chúng tôi hoàn toàn không còn thấy bóng dáng của chiếc thuyền độc mộc nào xuất hiện trong đời sống của người Mạ Tà Lài, có chăng, nó chỉ còn nằm trong trí nhớ của những người lớn tuổi trong cộng đồng Mạ nơi đây.

2.4.2. Các loại phương tiện vận chuyển khác (gùi, sức kéo trâu, bò...)

Đối với người Mạ gùi là vật dụng vô cùng quen thuộc, gắn bó mật thiết với đời sống sinh hoạt hàng ngày của người dân nơi đây. Nếu như trước đây, khi cuộc sống còn nhiều khó khăn, phụ thuộc hoàn toàn vào thiên nhiên thì qua đôi bàn tay khéo léo của mình người Mạ đã biết dùng lồ ô có sẵn trong rừng đan gùi để đựng các vật dụng trong nhà và đặc biệt có thêm hai quai để tiện mang vác trên vai cũng như nhằm giải phóng đôi tay không bị vướng bận mỗi khi vận chuyển lương thực, hoa màu sau thu hoạch hay gùi măng về sau mỗi buổi lên rừng...

Các loại gùi người Mạ thường dùng làm phương tiện vận chuyển có thể kể như: sọt, nơm, sả yòng, sả pràng và tùy vào tính chất công việc mà người Mạ sẽ sử dụng các loại gùi khác nhau cho phù hợp. Theo đó, sọt, nơm, sả yòng là loại gùi được đan dày, khít thích hợp cho việc gùi lúa, bắp, đậu giống... lên rẫy và vận chuyển

lúa, hoa màu sau khi thu hoạch từ rẫy về chòi tạm rồi về kho lúa. Còn sả prang là loại gùi thưa dùng để đi lấy củi, lấy măng, rau nhíp đọt mây và đựng trái bầu khô chứa nước lấy từ sông suối vận chuyển về nhà dùng trong sinh hoạt. Nhìn chung những loại gùi này đều có đặc điểm chung là có đế ở phía dưới, được thiết kế theo dạng hình vuông, cao khoảng 5 - 7cm bằng mây bọc mỏng dẹt. Với thiết kế như vậy sẽ giúp cho thân gùi được bảo vệ tốt và tạo được sự cân bằng, vững chắc cho gùi mỗi khi đặt dưới đất hay nền nhà.

Xưa kia, hình ảnh người đàn ông, phụ nữ Mạ Tà Lài luôn xuất hiện với những chiếc gùi đầy ắp lúa, bắp, măng trên vai, hình ảnh của những đứa trẻ từ năm bảy tuổi đã theo mẹ lên nương cũng bắt đầu học đeo gùi, kích thước chiếc gùi cứ thế lớn dần lên theo các em cho tới khi lấy chồng, lấy vợ và sinh con. Tất cả những hình ảnh đó đã đi vào những trường ca, thành ngữ, tục ngữ, truyện kể... nó đã in sâu vào tâm trí của người Mạ, trở thành nét văn hóa đặc trưng tiêu biểu không thể tách rời mỗi khi nói đến văn hóa truyền thống của cộng đồng Mạ nói chung cũng như người Mạ ở Tà Lài nói riêng.

Đặc biệt đối với phụ nữ Mạ, chiếc gùi như một vật bất li thân, nếu như trước kia việc đan gùi là của người đàn ông thì chiếc gùi lại trở thành biểu trưng cho sự chịu thương chịu khó của người phụ nữ Mạ. Ngày nay, khi cuộc sống ngày một phát triển, các loại phương tiện vận chuyển ngày càng đa dạng và hiện đại hơn nhưng chiếc gùi vẫn đóng một vai trò to lớn trong đời sống sinh hoạt và lao động sản xuất của người Mạ. Họ có thể dùng gùi để làm nơi chứa đựng các đồ dùng, vật dụng thiết yếu trong nhà và cũng dùng gùi để mang vác trên lưng trong những buổi đi rừng xăn măng, lấy củi, hái rau hay dùng gùi để đặt các đồ vật khi đi chơi giữa làng này làng kia... Có thể thấy, điều kiện địa hình rừng núi, gùi là một phương thức vận chuyển tối ưu và phù hợp nhất với cộng đồng người Mạ nơi đây. Bằng cách gùi trên vai người Mạ có thể mang vác từ 30 - 40kg hàng hóa và cũng có khi lên đến 50kg tùy vào sức khỏe của mỗi người.