

Lò hời cơm mồi cơm a các dân tộc vùng cao

Viết bởi Mai Hoàng

Thứ 7, 18 Tháng 1 2012 03:36 -



Cùng đồng các tộc người ở vùng Tây Bắc có một nền văn hoá đa dạng, phong phú. Văn hoá ẩm thực là nét đặc trưng của người Thái ở xã Mường So - Phong Thổ - Lai Châu cũng như của đồng bào Tây Bắc.

Chúng đã trở thành các lò hời mang đặc trưng của một tộc người, một lò hời mang một nét văn hoá riêng nhưng có một điểm chung là đều mang đậm nét văn hoá của tín ngưỡng phồn thịnh.

Kin lư khư mư (Lò hời cơm mồi) của người Thái ở xã Mường So - huyện Phong Thổ đã có từ rất lâu đời. Lò hời là nơi người dân cầu mong mưa thuận gió hoà, mùa màng bội thu, vạn vật sinh sôi phát triển. Lò hời cũng là nơi giao lưu tình cảm của các dân trên địa bàn toàn tộc. Qua nhiều năm, Lò hời này không được chú ý nên đã dần mai một trong đời sống và tiềm thức của người dân nơi đây.

Năm cuối cùng đi ra Lò hời là năm 1961, trải qua 46 năm gián đoạn, giờ đây Lò hời đã được chú ý, phục dựng lại tại bản Huổi Én - xã Mường So - huyện Phong Thổ và được chú ý đưa vào mỗi năm. Lò hời này ta sẽ cảm nhận được sự giao hoà của đất trời, sự hoà quyện của âm dương và sự giao lưu của vạn vật. Tất cả những yếu tố này đã tạo nên một Lò hời cơm rất riêng mà không phải của dân nào trong vùng Tây Bắc cũng hiểu được.

Thường thì cứ vào rằm tháng 9 (âm lịch) hàng năm khi mà rừng khắp cánh đồng lúa của bản là một thảm màu xanh ngút, những bông lúa uốn câu, những hạt lúa đã căng đầy sữa và đang đông đặc lại. Đây chính là thời điểm lúa non thích hợp nhất để chôn vùi làm cơm.

Theo truyền thống canh tác nông nghiệp của người Thái ở xã Mường So trước đây họ thường trồng 1 vụ lúa, ngày nay do áp dụng khoa học kỹ thuật tiên tiến vào sản xuất nông nghiệp nên dân ở đây đã canh tác lúa 2 vụ. Lúa dùng để làm cơm phải là lúa nếp, cũng có rất nhiều loại lúa nếp có thể làm cơm như: Lúa Mường phồng, lúa nếp thơm, nếp tan, nếp quýt, nếp hoa...

Lời hỏi thăm mỗi nhà các dân tộc vùng cao

Viết bởi Mai Hồng

Thứ 7, 18 Tháng 1 2012 03:36 -

Theo vnmedia.vn