

Phụ nữ kể chuyện



**NHỮNG CÂU CHUYỆN VỀ DÂN TỘC MÌNH CỦA
PHỤ NỮ KHƠ MÚ- VIỆT NAM
2022**

Trích dẫn

Sáng kiến phát triển mở, Phụ nữ kể chuyện - Tập 3- Những câu chuyện về dân tộc mình của phụ nữ Khơ Mú ở Việt Nam, 2022

@Sáng kiến phát triển mở. Được cấp phép theo giấy phép bản quyền mở phiên bản 4.0 Ghi công – Chia sẻ tương tự CC BY SA 4.0.

Biên tập

Nga Nguyễn

Hoàng Đức Nguyễn

Thiết kế và trình bày

Nga Nguyễn

Ảnh và lời

Câu lạc bộ Phụ nữ kể chuyện - bản Thàn, xã Chiềng Păn, huyện Yên Châu, tỉnh Sơn La, Việt Nam



Lời cảm ơn

Cuốn sách này không thể tạo thành nếu thiếu những người phụ nữ dân tộc Khơ Mú trẻ trung, năng động đã tận dụng công nghệ để tự hào và tâm huyết kể về cuộc sống và bản sắc dân tộc của mình. Cảm ơn các thành viên của câu lạc bộ phụ nữ kể chuyện đã chụp lại những khoảnh khắc, chia sẻ những câu chuyện thật hay về văn hóa dân tộc Khơ Mú với chúng tôi và cho phép chúng tôi xuất bản những câu chuyện này.

Cảm ơn các nghệ nhân và các thành viên của bản làng - những người nắm giữ lịch sử, hiểu biết về văn hóa, phong tục, tập quán của dân tộc Khơ Mú. Những kiến thức này là nền tảng của tất cả các câu chuyện được kể ở đây và có mối liên hệ sâu sắc với vùng đất và địa điểm sinh sống, có cội rễ từ hệ thống tín ngưỡng tôn giáo của dân tộc Khơ Mú.

Lời cảm ơn chân thành xin được gửi tới Bà Lương Thị Trường và Ông Hoàng Đức Nguyên từ Trung tâm vì sự phát triển bền vững miền núi (CSDM), đã trực tiếp thực hiện các hoạt động tại cộng đồng. Dự án này cũng nhận được sự hỗ trợ và sự tạo điều kiện của Hội LHPN xã Chiềng Păn, UBND xã Chiềng Păn - huyện Yên Châu và các cơ quan ban ngành liên quan tại huyện Yên Châu, tỉnh Sơn La.

Cảm ơn Sáng kiến phát triển mở Việt Nam đã hỗ trợ kỹ thuật và góp phần thúc đẩy thể hiện quyền tự do tôn giáo của các dân tộc thiểu số ở Việt Nam.



Lời mở đầu

Trước mắt bạn là cuốn sách ảnh về những câu chuyện đặc trưng về văn hoá của dân tộc Khơ Mú do những người phụ nữ dân tộc Khơ Mú ở bản Thàn, xã Chiềng Păn, huyện Yên Châu, tỉnh Sơn La dày công xây dựng. Thông qua lăng kính của người trong cuộc, những hình ảnh gắn gũi trong đời sống hàng ngày của người Khơ Mú được chụp và viết lại bằng chính lời kể mộc mạc của những người phụ nữ. Đó là câu chuyện gắn liền với đời sống hàng ngày như trang phục của người phụ nữ, những bài giới thiệu về món ăn đặc trưng; điệu múa Au Eo hay điệu hát Tơm và dàn nhạc với những nhạc cụ đang được lưu truyền và đặc biệt là lễ tra hạt và tục cúng ma nhà không thể thiếu của người Khơ Mú. Tất cả những tri thức này là chất liệu tạo thành và định nghĩa nên dân tộc Khơ Mú thông qua nét văn hóa và tín ngưỡng vô cùng độc đáo ở tỉnh Sơn La.

Chúng tôi hi vọng những câu chuyện này truyền cảm hứng về sự tự tin của người phụ nữ dân tộc thiểu số vốn rất khiêm nhường đứng lên nói về mình và những vai trò của mình trong cộng đồng, đồng thời khuyến khích những sáng kiến về việc tài liệu hóa và gìn giữ bản sắc văn hóa dân tộc của mỗi cộng đồng dân tộc thiểu số, thúc đẩy bình đẳng giới và trao quyền cho phụ nữ để họ trở thành những người làm chủ trong cộng đồng và cuộc sống của mình.

Tất cả các câu chuyện được ghi lại giữ nguyên theo lời văn của người kể chuyện.

Mục lục

- 0 Tác giả
- 1 Dàn nhạc
- 2 Trang phục dân tộc của phụ nữ
- 3 Lễ tra hạt
- 4 Đan lát
- 5 Ẩm thực
- 6 Rượu chuối
- 7 Múa Au Eo
- 8 Hát tơm
- 9 Tục cúng ma nhà



Tác giả

Mười ba người phụ nữ là những chị em người dân tộc Khơ Mú đến từ bản Thàn, xã Chiềng Păn, huyện Yên Châu, tỉnh Sơn La. Nhóm phụ nữ được hình thành với tinh thần tự nguyện, cùng mong muốn bảo vệ và lưu giữ văn hóa truyền thống của dân tộc Khơ Mú. Họ đã cùng nhau dệt nên những câu chuyện nhiều màu sắc này.

Nhóm phụ nữ bản Thàn là sự kết hợp của đa dạng các lứa tuổi, có người mới tốt nghiệp Đại học, cũng có người đã là mẹ, là bà, có cháu bồng cháu bế. Các chị em đã nhanh chóng nắm bắt được ý tưởng, các công cụ và các ứng dụng trên điện thoại thông minh để tác nghiệp.

Chín câu chuyện ở các phần sau đây phản ánh một cách chân thực, sống động những hoạt động nổi bật nhất của dân tộc Khơ Mú bằng chính con mắt và lời kể của các chị em phụ nữ.

Trong dự án này, ngoài các câu chuyện dùng hình ảnh tự chụp, các chị em còn tạo nên các câu chuyện bằng video và dùng phần mềm Mapeo thiết lập bản đồ trên điện thoại để giám sát, định vị những vị trí quan trọng tại cộng đồng.



Chị Lữ Thị Lan
Chi hội trưởng Chi hội phụ nữ bản Thàn
- Người yêu thích ẩm thực Khơ Mú



Chị Hà Thị Trang
Người yêu thích thêu trang phục dân tộc Khơ Mú



Chị Mè Thị Quý
Người yêu thích ca múa hát dân tộc Khơ Mú



Chị Lữ Ánh Kim
Người yêu thích ẩm thực dân tộc Khơ Mú



Chị Hà Thị Anh
Người yêu thích văn hóa dân tộc Khơ Mú



Chị Mè Thị Thắm
Người yêu thích âm nhạc dân tộc Khơ Mú



Chị Lữ Thị Du
Người yêu thích các lễ hội của dân tộc Khơ Mú



Chị Hà Thị Na
Người yêu thích văn hoá dân tộc Khơ Mú



Chị Mè Thị Thuận
Người yêu thích ẩm thực dân tộc Khơ Mú



Chị Lữ Thị Thành
Người yêu âm nhạc dân tộc Khơ Mú



Chị Hà Thị Hiền
Người yêu thích ca hát



Chị Hà Thị Thuý Linh
Người yêu ẩm thực dân tộc Khơ Mú



Chị Hà Thị Quỳnh Nga
Người yêu thích ca hát



1

Dàn nhạc

Dàn nhạc của dân tộc Khơ Mú

Tác giả: Lữ Thị Lan, Hà Thị Na, Mè Thị Thắm, Mè Thị Thuận, Lữ Thị Du

Dàn nhạc của người Khơ Mú gắn bó chặt chẽ với đời sống văn hoá tinh thần, không thể thiếu trong các lễ hội, các cuộc vui của bà con như dịp lễ Tết, mừng nhà mới, mừng cơm mới, đám cưới,... Các nhạc cụ trong dàn nhạc đều được hình thành từ chính các công cụ lao động gần gũi hàng ngày gồm có: Chiêng khỉ, Dao Đao, Tăng Bu, Chòeng Choe, Khèn và Trống. Điều đặc biệt là chị em phụ nữ người Khơ Mú để có thể sử dụng thành thạo các nhạc cụ này trừ khèn là do nam giới thổi.

1. Chiêng khỉ - "Rư Bang Hoạ"



Ngày xưa người Khơ Mú đi làm trong rừng sâu hay bị các vật phá hoại mùa màng, nên đã sáng tạo ra Chiêng Khỉ để gõ đuổi các con vật đó. Sau đó Chiêng Khỉ được biến tấu thành một nhạc cụ không thể thiếu trong các điệu múa xoè của người Khơ Mú.

2. Cái Dao Đao - "Hưn Mạ"



Đó là vật dụng lao động của người Khơ Mú, sử dụng để sàng cỏ gianh, lợp mái nhà. Trong lúc nghỉ ngơi, người Khơ Mú dùng cái sàng tấu thành nhạc cụ, lưu truyền sử dụng đến nay.

3. Tăng Bu - "Ôm Đinh"



Được làm từ cây tre, dùng để lấy nước sinh hoạt hàng ngày. Mỗi lần trong gia đình có ngày vui thường lấy ống nước làm nhạc cụ để múa xoè, từ đó trở thành nhạc cụ không thể thiếu

4. Khèn



Khèn làm bằng cây nứa, gồm 14 thanh.

5. Chòeng chơ



Nhạc cụ làm bằng đồng, tạo tiếng vang và giúp tạo nhịp hoàn chỉnh cho dàn nhạc

6. Trống



Trống thân làm bằng gỗ, mặt phủ da bò hoặc da trâu.



Toàn bộ dàn nhạc của người Khơ Mú



Các chị em biểu diễn cùng dàn nhạc trong lễ mừng cơm mới.



2 Trang phục phụ nữ

Trang phục dân tộc của phụ nữ Khơ Mú

Tác giả: Lữ Thị Lan, Hà Thị Na, Mè Thị Thắm, Mè Thị Thuận, Lữ Thị Du

Mỗi dân tộc đều có một loại trang phục riêng, dân tộc Khơ Mú chúng tôi cũng vậy. Trang phục của người phụ nữ Khơ Mú gồm có áo, váy, xà tích, thắt lưng, khăn piêu, kiềng và các phụ kiện khác. Mỗi món đồ đều đòi hỏi sự công phu, tỉ mỉ trong từng đường kim mũi chỉ do bàn tay khéo léo của người phụ nữ Khơ Mú thêu dệt nên. Kỹ năng làm trang phục dân tộc được truyền dạy qua các thế hệ phụ nữ từ các bà, các cụ cho con cháu để lưu giữ truyền thống đặc sắc của dân tộc Khơ Mú. Theo thời gian, trang phục có sự thay đổi để phù hợp với cuộc sống hiện đại.

Trang phục nguyên bản



Trang phục ngày nay



Trang phục nguyên bản



Trước đây, áo phụ nữ được thêu thùa tinh xảo, đính các đồng bạc thật để trang trí. Phụ nữ luôn đeo kiềng bạc.



Khăn piêu được thêu tay hình lá rau bợ nhiều màu sắc.



Váy là váy thổ cẩm dệt bằng khung cửi.



Trang phục ngày nay



Áo hiện nay được may đơn giản hơn, chủ yếu bằng nhung đen có trang trí khuy bạc, không có hàng đồng bạc như trước.



Khăn piêu thêu đơn giản hơn với nhiều kiểu hoa tiết.



Váy được thay bằng váy nhung đen, trơn hoặc phun, thêu hoa đa dạng tùy sở thích.



Chị em phụ nữ bản Thàn ngày nay vẫn tự tay tạo nên trang phục truyền thống cho mình và gia đình.

3 Lễ Trà hạt



Lễ tra hạt của dân tộc Khơ Mú

Bản làng dân tộc người Khơ Mú chúng tôi sống bằng nương, bằng rẫy. Bởi thế vào độ tháng 4, tháng 5 âm lịch, khi những con chim tu hú kêu (tiếng Khơ Mú gọi là Sim Quai pọc quai goong) cũng là lúc báo hiệu cho một mùa vụ mới lại đến, vào lúc này người Khơ Mú bắt đầu chuẩn bị công cụ và hạt giống để gieo trồng. Hạt giống được người dân chọn lựa từ vụ trước, chọn những bông lúa mẩy, hạt đều, phải chọn những hạt ở cuối bông lúa, khi chọn thóc giống kiêng kỵ không được huýt sao, bắt chuyện với người khác. Dụng cụ chọc lỗ để tra hạt được làm bằng thân gỗ cứng, từ phần tay cầm đến cuối ngọn dụng cụ được làm bằng ống tre để nó phát ra âm thanh. Trước khi vào gieo trồng, gia đình chọn một ngày tốt để tra hạt. Lễ tra hạt mang ý nghĩa để người dân có một mùa màng bội thu, xua đuổi các con thú như chim, chuột, côn trùng, sâu bệnh,...không đến phá hoại những hạt giống đã tra. Khi tra thì cầu cho có mưa để những hạt lúa đã tra được sinh sôi nảy mầm thuận lợi, khi sới xáo cầu cho gặp nắng cho cây cỏ dại không phát triển để cây lúa, cây khoai phát triển tươi tốt. Các thế hệ người Khơ Mú khi sinh ra đã được biết đến và kế thừa đến ngày nay.

1. Chuẩn bị thóc, hạt giống tốt để nảy mầm



2. Chuẩn bị các dụng cụ tra hạt



3. Các dụng cụ xua đuổi chim, thú bảo vệ mùa màng



4. Cúng tại nhà xin phép báo cáo tổ tiên để đi tra hạt



5. Mọi người cùng nhau đi tra hạt

Khi đi tra hạt, những người đàn ông con trai thực hiện chọc lỗ đi trước và người phụ nữ sẽ thực hiện bỏ hạt giống vào lỗ theo sau. Tùy theo diện tích nương rộng hay hẹp mà có số người cùng làm tương ứng, ví dụ với 2000m² đất thì 10 người làm (5 người chọc lỗ - 5 người bỏ hạt) thì khoảng 2 tiếng đồng hồ sẽ làm xong. Trong quá trình tra mọi người được nói chuyện bình thường nhưng tuyệt đối cấm kỵ không được huýt sáo vì huýt sáo được ví như là tiếng kêu của chim, chuột, có thể báo hiệu cho chúng biết là có hạt và sẽ đến phá hoại.



6. Ăn mừng

Sau khi kết thúc lễ tra hạt, gia đình mở chum rượu cần và mâm cơm cúng, báo cáo tổ tiên sau đó mời mọi người cùng ăn uống để chúc cho mùa màng bội thu.



4

Đan lát



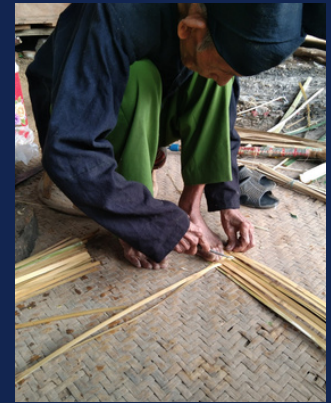
Đan lát của dân tộc Khơ Mú

Tác giả: Lữ Thị Lan, Mè Thị Quý, Hà Thị Hiền, Hà Thị Thuỳ Linh

Bản làng dân tộc Khơ Mú sống ở vùng sâu vùng xa, được bao quanh bởi thung lũng núi đồi, tre nứa. Vậy nên, từ xa xưa người Khơ Mú đã tận dụng các cây tre nứa để đan lát tạo ra các dụng cụ như ếp, ép khẩu, guì, mẹt, nia, quạt, ... phục vụ đời sống hàng ngày.



Để tạo ra các dụng cụ đẹp bền chắc, phải lựa chọn các cây tre già, dài, thẳng đều.



Tùy thuộc vào từng loại sản phẩm mà người nghệ nhân sẽ đo, cắt phù hợp, sau đó là chẻ và vót. Đây là công đoạn quan trọng đòi hỏi kỹ thuật cao của người nghệ nhân. Bước tiếp theo là thực hiện chẻ vót thành các miếng mỏng, mềm và tiến hành đan. Khi đan đòi hỏi người nghệ nhân phải sắp xếp các miếng lát đều nhau, bàn tay phải khéo léo luồn các miếng lát vào nhau để tạo ra sản phẩm vừa đẹp vừa chắc.



Các sản phẩm đan lát trong cuộc sống hàng ngày: ếp khẩu để đựng cơm, ép để đựng đồ lên nường rẫy, cái nia để phơi đồ,...



5 Ẩm thực



Ẩm thực của người Khơ Mú

Tác giả: Lữ Ánh Kim, Lữ Thị Thành, Hà Thị Anh, Hà Thị Trang

Cháo Gà

Cháo gà là món ăn có từ ngày xưa và mang ý nghĩa rất quan trọng trong đời sống tâm linh của người Khơ Mú. Món ăn này không thể thiếu vào những dịp cúng ma nhà, lễ đón ông bà tổ tiên khi làm nhà và về nhà mới, ngày tết, các ngày lễ hội như lễ mừng cơm mới, lễ tra hạt,... Trong quá trình giao lưu và phát triển văn hoá giữa các dân tộc với nhau thì món cháo gà đã chế biến thường xuyên hơn, không phụ thuộc vào các ngày lễ mà khi có khách hoặc có nhu cầu sẽ được chế biến nhằm quảng bá, giới thiệu được món ăn đặc trưng truyền thống riêng biệt của người dân tộc Khơ Mú.

1. Nguyên liệu



Thịt gà già



Gạo nếp



Gia vị: bột lá xả, mắc khén, ớt bột



2. Cách chế biến



1. Giã gạo nếp thành bột

2. Thịt gà băm nhỏ thành miếng vừa ăn, cho vào nồi nước nấu sôi khoảng 30 phút. Sau đó, cho bột gạo nếp vào khuấy đều cho đến khi chín. Nêm nếm gia vị vừa ăn. Khi bắc nồi xuống, thêm bột lá xả, mắc khén và ớt bột để sẵn sàng ăn.

Canh ÓO

"Đoong Unr là món ăn có từ xa xưa của dân tộc Khơ Mú. Tập tính săn bắt hái lượm được thú rừng về sơ chế rồi treo gác bếp (sóc, chuột núi, nhím, dúi, lợn,...) từ hai đến ba ngày thì nhặt các loại rau rừng về nấu cùng thành một món canh thập cẩm.

1. Nguyên liệu



Thịt treo gác bếp để cả tảng, gạo tằm, các loại rau.



Gia vị: cà đắng hoặc cà xanh, hành, xả, ớt, mắc khén, thì là, mùi tàu, lá chanh, gừng,...

2. Cách chế biến



1. Nấu thịt, rau cùng với nhau trong vòng 1 tiếng rồi vớt thịt ra để thái thành miếng vừa ăn



2. Rau giã cùng với gạo tằm.



3. Cho rau, thịt lại vào nồi nấu cho đặc vào, cuối cùng bỏ các loại gia vị vào.



Món canh Óo đã hoàn thành



6

Rượu chuối

Rượu chuối

Tác giả: Lữ Thị Lan, Hà Thị Na, Mè Thị Thắm, Mè Thị Thuận, Lữ Thị Du

Vùng đất Yên Châu nổi tiếng với xoài thơm, chuối ngọt. Chuối ngoài dùng để làm chuối sấy, chuối đồ thì còn có thể làm nên món rượu chuối thơm ngọt, mang tính đặc trưng riêng của Yên Châu.



Những buồng chuối già được chọn trong vườn và chặt mang về dầm cho chín kĩ.



Chuối chín đem bóc vỏ, thái lát và ủ với men quả , trong vòng một tháng.



Chuối ủ men ít nhất một tháng sẽ ra nước màu vàng, nếm có vị ngọt chát thì có thể pha nước từ vài hôm cho đến 1 tuần rồi đem nấu. Hơi rượu bốc lên từ nồi nấu sẽ được dẫn sang bình lạnh và chảy xuống để hứng vào can.



Rượu chuối có vị thơm nồng, hơi chát, có độ nặng khoảng 38 đến 40 độ mới đạt tiêu chuẩn là rượu ngon. Rượu chuối là món thiết đãi khách quý của người Khơ Mú và dùng trong các dịp ăn uống, lễ cúng.



7

Múa Au Eo

Múa Au Eo

Au Eo là điệu múa mang bản sắc riêng biệt của người Khơ Mú. Trong bất cứ dịp lễ hội, ngày vui của người Khơ Mú, không thể thiếu điệu múa Au Eo. Múa Au Eo phổ cập cho tất cả mọi người từ phụ nữ đến nam giới, người già hay trẻ nhỏ đều biết múa Au Eo. Múa Au Eo rất linh hoạt, có thể kết hợp với các loại nhạc cụ khác nhau như Đao Đao, Tăng Bu, Trống. Động tác múa Au Eo đặc sắc ở điểm người múa lắc phần hông rất uyển chuyển, cả khi đứng, khi ngồi, lên xuống, quay vòng. Điệu múa Au Eo thể hiện những hoạt động lao động sản xuất, sinh hoạt đời thường của người dân tộc Khơ Mú. Các động tác được thực hiện một cách khoẻ khoắn, nhịp nhàng, đồng đều.

1. Múa Au Eo cùng với Đao Đao

Đao đao vốn là công cụ lao động được làm bằng tre, nứa, dùng để tĩa sạch và làm đều cỏ gianh để lợp nhà. Khi làm việc mệt, lúc ngồi nghỉ người lao động lấy đao đao gõ thử thì thấy đao đao phát ra âm thanh hay, âm vang đặc biệt, từ đó đao đao được dùng làm công cụ để múa cùng điệu múa au eo cho thêm sinh động



2. Múa Au Eo tay không. "Ter Vren Guong"

Điệu múa tay không thể hiện sự vui mừng, phấn khởi của bà con khi xong mùa màng, sự kết hợp tay và điệu lắc hông uyển chuyển theo những bước chân, hòa vào tiếng trống, tiếng chiêng, tiếng khèn tạo nên không khí vui tươi. Các động tác đứng lên ngồi xuống thể hiện cho quá trình lên nương lên rẫy, trèo núi, leo dốc vất vả. Các cánh tay đưa lên để nắm lấy các cây, cỏ ven đường đi làm đờ leo qua các dốc đá treo leo.



3. Múa Au Eo cùng với Tăng Bu

Tăng bu vốn là ống đựng nước bằng tre của người Khơ Mú, có chiều dài khoảng 1m. Mỗi khi đi làm đồng về, mọi người thường rủ nhau đi ra mớ nước múc nước về dùng trong sinh hoạt. Trong một lễ hội cốm mới tại một gia đình nọ, khi mọi người múa vui, một người khách đã cầm lấy tăng bu để gõ xuống sàn nhà, tạo ra âm thanh rất hay và sống động, được ví như âm vang núi rừng. Từ đó người Khơ Mú đã kết hợp sử dụng tăng bu và điệu múa Au eo hoà quyện với nhau.



Điệu Au Eo mang đậm bản sắc văn hóa dân tộc, tất cả các điệu múa đều thể hiện những sinh hoạt rất đời thường của người Khơ Mú từ tra hạt, cầu mưa, cầu mùa...





8

Hát tơm

Hát Tơm

Hát Tơm là cách hát dân ca của người Khơ Mú gồm có ba cách hát: hát đối đáp còn gọi là hát cổ, hát thẳng nghĩa là người sẽ hát thực tế những gì nhìn thấy và ứng khẩu trực tiếp và hát ru con. Những làn điệu Tơm được người Khơ Mú thể hiện trong các dịp lễ, tết, mừng nhà mới, cốm mới, đám cưới, thăm nhau, đi nương rẫy, làm công việc hàng ngày... đều có thể hát.

1. Hát Tơm khi đông người.

Hát Tơm có thể diễn ra ở nhiều hoàn cảnh, lúc hội họp, hay khi mọi người ngồi nói chuyện, uống nước, khi có khách đến nhà.



2. Hát Tơm giao duyên

Hát giao duyên giữa nam và nữ là lối hát đối đáp từ đôi này sang đôi kia, hát đối về tình yêu đôi lứa.



3. Hát ru

Vào ngày mùa khi cha mẹ đi làm nương, bà ở nhà trông cháu và hát ru cho cháu ngủ "bố mẹ đi làm nương chưa về, con phải ngoan, bố mẹ sẽ bắt tôm, cá về cho con ăn, con ngủ ngoan đi con để bố mẹ yên tâm làm nương rẫy".



3. Truyền dạy hát Tơ m

Để lưu giữ cho thế hệ mai sau, tại bản Thàn, nghệ nhân Hà Thị Thương còn truyền dạy cho con cháu những điệu hát, điệu tơ m của dân tộc để không bị mai một.





9

Cúng ma nhà

Tục cúng ma nhà

Tác giả : Lục Thị Hân, Lương Thị Luận, Lương Thị Liêng, Đỗ Thị Mỹ Linh

Người Khơ Mú từ xưa đến nay có tục lệ cúng ma nhà, phong tục này được người đàn ông con trai tiếp nối đời này qua đời khác. Con cháu có đi đâu xa đến ngày cúng ma nhà thì cũng phải về tập trung đông đủ, riêng con gái đã chồng thì không được tham gia nữa mà theo phong tục nhà chồng. Ma nhà được cúng vào ngày các cụ về với tổ tiên, ứng với con giáp của người đã khuất để mời ông bà tổ tiên về ăn lễ cúng. Cúng ma nhà phải được thực hiện vào đêm khuya khoảng 10h đến 12h đêm, khi hàng xóm đã tắt điện đi ngủ, trong không gian yên tĩnh, phải tắt điện và làm trong bóng tối, chỉ sử dụng ánh sáng của bếp lửa. Gia đình nào có điều kiện thì mỗi tháng một lần, không thì 3 đến 6 tháng làm một lần. Tùy theo từng họ của người Khơ Mú mà lựa chọn gà trống hay gà mái để cúng, có họ thì phải bôi nhọ nổi có họ thì không bôi. Cúng xong thì cả ngày hôm sau không được đóng cửa, một số họ phải nhặt rau về làm nộm và mở rượu cần để kết thúc. Phải đích thân chủ nhà hoặc người con trai trưởng trong nhà thực hiện cúng, người khác không thể thay thế. Cúng ma nhà là bản sắc, phong tục tập quán riêng biệt của người Khơ Mú chúng tôi.



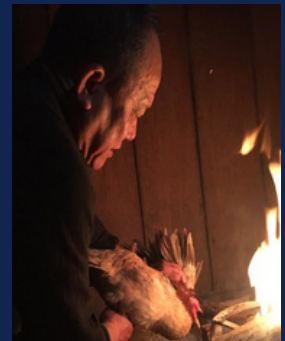
Ngôi nhà của người Khơ Mú được nối liền với nhau giữa nhà chính với nhà bếp. Trong nhà bếp của người Khơ Mú được thiết kế làm hai ngăn, một ngăn để gia đình nấu nướng hàng ngày, một ngăn chỉ để đồ xôi và cúng ma nhà. Ngăn cúng ma nhà là nơi rất linh thiêng, người ngoài không được phép vào, không được mang dụng cụ hay đồ dùng khác vào, kiêng kị nhất là lá xanh - chỉ lúc cúng mới được mang vào. Trong bếp cúng bên cạnh kiềng 3 chân được đặt một hòn đá (cao khoảng 20cm, có hình tròn), hòn đá này kiêng kị di chuyển và động chạm vào, trừ khi gia đình làm nhà mới hoặc di chuyển đi nơi khác mới được dỡ khỏi vị trí đấy. Các dụng cụ nấu nướng trong lễ cúng ma nhà thời xưa các cụ dùng ống tre, ngày nay dùng nồi gang không có quai cầm; khi xong được cất trên gác bếp ngăn cúng, chỉ được sử dụng khi làm lễ cúng. Khi người trong gia đình mất phải được thực hiện cúng bái trong nhà bếp.

1. Chuẩn bị



Vào ngày cúng thì sáng sớm bà chủ nhà sẽ đồ xôi và ông chủ nhà sẽ báo cáo với tổ tiên là đêm nay sẽ cúng ma nhà mời ông bà tổ tiên về ăn. Sau đó thì bà chủ nhà quét dọn khu gian bếp để đêm nay cúng ma nhà. Và chuẩn bị lá chuối xanh để mang vào trong ngăn cúng cho đêm nay. Dặn dò cả gia đình đi ngủ sớm.

2. Nghi thức chuẩn bị Cúng buổi đêm



Đến đêm, khi hàng xóm đã tắt điện đi ngủ, mọi người trong gia đình tập trung đông đủ thì ông chủ nhà bắt đầu vào trong ngăn cúng nhóm bếp, vừa nhóm bếp vừa báo cáo tổ tiên đã đến giờ cúng.

Bếp đã cháy, ông chủ nhà bắt gà để làm lễ. Không được cắt tiết gà mà phải lấy lông to của cánh gà chọc vào miệng gà, máu chảy ra được chấm vào một hòn đá (hòn đá này tượng trưng cho ông bà tổ tiên), vừa thực hiện ông chủ nhà vừa cúng báo cáo với tổ tiên phù hộ cho cả gia đình mạnh khỏe, làm ăn phát đạt, phù hộ con cháu chăm ngoan học giỏi. Không được dùng nước sôi vật lông gà như thông thường mà nhúng gà qua nước lạnh sau đó hơ qua lửa rồi mới vật lông.



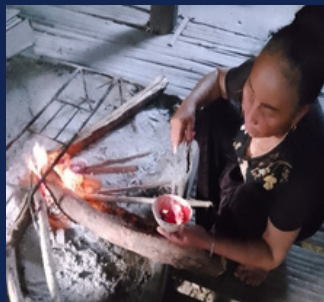
Sau khi ông chủ nhà làm xong các bước trên thì các con trai, cháu trai mới được vào hỗ trợ các bước tiếp theo. Nồi dùng để nấu thịt gà khi làm lễ này phải là nồi chuyên dụng, chỉ được để trong ngăn cúng và không được sử dụng vào việc khác và phải được nấu trong ngăn cúng.

3. Xếp mâm cúng và thụ lễ

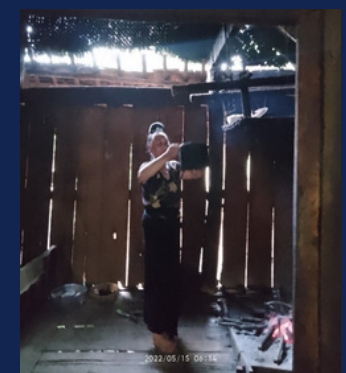


Sau khi nấu chín, ông chủ nhà dải lá chuối ở ngay chỗ cúng rồi múc đồ cúng ra bát rồi xếp thành mâm cơm ở chỗ lá chuối. Sau đó, ông chủ nhà mời ông bà tổ tiên ăn, ông chủ nhà ăn trước và lần lượt các thành viên trong gia đình ăn cùng ông bà tổ tiên. Mỗi người ăn một miếng xong thì bà chủ nhà sẽ di chuyển mâm cúng ra cạnh bếp ngoài để tất cả mọi người trong gia đình cùng ngồi ăn. Ông chủ nhà sẽ để phần các bộ phận của gà như cánh, đùi, đầu, cổ để lại trên ngăn cúng, sáng hôm sau mới mang ra cúng báo cáo một lần nữa và chia cho con cháu.

4. Nghi thức Cúng sáng hôm sau



Sáng hôm sau, bà chủ nhà dậy sớm để đồ xôi, sau khi xôi chín thì di chuyển củi lửa trong bếp cúng ra bếp ngoài rồi cho ốt khô nguyên quả vào bát con để nướng than bằng cách gấp than vào trong bát ốt, đảo đều cho ốt chín vàng rồi giã nhuyễn. Bát ốt được người Khơ Mú ví như là ông bà tổ tiên của mình vậy. Giã xong thì đưa cho ông chủ nhà.



Ông chủ nhà dải cái phen chuyên cúng ma nhà bên cạnh bếp ngoài và lấy ếp xôi cùng bát ốt, đĩa đặt lên rồi tiếp tục báo cáo ông bà tổ tiên đã làm lễ xong, phần xôi báo cáo được ông chủ nhà bốc và vo tròn thành các viên nhỏ bằng với số lượng các thành viên trong gia đình, số xôi được vo tròn đó được đặt lên trên gác bếp ngoài của gia đình. Và xin phép dọn dẹp lễ cúng đêm qua để tiếp tục công việc thường ngày của gia đình và cầu mong ông bà tổ tiên linh thiêng phù hộ cho con cháu luôn mạnh khỏe, bình an, làm ăn tiến tới, phát đạt, con cháu chăm ngoan, thành đạt,...

Triển lãm tại cộng đồng

Các tác phẩm của CLB phụ nữ đã được trưng bày và giới thiệu đến người dân cộng đồng người Khơ Mú tại xã Chiềng Păn vào ngày 16/9/2022.



Buổi triển lãm thu hút được rất nhiều sự chú ý của người dân bởi đây là lần đầu tiên những hình ảnh rất quen thuộc hàng ngày của người Khơ Mú được khắc họa và ghi lại và giới thiệu một cách cụ thể, chi tiết.



Các tác giả đã bày tỏ niềm tự hào lần đầu tiên được trình bày về sản phẩm của mình, cũng là những tâm huyết và tình yêu dân tộc của mình cho cộng đồng của mình. Các tác giả thể hiện sự xúc động khi nhận được sự ngợi khen và khích lệ và ghi nhận về hoạt động có ý nghĩa của mình.



Nhóm tác giả chụp ảnh kỷ niệm cùng các tác phẩm.



Kết thúc ngày triển lãm, người dân trong xã cùng tổ chức đêm giao lưu văn nghệ với các điệu múa, lời ca mừng công dự án đã hoàn thành tốt đẹp.



