



ĐẠI HỌC THÁI NGUYÊN
THAINGUYEN UNIVERSITY

ISSN 1859 - 2171

TẠP CHÍ
KHOA HỌC
CÔNG NGHỆ
JOURNAL OF SCIENCE AND TECHNOLOGY

CHUYÊN SAN KHOA HỌC XÃ HỘI - NHÂN VĂN - KINH TẾ
SOCIAL SCIENCES - HUMANITIES - ECONOMICS

Tập 175, số 15, 2017

CHUYÊN SAN KHOA HỌC XÃ HỘI – NHÂN VĂN – KINH TẾ

Mục lục	Trang
Bùi Hoàng Tân - Tình hình sở hữu ruộng đất công ở huyện Hà Châu, tỉnh Hà Tiên qua nghiên cứu tư liệu địa bạ năm Minh Mạng thứ 17 (1836)	3
Đoàn Thị Yến - Vua Tự Đức với vấn đề Công giáo trước và sau năm 1862	9
Trần Minh Thuận - Vấn đề ruộng đất và các cuộc đấu tranh tự phát của nông dân ở tỉnh Bạc Liêu thời Pháp thuộc	15
Đồng Văn Quân - Các kiểu chế độ dân chủ trong lịch sử và nền dân chủ xã hội chủ nghĩa ở nước ta hiện nay	21
Lê Thị Giang, Lê Thị Hương - Nguồn gốc hình thành tư tưởng Hồ Chí Minh về con người và xây dựng con người	27
Cao Thị Phương Nhung, Ngô Thị Quang - Chủ tịch Hồ Chí Minh bàn về công tác học tập lí luận trong tác phẩm “Diễn văn khai mạc lớp học lí luận khóa I trường Nguyễn Ái Quốc”	33
Lưu Thu Trang - Bi kịch của nhân vật Grigori Melekhov qua mối quan hệ với hai nhân vật nữ Aksinia và Natalia trong tác phẩm <i>Sông Đông êm đềm</i> (M. Sholokhov)	39
Hoàng Thị Tuyết Mai - Thế giới trắng trong thơ Nguyễn Huy Oánh	45
Nguyễn Diệu Linh - Cá sinh trong văn hóa ẩm thực của người Thái trắng ở xã Sơn A, huyện Văn Chấn, tỉnh Yên Bái	49
Nguyễn Thị Tân Tiến, Hà Thị Hằng - Sự khác biệt về kết quả chuẩn đầu ra tin học của sinh viên học học phần Tin học đại cương với sinh viên đạt chứng chỉ IC3 ở trường Đại học Y – Dược, Đại học Thái Nguyên	55
Đầu Thị Thu - Rèn luyện nghiệp vụ sư phạm cho sinh viên thông qua hoạt động trải nghiệm thực tế nghề nghiệp	61
Nguyễn Ngọc Bích, Dương Tố Quỳnh - Thực trạng công tác kiểm tra, đánh giá kết quả học tập môn bóng chuyền cho sinh viên trường Đại học Kinh tế và Quản trị Kinh doanh - Đại học Thái Nguyên	67
Lưu Quang Sáng - Một số phương pháp dạy học chữ Hán cho người Việt	73
Hoàng Thị Hải Yến - Vận dụng tư tưởng Hồ Chí Minh về đạo đức trong việc xây dựng đạo đức, lối sống cho sinh viên trường Đại học Kỹ thuật Công nghiệp – Đại học Thái Nguyên hiện nay	79
Phùng Thị Tuyết, Nông Hồng Hạnh - Đánh giá trong dạy học qua đề án ở bộ môn tiếng Trung Quốc - Khoa Ngoại ngữ - Đại học Thái Nguyên	85
Trần Hoàng Tinh - Thực trạng và biện pháp xây dựng kế hoạch, chỉ đạo thực hiện giáo dục tính kỷ luật cho sinh viên tại Trung tâm Giáo dục Quốc phòng và An ninh	91
Hoàng Thị Lý - Vai trò của hoạt động giảng dạy trong việc làm tăng khả năng đọc hiểu tiếng Anh của sinh viên năm nhất	97
Dương Thị Hồng An, Đặng Phương Mai - Đánh giá phần mềm hỗ trợ học tập và giảng dạy tiếng Anh tại trường Đại học Công nghệ Thông tin và Truyền thông – Đại học Thái Nguyên	103
Tạ Thị Mai Hương, Nguyễn Văn Thịnh, Nguyễn Thị Hạnh Hồng - Tác động của việc sử dụng hồ sơ bài tập lên sự phát triển kĩ năng nghe hiểu của sinh viên: nghiên cứu trường hợp tại trường Đại học Kinh tế và Quản trị Kinh doanh – Đại học Thái Nguyên	109
Trần Tuấn Anh, Đỗ Văn Hải, Trần Thị Thu Thủy, Hoàng Văn Hùng - Nghiên cứu xây dựng cơ sở dữ liệu đất đai đa mục tiêu phục vụ công tác quản lý tại phường Cốc Lếu, thành phố Lào Cai	115
Nguyễn Thị Gấm, Đào Thị Hương - Ảnh hưởng của chất lượng dịch vụ ngân hàng tới sự thỏa mãn của khách hàng tại Vietinbank - chi nhánh Thái Nguyên	121
Nguyễn Thị Thanh Thủy - Đầu tư trực tiếp nước ngoài với sự phát triển kinh tế - xã hội Việt Nam	129

Chu Thị Hà, Đỗ Thị Hà Phương, Nguyễn Thị Giang, Lin Xiao Wu - Nhân tố ảnh hưởng đến động lực làm việc của người lao động tri thức tại Việt Nam	135
Trần Viết Khanh, Đỗ Thúy Mùi - Một số giải pháp phát triển nông nghiệp vùng Tây Bắc	141
Nguyễn Thị Lan Anh - Tăng cường quản lý sử dụng kinh phí cho hoạt động y tế tại Bệnh viện Đa khoa Trung ương Thái Nguyên	147
Nguyễn Thị Giang, Đỗ Thị Hà Phương, Chu Thị Hà, Hồ Lương Xinh - Hiệu quả kinh tế trong sản xuất nấm ăn của các hộ gia đình ở huyện Đại Từ, tỉnh Thái Nguyên	153
Đỗ Thị Vân Hương - Phân tích hiệu quả mô hình trồng cây cà phê chè (<i>Arabica</i>), cây mắc ca (<i>Macadamia</i>) tại xã Ảng Tờ, huyện Mường Ảng, tỉnh Điện Biên	159
Đặng Ngọc Huyền Trang, Dương Thị Thùy Linh - Xác định mối quan hệ giữa nguồn đầu tư trực tiếp nước ngoài và cán cân thương mại ở Việt Nam	165
Dương Thị Tinh - Thực trạng tái cơ cấu doanh nghiệp nhà nước năm 2016 và giải pháp cho những năm tiếp theo	171
Phạm Thị Thanh Mai, Nghiêm Thị Ngoan - Đảm bảo quyền sở hữu trí tuệ đối với sản phẩm chè mang chỉ dẫn địa lý “Tân Cương” của tỉnh Thái Nguyên	177
Nguyễn Thị Thảo - Kết quả thực hiện chương trình giảm nghèo tỉnh Thái Nguyên giai đoạn 2011-2015	183
Nguyễn Thị Lan Anh, Đào Thị Hương - Phát triển mối liên kết các tác nhân trong chuỗi giá trị ngành hàng chè tỉnh Thái Nguyên	189
Trần Thùy Linh, Đỗ Hoàng Yến - Hoàn thiện các quy định về xác định hành vi lạm dụng vị trí thống lĩnh thị trường theo Luật Cạnh tranh 2004	195
Nguyễn Thị Mỹ Hạnh, Ngô Thị Quỳnh Trang, Phạm Thị Thu Phương, Hoàng Thị Lan Hương - Các rào cản trong việc áp dụng tiêu chuẩn khách sạn xanh ASEAN tại Hà Nội	201
Phan Thị Vân Giang, Phạm Bảo Dương - Một số vấn đề lý luận và bài học kinh nghiệm liên kết kinh tế trong chăn nuôi và tiêu thụ lợn thịt	207

CÁ SINH TRONG VĂN HÓA ẨM THỰC CỦA NGƯỜI THÁI TRẮNG Ở XÃ SƠN A, HUYỆN VĂN CHẤN, TỈNH YÊN BÁI

Nguyễn Diệu Linh*

Trường Đại học Khoa học - ĐH Thái Nguyên

TÓM TẮT

Ẩm thực là yếu tố độc đáo góp phần làm nên bản sắc văn hóa tộc người. Nói đến văn hóa ẩm thực của đồng bào Thái không thể không nhắc tới cá sinh. Người Thái Trắng chế biến cá sinh thành nhiều món ăn lạ và độc đáo dùng để dâng lên thần linh và cúng tế tổ tiên vào những dịp lễ trong năm; để tiếp đãi khách quý, khách đường xa... Các món ăn từ cá sinh là biểu tượng cho sự no đủ, hạnh phúc và may mắn nên chúng góp phần làm nên nét văn hóa ẩm thực đặc trưng của người Thái Trắng ở Yên Bái nói riêng và người Thái vùng Tây Bắc nói chung.

Từ khóa: Người Thái trắng, Cá sinh, văn hóa ẩm thực, ẩm thực hàng ngày, đời sống tâm linh

MỞ ĐẦU

Xã Sơn A, huyện Văn Chấn, tỉnh Yên Bái có 10 thôn bản, 1141 hộ, với 4869 nhân khẩu (số liệu năm 2014), gồm 9 dân tộc cùng sinh sống, trong đó dân tộc Thái chiếm 55%, tập trung tại 5 thôn: Bản Cóc, Bản Viêng, Co Cọi 1, Co Cọi 2, Co Cọi 3. Người Thái Trắng nơi đây coi cá sinh là nguồn nguyên liệu truyền thống trong văn hóa ẩm thực dân tộc. Với cách thức chế biến linh hoạt và đa dạng, cá sinh làm nên rất nhiều món ngon như *Pa pỉnh tộp* (cá nướng úp), *Pa giảng xá* (cá treo gác bếp), *Pa moọc* (cá moọc), *Pa chen* (cá rán)... Mỗi món cá vừa có hương vị riêng, vừa ẩn chứa những giá trị và ý nghĩa khác nhau, nhưng đều thể hiện nét đặc trưng trong ẩm thực của người Thái.

NỘI DUNG

Cá sinh - sản vật độc đáo từ thiên nhiên

Trong đời sống của người Thái, cùng với hái lượm, việc đánh bắt cá ở sông, suối cũng được tiến hành thường xuyên. “Theo truyền thuyết của người Thái từ khi sinh ra loài người ở trái đất đã có “ba trăm ba mươi giống cá ở dưới nước” để có thể tiến hành bắt đem về làm thức ăn được” [3, 131-132]. Với đặc điểm cư trú ở bình địa thấp cùng tập quán canh tác làm ruộng nước, người Thái Trắng ở Yên Bái sở hữu một đời sống ẩm thực vô cùng phong phú, mà trong đó cá sinh là một

sản vật địa phương tạo nên những món ăn đặc sắc. “Cá sinh được người Thái ở Văn Chấn coi là món đặc sản đáng tự hào, bởi loại cá này chỉ sống duy nhất nơi đây. Cá sinh ưa sống ở nơi nước xiết, mình thon dài, đầu nhỏ, vẩy trắng, lẫn lẫn như hoa bạc, hai bên sườn ánh xanh. Con nào to nhất cũng chỉ bằng bốn ngón tay, thịt chắc, vị ngọt đậm, thơm, không hề có vị tanh, xương ít lại rất mềm” [2]. Về mùa sinh sản, loài cá này thường ngược về nguồn để sinh sản bảo toàn nòi giống.

Để chế biến được các món cá sinh ngon, việc lựa chọn nguyên liệu là vô cùng quan trọng. Cá sinh được chọn thường là những con to bằng 3, 4 ngón tay. Cá phải tươi, có màu bạc. Để tạo nên các hương vị riêng cho từng món cá, người Thái Trắng nơi đây sử dụng rất nhiều loại gia vị đặc trưng của núi rừng Tây Bắc như: rau thối (*phắc nam*) chọn lấy phần lá non, hạt sên (*mác khén*) chọn những hạt mẩy, đen, không bị mốc, rau mùi tàu (*hom pên nam*) chọn lá già để tăng mùi thơm. Ngoài ra, các gia vị thông thường cũng được sử dụng như gừng (*khinh*), xả (*hom chơ*), hành lá (*hom búa*). Trong các nguyên liệu này, hạt sên và rau thối là những nguyên liệu quan trọng nhất tạo nên hương vị đặc trưng của món ăn mà các gia vị khác không thể thay thế.

Cá sinh trong ẩm thực hàng ngày

Một trong những yếu tố tạo nên nét đặc trưng của văn hóa tộc người chính là địa vực cư trú.

* Tel: 0978190882, Email: dieulinhkhtn@gmail.com

Đối với cộng đồng các dân tộc thiểu số miền núi phía Bắc, do điều kiện quần cư từ vùng đồi núi thấp trải dài đến địa hình núi cao nên khu vực này có sự đa dạng và phong phú trong văn hóa nói chung và ẩm thực nói riêng. Nếu người Xá ăn theo lửa, người Hmông ăn theo sương mù thì nơi nào gần nguồn nước lại là nơi cư trú của người Thái. Đây cũng chính là một trong những lý do khiến cá trở thành nguyên liệu phổ biến trong cơ cấu bữa ăn của dân tộc này.

Người Thái Trắng ở xã Sơn A, huyện Văn Chấn, tỉnh Yên Bái vẫn còn lưu giữ được nhiều nét độc đáo trong việc chế biến cá nói chung và cá sinh nói riêng thành các món ăn trong những dịp sinh hoạt cộng đồng, cũng như trong sinh hoạt hàng ngày. Tục ngữ Thái có câu: “*Pay kin pa, vua kin lẩu, tấu nòn sra hóm pha*” (Đi ăn cá, về uống rượu, ngủ đêm đắp chăn bông) là thể hiện sự coi trọng món cá trong đời ẩm thực.

Cách chế biến cá sinh của người Thái Trắng mang nhiều đặc trưng trong ẩm thực của người Tây Bắc như sấy, nướng, ướp chua... Cá có thể nấu với lá ngải, nướng xiên que tre trên bếp củi hay nấu canh chua. Giữa núi rừng Tây Bắc, cá mang tính âm được làm chín bằng lửa, than và khói mang tính dương tạo nên sự hòa quyện giữa thiên nhiên và con người, thể hiện sự sáng tạo của dân bản địa trong thời kỳ con người còn phụ thuộc nhiều vào tự nhiên. Người Thái Trắng thường tiếp đãi khách bằng các món cá, bởi họ nghĩ sự cầu kì trong cách chế biến chính là tấm lòng mà họ muốn gửi đến những người khách. Và hơn hết là chủ nhà muốn đem những gì ngon nhất, độc đáo và riêng biệt nhất trong văn hóa ẩm thực của dân tộc mình đến với mọi người. Cho nên, ở một chừng mực nào đó có thể nói cá sinh góp phần tạo nên bản sắc ẩm thực của tộc người Thái Trắng tại xã Sơn A, huyện Văn Chấn, tỉnh Yên Bái.

Do đặc thù vùng cao, đồng bào Thái Trắng ở đây thường để *Pa giăng xá* trong bếp dành khi có khách, nhà xa chợ cũng chẳng lo không có món ngon đãi khách. Cá sấy được

đem ra hấp, rán, hoặc nướng lại cho thơm, nhâm nhi cùng chén rượu nồng. Đây chính là cách đồng bào Thái Trắng thể hiện tấm chân tình và sự hiếu khách. Vì vậy, trong mỗi gian bếp của người Thái Trắng, luôn treo sẵn 4 - 5 con cá sấy.

Trong những món được chế biến từ cá sinh, *pa pỉnh tộp* (cá nướng úp) là món không thể thiếu trong đời sống của người Thái Trắng nơi đây. Tục ngữ Thái có câu: “*Gà tăn tơ đem đến, không bằng pa pỉnh tộp đem cho*”. Cá nướng là món ăn có tầm ảnh hưởng và vai trò quan trọng trong đời sống, nó không chỉ là món ăn hàng ngày mà còn là món ăn tinh thần nuôi dưỡng văn hóa ẩm thực Thái. *Pa pỉnh tộp* là món ăn cầu kỳ từ cách sơ chế cho đến cách chế biến nhưng rất được ưa chuộng. *Pa pỉnh tộp* đậm vị và ngon nhất khi được ăn cùng với cơm nếp. Một miếng xôi thưởng thức với chút thịt và nhân cá *pỉnh tộp* (kèm rau thối, rau mùi...) sẽ thấy đây là một sự kết hợp hoàn hảo đến bất ngờ.

Cá sinh là tinh hoa ẩm thực của người Thái Trắng, bởi nó được “*gói ghém*” bằng những nguyên liệu có trong thiên nhiên như: lá ngõa, lá thối, hạt sên... Cá sinh không chỉ đơn thuần để tiếp đãi khách quý mà còn được sử dụng trong những dịp lễ tết truyền thống như: cưới hỏi, đầy tháng, khánh thành nhà mới... Hoặc trong những dịp vui của gia đình như con cái đỗ đạt, mùa màng bội thu, người Thái Trắng lại làm cá sinh mời anh em hàng xóm cùng chung vui.

Các món làm từ cá sinh là thước đo đánh giá bàn tay khéo léo của người làm bếp. Trong gia đình của người Thái Trắng, người phụ nữ đóng vai trò nuôi dạy con cái và lo toan nội trợ. Bên cạnh những đức tính cơ bản cần phải có thì người phụ nữ Thái Trắng còn phải thể hiện đức tính chăm chỉ, biết gánh vác công việc, chăm lo cho gia đình, đặc biệt là sự cần mẫn, tỉ mỉ trong việc chế biến các món ăn. Món ăn càng ngon, càng đẹp thì càng thể hiện được sự đảm đang, khéo léo và tài nội trợ của người phụ nữ Thái Trắng.

Trong đời sống sinh hoạt cộng đồng của người Thái Trắng tại xã Sơn A, cá sinh thường xuất hiện trong tất cả các buổi sinh hoạt chung, họ cùng nhau nhâm nhi chén rượu, thưởng thức cơm lam, xôi nếp, cá nướng, thịt trâu... Việc chế biến cá sinh thành những món ăn thể hiện rằng trong đời sống sinh hoạt của dân tộc mình, người Thái Trắng luôn gắn bó với tự nhiên, biết dựa vào tự nhiên để sáng tạo ra những nét đặc trưng chỉ có ở nơi đây.

Cá sinh trong đời sống tâm linh

Về thế giới tâm linh, người Thái Trắng ở Yên Bái có quan niệm đa thần và coi trọng phong tục cúng bái tổ tiên. Người Thái quan niệm rằng: sau khi chết là con người được sống ở một thế giới khác, vì vậy trong việc thờ cúng người Thái luôn muốn dâng lên Tổ tiên những lễ vật quý giá nhất.

Trong đời sống tâm linh của người Thái Trắng xã Sơn A, họ coi cá là biểu tượng của sự may mắn. Hầu hết trong các ngày lễ tết, cưới xin, ma chay, thờ cúng tổ tiên của người Thái Trắng, những món ăn truyền thống làm từ cá sinh được sử dụng phổ biến nhất. Trong kho tàng văn học dân gian của mình, đồng bào còn lưu truyền câu chuyện về loài cá này (người Thái xưa gọi là cá tiên). Chuyện kể rằng Then (Trời) cho loài người xuống chốn dương gian sinh sống nhưng không ban cho họ lương thực. Bởi vậy, loài người phải vào rừng đào củ, hái rau rừng để duy trì sự sống... Thấy sự khốn cùng đó của nhân dân, Then thương tình ban cho đôi cá tiên, nhờ đôi cá tiên ấy các loại cá sinh sôi, phát triển khắp các khe suối, đồng ruộng... Kể từ đó, đời sống nhân dân được cải thiện, không phải vất vả sống qua ngày như trước nữa.

Theo lời kể của các cụ cao niên người Thái Trắng thì các món ăn được chế biến từ cá sinh đã có từ xa xưa và được lưu truyền từ đời này sang đời khác. Chính vì vậy, khi dâng lên tổ tiên, món đầu tiên mà người Thái Trắng lựa chọn là cá sinh. Người Thái vốn rất coi trọng

đời sống tâm linh, bởi vậy tất cả những gì liên quan đến văn hóa đều mang giá trị tâm linh và nhân văn sâu sắc. Nếu như với người Kinh, bánh chưng, thịt mỡ, dưa hành là những món ăn không thể thiếu trong dịp Tết Nguyên đán thì đối với người Thái ở xã Sơn A, huyện Văn Chấn, tỉnh Yên Bái, vào dịp này các hộ gia đình thường ra suối đánh bắt hoặc ra chợ Mường Lò tìm mua cá sinh để phục vụ cho việc thờ cúng trong 3 ngày tết đầu năm. Và món ăn làm từ cá sinh được coi là những món truyền thống trong tục thờ cúng của người Thái cùng với cơm lam, xôi nếp... Thường thì người Thái trắng ở đây sẽ làm món *pa pỉnh tộp* để cúng tế, mặc dù đây là món ăn khá cầu kì, chế biến mất rất nhiều thời gian, nhưng qua đó thể hiện được sự cần mẫn, tỉ mỉ và lòng kính trọng đối với thần linh và tổ tiên.

Pa pỉnh tộp cũng là món ăn không thể thiếu trong lễ ăn hỏi của người Thái. Cá sinh được xẻ đôi, ướp với gia vị và các loại rau rừng sau đó gập lại rồi cho lên nướng. Nhà trai sẽ mang sang nhà gái hai con cá nướng được gói chung bằng lá dong (hoặc lá chuối) và xôi nếp để làm quà thừa chuyen. Đây là một nghi thức bắt buộc trong phong tục truyền thống của dân tộc Thái Trắng. Món cá nướng đã se duyên cho bao lứa đôi hạnh phúc, nó tượng trưng cho những điều tốt đẹp nhất của hạnh phúc lứa đôi.

Ngoài *pa pỉnh tộp* thì *pa giăng xá* cũng là món cá thường được sử dụng trong dịp này. Cá dùng làm món *pa giăng xá* được sấy khô rồi đựng trong những giỏ tre nhỏ đã sơn đỏ, số cá dẫn cưới tùy thuộc vào anh em họ hàng. Trong lễ cúng thần bản (*Xên bản*), lễ ăn cơm mới (*Kim khẩu hạch*), người Thái cũng thường sử dụng món *pa pỉnh tộp*. Còn trong lễ cúng vía (*hết khoăn*) của người Thái, đồng bào thường chế biến món *pa nừng* (cá đồ) để cúng tế.

Thói quen chế biến và thưởng thức các món ăn trên đều xuất phát từ quan niệm của người Thái Trắng: như khi nhà có người ốm thì thường cho ăn cá, với mong muốn cầu sự may

mẩn, lạnh lặn, mau khỏi bệnh. Ngoài ra, trong các dịp lễ hội, sửa nhà, đầy tháng, cúng cho con đi học, đi nhập ngũ... người Thái cũng sử dụng các món ăn được chế biến từ cá sinh để làm lễ vật dâng cúng lên thần linh, tổ tiên cầu bình an, may mắn cho con cháu trong gia đình.

Như vậy, chúng ta có thể thấy trong suốt vòng đời của mình, người Thái Trắng luôn gắn liền với cá. Ngày đầy tháng, bố mẹ ông bà làm cá cúng dâng lên tổ tiên, thần linh cầu mong sự phù hộ che chở cho em bé lớn lên được mạnh khỏe và hạnh phúc. Đến khi biết nhận thức, chúng lại được ông, được bố dạy cho cách nôm cá, úp cá ngoài suối, ngoài sông, dạy cho cách đi rừng hái rau đốn củi, săn thú... Rồi đến khi con người mất đi cũng lại được con cháu dâng món cá sinh với tấm lòng thành kính.

Hiện trạng và bảo tồn

Trải qua biết bao thăng trầm biến động về lịch sử và xã hội, cho đến ngày nay, dân tộc Thái Trắng ở Sơn A vẫn giữ được giá trị văn hóa ẩm thực của dân tộc mình trong đó có những nét đặc sắc của các món ăn chế biến từ cá sinh. Loài cá này không chỉ có giá trị về đời sống sinh hoạt, được sử dụng trong các bữa ăn hàng ngày, để tiếp khách, làm quà cho người thân mà nó còn mang nhiều giá trị trong đời sống tâm linh của người Thái Trắng. Đây là nguồn nguyên liệu làm nên những món ăn dâng cúng tổ tiên và thần linh của người Thái. Bởi đồng bào coi đó như món ăn của Then ban cho. Chính vì vậy, có lẽ bây giờ và cả sau này, những món ăn chế biến từ cá sinh mãi là nét đặc sắc trong văn hóa ẩm thực của người Thái Trắng. *Pa pỉnh tộp*, *pa giảng xá*, *pa moọc*... sẽ là những món ăn luôn được nhắc đến trong dòng lịch sử văn hóa ẩm thực của người Thái Trắng ở Sơn A nói riêng và toàn vùng Tây Bắc nói chung.

Trong bối cảnh của nền kinh tế thị trường, đặc biệt là xu hướng giao lưu văn hóa giữa các dân tộc, giữa các vùng miền, văn hóa

truyền thống của người Thái Trắng cũng như các dân tộc thiểu số khác đang đứng trước nguy cơ mất dần đi nét bản sắc của mình. Nhà nghiên cứu Kim Anh - Thái Bình cho rằng: “*Nguyên nhân đầu tiên của sự mai một văn hóa truyền thống trong các tộc người, là tác động của xu hướng toàn cầu hóa, xu hướng giao lưu văn hóa diễn ra mạnh mẽ. Nguyên nhân khác quan trọng là do một bộ phận giới trẻ thiếu tự tin, thiếu tự hào về bản sắc văn hóa dân tộc mình*” [1]. Đồng thời, môi trường sinh thái tự nhiên đang bị hủy hoại, cản trở sự sinh tồn và phát triển của loài cá sinh. Cho nên ngày nay, trong chế biến món ăn, người Thái Trắng ở Sơn A đang có xu hướng thay thế cá sinh bằng các loại cá khác, điều đó dẫn đến việc thay đổi rất lớn nét truyền thống trong ẩm thực của dân tộc này.

Trước kia, trong các món chế biến từ cá sinh, người Thái Trắng chỉ sử dụng một vài nguyên liệu chủ yếu. Ví dụ trong món *pa pỉnh tộp*, họ chỉ sử dụng rau thối và hạt sên nhưng ngày nay, đồng bào cho thêm rau mùi tàu, hành lá, xả, ớt. Còn trong món *pa moọc*, nguyên liệu chủ yếu trước kia chỉ có hoa chuối và bột nếp, bây giờ họ còn cho thêm hành lá và cà chua. Những nguyên liệu đó tạo nên sự mới lạ cho các món cá, nhưng sự thay đổi này cũng làm hương vị truyền thống của món ăn ít nhiều bị ảnh hưởng.

Một hiện trạng tiêu cực hiện nay tại xã Sơn A, huyện Văn Chấn, Yên Bái là cá sinh đang ngày một vắng mặt trên các dòng suối chảy qua địa bàn. Việc xây dựng hàng loạt các con đập, đê điều đã làm cản trở sự sinh triển của loài cá suối này. Cùng với đó là việc sử dụng quá nhiều các loại hóa chất độc hại trong khai thác thủy sản và nông nghiệp cũng là nguyên nhân làm cho số lượng cá thể và chất lượng của các đàn cá sinh ngày càng ít đi. Vì vậy mà cá sinh của người Thái trở nên khan hiếm hơn bao giờ hết.

KẾT LUẬN

Trải qua nhiều biến đổi nhưng văn hóa ẩm thực của người Thái Trắng ở Sơn A vẫn giữ được các yếu tố truyền thống, thể hiện tính thống nhất nhưng lại có đặc trưng vùng miền riêng. Việc bảo tồn văn hóa ẩm thực nói chung và nghệ thuật chế biến thường thức các món ăn từ cá sinh nói riêng trong bối cảnh hiện nay là rất cần thiết. Vấn đề này đòi hỏi sự vào cuộc của nhiều cơ quan ban ngành, các cấp chính quyền và đặc biệt là cộng đồng dân cư bản địa nhằm cải tạo môi trường sinh sống cho loài cá sinh và quảng bá, giới thiệu rộng rãi nét văn hóa ẩm thực truyền thống này của người Thái Trắng đến với bạn bè và du khách gần xa.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. Kim Anh, Thái Bình, *Bảo tồn văn hóa truyền thống vùng Tây Bắc - tôn trọng tính đa dạng văn hóa*, Truy cập tại trang <http://baotintuc.vn/van-hoa/bao-ton-van-hoa-truyen-thong-vung-tay-bac-ton-trong-tinh-da-dang-van-hoa-20140716221407186.htm> ngày 17/7/2014
2. Kim Kim, *Những đặc sản nổi tiếng của Yên Bái*, Truy cập tại trang https://www.google.com.vn/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=6&cad=rja&uact=8&ved=0ahUKEwiwxp-VitnWAhVGpJQKHes4AMoQFghAMAU&url=http%3A%2F%2Fnews.zing.vn%2Fnhung-dac-san-noi-tieng-cua-yen-bai-post674782.html&usq=AOvVaw3fNYL_gmiJpkLwZYBDqbgpnews, ngày 18/8/2016
3. Cẩm Trọng (1978), *Người Thái ở Tây Bắc Việt Nam*, Nxb Khoa học xã hội, Hà Nội

SUMMARY

ONYCHOSTOMA LATICEPS IN CULINARY CULTURE OF WHITE THAI PEOPLE IN SON A COMMUNE, VAN CHAN DISTRICT, YEN BAI PROVINCE

Nguyễn Diệu Linh*
TNU University of Sciences

Food is one of the components that form ethnic cultural identity. It is inevitable to mention *cá sinh* - *Onychostoma laticeps*, a kind of fish, as a prominent kind of food in Thai people's cuisine tradition. *Onychostoma laticeps* is processed by White Thai people into a variety unique and strange dishes used to offer Divine Spirit and ancestors on festival occasions of the year; To treat distinguished guests and visitors from long distance. The dishes from *Onychostoma laticeps* are a symbol of prosperity, happiness and luck. Therefore, they contribute to the typical culinary culture of White Thai people in Yen Bai province in particular and Thai people in the northwestern region in general.

Keywords: *White Thai people, Onychostoma laticeps, culinary culture, daily food, spiritual life*

Ngày nhận bài: 05/10/2017; Ngày phản biện: 18/10/2017; Ngày duyệt đăng: 29/12/2017

* Tel: 0978190882, Email: dieulinhkhtn@gmail.com

SOCIAL SCIENCE – HUMANITIES – ECONOMICS

Content	Page
Bui Hoang Tan - Ownership situation public field-land in Ha Chau district, Ha Tien province through studying cadastral registers of Minh Mang dynasty 17 (1836)	3
Doan Thi Yen - Tu Duc king's attitude towards Catholicism before and after 1962	9
Tran Minh Thuan - The land problems and spontaneous fights of farmers in Bac Lieu province under the French domination	15
Dong Van Quan - Types of democratic regime in the history and the present socialist democratic regime in our country	21
Le Thi Giang, Le Thi Huong - The original of formation of Ho Chi Minh thought on human beings, human development	27
Cao Thi Phuong Nhung, Ngo Thi Quang - Ho Chi Minh's talk about the study of theoretics in "the orientation speech at the opening ceremony of the first theoretics class at Nguyen Ai Quoc Institute"	33
Luu Thu Trang - The tragedy of Grigori Melekhov reflected in the relationship between Aksinia and Natalia in <i>Quietly Flows the Don</i> (M. Sholokhov)	39
Hoang Thi Tuyet Mai - The moon in Nguyen Huy Oanh's poetry	45
Nguyen Dieu Linh - <i>Onychostoma laticeps</i> in culinary culture of white Thai people in Son A commune, Van Chan district, Yen Bai province	49
Nguyen Thi Tan Tien, Ha Thi Hang - The differences of learning outcomes of students having taken the general informatics course with students obtaining the IC3 certificate at Thai Nguyen University of Medicine and Pharmacy	55
Dau Thi Thu - Training pedagogical profession for students through real professional activity experience	61
Nguyen Ngoc Binh, Duong To Quynh - Testing and assessing the learning outcome of the volleyball subject for students at Thai Nguyen University of Economics and Business Administration	67
Luu Quang Sang - Some suggestions of teaching Chinese characters for Vietnamese students	73
Hoang Thi Hai Yen - Applying Ho Chi Minh' ideology about morality in building morals, lifestyle of students in Thai Nguyen University of Technology currently	79
Phung Thi Tuyet, Nong Hong Hanh - Assessment of the project-based teaching and learning of the students major in Chinese at School of Foreign Languages, Thai Nguyen University	85
Tran Hoang Tinh - Situation and measures for planning and directing the implementation of disciplined education for students at centers for national defense and security education	91
Hoang Thi Ly - role of scaffolding activities in enhancing english reading skills among first year college students	97
Duong Thi Hong An, Dang Phuong Mai - Evaluating the EFL courseware at Thai Nguyen University of Information and Communication Technology	103
Ta Thi Mai Huong, Nguyen Van Thinh, Nguyen Thi Hanh Hong - Effects of portfolios on improving listening comprehension skill for students: a case study at Thai Nguyen University of Economics and Business Administration	109
Tran Tuan Anh, Do Van Hai, Tran Thi Thu Thuy, Hoang Van Hung - Research building multipurpose database to service land mangement in Coc Leu ward, Lao Cai city	115
Nguyen Thi Gam, Dao Thi Huong - Influence of service quality on customer satisfaction at Vietinbank- Thai Nguyen branch	121
Nguyen Thi Thanh Thuy - Foreign direct investment with the socio-economic development of Vietnam	129

Chu Thi Ha, Do Thi Ha Phuong, Nguyen Thi Giang, XiaoLi Wu - Factors affecting knowledge workers' job motivation in vietnamese enterprises	135
Tran Viet Khanh, Do Thuy Mui - Some agricultural development solutions in Tay Bac	141
Nguyen Thi Lan Anh - Enhanced management in use expense resources of health care activities in Thai Nguyen National General Hospital	147
Nguyen Thi Giang, Do Thi Ha Phuong, Chu Thi Ha, Ho Luong Xinh - Solution to improve economic efficiency of mushroom production at households in Dai Tu district, Thai Nguyen province	153
Do Thi Van Huong - Analyse efficiency of Arabica and Macadamia crops at Ang To commune, Muong Ang district, Dien Bien province	159
Dang Ngoc Huyen Trang, Duong Thi Thuy Linh - Determining relationship between foreign direct investment inflow and trade balance in Vietnam	165
Duong Thi Tinh - Status of restructuring state-owned enterprises in 2016 and solutions for next years	171
Pham Thi Thanh Mai, Nghiem Thi Ngoan - Guarantee for intellectual property rights on the "Tan Cuong" tea geographical indications of Thai Nguyen province	177
Nguyen Thi Thao - Implementation results of the poverty reduction program in Thai Nguyen province in 2011-2015	183
Nguyen Thi Lan Anh, Dao Thi Huong - The development of the relationship between workers in the value brand only chain in Thai Nguyen province	189
Tran Thuy Linh, Do Hoang Yen - Improving regulations on defining dominant abusive practices under Vietnamese Competition Law 2004	195
Nguyen Thi My Hanh, Ngo Thi Quynh Trang, Pham Thi Thu Phuong, Hoang Thi Lan Huong - Barriers to ASEAN green hotel standard in the hotel industry: a case study in Ha Noi	201
Phan Thi Van Giang, Pham Bao Duong - Some theoretical issues and experience lessons of integration in pig raising and pork consumption	207