

CHƯƠNG 5

Văn Hóa Ẩm Thực

với tục lệ

Ở
VIỆT NAM

Ăn uống vốn có mối quan hệ sâu sắc đến phong tục tập quán của dân tộc, các sắc tộc, của từng vùng miền. Ở đây muốn tìm hiểu sâu mối quan hệ đến từng tục lệ quan trọng

MÂM CỔ TRUYỀN THỐNG CỦA NGƯỜI VIỆT

Tết Nguyên Đán đối với người Việt không những là ngày hội lớn của dân tộc mà còn mang ý nghĩa thiêng liêng đặc biệt. Dù bất cứ thành phần xã hội hay tín ngưỡng tôn giáo nào...Tết Nguyên Đán là dịp đoàn tụ, là lúc người ta nhớ đến cội nguồn, tổ tiên, ông bà...

Tết thường bắt đầu từ 30 tháng Chạp, ít nhất đến mùng 4, mùng 5. Ở một số nơi, người ta ăn Tết vui chơi, hội hè đình đám... kéo dài đến hết tháng Giêng. Thế nhưng, mọi công việc chuẩn bị có khi bắt đầu từ những ngày đầu tháng Chạp và phải hoàn tất trước buổi trưa ngày 30. Đây cũng là cách con cháu thể hiện sự tưởng nhớ, lòng biết ơn đối với ông bà, tổ tiên của mình.

Tùy vào điều kiện mỗi gia đình mà sắp xếp chuẩn bị mâm cỗ lớn cúng đón rước ông bà vào buổi trưa hoặc buổi chiều 30, và mâm cỗ vào ngày mồng 3 hoặc mồng 4 Tết để tiễn ông bà đi, gọi là cúng đưa.

Do điều kiện địa lý, thói quen trong ăn uống, phong tục của từng miền, nên mỗi miền có mâm cỗ Tết khác nhau. Ở miền Bắc gọi là mâm cỗ, miền Trung gọi là mâm cỗ, miền Nam gọi là mâm cơm cúng ông bà.

Mâm cỗ Tết miền Bắc theo đúng bài bản, thường thì 4 bát, 4 đĩa. Cỗ lớn thì 6 bát, 6 đĩa hoặc 8 bát, 8 đĩa... có khi mâm cỗ lớn phải xếp cao đến 2, 3 tầng.

Trước khi dâng cúng tổ tiên thì dùng giấy trang kim đập các bát, đĩa thức ăn lại cho vệ sinh, tinh khiết và đẹp mắt.

Bốn bát, bốn đĩa gồm: bát giò lợn hầm măng lưỡi lợn, bát bóng thả, bát miến, bát mọc. Bốn đĩa gồm: đĩa thịt gà, đĩa thịt heo, đĩa giò lụa, đĩa chả quế.

Rồi có thể thêm những đĩa như: đĩa thịt đông, đĩa giò thủ, đĩa xào hạnh nhân, đĩa cá kho riềng, đĩa nộm sứa hoặc nộm rau quả....

Bánh Tết ở miền Bắc phổ biến nhất là bánh chưng ăn kèm dưa hành.

Món tráng miệng đặc trưng thì có mứt sen, mứt quýt, mứt gừng, hồng khô, ô mai mơ gừng.... Đặc biệt món chè kho có tính giải độc và già rượu.

Mâm cơm cúng ông bà ngày 30 Tết ở miền Nam, luôn luôn có thịt heo kho nước dừa với trứng hoặc cá lóc kèm dưa giá, canh khổ qua nhồi thịt (khổ qua là mướp đắng, nhưng người Nam bộ muốn chơi chữ đồng âm theo nghĩa Tiếng Việt).



Theo dân gian thì khổ qua là món ăn mong muốn sự khổ cực trong năm cũ qua đi, để tiếp đón điều tốt đẹp trong năm mới.

Các món nguội như gỏi ngó sen, tai heo ngâm dấm, tôm khô - củ kiệu, giò heo nhồi, Lạp xưởng tươi, phá lấu, nem, chả.

Miền Nam phổ biến nhất là bánh tét ăn kèm cà rốt, củ cải ngâm nước mắm.

Món tráng miệng: có các loại mứt trái cây như: mứt dừa, mứt me, mứt khoai, mứt ổi, mứt măng cầu, mứt củ năng, bánh ít ngọt, kẹo thèo lèo và kẹo chuối,...

Ngoài ra còn có món tráng miệng rất đặc sắc là cơm rượu.

Mâm cỗ Tết miền Trung thì có các món nước như: gà tiềm hạt sen, canh hoa Kim Châm với tôm thịt, giò heo hầm.

Các món mặn như: tôm rim, thịt kho tàu, cuốn ram, thịt hon, gà rán, thịt phay, nem, chả, tré, thịt ngâm nước mắm... Rồi có thêm các món đồ mộc như: măng khô xào thịt, mít trộn, giá xào nham...

Món tráng miệng rất phong phú, có mứt cam quýt, mứt sen, mứt gừng như miền Bắc, có mứt me, mứt dừa... như miền Nam. Ngoài ra có thêm mứt củ bình tinh, mứt củ khoai mài, mứt củ sen, mứt chanh, mứt khế. Bánh thì có bánh sen tán, bánh măng, bánh mặn, bánh bó mứt, bánh thuẫn, bánh phục linh, bánh nổ, bánh tổ....

Ở miền Trung có cả bánh chưng và bánh tét ăn kèm dưa món.

Mâm cỗ miền Trung trong dân gian thì có cả bánh chưng và bánh tét. Nhưng mâm cỗ tiến cúng ở miếu điện trong cung đình thì chỉ dâng cúng bánh chưng chứ bánh tét thì không dùng làm vật phẩm để dâng cúng tổ tiên.

Khác với mâm **sinh soạn** để cúng tế trời đất, thần thánh, vua chúa... Như vào những dịp nhà vua tế Trời ở đàn Nam Giao hoặc tế các vị **Tiên đế** ở Thế miếu... Vật phẩm là bộ tam sinh (trâu, heo, dê) để nguyên con chưa qua chế biến, lễ vật này còn gọi là cỗ thái lao. Hoặc ngoài dân gian khi cúng Đất thì bộ tam sinh là **miếng thịt heo**, con cua, cái trứng chỉ luộc chín chứ không chế biến. Còn mâm cơm để cúng ông bà trong 3 ngày Tết là **mâm cỗ có nhiều món** ăn được chế biến, gồm đủ các thành phần: Thượng cầm: các loại gia cầm biết bay như chim, gà, vịt,.... Hạ thú: các gia súc trên mặt đất như: heo, bò, gà, dê... Rồi các loài thủy tộc

dưới nước như: tôm, cua, cá...trong dân gian mâm cơm như vậy được gọi là hào soạn

Trong cung đình mâm cỗ để tiến cúng ở miếu điện gọi là ngọc soạn, gồm các món ăn được chế biến từ các thành phần sơn hào hải vị quý hiếm trong cả nước, được chế biến công phu và trình bày kiểu cách tỉ mỉ.

Các món ăn như là:chim sầm cầm nhồi yến, hải sầm nấu độn,vi cá nấu rổi, món nấu bong bóng cá đường, món nấu cửu khổng,gân nai ,nem công, chả phượng,...

Món tráng miệng có các loại mứt như mứt nhân sầm, mứt bát bửu làm từ các loại mứt quý và thịt heo quay.Mứt cam sành còn nguyên trái, mứt các loại củ quả như bí đao, đu đủ, gừng,...gọt tía thành hình bát bửu hoặc các con vật trong tứ linh như long, lân, qui, phụng...rim khô.

Bánh ngọt thường là loại bánh khô, làm từ bột ngũ cốc đóng trong khuôn chữ nhật có in hình hoa mai, hoa đào, hoặc chữ phước, lộc, thọ...gói trong giấy ngũ sắc-như mang lời chúc tốt lành đầu năm.

Ngoài ra có loại bánh bắt hình các nhánh lộc, hoa mai, hoa đào, các loại trái cây như trái phật thủ, trái lựu,trái đào, nhân sầm...đem sấy khô được xếp thành hình tháp trên quả bông sơn son thếp vàng, hoặc bằng sứ men lam để dâng cúng tổ tiên.

Bên cạnh những mâm hào soạn ở ngoài dân gian và ngọc soạn trong chốn cung đình, thì ở miền Trung vào những ngày đầu năm những gia đình theo Phật giáo có mâm cơm chay ngày mồng một gọi là mâm trai soạn để cúng tổ tiên.

Qua mâm cỗ ngày Tết của dân tộc, chúng ta thấy rằng món ăn Việt Nam rất đa dạng và phong phú. Từ các món dân dã như măng hầm, mít trộn... cho đến các món ăn cao cấp được chế biến bằng nguyên liệu trong nước. Có đủ sơn hào hải vị mà thế giới công nhận quý hiếm, bổ dưỡng như yến sào, bào ngư, vi cá...Đó là những món ăn Việt Nam có từ lâu đời, nhưng rất tiếc suốt một thời gian dài chúng ta xem đó như là một món ăn đặc biệt của người Trung Hoa

Trong mâm cỗ 3 miền truyền thống trước đây, thường không có món thịt bò. Sau này, khoảng đầu thế kỷ 20, khi ảnh hưởng phương Tây tràn vào, thì các món ăn được chế biến từ thịt bò mới được phổ biến. Và trong mâm cỗ Tết ngày nay, bên cạnh những món ăn truyền thống thì có thêm những món ăn mới bổ sung, tiếp thu cách thức chế biến của nhiều nước trên thế giới như món thịt nấu rượu chát, ca ri ,ra gu,...

Nhìn chung mâm cỗ ngày Tết của 3 miền có một vài điểm khác biệt tùy theo địa phương. Nhưng đặc điểm căn bản mà miền nào cũng phải có trong mâm cỗ là cơm và xôi, đặc biệt là bánh chưng,bánh tét ăn kèm với các loại dưa muối đặc trưng của từng miền là loại bánh Tết của người Việt Nam, mặc dù hình thức và ý nghĩa khác nhau, như bánh chưng tượng trưng cho **Đất** là âm, bánh tét khi cắt lát ra từng khoanh tròn tượng trưng cho **Trời** là dương nhưng nguyên vật liệu gần như không có gì khác biệt. Đó là đặc điểm chung nhất phản ánh bản sắc văn hóa, lịch sử, địa lý... của một đất nước có nền văn minh lúa nước như chúng ta.

Hồ Thị Hoàng Anh

MÂM CỖ NGÀY TẾT

Mâm cỗ Tết Việt Nam đã phản ảnh văn hoá , lịch sử , địa lý của Việt Nam. Từ một nền văn hoá lúa nước, lịch sử nam tiến khẩn hoang nhất là với đặc sản của núi rừng, sông ,biển ở đâu cũng sẵn có, ảnh hưởng văn hoá Trung Hoa và Ấn Độ, một không gian chạy dài từ gần Bắc chí tuyến đến chí cách xích đạo có hơn 8 vĩ độ, đã ảnh hưởng đến mâm cỗ Tết ba miền.

Trước hết Tết nguyên đán phát xuất từ Trung Hoa, song ăn Tết thì lại rất Việt Nam. Tết nguyên đán là khởi đầu một vận hội mới của gia đình, cộng đồng và cả dân tộc , quê hương đất nước nữa. Gia đình nào từ ngày 30 Tết cũng cúng Tất niên , mời Ông bà cha mẹ về cùng ăn Tết để tưởng nhớ công ơn , song cũng để phù hộ cho con cháu làm ăn phát tài bằng năm bằng mười năm ngoái.



Đối với người còn sống thì mừng một Tết cha, mừng ba Tết thầy. Vì ngày Tết nghỉ ngơi, xưa kia không họp chợ, hàng quán không như ngày nay , nên các món ăn ngày tết thường làm các loại để lâu bằng nhiều cách thức bảo quản khác nhau như bằng nhiệt, nấu chín gói kín, phơi nắng khô, sấy khô, nướng bằng đường, bằng lên men, bằng thắm thấu...

Nhà nghèo đến mấy cũng sắm sửa mâm cỗ Tết thịnh soạn. Tùy miền do thổ ngơi khí hậu, ảnh hưởng khác nhau có sự khác biệt, song chung nhất , ở đâu cũng có bánh chưng hay bánh tét. Ở miền Bắc thì hầu hết chỉ có bánh chưng. Vào miền Trung vừa cúng bánh chưng và bánh tét. Đến Miền Nam thì hầu hết bánh tét trừ nơi nào có người Miền Bắc sinh sống. Ngoài bánh chưng thì mỗi miền còn nhiều loại bánh như Miền Bắc có bánh tẻ hay bánh lá răng bừa. Miền Trung có bánh Tổ (Quảng), bánh lá , bánh ít... Miền Nam bánh ít. Đó là chưa kể các loại mứt

Ở đâu cũng có loại dưa muối ăn với thịt nhất là thịt mỡ. “Thịt mỡ dưa hành, câu đối đỏ. Nêu cao tràng pháo, bánh chưng xanh”. Miền Bắc thì có dưa hành muối. Miền Trung có dưa món, Miền Nam có dưa chua (dưa giá) hay các đồ chua, củ kiệu.

Ở đâu cũng có 4 món truyền thống: giò, nem, ninh, mọc. Giò thì đủ loại thịt lợn hay heo (nạc, thủ hay mỡ), bò, gà. Có nhà làm đến gần 10 loại giò. Miền Trung giò thêm nhiều gia vị như tỏi, ớt, tiêu... Nem thì Miền Bắc có nem chua, nem chạo (ăn liền). Miền Trung, Miền Nam hương vị có khác, hoặc thêm đường, tỏi, ớt và các chất khác nhau. Ninh là loại nấu hầm rất phong phú. Song ba miền đều có món ninh măng. Ở Bắc dùng măng khô lưỡi lợn. Trung cũng dùng măng khô song có khác. Miền Nam thì hay dùng măng tươi (tre). Mọc là loại nấu thịt nạc giã (giò sống) viên tròn trộn với bì lợn, nước dùng nấu bằng xương lợn, có hành lá. Miền Trung cải biên thành loại nấu miến. Miền Nam cải biên thành loại nấu khổ qua nhồi thịt... Cũng phải nói thêm Miền Bắc có nhiều món nấu rất phong phú như vây, bóng, mực... Thường từ bốn bát hay tám bát nấu.

Cũng phải thêm món kho cũng để lâu trong ngày tết. Nếu từ Huế trở ra thì kho thịt đông. Huế thường kho thịt đông có lẫn thịt gà nhất là chân gà để kết dính. Miền Nam thường kho tàu (thịt heo, trứng với nước dừa).

Ngoài 4 loại món truyền thống, tùy theo gia đình và địa phương còn có những món ăn khác, rất phong phú như nướng nhất là Miền Bắc cá nướng, tát ao (tát cạn phơi đáy áo) có nhiều cá nuôi như cá mè. Các loại cuộn, cuốn như cuộn hành, cuốn diếp bông ở Bắc hay cuốn diếp ở Trung, cuốn thịt heo luộc ở Miền Nam, Các loại nộm, gỏi như nộm rau cần giá ở Miền Bắc; gỏi ngó sen, hay gỏi bao tử ở Miền Trung và Miền Nam. Riêng Miền Bắc bao giờ cũng có đĩa thịt gà luộc, lá chanh. Ở Huế, Nam hay có đĩa thịt phay luộc. Riêng Huế thường có loại nấu chay, bánh in...

Phía Nam từ Quảng Trị trở vào Nam ngày tết còn có đĩa hạt dưa, sau này thêm hạt bí. Loại dưa này không ăn trái mà chỉ lấy hạt mà thôi.

Bàn thờ ngày tết còn chưng trái cây. Miền Bắc, Miền Trung, trời lạnh không nhiều loại trái cây, thường không chưng ngũ quả như Miền Nam.. Những quả cứng như chuối (xứ), bưởi (bông), cam, quýt. Ở Miền Nam cúng cả trái thơm, dưa, đu đủ, xoài. Gần đây có cả thanh long...

Nói chung thì như thế, song mỗi thời, mỗi nhà tùy theo hoàn cảnh mà sửa soạn mâm cơm cúng Tổ tiên. Song chỉ cúng cơm chứ không cúng cháo. Cúng cháo chỉ dành cúng các cô hồn ngày rằm tháng 7, lễ vu lan mà thôi. Cúng xôi hay cơm nếp là quý nhất, trang trọng nhất. Chỉ cần mâm xôi con gà là đủ lễ, ngay cả cúng cả họ hay cúng thần cũng thế. Cúng lớn thì mới cúng tam sinh (lợn, dê, bò hay trâu). Lợn (heo) và gà thì luôn luôn luộc. Trong khi với người Hoa thì luôn quay. Song bò với dê thì luôn thui hay nướng.

Cúng ngày ba mươi tháng chạp là ngày rước ông bà ông vải về ăn Tết, ngày mừng ba thì cúng hoá vàng để tiễn ông bà ông vải. Hai ngày trên là hai ngày chính cúng cỗ to hơn cả. Còn những buổi còn lại thì tùy theo từng nhà. Ngoài ra còn cúng giao thừa. Tết còn là dịp đoàn tụ gia đình. Làm ăn ở xa rồi đến Tết cũng cố về quê ăn Tết. Chính vì vậy mà đến bây giờ đến dịp tết, vấn đề mua vé tàu là vấn đề khó khăn.

Trong 3 ngày Tết, người ta còn đi chúc Tết, mừng tuổi nhau. Đi đến nhà ai, đều mời ăn lấy khước hay lấy hên. Mời mà không ăn thì cả đôi bên đều xui. Với người thân, khách quý, thường mời ăn cỗ Tết. Còn bình thường thì chỉ mời bánh mứt, cùng lắm là bánh chưng, bánh tét. Nên thường nhà nào cũng nấu nhiều bánh như bánh chưng, bánh tét hay thêm bánh lá, bánh trôi nước hay còn gọi bánh trôi, bánh ít, bánh rán...

Sau 3 ngày Tết ở nhà rồi tiếp tục đến hội làng hay hội du xuân. Mừng bẩy mớ hạ nêu, hết Tết. Trong những ngày hội làng thì cửa đình là nơi có tổ chức các trò chơi từ đánh đu, hội vật... và bán các hàng quà như bánh xèo, bánh đúc, bún riêu... Không còn cỗ cúng, người ta đi ăn quà.

Mỗi địa phương, mỗi sắc tộc và kể cả từng tôn giáo cũng có sự khác biệt. Song tiêu biểu cho ba miền, thường có mâm cỗ tết sau đây:



Ba mâm cỗ Tết Bắc Trung Nam tại Hội Chợ Tết Phú Thọ (TPHCM) năm 2008

1. Mâm cỗ Tết Bắc (Hà Nội)

- 1/ Bánh chưng 1 cái
 - 2/ 1 đĩa dưa hành
 - 3/ 1 đĩa giò nạc
 - 4/ 1 đĩa giò thủ
 - 5/ 1 đĩa hành cuốn
 - 6/ 1 đĩa nem
 - 7/ 1 đĩa chả trứng túi
 - 9/ 1 đĩa nộm rau cần hay đĩa cá mè nướng
 - 10/ 1 bát ninh măng (măng lười lợn)
 - 11/ 1 bát mọc
- Cơm 3 chén



2. Mâm cỗ Tết Trung (Huế) :

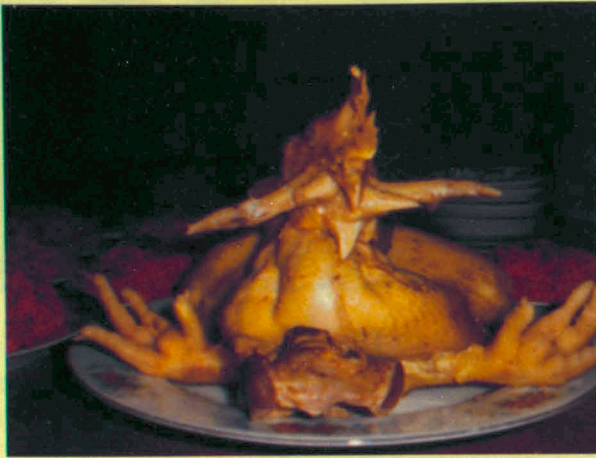
- 1/ Bánh chưng 1 cái , Bánh tét 1 cái
 - 2/ 1 đĩa dưa món, củ kiệu hay tai heo hầm giấm hoặc bò hầm măng, thịt heo ngâm nước mắm
 - 3/ 1 đĩa giò lụa Huế
 - 4/ 1 đĩa thịt đông hay 1 đĩa tôm thịt rim
 - 5/ 1 đĩa gà bóp rau răm
 - 6/ 1 đĩa nem
 - 7/ 1 đĩa chả Huế hay Tré
 - 9/ 1 đĩa thịt heo luộc thái phay , giá chua
 - 10/ 1 bát ninh măng khô
 - 11/ 1 bát miến Huế
 - 12/ 1 khúc cá chiên hay đĩa ram
- Cơm 3 chén với và 1 chén cơm rột



3. Mâm cỗ Nam Bộ (Sài Gòn):

- 1/ Bánh Tét 1 cái
 - 2/ 1 đĩa dưa giá , củ kiệu
 - 3/ 1 đĩa thịt heo luộc
 - 4/ 1 đĩa thịt kho tàu
 - 5/ 1 đĩa gỏi cuốn
 - 6/ 1 đĩa nem
 - 7/ 1 đĩa chả giò
 - 8/ 1 đĩa gỏi tôm thịt
 - 9/ 1 bát nấu măng tươi (tre)
 - 10/ 1 bát nấu khổ qua nhồi thịt
- Cơm 3 chén

MÂM CỒ CÚNG THẦN & CỒ GIỖ



Gà luộc cúng

Miền Bắc thường xôi trắng, thủ lợn luộc, xôi chân giò luộc, xôi gà luộc, xôi nải quả (chuối, hồng, vải, nhãn, na). Không cúng vịt, ngan, ngỗng, chim. Gà phải là gà trống luộc để cả con trên mâm xôi hoặc trên đĩa xôi to đặt ở giữa mâm. Gà luộc rất công phu, uốn hình gà trước khi luộc theo tư thế “phượng hoàng cất cánh” hoặc “phủ phục cân phương”, không để nước luộc ngập cả con mà để nước sấm sấp, luôn múc nước sôi rưới liên tục lên đầu, lưng gà cho đến vừa chín tới, không để gà nứt da.

Xôi trắng cúng Thánh cúng Thần

Xôi gạo, xôi đỗ cưỡi anh cưỡi nàng

Cỗ cúng thường được chia, cỗ ăn cỗ dựa mang về. “Một miếng việc làng bằng một sàng xó bếp”. Thủ lợn, nòng (cổ) và tộ (thịt ngực) luôn để cho người cấp bậc cao nhất. Thường nhiều làng truyền thống trọng sĩ hơn trọng tước hoặc có làng trọng khoa cử. Người già hay khoa cử đều có cỗ dựa, từ một người, một cỗ; hai người một cỗ hoặc ba người một cỗ còn đồng niên từ 70 trở xuống, bình thường bốn người một cỗ. Cỗ ăn cũng theo cấp bậc song trong ngày cúng tế hay họp việc làng thì thường có bốn món xương xáo, nạc rang, mỡ luộc, lòng và nước suýt (xáo) rồi rau ghém như rau chuối trộn với lá tía tô hoặc rau diếp trộn rau mùi (ngò). Cơm rượu thì không hạn chế, phải chu tất.

Cỗ cúng Phật ở chùa ngoài hương hoa (mẫu đơn, cúc thọ, sồi, hồng huệ) là xôi (oản), chuối (tiêu). Oản làm bằng gạo nếp hay bột nếp, dùng khuôn gỗ đổ đầy xôi nóng, lèn thật kỹ rồi đổ ra những đài lá mít hay lá chuối xén bằng với đế phẩm oản. Loại oản bột nếp làm bằng gạo nếp thượng hảo hạng vừa thơm của gạo vừa thơm của hoa bưởi, được gói giấy bóng kính, trang kim rất đẹp. Ngoài ra còn cúng các món ăn chay như, giò, chả bằng đậu, đậu phụ rán hoặc các món rán, xào, nướng, nấu chay...

Miền Trung, Nam cúng Thần, Phật có hơi khác từ hương hoa, quả, nhất là ngũ quả, bánh trái. Song cúng Thần nói chung vẫn giữ truyền thống xôi thịt, xôi trắng và heo luộc. Ở Nam Bộ thường thích cúng heo quay, bánh hỏi. Còn tiểu thừa lại không cúng cỗ chỉ hương hoa mà thôi.

Ăn cỗ cúng Thần, Phật người ta gọi là hưởng lộc Thánh, lộc Phật, lấy khước, lấy may...

Cúng gia tiên nhất là cha mẹ thì cỗ bàn rất phong phú, đa dạng tùy theo hoàn cảnh giàu nghèo hay địa phương khác nhau.

Cỗ giỗ theo truyền thống có khác với cỗ Tết ở điểm cơ bản là cỗ tết phải có những món ăn mang tính tết như bánh chưng, bánh tét, những món để lâu vì chợ búa nghỉ Tết một thời gian như các loại giò nem, chả, cá nướng, măng miến, bún thang, thịt kho đông, kho tàu... Ngoài ra cỗ giỗ là cỗ hiếu khác với cỗ hỉ, cỗ đám cưới hay mừng thọ, sinh nhật. Cũng lại tùy theo hoàn cảnh mỗi nhà và nhất là cúng những món ăn nào cha mẹ ông bà xưa hồi sinh tiền ưa thích để tưởng nhớ đến người xưa.

Cỗ giỗ ở Miền Bắc tiêu biểu là cỗ Kinh Bắc (Bắc Ninh)- Thăng Long- Hà Nội, Ninh Bình- Nam Định theo truyền thống ngoài xôi, thường xôi trắng còn có xôi đậu xanh, xôi xéo, xôi vò, cơm nếp, song không có xôi đậu đen cùng bánh trái. Thế nào cũng có món gà luộc. Các loại ninh, mọc, các loại giò như giò lụa (nạc), giò mỡ, giò hoa, giò thủ, giò bò, giò gà; các loại nem, chạo lợn, nem dê cùng các loại chả... Cá rán, cá nấu thì đặc biệt cá nước ngọt như chép, mè, trôi, trắm, lươn, và cá nước mặn đặc biệt cá chim, cá thu, lạch...



Cỗ cỗ Miền Trung tiêu biểu là cỗ Huế, Quảng Nam, Nghệ Tĩnh. Cỗ Huế (gồm Quảng Trị, Quảng Bình) chịu ảnh hưởng của cỗ Nghệ Tĩnh và người Chăm đồng thời ảnh hưởng tới cỗ xứ Quảng và Nam Bộ. Khi Huế trở thành kinh đô của nước Việt Nam thống nhất dưới triều Nguyễn thì Huế trở thành nơi tập trung của ngon vật lạ của cả nước ở cung đình cũng như ở nhà các quan lớn trong triều và nhiều món từ Bắc đến Nam cũng đến Huế và cũng từ Huế ảnh hưởng ra khắp nơi.

Cỗ Huế rất nhiều món tinh tế mang bản sắc Huế từ sản vật Huế, cách nấu nếm, với nhiều loại muối, sả, ớt, nhiều loại nước chấm, nước mắm tra nôi cũng rất ngon, trong đó mắm ruốc chủ đạo. Có khi tới trăm món, mỗi món đựng đĩa rất nhỏ, xếp tầng thành mâm cao cỗ đầy. Cũng như Miền Bắc, không cúng những thứ bình dân có tính cách quà như bún riêu, bún ốc, bún bò, hủ tiếu, phở... trừ phi những món được những người thân vốn hồi sinh tiền rất ưa thích.

Cỗ Huế Nam Bộ rất đa dạng, tiêu biểu nhất là tại Sài Gòn, tùy theo gia đình gốc Bắc hay Trung sẽ theo quê gốc gác của họ. Như vùng Củ Chi gốc Miền Trung cỗ Huế gồm nhiều món đựng trong nhiều đĩa, bát nhỏ. Ở Bà Điểm (Hóc Môn) ít món hơn, dọn từng món kiểu Tây. Cỗ to thường mổ heo hay bò kéo dài 3 ngày gồm lễ tiên thường, ngày giỗ chính, ngày hậu thường. Heo thì món thịt heo bóp thấu, lòng luộc, xào, nấu măng... Nhà nghèo mấy cũng có mâm cơm với ít thịt, cá, rau, trứng. Cỗ Huế thường cúng thêm một vài món mà người quá cố thích rất dân dã. Đặc biệt trong ngày giỗ, rượu đế được uống rất nhiều.

Chính cỗ Huế... khiến sản sinh nhiều đầu bếp gia đình giỏi, đã khiến ẩm thực Việt Nam phát triển tràn lan khắp mọi nơi ở trong nước và ngoài nước.

Hãn Nguyên Nguyễn Nhã

TIỆC CƯỚI VIỆT NAM & TIỆC ĐÃI QUỐC KHÁCH VIỆT NAM

Sau hơn 100 năm Pháp thuộc và chiến tranh với sự ra đời các đô thị, phong tục tập quán quan hôn tang tế trong đó có tiệc đám cưới, tiệc đãi quốc khách của người Việt Nam đã có nhiều biến đổi.

Trước năm 1975, hầu như tại các đô thị lớn chỉ có những nhà hàng lớn Tây hay Tàu và các đầu bếp được đào tạo bài bản trường lớp hầu như theo bếp Tây hay Tàu.

Sau 1975 các món ăn Việt bắt đầu lên ngôi, xuất hiện tại các nhà hàng lớn tại Việt Nam và nhiều nhà hàng Việt Nam xuất hiện nhiều nơi trên thế giới nhất là tại các nơi có đông cư dân người Việt sinh sống.

Người ta không thấy làm lạ hiện nay tiệc cưới Việt Nam cũng như tiệc đãi quốc khách Việt Nam hiện chịu ảnh hưởng ẩm thực Tây và Tàu. Sự giao lưu với các nền ẩm thực khác làm phong phú hơn, đa dạng hơn cho ẩm thực Việt Nam. Song vì tiệc cưới và tiệc đãi quốc khách mang tính quốc tế cũng như thể hiện ý thức tự hào dân tộc, nhất là tiệc cưới lại rất ít món, trong vòng mười món. Nên không khéo đã làm mất đi cái hay của ẩm thực Việt Nam.

Vì thế việc quan tâm đến tiêu chí, mang tính nguyên tắc xác định tiệc cưới, tiệc đãi quốc khách Việt Nam là điều hết sức quan trọng để phát triển nền ẩm thực Việt Nam vốn có bề dày lịch sử truyền thống song do hoàn cảnh lịch sử bị ngoại thuộc làm mất đi những nét độc đáo vốn có của nền ẩm thực Việt Nam.

TIỆC CƯỚI VIỆT NAM NHỮNG TIÊU CHÍ TIỆC CƯỚI VIỆT NAM

Tiệc cưới Việt Nam không phải tiệc cưới Tây hay Tàu, nên phải có sắc thái Việt.

Đã là người Việt Nam thì những tiệc bình thường, thích các món ăn Tây, Tàu, tha hồ đặt các món ăn cho tiệc ấy. Song tiệc cưới là tiệc mang tính phong tục Việt Nam, thì khi đất nước hiện nay đã được độc lập, người Việt với ý thức công dân của mình không thể không tuân thủ những tiêu chí mang sắc thái Việt.

Một là nghi thức của buổi tiệc cưới phải khác với nghi thức buổi lễ cưới. Không thể coi là Lễ Thành Hôn mà chỉ có thể trang trí chủ đề là *Tiệc cưới* hoặc *Tiệc mừng Lễ Thành Hôn*... Nghi thức lễ cưới cũng như tiệc cưới trong đó cách xưng hô là theo phong tục gia đình, nên phải coi trọng vai vế các bậc trưởng, thượng của hai gia đình cùng hai họ nhà trai cũng như nhà gái rồi mới tới quan khách. Vd: "*Kính thưa Quý Cụ, Quý Ông Quý Bà, bà con hai họ cùng Quý vị khách quý*". Nên giới thiệu những bậc trưởng thượng của hai họ để cô dâu chú rể và hai họ và khách được biết. Có thể bắt đầu bằng nghi thức rước cô dâu chú rể có nhạc dân tộc, nổ bóng bóng, rước đèn món khai vị...

Hai là lễ phục đám cưới kể cả tiệc cưới phải ăn bận theo lễ phục Việt Nam, nữ áo dài, nam nếu không mặc được áo dài truyền thống thì cũng mặc loại áo bà ba được cách tân.

Ba là nếu không sử dụng được nhạc, múa dân tộc thì thôi, không nên dùng nhạc múa không phải dân tộc.

Bốn là bánh và rượu dùng khai tiệc cưới nên dùng bánh và rượu Việt, còn không thì thôi. Bánh có thể là bánh phu thê hay bánh hoa hồng làm từ bột gạo, được đặt làm với kích thước lớn. Rượu Việt rất nhiều loại từ rượu trắng, rượu cần, rượu bách

nhật hay các rượu thuốc, rượu trái cây...

Năm là dùng bát, đũa, thìa và các món ăn được bày nhiều (không cần tất cả) để cho mọi người lựa chọn hoặc không ăn hoặc ăn ít, ăn nhiều, như đợt các món ăn chơi từ 4 đến 8 món, đợt các món ăn chính từ 2 đến 4 món, Đợt món ăn tráng miệng..

Sáu là các món ăn (thực đơn) phải theo thực đơn hương vị Việt, dùng nước mắm để tra và chấm, dùng bột gạo chứ không dùng bột mì.

THỰC ĐƠN TIỆC CƯỚI VIỆT NAM

Cỗ bàn đám cưới ở thôn quê Việt Nam thường do các đầu bếp nghiệp dư trong gia đình, tộc họ đảm trách. Cũng có nơi do một nhóm chuyên môn nấu thuê. Thường người ta mổ lợn (heo), có khi mổ bò làm tiệc đám cưới. Những món ăn chủ yếu từ thịt heo hay bò, có thể thêm dê, gà, vịt.

Tại Nam Bộ, tùy theo từng vùng có di dân từ Miền Trung như Huế, Quảng hay Miền Bắc sẽ nấu theo cách nấu từ những quê gốc của họ. Như ở Củ Chi có nơi cỗ đám cưới rất nhiều món, song vùng Bà Điểm, Hóc Môn gần Sài Gòn lại ít món như đám cưới ở Sài Gòn. Ở Nam Bộ còn có tục nhóm họ ở nhà gái trước một ngày. Ở quê ai đến trước cứ đủ thời hay bàn là ăn trong suốt cả ngày.

Tùy theo từng vùng miền có thể chọn:

1. Các món ăn khai vị (ăn giặm):

+ 1 món canh như: Súp bắp hoặc lòng thả, canh hoa lý (nước xương, giò sống)
+ 1 món gỏi hay nộm như gỏi ngó sen, gỏi bưởi, gỏi bông bông, gỏi cổ hũ dứa, gỏi sứa, gỏi tôm thịt dưa leo, gỏi gà bắp cải hay nộm rau cần, nộm rau muống rau giá... và bánh phồng tôm hay bánh đa

+ 1 món cuốn, cuộn như gỏi cuốn (cuốn tôm thịt), cuốn nem chua (cắt khâu mía), cuốn diếp, hành cuộn...

+ 2 chả như : chả giò, chả bông bí, chả trứng túi, chả ngô non, chả đùm, cá viên chiên, chả sừng xông, bò lá lốt...

+ 1 chạo như chạo tôm..

+ 1 món nem như nem Phùng, nem Huế, tré, nem Ninh hòa, nem Lai Vung...

+ 1 món giò chả như chả lụa, chả quế, chả đẫy, chả Huế, hay nem nướng ăn với xôi gấc, xôi vùi.....

Công thức chả đẫy (trứng túi) làng Vẽ

+Nguyên liệu:

- 300g tôm bóc vỏ
- 300g thịt nạc dăm
- 300g hành tây
- 300g nấm hương
- 9 trứng vịt
- ½ củ cà rốt
- Gia vị: tiêu, nước mắm, hành tỏi

+Yêu cầu thành phẩm và đặc điểm Việt Nam:

- Nhân vừa ăn
- Trứng trắng vàng đều, không bị bể
- Túi trứng tùm lại đều không bị bể, có mùi thơm

+ Cách làm:

- Tôm xào, thịt trứng sơ, cà rốt, hành, nấm tất cả xắt hạt lựu
- Chảo để nóng, cho dầu ăn, hành tỏi băm nhuyễn vào phi cho thơm. Cho tôm, thịt, hành tây, nấm hương vào xào chín, nêm vừa ăn.

-Hột vịt tráng mỏng từng lớp, cho nhân đã xào vào, gấp cuộn lại, dùng đũa túm phần nhân, phần trứng mỏng xòe ra như miệng túi.

(theo DS. Phạm Văn Loan)

2. Các món chính:



Hoa Lý



Gỏi Bông Bông



Chả đẫy (trứng túi) làng Vẽ



Gà Hấp Xé Phay

+ 2 món hấp, luộc như: gà hấp muối hoặc gà hấp xé phay (gà đi bộ) lá chanh, chấm muối (rang) tiêu chanh Hoặc cá lóc nhồi thịt...

+ 2 món nướng ,rán, chiên quay như: gà nướng xôi phồng, cá tai tượng chiên phồng, cá diêu hồng rán, Hoặc chim cút quay, bồ câu quay...

+ 1 món nấu như lẩu hải sản, lẩu mắm, cá nhúng, cá ám, thuôn bắp bò,... ăn với bún, cơm hấp lá sen, cơm An định (Huế

3. Các món tráng miệng:

+ Bánh như bánh tinh bột đậu xanh, bánh phu thê, bánh gai, bánh cốm, chè ngô non, chè hạt sen...

Công thức chè ngô non

+Nguyên liệu:

- 200g bắp non bào mỏng
- 400g đường cát trắng
- 800g nước

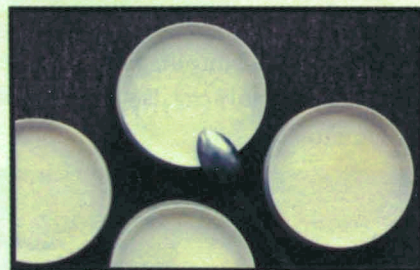
+Yêu cầu thành phẩm và đặc điểm Việt Nam:

- Chè chín màu trắng đục, không lợn cợn, sền sệt
- Có mùi thơm của bắp non.

+ Cách làm:

- Bắp non bào mỏng, xay nhuyễn, lọc lấy nước bột bỏ bã.
- Nước bắp quậy đều, nấu chín mới bỏ đường vào, với lửa nhỏ, quậy đều tay.
- + Trái cây như bưởi, xoài, nhãn, măng cụt, chôm chôm..

(Theo DS Phạm Vân Loan)



Chè ngô non

TIỆC ĐÃI QUỐC KHÁCH

TIÊU CHÍ TIỆC ĐÃI QUỐC KHÁCH VIỆT NAM

Một là tiệc đãi quốc khách là thể hiện quốc thể, nên phải thể hiện đậm nét bản sắc dân tộc khi đất nước đã hoàn toàn độc lập.

Hai là tiệc đãi quốc khách cũng phải theo nghi thức quốc tế, nhất là phải tôn trọng những yêu cầu về nghi thức ẩm thực của quốc gia bạn như các yêu cầu nghiêm ngặt của các nước theo Hồi giáo.

Ba là tùy theo cấp bậc từ nguyên thủ quốc gia cho đến các đoàn ngoại giao, tiệc đãi quốc khách sẽ có thực đơn khác nhau từ 15- 18 món đến bội số của 15 hay 18 món. Số 15 dành cho người đứng đầu là nam còn số 18 là dành cho người đứng đầu là nữ . Nếu những người đứng đầu gồm cả nam lẫn nữ thì còn số cộng của 15+18= 33. Số 15 là số lẻ, dương , 15 cánh của ngôi sao ở trống đồng Cổ Loa hay 15 bộ thời Văn Lang. 18 là số chẵn, cũng là bội số của số lẻ, số 9, thuộc 18 đời vua Hùng thời dựng nước. Tất cả các con số trên đều mang ý nghĩa giữ gìn bản sắc riêng dân tộc của người Việt Nam.

Bốn là thực đơn ngoài những món ăn, thức uống mang tính giới thiệu gồm của ngon vật lạ , sơn hào hải vị của nước Việt Nam, còn một số món ăn, thức uống mà người đứng đầu quốc khách thường ưa thích bao gồm món ăn, thức uống Việt và cả món ăn, thức uống của nước của họ.

Năm là ngoài đĩa bát của Việt Nam (được sản xuất trong nước) còn có các dụng cụ ăn của nước bạn, nếu các vị quốc khách cần đến.

THỰC ĐƠN TIỆC ĐÃI QUỐC KHÁCH VIỆT NAM

Nam quốc khách (từ 15, 35, 45, 65, 75, 95, 105, 125, 135, 155 ...món)



Gỏi Thanh trà

1. Các món ăn khai vị (ăn giặm, ăn chơi, ăn nếm):

Từ 3, 7, 13, 31, 33, 53, 59, 79, 73, 93... (chọn trong các món dưới đây)

+ Các món gỏi, cuốn, cuộn, bốp thẩu, tái, hấp, nướng ba miền như: Gỏi rau tiến vua, gỏi bưởi, gỏi ngô sen, gỏi sữa, gỏi gà bắp cải, gỏi gà tôm cua, gỏi dưa leo-cà rốt, gỏi dạ dày, gỏi cổ hũ dừa ,gỏi bồn bồn, gỏi sấu đầu (An Giang), khô bò, gỏi cá lóc chín, gỏi cá lóc sống, nộm rau câu, nộm su su., nộm đu đủ, nộm khổ qua, nộm măng chua, gỏi cóc, gỏi lươn chiên, nộm thập cẩm, gỏi Huế, gỏi vả, gỏi mít, nộm thanh trà mực khô, gỏi cá chình, gỏi cá diếc, gỏi cá mai, don, nộm hến; nộm hoa chuối khế, nộm rau cần, nộm rau muống rau giá...

Gỏi cuốn, Cuốn diếp, cuốn diếp bông, cuốn hành, , cuộn nem chua, bì cuốn, bò bía, cuộn tôm, cuộn trứng cà chua, cuộn trứng tôm thịt...

Bóp thẩu bò (Huế), bóp thẩu heo (Bà Điểm), bóp thẩu dê, tái bò (bê thui) (Bắc mắm gừng, Nam mắm nêm, chuối , khế xanh), tái dê...

Hấp cà tím, hấp bí ngô, , hấp trai, hấp hến Giàng (Thanh Hóa), hấp nghêu, sò, ốc , cua, ghe, hấp (ủi) lươn (Thanh Hóa), ...

Bánh cuốn nhân thịt, bánh ướt thịt nướng...

+Các món giò chả, nem, chạo ba miền như:

Giò lợn nạc (giò lụa), giò mỡ, giò thủ, giò hoa, giò gan, giò bò, giò gà, giò ốc, giò nây, giò quả đào, giò quả quýt, giò đậu xanh (chay)...

Chả giò, óc đậu, chả cua, chả tôm (Bắc, Huế), chả mực, chả chim, chả cá rán (cá lăng, cá basa, cá bông lau),, chả cá chiên (lành canh, chả cá lóc), chả bò nướng vỉ, chả xương (bò), chả lươn, chả ba ba, chả trai, chả nghêu đút lò, chà đùm, chả Huế, chả khối (Huế), chả bông bí, ram Huế, chả rươi, chả quế, chả chìa, chả quất, chả quýt, chả cốm, chả ốc hấp, chả thịt lợn băm (bún chả), chả trứng túi (chả đẫy), chả áp chảo (lợn), chả cua, chả ngô non, chả giò chay...

Óc đậu



Ốc đậu

Bí Tần

Chạo tôm, chạo lợn, chạo bò, chạo dê,

Nem chua Lai Vung, nem cá cơm (Cần Thơ) , nem chua Thủ đức, nem chua Huế, nem công, tré, nem bò, nem lợn Huế, nem bò lợn, nem chua Thanh Hóa, nem chua Chợ Huyện, Nem chua Ninh Hòa, Nem chua Phùng, nem chua Yên Mô, nem cùi bươi (chay)...

+ Các món nấu ba miền như:

Canh cá An Giang, canh cá Kiên Giang, cháo bắp, canh nấm, canh hải sâm, canh vây, vi cá; lòng thả, nấu gân nai, nấu yến sào, cháo tôm cua, nấu bắp ngô non, canh hoa lý giò sống,....

+ Các món nướng ba miền như

Nướng: sườn nướng , tôm sú nướng, chuối nướng, khoai lang nướng, bò cuốn lá lốt, bò nướng lá cách, gà nướng lá chanh,

+ Các món rang như:

Cua rang me, rạm rang me,

2. Các món chính (ăn no):

Từ 7, 15, 15, 15, 14, 21, 21, 23, 25, 25 (chọn trong các món dưới đây)

+ Các món hấp, tần luộc ba miền như:

Gà hấp muối, vịt ghém, gà , vịt tần, ba ba bẻ thái miếng, cá lóc nhồi thịt, cải bắp nhồi thịt, tôm càng hấp, cua bể hấp, gà luộc xé phay, cá diêu hồng, cá chẻm, bí ngô tần, đậu phụ nhồi thịt.....

Công thức bí ngô tần

+Nguyên liệu:

- 1 trái bí ngô độ 1kg5
- 100g thịt nạc dăm
- 100g tôm bóc vỏ- 100g thịt cua rìa

- 5 tai nấm hương, 3 tai nấm mèo
- 1 xâu hạt sen

+Yêu cầu thành phẩm và đặc điểm Việt Nam:

- Thực phẩm chín đều bên trong
- Trái bí chín không nát
- Thơm dậy mùi cua, tôm, thịt, bí ngô quyện vào nhau.

+ Cách làm:

- Bí mua về rửa sạch. Dùng dao mũi nhọn, tĩa xéo phần đầu có cuống làm nắp. Phần bí còn lại làm thố đựng, móc hết ruột rửa sạch.
- Thịt băm nhuyễn, tôm xào sơ, nấm hương, nấm mèo ngâm nở, rửa sạch thái hạt lựu.
- Hạt sen luộc chín, trộn chung lại nêm nếm gia vị, cho vào ruột bí, đậy nắp lại. Đem hấp chín, xăm thấy vỏ bí mềm là được.

(Theo DS Phạm Văn Loan)

+ Các món tái ba miền:

Tái bê, ghé thui mắm nêm chuối khế, tái bê, bò nhúng dấm, ghé thui chấm mắm gừng, Tái thịt heo gỏi, tái dê gỏi...

+ Các món quay chiên hay rán ba miền (Miền Nam ăn với bánh hời, + Miền bắc và Trung ăn với xôi như xôi gấc, xôi xéo, xôi vò...như:

Heo sữa quay, chim cú, chim cu, chim bồ câu, gà, vịt, ngỗng quay, công quay

Cá chép, cá tai tượng chiên sù, đậu phụ nhồi thịt chiên, , phở xào mềm giòn thịt bò, gà, thịt lợn, tim gan

+ Các món nướng ba miền:

Cá lóc nướng trui, gà nướng đất sét, gà nhồi thịt nướng, cá trê nướng, bò nướng lá lốt, bò nướng vỉ bánh hời,

Gà nướng lá chanh xôi phồng

+ Các món xào ba miền (Miền Bắc mặn, miền Trung (Huế) chua ngọt cay cay, miền Nam chua ngọt):

Miến xào cua hay tôm, miến xào lươn, ếch, sả ớt xào lươn,

Dứa xào thịt bò , xu hào hay xu xu xào thịt bò hay tôm thịt, rau cần xào thịt bò, rau muống xào thịt bò, cần tỏi xào cá (lóc), rau muống, rau bí xào tỏi, khổ qua xào trứng, củ cải xào trứng, rau bó xôi, cải bắp xào tôm thịt, mướp hương , nấm hương xào thịt gà, ếch, bầu xào tôm thịt, bí đỏ xào tôm thịt, cà xào thịt, cà chua, cà tím xào thịt, măng chua xào tôm thịt hay vịt, phở xào mềm, giòn, bò hay gà hay ,tim gan ,tôm xào thập cẩm, chân giò, lươn, ếch xào lăn.



Bò câu quay



Gà nướng xôi bông



Cơm bát bửu



Cá chép

+ Các món ninh hầm, nấu

Măng tươi ninh gà, măng tươi ninh vịt, măng tươi ninh gà ngỗng, măng tươi ninh ngỗng, măng tươi ninh dê...

Măng khô ninh gà, Măng khô ninh vịt, ngan, măng khô ninh ngỗng, măng khô ninh dê..

Gà, vịt rút xương hầm, gà tần hải sâm, gà, vịt tiềm, tần bóng, gà, vịt tần vây, gà tần ngũ quả

Vịt nấu cam, giò heo nấu giả cầy, chim tần, cháo cá ám, cá nhúng, lẩu hải sản, lẩu thập cẩm, lẩu dê...



Dưa hấu



Bò bóp thầu



Miến xào lươn

+ Các món cơm

Cơm rang gà xé, Cơm hấp lá sen, cơm Huế (An định, Âm phủ), cơm hến
Cơm trắng canh chua; cơm trắng, canh cua (rau đay, mùng tơi, rau nhút, mướp hương)

3. Các món tráng miệng:

Từ 5, 13, 17, 19, 21, 21, 23, 27, 37 (chọn trong các món dưới đây)

+ Bưởi : Đoan Hùng (Phú Thọ), Phúc Trạch (Nghệ Tĩnh), Tân Triều (Biên Hòa), Năm roi (Cái Bè, Vĩnh Long);

+Cam (Bồ Hạ, Vinh, Cái Bè); Quýt đường (Thanh Hóa), Lê, đào (Lạng Sơn), Nhãn (Hưng Yên), vải (Hải Dương)

+Dứa, thơm (Bến Lức), Dưa hấu

Bơ (Đà Lạt), Thanh Long, nho (Bình Thuận, Ninh Thuận)

+ Chuối ngự (Ninh Bình...), chuối tiêu (Đà Lạt), chuối xứ (Mỹ Tho), chuối cau...

Mía tiến vua (Thanh Hóa)

Chè ngô non (làng Vẽ), chè bắp xứ Côn, chè hạt sen hoa bưởi, chè ngọt Cố Đô, chè trôi nước, chè bà cốt, chè kho, chè cốm...

+ Bánh: Bánh cốm (Làng Vòng), bánh phu thê (Bắc Ninh, Huế), Bánh chè Lam (Thanh Hóa), bánh ít lá gai (Phú Yên), bánh mật, bánh rán, bánh dày đậu, bánh da lợn,

Nữ quốc khách (từ 18, 36, 54, 72, 90, 108, 126, 144, 162 ...món)

1. Các món ăn khai vị (ăn giặm, ăn chơi, ăn nếm):

Từ 4, 14, 28, 42, 56, 66, 82, 94, 106,... (chọn trong các món dưới đây)

+ Các món gỏi, cuốn, cuộn, bóp thầu, tái, hấp, nướng ba miền như: Gỏi Rau tiến vua, gỏi bưởi, gỏi ngó sen, gỏi sứa, gỏi gà bắp cải, gỏi gà tôm cua, gỏi dưa leo-cà rốt, gỏi dạ dày, gỏi cổ hũ dứa, gỏi bòn bòn, gỏi sấu đầu (An Giang), khô bò, gỏi cá lóc chín, gỏi cá lóc sống,

Gỏi cuốn, cuốn diếp, cuốn diếp bồng, cuốn hành, cuộn nem chua, bì cuốn, bò bía, cuộn tôm, cuộn trứng cà chua, cuộn trứng tôm thịt...

Nộm rau câu, nộm su su, nộm đu đủ, nộm khổ qua, nộm măng chua, gỏi cóc, gỏi lươn chiên, nộm thập cẩm, gỏi Huế, gỏi vả, gỏi mít, nộm thanh trà mực khô, gỏi cá chình, gỏi cá diếc, gỏi cá mai, don, nộm hến; nộm hoa chuối khế, nộm rau cần, nộm rau muống rau giá...

Bóp thầu bò (Huế), bóp thầu heo (Bà Điểm), bóp thầu dê, tái bò (bê thui) (Bắc mắm gừng, Nam mắm nêm, chuối, khế xanh), tái dê...

Hấp cà tím, hấp bí ngô, hấp trai, hấp hến Giàng (Thanh Hóa), hấp nghêu, sò, ốc, cua, ghẹ, hấp lươn (Thanh Hóa), ...

Bánh cuốn nhân thịt, bánh ướt thịt nướng,

+Các món giò chả, nem, chạo ba miền như:

Giò lợn nạc (giò lụa), giò mỡ, giò thủ, giò hoa, giò gan, giò bò, giò gà, giò ốc, giò nây, giò quả đào, giò quả quýt, giò đậu xanh (chay)...

Chả giò, chả cua, chả tôm (Bắc, Huế), chả mực, chả chim, chả cá rán (cá lăng, cá basa, cá bông lau), chả cá chiên (lành canh, chả cá lóc), chả bò nướng vỉ, chả quất, chả xương sông, chả lươn, chả ba ba, chả trai, chả nghêu đút lò, chả đùm, chả Huế, chả khối (Huế), chả bông bí, ram Huế, chả rươi, chả quế, chả chìa, chả quất, chả quýt, chả cốm, chả ốc hấp, chả thịt lợn băm (bún chả), chả trứng tía (chả dầy), chả áp chảo (lợn), chả cua, chả ngô non, chả giò chay...

Chạo tôm, chạo lợn, chạo bò, chạo dê,

Nem chua Lai Vung, nem cá cơm (Cần Thơ), nem chua Thủ đức, nem chua Huế, nem công, tré, nem bò, nem lợn Huế, nem bò lợn, nem chua Thanh Hóa, nem chua Chợ Huyện, Nem chua Ninh Hòa, Nem chua Phùng, nem chua Yên Mô, nem cùi bưởi (chay)...



Rau muống xào tỏi



Chè long nhãn



Hến hấp

+ Các món nấu ba miền như:

Canh cá An Giang, canh cá Kiên Giang, cháo bắp, canh nấm, canh hải sâm, canh vây, vi cá; lòng thả, nấu gân nai, nấu yến sào, cháo tôm cua, nấu bắp ngô non, canh hoa lý giò sống,...

+ Các món nướng ba miền như

Nướng: sườn nướng , tôm sú nướng, chuối nướng, khoai lang nướng, bò cuốn lá lốt, bò nướng lá cách, gà nướng lá chanh,

+ Các món rang như:

Cua rang me, ọm rang me,

2. Các món chính (ăn no):

Từ 8, 10, 14, 18, 20, 20, 22, 24, 28... (chọn trong các món dưới đây)

+ Các món hấp, tần luộc ba miền như:

Gà hấp muối, vịt ghém, gà , vịt tần, ba ba bẻ thái miếng, cá lóc nhồi thịt, cải bắp nhồi thịt, tôm càng hấp, cua bể hấp, gà luộc xé phay, cá diêu hồng, cá chẽm, bí ngô tần, đậu phụ nhồi thịt.....

+ Các món tái ba miền:

Tái bê, nghé thui mắm nêm chuối khế, tái bê , bò nhúng dấm, nghé thui chấm mắm gừng, Tái thịt heo gói, tái dê gói

+ Các món quay chiên hay rán ba miền: Miền Nam ăn với bánh hời, Miền bắc và Trung ăn với xôi như xôi gấc, xôi xéo, xôi vò....

Heo sữa quay, chim cú, chim cu, chim bồ câu, gà, vịt , ngỗng quay, công quay

Cá chép, cá tai tượng chiên sù, đậu phụ nhồi thịt chiên, phở xào mềm giòn thịt bò, gà, thịt lợn, tim gan

+ Các món nướng ba miền:

Cá lóc nướng trui, gà nướng đất sét, gà nhồi thịt nướng, cá trê nướng, bò nướng lá lốt, bò nướng vỉ bánh hời,

Gà nướng lá chanh xôi phồng

+ Các món xào ba miền (Miền Bắc mặn, miền Trung (Huế) chua ngọt cay cay, miền Nam chua ngọt):

Miến xào cua hay tôm, miến xào lươn, ếch, sả ớt xào lươn, dưa xào thịt bò , xu hào hay xu xu xào thịt bò hay tôm thịt, rau cần xào thịt bò, rau muống xào thịt bò, cần tỏi xào cá (lóc), rau muống, rau bí xào tỏi, khổ qua xào trứng, củ cải xào trứng, rau bó xôi, cải bắp xào tôm thịt, mướp hương , nấm hương xào thịt gà, ếch, bầu xào tôm thịt, bí đỏ xào tôm thịt, cà xào thịt, cà chua, cà tím xào thịt, măng chua xào tôm thịt, phở xào mềm, giòn bò hay gà hay , tim gan , tôm xào thập cẩm, chân giò, lươn, ếch xào lăn,

+ Các món ninh hầm, nấu

Măng tươi ninh gà, măng tươi ninh vịt, măng tươi ninh gà, măng tươi ninh ngỗng, măng tươi ninh dê...

Măng khô ninh gà, Măng khô ninh vịt, ngan, măng khô ninh ngỗng, măng khô ninh dê..



Nem Ninh Hòa



Chè hạt sen



Cháo cá ám

Gà , vịt rút xương hầm, gà tần hải sâm, gà, vịt tiềm, tần bóng, gà , vịt tần vây, gà tần ngũ quả
Vịt nấu cam, giò heo nấu giả cây, chim tần, cháo cá ám, cá nhúng, lẩu hải sản, lẩu thập cẩm, lẩu dê...

Công thức cháo cá ám. (10 người ăn)

Vật liệu:

+ Cá lóc 1 con khoảng	1,2 kg
+ Thịt đùi	500g
+ Rau cải cúc (tần ô)	500g
+ Rau cần ống	500g
+ Rau thì là	200g
+ Hành lá	200g
+ Củ cải phơi gần khô dầm nước mắm	
+ Ớt, hạt tiêu	

Cách làm:

Cá lóc lọc nạc ướp hành củ + muối + hạt tiêu, luộc cả miếng.

Xương cá luộc, cho khoảng ½ lon sữa bò gạo vào nấu cháo, nêm nếm vừa ăn.

Thịt đùi luộc vừa chín sẽ không dai, lấy ra nhúng qua nước đun sôi để nguội cho khỏi đen.

Các thứ rau và hành lá trụng nước sôi riêng từng thứ và nhúng nước sôi để nguội cho xanh và giòn.

Trình bày:

Cá luộc thái miếng dài khoảng 5cm, dày khoảng 1cm.

Thịt luộc thái miếng dài khoảng 5cm nhưng thái mỏng bày đĩa riêng.

Các thứ rau cắt khúc khoảng 5cm.

Hành lá cuộn lại thành từng lọn. Trang trí đẹp mắt.

Cách dùng:

Có thể ăn các thứ rau cùng miếng thịt luộc, miếng cá, miếng củ cải dầm, chấm nước mắm ngon, sau đó mới ăn cháo.

Cũng có thể ăn cháo chung với các thứ trên.

(Theo DS Phạm Văn Loan).

+ Các món cơm

Cơm rang gà xé, Cơm hấp lá sen, cơm Huế (An định., Âm phủ), cơm hến

Cơm trắng canh chua; cơm trắng, canh cua (rau đay, mùng tơi, rau nhút, mướp hương)

3. Các món tráng miệng:

Từ 6, 12, 12, 12, 14, 22, 22, 26, 28 ... (chọn trong các món dưới đây)

Trái cây:

+ Bưởi : Đoan Hùng (Phú Thọ), Phúc Trạch (Nghệ Tĩnh), Bưởi Tân Triều (Biên Hòa), Năm roi (Vĩnh Long);

+ Cam (Bồ Hạ, Vinh, Cái Bè); Quýt đường (Thanh Hóa); Lê, đào (Lạng Sơn); Nhãn (Hưng Yên); Vải (Hải Dương)

+ Dứa, thơm (Bến Lức), Dứa hấu, Bơ (Đà Lạt), Thanh Long, Nho (Bình Thuận, Ninh Thuận)

+ Chuối ngự (Ninh Bình...), chuối tiêu (Đà Lạt), chuối xứ (Mỹ Tho), chuối cau...

Mía (Thanh Hóa)

Chè ngô non (làng Vẽ), chè bắp xứ Côn, chè hạt sen hoa bưởi, chè ngọt Cổ Đô, chè trôi nước, chè bà cốt, chè kho, chè cốm, chè mè đen...



Chè mè đen



+ Bánh: Bánh cốm (Làng Vòng), bánh phu thê (Bắc Ninh, Huế), Bánh chè Lam (Thanh Hóa), bánh trái cây, bánh ít lá gai (Phú Yên), bánh mật, bánh rán, bánh dày đậu, bánh da lợn,...

Quốc khách cả nam lẫn nữ (từ 33, 66, 132, 165...món)

1. Các món ăn khai vị (ăn giặm, ăn chơi, ăn nếm):

Từ 8, 32, 64, 74, 94, (chọn trong các món dưới đây)

+ Các món gỏi, cuốn, cuộn, bóp thầu, tái, hấp, nướng ba miền như: Gỏi rau tiến vua, gỏi bưởi, gỏi ngó sen, gỏi sứa, gỏi gà bắp cải, gỏi gà tôm cua, gỏi dưa leo-cà rốt, gỏi dứa, gỏi củ hũ dừa, gỏi bông bông, gỏi sấu đầu (An Giang), khô bo#, gỏi cá lóc chín, gỏi cá lóc sống + nộm rau câu, nộm su su, nộm đu đủ, nộm khổ qua, nộm măng chua, gỏi cóc, gỏi lươn chiên, nộm thập cẩm, gỏi Huế, gỏi vả, gỏi mít, nộm thanh trà mực khô, gỏi cá chình, gỏi cá diếc, gỏi cá mai, don, nộm hến; nộm hoa chuối khế, nộm rau cần, nộm rau muống, rau giá...

Công thức nộm rau cần (hai đĩa cho 1 bàn 10 người)

- 1kg rau cần ta, 1/2kg giá

- 300g tôm bóc vỏ, 200g thịt nạc lưng.

- 200g giò lụa, 2 hạt vịt.

- Gia vị: nước mắm, đường, chanh, ớt băm, mè rang giã nhuyễn.

+ Yêu cầu thành phẩm và đặc điểm Việt Nam:

- Trộn không bị nát, dòn.

- Vị vừa ăn chua ngọt, cay.

+ Cách làm:

- Rau cần rửa sạch, trộn tái vắt nhẹ.

- Giá trộn tái. Tôm để nguyên con xào. Thịt nạc thái mỏng xào. Trộn tất cả, nêm nếm có vị chua ngọt cay, mè.

- Giò lụa thái chỉ, hạt vịt chiên mỏng thái sợi, rải lên mặt đĩa nộm, ớt tía hoa

(Theo DS Phạm Văn Loan)

Cuốn diếp, cuốn diếp bông, cuốn hành, cuộn nem chua, cuộn tôm thịt (gỏi cuốn), bì cuốn, bò bía, cuộn tôm, cuộn trứng cà chua, cuộn trứng tôm thịt...

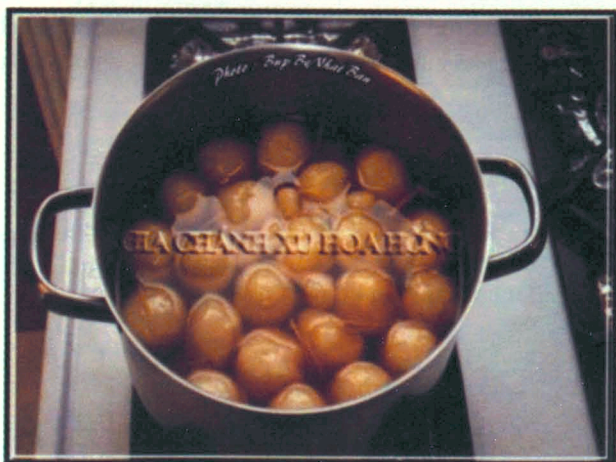
Bóp thầu bò (Huế), bóp thầu heo (Bà Điểm), bóp thầu dê, tái bò (bê thui) (Bắc mắm gừng, Nam mắm nêm, chuối, khế xanh), tái dê...

Hấp cà tím, hấp bí ngô, hấp trai, hấp hến Giàng (Thanh Hóa), hấp nghêu, sò, ốc, cua, ghẹ, hấp lươn (Thanh Hóa), ...

Bánh cuốn nhân thịt, bánh ướt thịt nướng,

+ Các món giò chả, nem, chạo ba miền như:

Giò lợn nạc (giò lụa), giò mỡ, giò thủ, giò hoa, giò gan, giò bò, giò gà, giò ốc, giò nây, giò quả đào, giò quả quýt, giò đậu xanh (chay)...



Nộm rau cần



Chả giò, chả cua, chả tôm (Bắc, Huế), chả mực, chả chim, chả cá rán (cá lăng, cá basa, cá bông lau), chả cá chiên (lành canh, chả cá lóc), chả bò nướng vỉ, chả xương sông (bò), chả lươn, chả ba ba, chả trai, chả nghêu đút lò, chà đùm, chả Huế, chả khối (Huế), chả bông bí, ram Huế, chả rươi, chả quế, chả chìa, chả quất, chả quýt, chả cốm, chả ốc hấp, chả thịt lợn băm (bún chả), chả trứng túi (chả đẫy), chả áp chảo (lợn), chả cua, chả ngô non, chả giò chay...

Chạo tôm, chạo lợn, chạo bò, chạo dê, Nem chua Lai Vung, nem cá cơm (Cần Thơ), nem chua Thủ đức, nem chua Huế, nem công, tré, nem bò, nem lợn Huế, nem bò lợn, nem chua Thanh Hóa, nem chua Chợ Huyện, Nem chua Ninh Hòa), Nem chua Phùng, nem chua Yên Mô, nem cùi bười (chay)...

+ Các món nấu ba miền như:

Canh cá An Giang, canh cá Kiên Giang, cháo bắp, canh nấm, canh hải sâm, canh vây, vi cá; lòng thả, nấu gân nai, nấu yến sào, cháo tôm cua, nấu bắp ngô non, canh hoa lý giò sống ...

+ Các món nướng ba miền như:

Nướng: sườn nướng, tôm sú nướng, chuối nướng, khoai lang nướng, bò cuốn lá lốt, bò nướng lá cách, gà nướng lá chanh,

+ Các món rang như:

Cua rang me, rạm rang me,

2. Các món chính (ăn no):

Từ 15, 24, 24, 30, 36,... (chọn trong các món dưới đây)

+ Các món hấp, tần luộc ba miền như:

Gà hấp muối, vịt ghém, gà, vịt tần, ba ba bẻ thái miếng, cá lóc nhồi thịt, cải bắp nhồi thịt, tôm càng hấp, cua bể hấp, gà luộc xé phay, cá diêu hồng, cá chẻm, bí ngô tần, đậu

phụ nhồi thịt.....

+ Các món tái ba miền:

Tái bê, nghé thui mắm nêm chuối khế, tái bê, bò nhúng dấm, nghé thui chấm mắm gừng, Tái thịt heo gói, tái dê gói

+ Các món quay chiên hay rán ba miền (Miền Nam ăn với bánh hời, + Miền bắc và Trung ăn với xôi như xôi gấc, xôi xéo, xôi vò...như:

Heo sữa quay, chim cú, chim cu, chim bồ câu, gà, vịt, ngỗng quay, công quay

Cá chép, cá tai tượng chiên sù, đậu phụ nhồi thịt chiên, phở xào mềm giòn thịt bò, gà, thịt lợn, tim gan

+ Các món nướng ba miền:

Cá lóc nướng trui, gà nướng đất sét, gà nhồi thịt nướng, cá trê nướng, bò nướng lá lốt, bò nướng vỉ bánh hời,

Gà nướng lá chanh xôi phồng

+ Các món xào ba miền (Miền Bắc mặn, miền Trung (Huế) chua ngọt cay cay, miền Nam chua ngọt):

Miến xào cua hay tôm, miến xào lươn, ếch, sả ớt xào lươn, dưa xào thịt bò, xu hào hay xu xu xào thịt bò hay tôm thịt, rau cần xào thịt bò, rau muống xào thịt bò, cần tỏi xào cá (lóc), rau muống, rau bí xào tỏi, khổ qua xào trứng, củ cải xào trứng, rau bó xôi, cải bắp xào tôm thịt, mướp hương, nấm hương xào thịt gà, ếch, bầu xào tôm thịt, bí đỏ xào tôm thịt, cà xào thịt cà chua, cà tím xào thịt, măng chua xào tôm thịt hay vịt, phở xào mềm, giòn bò hay gà hay, tim gan, tôm xào thập cẩm, chân giò, lươn, ếch xào lăn,

+ Các món ninh hầm, nấu

Măng tươi ninh gà, măng tươi ninh vịt, măng tươi ninh ngỗng, măng tươi ninh dê...

Măng khô ninh gà, Măng khô ninh vịt, ngan, măng khô ninh ngỗng, măng khô ninh dê..

Gà, vịt rút xương hầm, gà tần hải sâm, gà, vịt tiềm, tần bóng, gà, vịt tần vây, gà tần ngũ quả

Vịt nấu cam, giò heo nấu giả cây, chim tần, cháo cá ăm, cá nhúng, lẩu hải sản, lẩu thập cẩm, lẩu dê...

+ Các món cơm

Cơm rang gà xé, Cơm hấp lá sen, cơm Huế (An định., Âm phủ), cơm hến

Cơm trắng canh chua (rau đay, mùng tơi, rau nhút, mướp hương)



Ốc bung chuối xanh, miến xào lươn, nem nướng



Cá Nhúng Làng Vẽ

Công thức Cá nhúng làng Vẽ

+ Nguyên liệu: Cho 1 bàn 10 người

- | | |
|---|--------------|
| - Cá lóc | 1 con 1/2 kg |
| - Thịt gà đùi | 500g |
| - Giò sống | 200g |
| - Nấm rơm búp | 200g |
| - Rau cần ta, rau cải cúc, rau cải xanh | Mỗi thứ 500g |
| - Hành lá, thì là. | Mỗi thứ 200g |
| - Xương gà hoặc xương heo | 1kg |

+ Yêu cầu thành phẩm và đặc điểm Việt Nam:

- Cá chín, không nát
- Nước dùng trong, thơm, vị vừa ăn

+ Cách làm:

- Cá lóc làm sạch lạng lấy nạc, thái miếng vừa ăn.
- Thịt gà luộc tái, gỡ lấy thịt, giò sống viên tròn, nấm rơm gọt chân rửa sạch.
- Nước dùng bằng nước luộc gà và xương cá, xương heo (gà), nêm nếm vị vừa ăn. Đun sôi khi dùng nhúng cá, thịt, giò sống rau sống các loại ăn cùng bún.

(Theo DS Phạm Văn Loan)

3. Các món tráng miệng:

Từ 10, 20, 11, 28, 35, ... (chọn trong các món dưới đây)

Trái cây:

+ Bưởi: Đoan Hùng (Phú Thọ), Phúc Trạch (Nghệ Tĩnh), Tân Triều (Biên Hòa), Năm roi (Vĩnh Long);

+ Cam (Bồ Hạ, Vinh, Cái Bè); Quýt đường (Thanh Hóa), Lê, đào (Lạng Sơn), Nhãn (Hưng Yên), Vải (Hải Dương)

+ Dứa, thơm (Bến Lức), Dứa hấu, Bơ (Đà Lạt), Thanh Long, Nho (Bình Thuận, Ninh Thuận)

+ Chuối ngự (Ninh Bình...), chuối tiêu (Đà Lạt), chuối xứ (Mỹ Tho), chuối cau... Mía (Thanh Hóa)

Chè ngô non (làng Vẽ), chè bắp xứ Côn, chè hạt sen hoa bưởi, chè ngọt Cổ Đô, chè trôi nước, chè chuối, chè bà cốt, chè kho, chè cốm...



Bánh trái cây bằng đậu xanh



Xôi lá cẩm



Bánh đậu xanh lá chuối

+ Bánh: Bánh cốm (Làng Vòng), bánh phu thê (Bắc Ninh, Huế), Bánh chè Lam (Thanh Hóa), bánh trái cây, bánh ít lá gai (Phú Yên), bánh mật, bánh rán, bánh dày đậu, bánh da lợn,

TỤC ĂN TRẦU

Ăn uống để bồi bổ cơ thể, ăn để mà sống, nhưng ăn trầu lại không phải có mục đích dinh dưỡng, đây chỉ là một tập tục, một thói quen. Thói quen này không phải chỉ riêng của người Việt Nam, một vài dân tộc khác như người Chăm, người Nam Dương cũng có tục ăn trầu.

Ăn trầu người ta nhai một miếng cau tươi hoặc khô với một lá trầu quệt vôi, phụ thêm một miếng vỏ cây hoặc vỏ rễ cây chất hay miếng hạt mây, hạt mồng. Miếng trầu cay cay làm cho thơm miệng, trừ được xú uế trong mồm, hơn nữa với chất vôi, giữ được răng đỡ hỏng. Riêng đối với phụ nữ, miếng trầu làm môi đỏ, sắc mặt thêm tươi. Nhiều người có thói quen ăn trầu thuốc, cùng với miếng trầu họ nhai thêm một môi thuốc lào.

Tục ăn trầu của ta có từ xưa, theo một chuyện cổ tích, từ đời Hùng Vương. Ông Lê Văn Siêu trong Việt Nam Văn Minh Sử có ghi:

"Một tài liệu cổ cho biết: Sứ Tàu có hỏi tại sao người Giao Chỉ vẽ mình, nhai trầu và nhuộm răng. Trả lời: Vẽ mình cho thuồng luồng khỏi làm hại, nhai trầu và nhuộm răng để trừ lam sơn chướng khí" (1).

(1) Lê Văn Siêu, Việt Nam Văn Minh Sử Lược khảo, tập thứ 7, Bộ Giáo Dục, trung tâm học liệu Sài Gòn, 1972, tr.161.



SỰ TÍCH TRẦU CAU

Cũng như đối với nhiều tục khác thường có một câu chuyện cổ tích liên quan, ăn trầu cũng có sự tích được ghi trong nhiều sách vở. Trần Thế Pháp trong *Lĩnh Nam Chích Quái*, nhắc lại sự tích trầu cau như sau :

"Đời thượng cổ có một chàng tên là Quang Lang, trang mạo cao lớn. Quốc vương cho họ là Cao, nhân lấy chữ Cao làm họ, sinh được hai trai, người đầu tên là Tân, người thứ tên là Lang, học với thầy đạo sĩ họ Lưu.

"Nhà họ Lưu có một người con gái, tuổi chừng 17 hay 18 muốn tìm đôi bạn, nhưng không biết người nào là anh em, bèn bưng một bát cháo và một đôi dưa mời hai người ăn để xem ai là anh ai là em. Thấy người em nhường cho người anh ăn trước, nàng bèn ghi nhớ lấy, đem tình thực trình bày với cha mẹ. Cha mẹ gả cho người anh kết làm vợ chồng, tình ái càng ngày càng thân mật.

"Sau đấy, người em thấy anh đối xử với mình không bằng lúc xưa, đem lòng hờn giận mới bỏ nhà mà đi. Đi đến một nơi thôn dã bỗng gặp một cái suối lớn; không có thuyền để sang ngang, người em ngồi một mình khóc ròng rồi chết hóa thành một cái cây. Đến khi em mất anh mới bỏ vợ đi tìm thì thấy em đã chết bèn gieo mình lên gốc cây mà tự vận, hóa thành một tảng đá cạnh gốc cây. Sau đó người vợ lấy làm lạ sao chồng mình đi đã lâu mà không thấy về liền bỏ đi tìm, thấy chồng đã chết nàng cũng gieo mình ôm lấy tảng đá mà chết luôn hóa ra một sợi dây leo vắt trên đá, ngọn lá mùi thơm và cay. Cha mẹ Lưu thị đi tìm con, đến cũng than khóc, rồi lập đền thờ ở chỗ ấy mà thờ, người đương thời đi qua đấy, ai cũng đốt nhang vái lạy khen là anh em hòa thuận, vợ chồng tiết nghĩa.

"Trong khoảng tháng 7, tháng 8 khí nóng còn nồng, Hùng Vương đi tuần hành thường nghỉ chân ở đây để tránh nắng. Trông thấy trước đền im mát, dây lá phủ chùm, Vương lên tảng đá đứng ngắm nghía, hỏi ra mới biết công việc như thế. Vương lập tức bảo cận thần hái một trái cây và hái một lá dây leo, Vương nhân nhai đi rồi nhổ trên đá, thấy có sắc đỏ tươi mới biết là vị ngon mới lấy đem về, bảo lấy lửa nung đá làm vôi, cùng với trái cây, lá dây hợp làm một mà ăn, thấy vị ngọt béo, thơm cay, môi mép xinh đỏ, mới truyền ban ra thiên hạ phàm những lễ giá thú hội đồng lớn nhỏ đều phải lấy vật này làm trước. Từ bấy giờ nước Nam có tục ăn trầu cau là bắt đầu từ đấy vậy" (1).

TRẦU CAU TRONG NẾP SỐNG VIỆT NAM

Tục ăn trầu đã ăn sâu vào nếp sống người dân Việt Nam, và đây cũng là một điểm của nền văn hóa Việt Nam khác biệt với văn hóa Trung Hoa tuy văn hóa ta có chịu ảnh hưởng của nền văn hóa láng giềng này, và riêng về miếng trầu "có thể chắc chắn không phải từ Trung Hoa tới" cũng như tục dùng "đĩa trầu cau dâng cúng thần linh và vong linh người quá cố coi là một phẩm vật tôn quý không có không thành lễ" (2)

Trong đời sống hàng ngày luôn luôn chúng ta bắt gặp miếng trầu, và miếng trầu là đầu câu chuyện. Trong việc Lễ giáo không có miếng trầu không được. Khách vào nhà dù sang hèn cũng phải có miếng trầu mời khách. Gặp nhau giữa đường người ta cũng mời nhau miếng trầu để cùng dùng chân nói chuyện.

Cúng lễ phải có trầu cau, cưới xin có trầu cau, ma chay có trầu cau và khao vọng, tết nhất đều phải có trầu cau.

Người dân có việc muốn trình với hương chức phải có coi trầu, trước là để dâng cúng thần linh, sau hương lý thừa hưởng. Người chủ họ, (người miền Nam kêu là hụi) mời Lang em tới khui họ, phải có đĩa trầu mời khách; bố mẹ đưa con tới xin học vỡ lòng tại một ông đồ, phải có đồ lễ, mà trong đồ lễ không thể thiếu được trầu cau. Trong nhà có cha già mẹ héo, trình báo với làng để lo đám tang, cũng có coi trầu!

Việc giao thiệp giữa người trên kẻ dưới phải dùng đĩa trầu, giữa người ngang hàng với nhau, đón tiếp nhau cũng phải có coi trầu.

Thậm chí đến tiếp đãi sứ thần coi trầu cũng không vắng mặt: theo Văn - hiến thông khảo, quyển 330, trang 19-b, 20-b, chép lại tờ tấu của Tống Cảo dâng lên vua Tàu khi đi sứ Hoa - Lư, nhắc tới việc vua Lê - Đại - Hành lấy trầu cau đãi mình là sứ thần trên lưng ngựa.

Nhiều người còn dùng trầu cau làm quà tặng nhau. Đi xa về, trước đây ở Bắc Việt, tặng nhau một nhánh cau Thanh và một nắm trầu vàng là quý hóa. Dân còn dùng trầu đem Tết quan.

Tóm lại trong mọi việc lễ bái giao dịch, coi trầu đã đóng vai trò quan trọng ở tất cả mọi giới. Không có trầu lễ không thành, không có trầu, mọi đầu mọi mối chưa bắt đầu.

Trầu cau thông dụng như vậy, nên tại khắp cõi giang sơn Việt Nam đâu đâu cũng thấy trồng trầu cau. Vào mười nhà thôn quê trước đây, ít nhất tại tám nhà ta thấy có cây cau trồng ở một phía sân hoặc ở sau vườn.

Trồng cau, nhiều nhà lại trồng thêm một giàn trầu không, còn được gọi là cây phù - lưu. Trầu không có loại trầu không quế

(1) Trần thế Pháp - *Lĩnh Nam Chích Quái*, bản dịch của Lê Hữu Mục

(2) Lê Văn Siêu - *Việt Nam Văn Minh Sử*, đã dẫn, trang 215. Ở đây ông Siêu nêu ra ba điểm khác biệt, với ba sự kiện chắc chắn không phải từ Trung Hoa tới. Hai sự kiện sau là :

- Bánh dầy, bánh chưng dâng cúng tổ tiên trong dịp Tết ngụ ý nói công ơn cha mẹ lớn như trời đất

- Bát cơm xoay, quả trứng và đôi dưa hồng để dâng cúng người mới chết, một phẩm vật thuần túy tượng trưng : Trứng là mầm sống, đặt trên bát cơm là vòng thái cực, với đôi dưa là lưỡng nghi, thêm những búi nhùi là hồn mang,, có ý cầu chúc linh hồn người mới chết sớm đầu thai kiếp khác

nhắm cay cay và có mùi thơm.

Cau và trầu có nơi trồng rất nhiều và trầu cau nhiều nơi đã nổi tiếng như trầu cau Thanh - Hóa và trầu cau 18 thôn Vườn Trầu, quận Hóc - Môn, tỉnh Gia - Định. Quận này được mệnh danh là quận Trầu cau. 18 thôn, thôn nào cũng trồng trầu đúng với bốn tiếng Thập bát phủ viên, vào bất cứ nhà nào nơi đây, ta cũng bắt gặp vườn trầu hoặc ít ra cũng năm, bảy nọc trầu, vài chục cây cau trồng dài theo mương hoặc chung quanh nhà.

"Xứ Thuận hóa khắp bốn mùa đều có cau tươi, thứ cau mềm, non ngọt, giá lại rất rẻ, 10 quả cau chỉ bán với giá hai đồng tiền.



"Hạt Quảng Bình có thói quen, cứ dưới gốc một cây cau, người ta lại trồng một cây trầu không mây (trầu không leo), cây trầu cứ nương tựa vào cây cau mà leo lên ...

"Dọc theo dưới chân núi Ái Vân là những xứ Phường Lạc, Phường Giá và Phường Tây thuộc xứ Quảng Nam. Tại những nơi ấy cây cau mọc thành rừng" (1)

cau. *Cau và trầu được trồng nhiều, trồng dây trầu cho leo lên cây cau, phải chăng người ta đã nhớ tới sự tích Trầu Cau, cây trầu leo lên tảng đá rồi bò lên cây*

Trầu cau, ngoài những điều đã trình bày, trước đây còn được dùng làm đồ lễ của thuộc viên đóng góp cho thượng cấp gặp khi lễ tiết:

"Mỗi năm, cứ đến tuần tháng ba, các quan viên thuộc dinh Quảng Nam có lễ Thường Tân là lễ Cơm mới

"Viên Cai - Ba, viên ký lục phải đóng góp mỗi người 8 bao gạo, 40 vò cau khô, rượu và mật mỗi thứ đều 40 tìn.

.....
"Đến tuần tháng sáu, lại có lễ Thường Tân nữa.

"Viên Ký lục phải nạp gạo lễ 20 bao, cau khô 100 vò, rượu và mật mỗi thứ 100 vò ...

"Các thủ hợp phải nạp gạo lễ mỗi người 3 bao, còn cau khô và rượu thì được nạp tiền thay thế.

"Quan Cai - Trưng bộ Lại (2) cũng nạp lễ Thường Tân gồm có cau khô, rượu và mật." Đến như viên Ký lục Quảng Nghĩa phải nạp lễ vật không quá 2 bao gạo, rượu và mật mỗi thứ 10 tìn, và tiền trầu 2 quan.

"Phủ Điện Bàn cũng phải nạp số lễ vật là cau và mật như phủ Quảng Nghĩa.

"Phủ Quy Nhơn cũng nạp như thế" (3)

Qua các lễ vật trên, trầu cau đã dự phần quan trọng trong việc đóng góp của thuộc viên đối với thượng cấp trong những lễ tiết.

Trầu cau cũng mật thiết với đời sống dân ta như bánh chưng bánh dày vậy.

DỤNG CỤ ẨM TRẦU

Bình vôi: Một miếng trầu gồm cau, trầu không, vỏ và chút vôi quệt trong lá trầu. Vậy để có vôi ăn trầu mỗi nhà đều có một bình vôi. Bình vôi tượng trưng quyền hành của bà nội tướng trong gia đình, - trong tục lệ cưới xin của ta, trong ngày nghênh hôn, khi cô dâu bước chân tới nhà chồng, bà mẹ chồng xách bình vôi chạy qua nhà hàng xóm một lát, có hàm ý là nội tướng cũ nhường quyền cho nội tướng mới. Bình vôi có quai và miệng nhỏ, nơi miệng có cắm chìa vôi, hoặc nhiều gia đình có con dao vôi.



Cơi trầu cánh phượng

Người ta mua vôi tơi vào trong bình và một khi tằm trầu dùng chìa vôi hoặc đầu con dao vôi lấy vôi ở bình quệt vào lá trầu chút ít. Chờ có quệt quá tay, trầu sẽ mặn vôi

Ăn trầu phải giở trầu ra

Một là thuốc độc hai là mặn vôi

Mặn vôi nghĩa là có nhiều vôi, miếng trầu trở nên nồng và ăn như phỏng miệng.

Mỗi khi dùng vôi xong, còn thừa người ta lại quệt vào miệng bình vôi, vôi này khô đi khiến cho miệng bình vôi ngày một nhỏ, cho đến một ngày miệng sẽ nhỏ quá, bình vôi không dùng được nữa, người ta mang bỏ ở bên một ngôi miếu hoặc ở gốc cây đa đầu làng.

(1) Lê Quý Đôn - Phủ Biên Tạp Lục, Quyển 6, Sản Vật Bản dịch của Lê Xuân Giáo - Phủ Quốc vụ khanh đặc trách văn hóa, 1973 Tập II, trang 383.

(2) Quan coi kho

(3) Lê Quý Đôn - Sách đã dẫn, trang 419, 420 và 421.

Chìa vôi thường làm bằng tre cứng, một đầu vót nhọn còn đầu kia được vót tròn tròn để cắm vào miệng bình vôi. Đầu nhọn của chìa dùng trong lúc tằm trầu, khi lá trầu đã cuộn tròn, người ta lấy chìa dùi vào miếng trầu cuộn để lấy nơi cắm xuống lá trầu.

Con dao vôi là con dao được dùng thay thế chìa vôi một đầu lấy lấy tròn tròn cắm vào bình vôi thay cho chìa vôi, và đầu này dài tối đa vào khoảng một gang tay. Rồi đến lưỡi dao rất sắc dùng để bổ cau, cắt cau và trầu khi tằm trầu. Lưỡi dao có sống dao như những con dao khác. Sau lưỡi dao là chuôi dao, nhưng ở đây lại có một chiếc dùi nhỏ, ngắn khoảng chiếc đinh bốn phân ăn liền vào chuôi dao, mũi dùi cùng hướng về một phía với lưỡi dao. Chiếc dùi này thay cho đầu vót nhọn của chìa vôi. Chuôi dao không có cán gỗ như các con dao thường, chuôi dao bằng nguyên sắt nhỏ như chiếc dũa và cũng dài bằng đầu chìa vôi, nhưng cuối chuôi được uốn cong để tiện tay người cầm.

Con dao vôi rất tiện dụng trong việc tằm trầu. Người ta dùng nó để bổ cau, cắt vỏ và tằm trầu.

Âu Trầu (còn gọi là cối, ô): Trong mỗi gia đình thường có một âu trầu. Âu trầu hình ống, bằng đồng trông giống như một chiếc trống của trẻ em chơi tháng tám trung thu, cao vào khoảng từ 10 đến 12 phân, đường kính từ 16 đến trên dưới 20 phân. Hai đầu hình ống hơi nhỏ hơn ở giữa, mặt dưới liền ngay vào thân âu, còn mặt trên là chiếc nắp có gờ dày khít vào hình ống, gờ cao hơn mặt nắp.

Âu trầu thường đựng mười quả cau, một xấp lá trầu, một miếng vỏ, một con dao con bổ cau, một ống vôi, và đôi khi có thêm gói thuốc lào, phòng có người ăn trầu thuốc. Các bà nội trợ tằm trầu, bổ cau, cắt vỏ thành từng bộ của miếng trầu, đặt ngay lên trên nắp âu, được sử dụng như một chiếc đĩa, nắp âu với chiếc gờ chung quanh, mặt lõm xuống giống như một chiếc đĩa bằng mặt đáy.

Có khách khứa các bà dùng trầu này mời khách, chiếc âu trầu đặt giữa chủ và khách, bên cạnh bộ ấm chén uống nước cùng với chiếc điếu hút thuốc lào.

Âu trầu mang đi mang lại rất tiện cho các bà, có bà đi chợ cũng mang theo một âu trầu nhỏ.

Âu trầu thường bằng đồng mỏng, nhưng sau này từ thời Pháp thuộc, kỹ nghệ mới có chế thêm loại âu trầu bằng nhôm. Và trước đây, những gia đình nông thôn nghèo, không có âu trầu bằng đồng thì họ có những liễn trầu bằng sành.

Trầu đựng trên mặt âu chỉ dùng cho người trong nhà và mời khách thân mật thông thường. Khi có khách sang trầu được đặt trên khay hoặc trên đĩa cũng như khi dâng cúng.

Tráp trầu Song song với âu trầu, phần đông gia đình còn có một chiếc tráp trầu, còn gọi là **quả trầu**. Tráp trầu bằng gỗ, hình ống, trên dưới bằng nhau, thường sơn son theo kiểu sơn mài, hoặc tại những gia đình sang trọng, sơn màu gụ và khảm sà cừ. Những tráp sơn son thường được trang trí trên mặt và chung quanh bằng những nét vàng hình hoa lá hoặc những phong cảnh hay truyện tích trong các truyện cổ như Bát tiên quá hải.

Gỗ làm tráp trầu là những mảnh gỗ mỏng bào nhẵn gò cong lại thành hình ống, gắn vào nhau bằng sơn then. Chiều cao của tráp từ 15 đến 18 phân, và đường kính bề mặt vào khoảng 25 phân.

Tráp trầu chia làm ba phần: thân, nắp tráp và cối trầu.

Thân tráp ở dưới, có gờ chung quanh để đỡ nắp tráp, trong ngoài đều quét một lượt sơn, kể cả mặt dưới là đế tráp.

Thân tráp đỡ lấy cối trầu. Mặt cối trầu bằng bề mặt thân tráp, nhưng có gờ để đặt lên thành thân tráp vừa khít, không lọt vào lòng tráp. Tuy nhiên, thân cối trầu cũng ăn thụt xuống lòng tráp từ 1 phân rưỡi tới 2 phân, phần ăn thụt xuống lòng tráp này là bề sâu của cối trầu.

Mặt cối trầu phân thành nhiều ngăn, mỗi ngăn đều lót một tờ giấy trang kim vàng óng ánh, đặt dưới một miếng kính trong suốt. Những ngăn này đựng những miếng cau đã bổ, những miếng trầu không đã tằm vôi, những miếng vỏ đã cắt, những hạt mây, hạt móc, gói thuốc lào nhỏ, ống vôi và đôi khi cả một vài bông hoa ngọc lan hoặc một vài nhánh hoa ngâu hoặc hoa bưởi, hoa nhài có hương thơm để làm thơm cho cả tráp trầu.

Cả thân tráp lẫn cối trầu được nắp tráp đậy kín, chụp cho đến tận đế tráp mỗi khi dùng xong.

Công dụng của tráp trầu với cối trầu cũng giống công dụng của âu trầu, khi có khách, mở tráp đưa trầu ra mời khách. Thân tráp đựng đủ trầu, cau, vỏ, dao bổ cau như âu trầu.

Trong những ngày tuần tiết, cối trầu đặt trên thân tráp với đầy đủ trầu cau vỏ đã bổ, cắt và tằm vôi, được để lên bàn thờ : đây là cối trầu thờ.

Ống vôi Đây là chiếc ống đựng vôi bằng đồng hoặc bằng bạc, hình tròn hoặc lục lăng, bát giác, to vào khoảng ngón chân cái và dài chừng 2 phân, gồm hai phần: thân ống đựng vôi và chiếc nắp đậy trùm lấy thân ống cho tới đế. Mặt chiếc nắp có một hình chóp hoặc hình tháp sáu hoặc tám cạnh. Đỉnh hình chóp hoặc hình tháp này là một sợi dây xúc xích, ở đây có gắn một chiếc chìa vôi nhỏ như một chiếc tăm. Hình chóp hoặc hình tháp, sợi dây xúc xích và chìa vôi đều cùng một kim loại với ống vôi.

Mỗi gia đình đều có một bình vôi, nhưng vì to và nặng, không tiện mỗi lúc đi chuyển, do đó, vôi tãi vào bình được lấy ra đựng vào ống vôi, vừa nhỏ vừa xinh xắn, tiện dùng có thể đặt vào âu trầu hoặc tráp trầu dễ dàng.

Nhiều gia đình cầu kỳ, có chiếc ống vôi hình quả hồng hoặc quả dưa hấu, quả bí nhỏ. Các bà các cô ngay trong đồ trang sức

gồm bộ xà tích bạc có đeo một quả đào nhỏ bằng bạc, đây chính là ống đựng vôi được mang theo người phòng khi sử dụng trong lúc chợ búa hoặc đi chơi.

Cối giã trâu (Ống ngoáy) Nhiều cụ già tuổi cao, răng lung lay nhai trâu không được, nhưng vì ăn trâu từ nhỏ ghiền, bỏ không được. Hơn nữa trong sự giao thiệp, nhiều khi không thể từ chối được miếng trâu mồi.



Ống vôi



Ống nhỏ

thường bằng gỗ cứng, bằng bạc, bằng sắt...

Khi giã trâu các cụ lần lượt bỏ miếng cau vào nghiền trước, rồi miếng vôi, miếng trâu không. Ba thứ được nghiền đủ mềm, vút tí vôi vào, trộn lẫn lộn với nhau rồi, lúc đó các cụ mới đưa lên miệng nhai. Miếng trâu tuy bị giã nhỏ, nhưng vẫn giữ hương mùi vị, và các cụ cũng thường thức miếng trâu nguyên vẹn mà bộ răng ọp ẹp của các cụ đỡ phải làm việc nhiều.

Chiếc cối giã trâu ở nhà các cụ thường để ở âu trâu hoặc ở tráp trâu. Khi đi đâu nhiều cụ bọc mang theo.

Ống nhỏ Ăn trâu người ta không nuốt bã và cả nước cũng không ai nuốt. Nhai trâu ra nước cho hạch dãi trong miệng tiết ra, người ta nhổ đi. Nước nhai trâu đỏ lôm như máu tươi, không thể bọ đầu nhỏ đấy, trông ghê, bẩn. Người ta có ống nhỏ trước là để nhổ nước trâu, sau là để vớt bã trâu.

Ống nhỏ bằng đồng hoặc bằng sứ, có khi bằng sành tại những gia đình nghèo. Ống nhỏ miệng loe, cổ thắt quả bầu, đít phình ra. Có loại ống nhỏ lớn cả nhà dùng, nhất là khi nhà có tiệc tùng hội họp, có loại ống nhỏ nhỏ, mang đi mang lại được, tiện dụng cho người ăn trâu.

Khi ống nhỏ đầy nước trâu, bã trâu người ta đem đổ đi. Những ống nhỏ lớn, mang xách nặng, thường có cái lồng bằng sắt, lồng này chứa nước trâu bã trâu, khi đầy người ta lấy chiếc lồng này mang đổ, rửa cọ xong lại lắp vào.

Người xưa ăn trâu thường mang theo ống nhỏ cá nhân tới những nơi làm việc: ống nhỏ thầy đồ.

Mặc dù ta có thói quen sử dụng ống nhỏ, nhưng không vì vậy mà không bắt gặp những quết trâu; nghĩa là những vết nhỏ nước trâu đã khô ở nhiều nơi, vấy bẩn, đôi khi ở cả trên tường vôi trắng, gây ra bởi những người ăn trâu vô ý thức.

Sửa soạn miếng trâu

Như trên đã trình bày, miếng trâu gồm miếng cau, cau tươi hoặc cau khô, tùy nơi và tùy mùa, miếng vôi và miếng trâu không, có quết chút vôi. Những người ăn trâu thuốc, có thêm mỗi thuốc lào.

Miếng trâu đơn sơ như vậy cần chi phải sửa soạn? Cần lắm chứ! Nếu nhà sạch thì mát, bát sạch ngon cơm thì miếng trâu muốn được thưởng thức ngon lành phải cần trình bày có nghệ thuật. Nghệ thuật sửa soạn miếng trâu rất tỉ mỉ từ việc bổ quả cau, tằm lá trâu không, cắt miếng vôi, và kể cả sự bày biện những thứ này lên cối, lên đĩa.

Các cô gái, các bà nội trợ phải biết tằm trâu nghĩa là phải biết sửa soạn miếng trâu. Người xưa thường xét tài nữ công của phụ nữ qua miếng trâu.

Bổ cau

Trước hết là bổ cau. Quả cau tươi phải lựa thứ màu hạt cân nhau, màu tươi và hạt phải trong như hổ phách. Cau phải vừa ăn, không quá già, màu xơ và cứng, cũng không quá non, màu ăn nhạt miệng và hạt chưa đủ sức dẻo. Hạt cau có đường gân trắng là cau già, hạt cau như chứa nước là cau non. Phải loại trừ hẳn những quả cau điếc không có hạt.

Quả cau, chỗ ăn vào cuống có một phần vỏ trắng trắng và hạt cau cũng có một phần nhân trắng trên đầu hạt. Lúc bổ cau phải lựa tay theo thứ để làm sao miếng nào cũng có một phần nhân trắng bên trong và vỏ trắng bên ngoài. Lướt vỏ, trắng ở cuống nhưng xanh biếc khắp thân phải xén cho đều và cũng phải lựa cho cân đối như áo xứng với người, như người con gái mặc áo dài không che hết quần trắng đến tận gót chân và phải khiến người ta bóc vỏ ra thì thấy cả thân hình miếng cau nuốt nà như một cục ngà trong trắng. (1)

Đây là nói về cau tươi, còn cau khô, khi mua cau phải lựa miếng cau còn nguyên vẹn hạt nàu được mệnh danh là cau đậu, đừng vụng về mua thứ cau đã long hạt và được bà hàng cao dán lại bằng hồ nếp, người ta gọi là cau dán. Miếng cau phải cong lên ở giữa, màu ôm lấy hạt như một cánh hoa. Đừng bao giờ mua cau long, nghĩa là cau màu hạt rời nhau để cứng và để tiếp khách.

(1) Lê Văn Siêu - Văn Minh Việt Nam, Nam chi tùng thư Sài gòn, 1965, Trang 296

Mua cau biết lựa, các bà nội trợ và các cô gái còn phải biết bỏ cau phơi để dành, phơi vừa nắng đừng để cau mốc.

Quả cau tươi, nhiều bà nhiều cô khi bỏ cau còn chạm trở vào lượt võ xanh biếc thành những bông hoa, những ngôi sao. Quả cau, cắt chũm, bỏ rời với phần vỏ còn lại, nhưng những miếng cau chưa tách rời hẳn nhau ra, vẫn chụm nguyên hình quả cau được úp lên cối, lên đĩa trông thật xinh xắn ngon lành và như có vẻ mời mọc những khách nhai trầu.

Têm trầu

Bỏ cau đã mất công phu nhưng têm trầu lại càng không phải dễ, và ở đây mới càng chứng tỏ nghệ thuật của người biết sửa soạn miếng trầu.

Trước hết lá trầu phải rọc cho đều, khi têm xong mọi miếng trầu đều tròn trĩnh dài ngắn như nhau. Trầu têm có nghệ thuật là miếng trầu cánh phượng, hai đầu có uốn từ trong ra hai cánh lá nhỏ đều như cánh chim phượng đang bay. Quan trọng hơn nữa là cuống lá gài vào thân miếng trầu phải cho thật chặt, tránh sao để miếng trầu không thể tuột tung ra được, nhất là khi đang mời khách.

Cắt vỏ

Sau hết là miếng vỏ. Nếu có hạt mốc, hạt mây thay thì hình dáng những hạt này đã giúp cho ta khỏi mất công sửa soạn; trái lại nếu là vỏ rễ cây, trước hết phải kén loại vỏ màu gạch đỏ tươi. Thứ vỏ được chuộng là vỏ sen, ăn đậm đà lại có vị thơm, rồi đến vỏ chay, chay là một cây có múi như trái na, khi chín ruột đỏ, nhưng ăn thì chua, người ta thường nướng hạt ăn rất thơm bùi. Vỏ đã kén rồi, khi cắt miếng vỏ phải cắt khéo, cắt sao cheo chéo cho đều dày, đều mỏng để cho màu gạch của miếng vỏ cứ phơn phớt dần từ đậm đến nhạt. Hoặc, nếu không cắt được như vậy, người vụng về hơn phải tiện khoan khúc vỏ rồi cắt dọc thành những miếng hình chữ nhật. Lối cắt này trong chính, nhưng kém về đẹp hơn lối cắt bay bướm trên. Dù cắt vỏ lối nào, cũng cần phải để ý nạo hết lượt lông lá ở ngoài vỏ, và khi cắt xong miếng vỏ còn lại, luôn luôn được bọc lá chuối xanh để giữ cho khúc vỏ được tươi lâu.

Có nhiều trường hợp gặp kỳ khan hiếm vỏ, người ta phải lột vỏ cây khế dùng tạm, nhưng dù là vỏ khế thì lúc cắt vỏ cũng không thể cầu thả cắt bừa bãi làm giảm vẻ ngon của miếng trầu.

Tất cả trầu cau vỏ được bày lên cối hay lên đĩa, cũng phải xếp một cách cân đối để coi trầu với màu xanh trắng đỏ của ba chất liệu trông càng nổi và như khuyến khích khách không từ chối nổi miếng trầu. Khi bày trầu lên đĩa, phải nhớ cắt 1 mảnh lá trầu quét chút vôi đặt vào, để phòng trầu têm nhạt vôi hoặc người ăn mặn vôi, có thể lấy thêm được.

Nhai trầu

Chúng tôi đã trình bày nhiều về tục ăn trầu, về miếng trầu, nhưng chúng tôi sẽ thiếu sót nếu bỏ quên điểm chính là nhai trầu.

Phan Kế Bính trong Việt Nam phong tục đã nhận xét: Đàn bà rất là hay ăn trầu, có người ăn luôn mồm, nhà bà miếng này lại ăn ngay miếng khác⁽¹⁾

Không phải riêng gì đàn bà ăn trầu mà đàn ông Việt Nam hồi trước cũng luôn luôn nhai trầu, các ông để lại trước đây khi làm việc phải có chiếc ống nhổ bên cạnh để nhổ bã và nhổ nước trầu, do đó mới có thành ngữ ống nhổ thầy đề.

Ăn trầu, ai cũng phải nhai, nhưng có người nhai tốp tếp để bắn cả nước trầu ra ngoài miệng, có khi bắn vào mặt người đối thoại thật là vô lễ. Nhai trầu đã như vậy, nước trầu lại bọ đầu nhỏ đấy, thử hỏi có sự kém lịch sự và kém vệ sinh nào hơn.

Nhai trầu cũng phải biết cách nhai, nhất là phụ nữ. Họ lợi dụng miếng trầu để làm tăng vẻ đẹp. Họ nhai trầu làm sao để môi có một vành đen nhỏ như đường chỉ viền quanh cặp môi hồng trông thật đằm dáng. Nhai trầu như vậy ta gọi là ăn trầu cánh chỉ. Trầu nhai trong miệng một lúc thì trầu cau và vỏ trộn với nhau thành một miếng trầu đỏ, với nước trầu đỏ, thỉnh thoảng phải nhổ ra, và mỗi lần nhổ một chút ít nước đỏ bám lại trên môi khiến cho môi đỏ như tô son.

Có ai đã trông thấy những cô gái xinh đẹp tươi như hoa, miệng chóp chép nhai trầu, rồi vì trầu cay vôi nóng, má cô ửng đỏ, mắt cô long lanh, miệng cô cười tùm tùm chưa nhả? Rồi cô có vẻ vằng vác như say trầu, cái say càng tăng vẻ mỹ miều cho nhan sắc! Thấy các cô, có lẽ chúng ta mong muốn tất cả mọi cô gái đều phải ăn trầu để điểm trang cho cuộc đời thêm rực rỡ!

Tại sao ta ăn trầu

Mở đầu bài này, chúng tôi đã sơ lược đề cập tới công dụng của miếng trầu: làm cho thơm miệng, giữ cho chắc răng, và làm đẹp cho phụ nữ. Thực ra công dụng của miếng trầu không phải chỉ có thế.

Đối với phụ nữ, như đã trình bày, miếng trầu trang điểm cặp môi, nhưng miếng trầu thường giúp cho người ta chống được giá lạnh trong mùa rét, cũng như điều thuốc. Và sáng sớm lúc mới ngủ dậy, miệng đang chua và đắng, hơi thở đang có mùi hôi, một miếng trầu, sau khi súc miệng sẽ làm tất cả các trạng thái trên không còn nữa. Nhiều người nghiện trầu, buổi sáng chưa có miếng trầu, miệng như nhạt nhẽo, người như bần thần không muốn làm ăn gì.

Cơm nước xong, miệng còn tanh mùi cá, nặng mùi thịt, sặc mùi hành tỏi, một miếng trầu khiến miệng trở nên thơm tho.

Giữa khi đang làm việc, người mệt mỏi uể oải, một miếng trầu sẽ làm cho hơi sức trở lại, sự cố gắng gia tăng. Bán hàng vắng khách buồn ngủ, miếng trầu giúp cho tỉnh ngủ. Gặp khi thất vọng chán nản, miếng trầu với vị cay, vị nồng làm cho nóng

(1) Việt Nam Phong Tục, Khai Trí, Saigon, 1973, trang 398

máu, giúp con người lấy lại tinh thần.

Những người hút thuốc Lào, có điếu thuốc phải có miếng trầu, khói thơm của thuốc hòa hợp với hương cay của trầu, khiến cho trầu lẫn thuốc đều tăng thêm hương vị.

Có người còn cho rằng miếng trầu trừ được lam sơn chướng khí.

Phải chăng vì những lẽ đó mà dân ta cũng như nhiều dân tộc khác đã ăn trầu ? Hay vì miếng trầu tượng trưng cho sự bình đẳng giữa mọi người, sang, hèn, giàu nghèo ai cũng nhai trầu, và miếng trầu cũng chỉ có thể không hơn dù ở nơi quyền quý hay ở chốn am cỏ lều tranh.

Miếng trầu thật là quý vậy thay, quý đến độ trở thành một đồ lễ dâng kính, người dưới dâng cho người trên, con người dâng lên thần linh, người dương tưởng nhớ kẻ âm.

MỜI TRẦU

Miếng trầu đơn sơ giản dị, miếng trầu thanh đạm nhỏ bé, nhưng thiếu miếng trầu trước đây là thiếu hết trong sự giao thiệp, cũng như ấm trà và điếu thuốc. Nhưng trầu đã được nghi thức hóa trong việc xã giao ra sao ? Đó là sự mời mọc.

Không phải ta cứ có miếng trầu đưa cho người khác là xong. Người dưới mời trầu các bậc trưởng thượng, người trẻ mời các vị cao niên, phải đưa cả cơi trầu hoặc đĩa trầu một cách kính cẩn để người được mời tự lựa chọn lấy miếng cau, miếng vỏ, miếng trầu mình ưng ý, và đôi khi còn quệt thêm chút vôi.

Hai người ngang hàng mời nhau cũng phải đưa nguyên đĩa trầu để người ăn trầu tự lựa. Nếu là đôi bạn thân, người mời có thể lựa miếng trầu ngon đưa tận tay cho người nhận trong một cử chỉ nhẹ nhàng.

Cô gái mời trầu chàng trai thường tỏ ra rất dịu dàng, cô thông thả đưa bàn tay trắng muốt, dùng hai ngón tay cái và tay trở nhón từng miếng trầu, miếng cau, miếng vỏ, gộp làm một đặt trong lòng bàn tay, hoặc cầm ở đầu ngón tay, khoan thai đưa mời chàng trai, với những cái nhìn đong đưa ánh mắt đầy cảm mến ! thử hỏi chàng trai nào có thể từ chối được miếng trầu.

Những bọn trai gái gặp nhau ở đám hội, mời nhau họ đưa cả bọc trầu để bọn bạn tự lựa, việc mang bọc trầu mời bạn đủ nói lên bao nhiêu ý nghĩa !

Mời trầu mỗi hoàn cảnh mỗi khác, nhưng bao giờ cũng có sự nồng nàn như hương vị của vôi nằm trong lá trầu. Có khi cầu kỳ, cũng có khi như suông sã ! Chồng đưa cho vợ miếng trầu chỉ cần nói : trầu đây mình ăn đi ! Bà dì, bà cô đưa cho cháu miếng trầu chỉ nói : Này ! cho mày miếng trầu.

Nhưng một phật tử mời trầu tặng ni thường phải trịnh trọng : Bạch thầy xơi trầu.

Kẻ dưới mời người trên cũng vậy : Kính mời cụ xơi trầu.

Miếng trầu là đầu câu chuyện ! Ngày nay, những người trắng răng ở thành thị không biết ăn trầu, kể cũng là một điều uổng phí vậy !

Toan Ánh

HÚT THUỐC LÀO VÀ ĐIẾU HÚT THUỐC LÀO

Từ thời thượng cổ, nhiều dân tộc trên thế giới đã có cái khoái hút lá thuốc đốt cháy. Lá thuốc để nguyên tàu phơi khô rồi quấn lại, hoặc sắt nhỏ sợi quấn thành điếu, hay là vè nhúm sợi nhỏ như hạt lạc nhét vào lỗ điếu... vãn minh hơn thì gắn vào đầu điếu thuốc...cán để ngậm vào miệng rồi châm lửa mà đốt... thì tựu trung con người hưởng lạc thú hút thuốc bằng cách hút lấy khói từ lá thuốc cháy ấy. Có thể nói không ngoa rằng từ khi loài người tìm ra lửa thì khói lá thuốc đốt cháy đã lan tỏa khắp địa cầu và ở đâu người ta cũng gọi cái giống lá cho khói để hút ấy là THUỐC LÀO.

Trên thế gian này chỉ người Việt Nam mới có tục hút THUỐC LÀO mà lại hút bằng điếu có sẵn nước bên trong. Chính sử thì không ghi dân ta hút thuốc Lào từ bao giờ nhưng theo dã sử thì tục này xuất xứ từ nước láng giềng ta tức nước Lào xưa gọi là AI LAO quốc. Có lẽ điều này đúng vì Tự điển Hán Việt định nghĩa “Ai lao yên” là THUỐC LÀO.

Cây thuốc Lào rất dễ trồng ở xứ ta. Ngay sau rằm tháng giêng gieo giống là vừa. Hoa thuốc Lào tựa như hoa huệ quả nhỏ như hạt đậu, bên trong có nhiều hạt màu nâu đen tròn xoe bé hơn hạt vừng, Người ta bỏ hạt giống vào túi vải rồi ngâm nước ba ngày, xong mới gieo lên luống đã tơi đất rồi trải rơm lên trên cho chim khỏ ăn và ngày tưới nước hai lần sáng chiều. Chỉ sau vài ngày, mầm cây rễ đất vùn vụt nhô lên. Lúc này luống trồng đã đánh sẵn thật tơi thật mịn không một cọng cỏ. Khi cây giống cao như cây rau diếp thì xé lá chuối tươi quấn thành hình phễu rồi lựa cây khỏe nhỏ lên cho ngay vào phễu lá chuối, rắc đất trộn lẫn phân chuồng ủ hoại, cứ thế cắm xuống luống. Mỗi luống trồng hai hàng so le nhau, cây nọ cách cây kia cỡ sáu bảy chục phân tây. Mười ngày sau bắt đầu giải phân chuồng cách xa gốc cây, gọi là bón thúc. Khi cây ra khoảng mười lá phải tỉa bớt vài ba lá già dưới gốc rồi bấm ngọn cho ra nhánh. Lúc này sâu xanh và “con nhơn” (trong Nam gọi là rày) sinh sôi nên người ta thổi cơm nếp giã thật nhuyễn quấn quanh đầu chiếc đũa để lăn trên tàu lá cho cuốn sạch những “con nhơn” ấy đi. Giữa tháng tư ta hái lá mang về, rọc bỏ phần cuống sắp so le từng tàu lá và rải trên nền nhà mỗi chiều khoảng



Hộp đựng thuốc Lào

hơn một thước, sau đó cuộn tròn lấy lạt buộc xung quanh tựa như gói giò lụa. Sau 2 -3 ngày thấy ngả màu vàng là gọi thợ đến xắt được rồi. Những người thợ chuyên xắt thuốc được dân làng gọi là “các ông ăn cơm thiên hạ”. Họ khéo tay, tinh mắt tuy mồm miệng huyền thuyên nhưng được cái đều tay khiến sợi thuốc dài, không bị vụn và mảnh như sợi chỉ nên ngày ba bữa chủ nhà phải dọn đĩa hầu cơm chu toàn. Thuốc thái xong trải lên sân gạch, đàn bà trẻ con rửa chânnay hơn nửa thế kỷ người Bắc di cư vào Nam ngày một nhiều mang theo giống thuốc Lào vào trồng ở vùng Cái Sắn thuộc tỉnh Long Xuyên cũ hay vùng Gò Vấp - Sài Gòn. Cũng vào thời gian này các báo khắp Trung Nam Bắc nào là Trung Bắc Chủ Nhật, Tin Mới, Dân Báo, Nam Trung nhật báo, An Hà báo... thấy đều thi nhau quảng cáo cho các hãng thuốc Lào nổi tiếng như Vĩnh Bảo, An Thái, Thái Lan, “555”, “888”...

Say rượu thì thấy đất lộn giới, giới lộn đất. Say thuốc Lào cho ta cảm giác lâng lâng bồng bồng, êm ả nhẹ bồng, quá lắm thì cũng chỉ tưởng chiếc diều đặt ngay mắt thì thế nào cũng tiếc vì cục đờm đặc ấy có màu vàng vàng tanh tanh nhưng vị mằn mặn nên nuốt vào bụng sẽ thấy vương hợng ngọt đậm ngọt đà. Cho nên có câu ca rằng “Trà ngon tức bụng, diều thông nặng đờm” là vậy. Nhưng sự đời lắm chuyện éo le vì trà và thuốc là hai món thưởng thức thanh tao ấy vậy mà kẻ hay đi “cửa sau” lại dùng bữa cụm từ “Trà thuốc” để né tránh hai chữ “hối lộ”. Tiếc thật.

Diều hút thuốc Lào có ba loại: Diều cày, diều ống và diều bát nhưng hết thảy “nguyên lý vận hành” của diều phải là để khói thuốc chạy ngược xuống nõ lọc qua nước rồi mới cuộn cuộn vào phổi người hút. Hãy chú ý quan sát:



Diều cày

- *Diều cày*: làm bằng tre hay nửa ngắn dài gì cũng phải hơn một khoang đốt. Miệng diều vạt phẳng, gọt thật nhẵn cho khỏi đau khi áp vào mồm. Thông một lỗ nhỏ ở mấu đốt phía miệng diều còn phía trên của đốt dưới khoét lỗ to hơn ở thân để gắn nõ. Nõ gọt từ gốc tre sao cho miệng loe ruột rộng. Nõ diều và lượng nước là hai chi tiết tối quan trọng. Nõ tắc nước khi hút đều kêu như người khịt mũi. Nõ thông, nước vừa tiếng diều roóc, roóc, roóc...roóc, roóc...

- *Diều ống*: Loại diều này hình trụ to cỡ 8 phân cao khoảng hai chuc phân tây kể cả yếm chắn gió. Diều ống hình lăng trụ rất hiếm gặp. Vai diều ống hình chỏm cầu, ngay trên đỉnh khoét một lỗ rộng để tra nõ. Quanh miệng lỗ viền ba vòng tròn đồng đỏ, bạc nõn, đồng vàng gọi là “xiêm bàn”. Ngay bờ vai diều khoét thêm một lỗ nhỏ gọi là “lỗ khuyết”. Móc treo diều ống gắn lủng lẳng qua một lỗ nhỏ nữa ở phần cuối yếm chắn gió. Đáy và giữa thân có đai làm bằng bạc nõn bao quanh và đai trên hàn đính đoạn dây xích đồng đỏ với que thông diều cũng bằng đồng. Khác với diều cày, nõ diều ống làm bằng đồng thau nhưng phần cuối một bộ phận gọi là “guốc” làm bằng kẽm. cánh và mũi guốc vênh tựa chiếc hài hay nói nôm na giống như lá rau muống lật sấp. Diều ống cầu kỳ như vậy chẳng phải cho kẻ “bạch đình” sử dụng vì họ

đã có diều cày. Xưa phải người có máu mặt mới dùng diều ống. Bác lái trâu, anh cai cơ, ông nhiều làng dùng diều ống bằng gỗ gụ. Cõ Lý trưởng hay Chánh tổng dùng diều gỗ trắc khảm xà cừ cảnh hoa diều đơn sơ nhưng nếu đọc qua tam tự kinh thường thêm vài chữ Nho. Quan phủ, quan huyện ưa tích “Bá Nha Tử Kỳ” hoặc “Phù dung chim trĩ”. Hàng Thượng Thư, Tổng đốc thích các tích có câu nghĩa sâu xa như “Ngũ tử vinh quy” hay “Tam anh chiến Lã Bố” hoặc diều bọc đôi mồi, diều bằng ngà voi. Vua dùng diều sứ vẽ rồng bằng Hồ Thanh, nếu là tích truyện thì phải thâm hậu như “Văn chương cầu hiền”, “Tam cố thảo lư”. Vào đầu thế kỷ XX nghề chạm khắc đồng thịnh hành ở Bắc bộ đã cho ra đời loại diều đồng thau khảm hoa văn trên thân bằng đồng đỏ, bạc nõn gọi là diều tam khí. Nhưng ngày nay, nhiều tay “bắn” thuốc Lào vào hàng cự phách cũng chưa hiểu công dụng của móc treo diều. Rất đơn giản, để móc vào cặp quần chứ không phải treo lên tường nhà. Thở xưa khi làng có hội, có đám hay lệnh trên quan sức về thì dân đen đi chân đất, kẹp nách chiếc diều cày ra đình làng. Bạc phú hào móc diều ống vào cặp quần, chân đi đôi guốc mộc lững thững vênh vang, phong lưu thấy rõ. Thế mới biết diều thuốc Lào còn làm dáng chứng minh gia thế chủ nhân. Cũng thời xưa quan lớn đi hành hạt dù nằm võng hay cưỡi ngựa bầu đàn theo quan không thể thiếu hai anh lính hầu sát sạt. Anh thì bưng tráp đựng công văn giấy tờ, anh kia bưng diều lẹo đẹo theo sau. Khi thêm thuốc quan lớn

tiếng: “Diều mà!”. Ngay lập tức anh bưng diều phụ trách” công tác khói lửa” ấy cung kính làm phận sự, quan chỉ quờ tay vít cong xe diều nhét vào mồm mà bập, bập... Chính vì để tiện dụng xe diều ống phải được làm từ rễ cây trúc Tàu, loại trúc này ở nơi sườn núi và rễ phải thông xuống đất hút màu nuôi cây nên đã có xe diều dài tới thước một, thước hai. Các vua nhà Nguyễn không ăn thuốc Lào thường xuyên, các ông chỉ thích ngự thiện... thuốc Cẩm Lệ, quán tựa con sấu kèn vậy mà lại đặt làm diều ghi Minh Mạng niên tạo, Thiệu Trị niên tạo bên Tàu. Các quan cũng thế, rất ngấm sâu kèn phì phèo vậy mà mỗi khi vớng lọng “kiểm tra cơ sở” vẫn giữ nguyên “cơ cấu” chẳng quan nào chịu “tinh giản biên chế” nghĩa là không thiếu anh lính bê diều cho óach xì xằng. Phải chăng vì thế mà hai danh từ chỉ vật dụng là diều (để hút) và đóm (để châm lửa hút thuốc) bị người đời... “nhân cách hóa” chỉ kẻ đánh mất nhân phẩm thường đi bằng... đầu gối là “Đồ diều đóm” ???



Diều ống



Bát điều

- **Điều bát:** Theo tên gọi, điều phải để trong bát gỗ hoặc bát sứ. bát đựng điều phẳng lòng, chân bát gọt phẳng để điều ngồi ngồi lừng lững mới oai và không nhất thiết thiếu hoa văn tuồng tích trên điều và bát phải gióngng nhau. Có điều là chiều cao củabát chỉ độ non nửa chiều cao điều trông mới có duyên, nhưng muốn gì thì gì không nên cho thợ vẽ vờ lên vai điều bát vì như thế các cụ bảo là “phạm thượng”. Song thời xưa cả nước hút thuốc chẳng ai kém ai nên hậu thế muốn tìm chiếc điều có tôn ti trật tự chẳng phải dễ. Nhiều người ưa điều bát dáng “trái soan”, có anh lại thích điều có dáng “thắt cổ bồng”, người cầu kỳ khoái điều có dáng ‘lãng la” vì loại này chân hơi loe lại thắt cổ bồng và gờ vai hơi vênh vênh thật là tuyệt mỹ. Vùng Bát Tràng xưa nổi tiếng có điều thuốc Lào da rạn, còn Móng Cái độc quyền làm điều bạch định, da Chu nhưng thấy đều mua điều đặt Trung Quốc làm. Chưa thấy ai khoe ra loại

điều trang trí men màu ngũ sắc nhưng nghe nói có ông lão sở hữu được chiếc điều Bạch định Phúc Kiến niên đại cuối Càn Long nước men nõn nà mượt mát, lại thêm nhiều đường đỏ li ti do ten sắt lâu ngày trở ra chạy ngoằn ngoèo nom như da gái mười tám. Do bị hen suyễn đã lâu, con cháu cấm hút nên nhiều khi thêm thuốc đàn bưng điều ra ngó. Lúc đó ria mép lún phún của ông động đậy, vành môi chúm chúm, yết hầu giần giật khe khẽ ... Cửa đáng tội, “nhất dáng nhì da” mà nước da của điều môn mơn rất là... “thơm thịn” không thềm sao được? Đã thế có ông Quýt ở ngay góc phố năm ngoái nhờ mối đánh tiếng xin lão cho cô Út về làm dâu nhà mình không xong nay thỉnh thoảng bê chiếc điều da Chu sang chơi. Chiếc điều này lóng lánh kim sa có chạm hàng chữ Nho lối thảo: “Thiên tử năng tiêu phàm tục”. Tuy khó chịu nhưng bất đắc dĩ lão ông vẫn phải pha trà mời khách và được thể ông tên Quýt như chọc tức “bắn” hai điều liền, chiêu ngậm trà, nhả khói xong thì lại nhỏ nhẹ; ‘Cụ suyễn cai là phải. tôi thì hư thân mất rồi. cái thằng Mít nhà tôi mới lấy được con vợ ngoan đáo để, tháng hai kỳ lĩnh lương nhiều nhận gì cho cam thế mà lần nào cũng mua cho bố chồng một bánh thuốc Lào Kiến An... hích, hích, hích ... nào rước cụ xơi nước. ...” giọng cười và câu mời tưởng như cung kính nhưng rõ ràng là “hơi bị” xiên xỏ.

Cầu kỳ nhất phải kể đến loại điều Thiệu Trị niên tạo, đã dáng bát giác lại thêm thắt cổ bồng. từ vai xuống chân có đến sáu tầng hoa văn với chủ đề rồng ổ, loại điều này cực kỳ khan hiếm, thân tình đến mấy chủ nhân mới chỉ cho ngó qua, không cho hút thử với lý lẽ gần đó: “Trên đời này chả có vật dụng nào được vua làm thơ ca ngợi như điều thuốc Lào nên... phải cất kỹ, dùng điều cày hút được rồi!”. nhưng quả thật Lê Thánh Tông một minh quân đời Hậu Lê cha đẻ bộ luật Hồng Đức, tác giả Quỳnh uyển cửu ca, sinh thời đã ca ngợi điều thuốc Lào như sau:

Đã nên danh giá nhất trên đời,
Kẻ nhắc người nâng khắp nơi nơi,
Dầu: mũ, lừng, đai, ngồi chỉnh chệch.
Lòng sông, dạ bể tiết xa khơi
Tiếng kêu kéo sóng từng vang đất.
Hơi thở tuôn mây rẽ đất trời
Một trận ra oai nước mắt lộn
Ái Nam lặng khói, Bắc chìm hơi.

Khoan nói đến ý nghĩa xa xa của Ái Nam lặng khói và cõi Bắc chìm hơi, chắc chắn Đức ông phải nghiệm thuốc Lào, chơi nhiều loại điều khác nhau nên mới ngự chế ra bài thơ hay đến thế. Mà cũng chắc rằng bề tôi nào đó đã lấy từ biên ải một đoạn rế trúc Tàu dài mang về làm xe điều dâng tặng bởi vì Ông còn:

Vịnh cái xe điều
Vốn ở lâu đài đã bấy nay
Khi lên dễ khiến thế gian say.
Lưng in chính trực mười phân thẳng.
Dạ vận hư linh một tiết ngay
Động sóng tuôn mây khi chán miệng
Nghiêng trời lệch đất thưở buông tay
Dưới lục già, trên đèn đỏ
Ai chẳng quen hơi mển đức này!

Đó là những lời phê son cho thú hút thuốc Lào của bậc Thiên tử chốn dân. Song thời đương đại cũng có những lời thơ khuyết danh ca ngợi tục hút thuốc Lào với những lời lẽ rất... hào hùng:

Hút điều thuốc Lào nâng cao sĩ diện

Thơm mồm, bổ phổi, diệt trùng lao.

Tay cầm xe điều như Triệu tử múa đao

Miệng nhả khói tựa Chu Du phóng hỏa...

Thêm nữa, giải nghĩa của các cụ nhà ta về sự bổ dưỡng của việc hút thuốc lào xem ra rất hữu lý vì như sau: Trời đất có âm dương, vũ trụ có ngũ hành. Trên cõi đời này chỉ có hút thuốc lào mới cân bằng trọn vẹn vì: Đai điều, quai điều, xiêm bàn bằng đồng thau với bạc là KIM, xe điều bằng rễ trúc hoặc cành lau là MỘC, nước trong điều là THỦY, đóm cho lửa có HỎA, điều bằng gốm sứ là THỔ. Như vậy Kim, Mộc, Thủy, Hỏa, Thổ là đủ yếu tố cấu thành vũ trụ nên hút thuốc lào khỏe người là đúng lắm. Và chắc như vậy nên thợ bên Tàu chạm khắc gỗ tuyệt khéo nhưng xưa kia người Việt chỉ đặt làm điều ống, điều bát bằng sứ như năm hiện vật đã liệt kê ở trên mà thôi...

Tương truyền Chúa Trịnh Sâm nghiện thuốc lào đến chưa giải cơn thì dãi nhớt nhều ra khoe mép. Một người Khách buôn biết được liền trở về nước thuê thợ làm một chiếc điều rõ đẹp vẽ hai con rồng thân uốn lổ khuyết theo kiểu “Lưỡng long tranh châu”. Chúa hút thử thấy điều kêu tạch... lạch tạch... tạch... lạch tạch, nghe thấy lầy ròn tan nên ưng lắm bèn cho người khách mở tiệm buôn ngay trong kinh thành. Năm Cảnh Hưng thứ 41 (1780) chúa truất con trưởng là Trịnh Tông xuống làm út, năm sau xin Vua sách phong Trịnh Cán làm thế tử trong phủ có nhiều người bất phục, trong đó có Khê Trung hầu một bề tôi hàng quốc thích. Mưu bị bại lộ, nhân một buổi chầu, chúa lớn tiếng mắng các kẻ mưu chống, đang cơn giận dữ chúa quơ luôn chiếc điều ném bầy tôi. Một tên thị vệ nhanh mắt nhại người ra ôm gọn chiếc điều rồi quỳ xuống dâng lên chúa. Tỉnh ngộ, chúa Sâm xuyết xoa: “không có người nhanh tay thì ta mất chiếc điều quý”. Ngay sau một số quan bị bãi chức còn tên lính hầu được thưởng hậu. năm sau đó chúa Sâm qua đời thì loạn kiêu binh nổi lên... Trong kinh thành râm ran lời đồn đại rằng tại chúa dùng điều bằng ngà voi hai đầu bịt vàng, mà ngà voi đâu phải Mộc??? Như thế ngũ hành thiếu một nên cơ nghiệp nhà chúa tan tành (!?)

Chẳng biết tích trên đúng hay sai, hư thực ra sao nhưng “gút” lại thì ngày nay những loại điều gốm sứ tiền nhân xưa kia đặt làm tại Trung Hoa không chỉ mang giá trị cổ vật đơn thuần các loại đồ dùng khác mà chúng còn in đậm dấu ấn thuần phong mỹ tục Việt Nam. Vậy mà một số người đại dột mang một chiếc điều dù loại thường đi nữa để đổi lấy có vài trăm đô la.

Hãy thử xét xem thế gian này:

- Có dân tộc nào từ vua đến dân cày cùng hút thuốc lào???
- Có kinh đô nào để riêng một phần trong ba mươi sáu phố phường dành riêng cho việc bán ĐIỀU hút thuốc lào???
- Có kho tàng văn học nào chứa đựng những ca dao, tục ngữ, châm ngôn, ngụ ngôn từ khuyết danh đến ngụ chế, cả bình dân lẫn bác học để ca ngợi thú hút thuốc lào và những dụng cụ để hút thứ thuốc ấy???
- Không đâu cả, chỉ Việt Nam mới có.

PHẠM HY TÙNG



Hội Đồng Khoa Học VNCATVN
mở rộng tại nhà hàng Lá Thơm



NHÀ HÀNG LÁ THƠM

