

# TRẦU CAU TRONG VĂN HÓA VIỆT NAM

(Tiếp theo và kết)

## Tại sao người ta ăn trầu?

Theo thống kê của Nhà Nghiên cứu Nguyễn Ngọc Chương trong “Trầu Cau Việt điện thư” thì, ăn trầu tồn tại trong một vùng rộng lớn, phổ quát ở nhiều cư dân: “Vùng phát triển hiện nay có thể định rõ bằng một đường đi từ bờ biển phía Đông của đảo Madagascar và Zanzibar đến châu Á tới miền sông Indus, rồi đến bờ sông Dương Tử qua Đài Loan và Philippines, sẽ đến Indonesia vùng Moluques bao quanh các đảo Mariannes, Caroline, Salomon, Fidji, Bismarck, và Tân Guinée, để khép kín ở đảo Réunion, đi qua Eo Torrès, biển Arafoura, Timor về phía Nam những đảo Sonde. Có thể nói trầu cau ở những vùng đất... rộng 8 triệu cây số vuông có 200 triệu người ăn trầu kể cả đàn ông, đàn bà, già trẻ, từ ông hoàng đến người dân, thuộc về tất cả các giống người, tất cả các tôn giáo”<sup>(1)</sup>. Ước tính hiện nay có khoảng khoảng 600 triệu người trên thế giới có thói quen nhai trầu<sup>(2)</sup>.

Ăn trầu tồn tại hàng ngàn năm, ngày nay người ta vẫn còn ăn trầu, dù số lượng người ăn đã hạn chế. Tại sao xưa kia, ở vùng đất Đông Nam Á nông nghiệp có hàng ngàn loài thảo thực vật, mỗi tộc người không chọn một thứ nào đó để ăn mà lại hè nhau ăn trầu; và tại sao ăn trầu tồn tại sâu sắc, dai dẳng,

lan tỏa nhanh trong vùng đất rộng lớn đến thế?

Câu hỏi này nếu giải thích bằng truyền thuyết luận, do “bắt chước vô thức”, “mặc định dân gian”, hay do “phong tục truyền lại” thì chưa hẳn đó là lời giải đáp thuyết phục. Dựa vào quan điểm của các tác giả nghiên cứu trước, xin đưa ra vài cách lý giải sau:

- Trong rất nhiều câu chuyện huyền thoại về trầu cau của Trung Quốc, có vài câu chuyện đề cập đến công dụng y học của trầu cau, bên cạnh những câu chuyện về khả năng trừ tà, ma... Tiêu biểu câu chuyện sau: “Ngày xưa, ở một gia đình tộc người Thái họ có ông lão Lưỡng Khẩu mắc bệnh dạ dày đã nhiều năm, lại còn bị đứa con trai và con dâu bắt hiếu hắt hủi ruồng bỏ. Một ngày, ông ngồi dưới gốc cau đan giỏ tre, gió thổi cây lắc lư làm rớt một chùm cau xuống đất. Ông lão trong lúc miệng khô, khát nước đã thuận tay bẻ một quả cau ra nếm thử, cảm thấy dầu lưỡi ngọt mát, nước bọt trào ra, lát sau có chút vị chát. Đến tối, ông lão cảm thấy dạ dày thoải mái lạ thường. Ông ăn tiếp mấy ngày sau thấy bệnh dần dần giảm hẳn, dạ dày bình thường trở lại. Từ đó, người Thái biết ăn cau để chữa bệnh đường tiêu hóa, dần dần trở thành một tập tục truyền thống”<sup>(3)</sup>;

## THẠCH THẢO – NGUYỄN HIẾU

hay câu chuyện về nàng Lan Hương liên quan công dụng trị bệnh của trầu cau như đã dẫn ở phần trước...

Ý nghĩa quan trọng của các câu chuyện này là đi đến giải thích công năng trị bệnh của trầu cau trong cuộc sống hàng ngày. Đây không hẳn là “kiến thức dân gian” đơn thuần, mà là thứ kiến thức “đáng tin cậy”, bởi kiến thức này được đúc kết từ kinh nghiệm thực tiễn hàng chục năm, hàng trăm năm, thậm chí hàng nghìn năm. Những bài thuốc tuyệt vời trong Y học dân gian Việt Nam cũng như Y học Trung Quốc còn tồn tại đến ngày nay đều là sự đúc kết kinh nghiệm qua nhiều giai đoạn lịch sử của các nhà “trí thức” dân gian. Vì vậy, trầu cau trị bệnh là hoàn toàn đáng tin cậy. “Ở Ấn Độ, từ thế kỷ thứ 6 đã có những ghi chép về lợi ích của việc ăn trầu trên sách vở; nhiều dân tộc khác ở Trung Quốc, Việt Nam, Thái Lan, Philip-pin, Mã Lai cũng có những ghi chép tương tự”<sup>(4)</sup>.

Ngày nay, với sự giải mã khoa học y khoa hiện đại Đông – Tây thì, công dụng của trầu cau về trị bệnh hoàn toàn được công nhận. Trầu cau có thể chữa một số loại bệnh thường thấy ở vùng nhiệt đới ẩm, gió mùa như:

- Ở nước ta, người dân dùng lá trầu già nhỏ, cho thêm nước sôi vào dùng rửa những vết loét, mẩn ngứa, viêm mạch bạch huyết...



Ăn trầu xưa và nay của phụ nữ Việt Nam



- Ở Ấn Độ, từ thế kỷ thứ 1, các lương y Ả Rập ở thế kỷ 10 đã công nhận những giá trị y học của cau trầu. Sách xưa ghi miếng trầu kích thích nhiệt huyết, đem hương vào miệng, cung cố cơ thể, nảy nở vẻ đẹp, tiêu tan bệnh tật, giúp thêm diêm tĩnh,... Nó còn có khả năng tăng sức tim, chữa đau răng, cung cố nướu răng,...

- Có nơi còn giã lá trầu dấp lên ngực để chữa ho và hen, hoặc dấp lên vú cho sữa không ra nữa. Trái cau thường được dùng làm thuốc lợi tiểu (gọi là đại phúc bì), chữa giun sán cho người và súc vật, giúp tiêu hoá, chữa viêm ruột, lỵ, trẻ con tróc đầu; hợp với thường sơn, thảo quả trong đơn thuốc "trường sơn triệt ngược" chữa sốt rét.

- Đem phân tích, lá trầu chứa đựng 5 propenylphenol có tính chất khử nấm, trừ giun: chavicol, chavibetol, allyl pyrocatechol, chavibetol acetat, allylcatechol acetat. Những chất phenol khác cũng đã được tìm ra: hydroxy chavicol, eugenol, methyl eugenol, isoeugenol, flavon, quercetin, nhiều nhất là safrol trong hoa. Hydroxy chavicol, tác dụng mạnh nhất, cùng eugenol và tocopherol là những chất kháng oxy hoá đã được chiết xuất từ thân trầu. Những chất 3beta-acetyl ursolic acid, ursolic acid và beta-sitosterol có tính chất chống viêm.

- ...Või có khả năng ức chế methyl mercaptan phát tiết ra ngoài nên ăn trầu đỡ hôi miệng. Trong một cuộc khảo cứu rộng lớn trên 100 thảo mộc ở châu Á, hãng Coreana Cosmetics đã tìm ra cau cùng với riềng, nghệ, cải, đinh hương, đòn bì, đại hoàng,... trong số những cây có thể dùng để chiết xuất chất kháng oxy hoá.

-... trộn cau với dương mai hay riềng Curcuma longa, đinh hương Syzygium aromaticum, mộc hương Saussurea lappa (có khả năng khử melanin) làm thuốc bảo vệ da...

-... dùng vỏ trái cau chà răng - một vật liệu vừa hữu hiệu vừa dễ

kiếm cần được khuyến khích. Các chất phenol, đặc biệt là ester, thức biệt thành NF-86I, NF-86II, NPF-86IA, NPF-86IB, NPF-86IIA, NPF-86IIB nên cau được đưa vào thuốc trị u khối, chữa các chứng nhiễm virus. Vì ức chế glycerophosphat deshydrogenase, chúng được cho vào thức ăn chống béo.

- Trong cau có một phần tannin ức chế được enzym chuyển đổi angiotensin nên được xem là chất chống huyết áp. Dung dịch loro methan chiết xuất, cau cống hiến một chất thuốc chống trầm cảm...<sup>(5)</sup>.

Đây là một lý do quan trọng để người dân ở một khu vực Đông Nam Á ăn trầu và giữ được thói quen ăn trầu. Nó là thứ được phẩm dân gian dễ tìm, vừa ăn giải trí kích thích hệ thần kinh phục vụ cho lao động sản xuất vừa phòng trị được bệnh tật do tự nhiên mang lại. Chính vì phát hiện được công năng này của trầu cau nên cư dân ở đây lấy trầu làm vật phẩm để dùng hàng ngày.

2. Nhiều nhà nghiên cứu văn hóa đã khẳng định, ở khu vực nông nghiệp Đông Nam Á, tín ngưỡng ra đời sớm nhất và quan trọng nhất, tồn tại sâu sắc trong tư duy, trong đời sống tâm linh của cư dân là tín ngưỡng Phồn Thực (phồn = nhiều; thực = nảy nở)<sup>(6)</sup>. Đặc trưng của tín ngưỡng Phồn Thực là thờ Sinh thực khí (sinh = đẻ, thực = nảy nở, khí = công cụ) và thờ Hành vi giao phối (những tình cảm-dộng tác quan hệ tình dục của người và động vật). Với hai đặc trưng này, căn cứ vào đâu để cho rằng trầu cau, biểu tượng trầu cau trong đời sống "phàm", "thiêng" hàng ngày là Tín ngưỡng phồn thực?

Để nhận diện tín ngưỡng Phồn Thực này, có tác giả chỉ ra biểu tượng của "Sinh thực khí" là: Cây cau thân thẳng tượng trưng cho Linga (sinh thực khí nam), lá trầu tượng trưng cho Yoni (sinh thực khí nữ); cây cau nhiều quả tượng trưng cho "con đàn cháu đống" (và cũng có thể hình ảnh của quả cau tạo nên sự liên tưởng tới bộ phận "ngọc hành"

ở nam giới)"<sup>(7)</sup>. Theo tôi, việc chỉ ra cây cau là biểu tượng của "sinh thực khí" như việc diêu khắc-thờ những sinh thực khí: Cột đá, Cột gỗ (nô)... của một số cư dân Đông Nam Á, điển hình là Việt Nam thì cũng có lý, nhưng lại không ổn, có phần "gán ghép". Sự nhận diện biểu tượng hay là thờ sinh thực khí còn tùy thuộc mức độ biểu hiện của từng biểu tượng, để nhận diện cột đá là sinh thực khí được thờ, bản thân nó phải chứa ý niệm của người dân (người tác tạo) được biểu hiện ra trong nó, ví như hoa văn điêu khắc, vẽ tác tạo giống hình tượng "sinh thực khí", chứ không phải mọi cột đá nào cũng quy về sinh thực khí, hoặc thờ sinh thực khí. Tương tự, không phải mọi cây thẳng đứng nào ta cũng quy nó về biểu tượng của sinh thực khí, là tín ngưỡng phồn thực.

Theo tôi, cơ sở để lý giải "tín ngưỡng Phồn Thực" ở tục ăn trầu cau là công dụng của việc ăn trầu cau; chất kích thích có trong trầu cau, khiến nhiều người "mê". Nó giúp tăng kích thích, gây ham muốn và thực hiện "hành vi giao phối" - tạo ra sự "sinh sôi nảy nở", nhằm đáp ứng lực lượng lao động phục vụ nhu cầu sản xuất nông nghiệp. Nhờ có được "chất" vừa gây "ghiền" vừa "tăng kích thích" này nên trầu cau được cư dân nhiều nước Đông Nam Á sử dụng mà không thể "bỏ" được. Nó như một liệu pháp hữu hiệu giúp bảo tồn nòi giống, bảo tồn khả năng sinh sản, bảo tồn bộ tộc, cộng đồng làng xã của mình. Đến đây, tôi đồng ý với quan điểm của PGS Nguyễn Đức Từ Chi: "... theo quan niệm dân gian, cau cũng là một thứ chất kích dục. Có người cho rằng: "bùa ngải" – một hình thức ma thuật tình yêu (trong nhiều trường hợp là dùng chất kích dục để đặt đối phương vào thế "sự đã rồi", "gạo thối thành cơm"), được làm từ bột rễ cau. PGS Nguyễn Đức Từ Chi còn cho rằng: rễ cau thảm vào nước, những người dân ở những vùng trồng nhiều cau, uống nước đó, có nhu cầu tình dục rất cao. Phải

chẳng vì thế mà trong hôn lễ, trong đám động phòng hoa chúc, thay vì chén rượu “giao bôi hợp cẩn”, với một số dân tộc ở Đông Nam Á, có dâu – chú rể đút trầu cho nhau ăn”<sup>(8)</sup>.

Việc thực nghiệm bằng khoa học để tìm thấy “chất kích thích tình dục” trong trầu cau rất tiếc chúng tôi chưa tìm được tư liệu, nhưng có lẽ trầu cau tiềm ẩn trong nó một thứ “chất nào đó” làm cho con người cảm thấy “đam mê và hứng thú”. Khi mới ăn trầu, cảm thức bê ngoài thôi cũng cảm nhận rõ một sự “kích thích” đam mê tinh thần, giúp cho con người hứng khởi hơn trong công việc, chống buồn ngủ: “... khi ăn vào còn có vị ngọt ngọt của cau, cay cay, thơm thơm của lá trầu (tòan thân cây trầu có tính dầu thơm), chất chất của hạt và vỏ (có chất tanin), cùng cảm nhận được cơ thể đang nóng nồng vì vôi và dầu óc hơi choáng váng say vì trong hạt cau có chất arécoline làm kích thích thần kinh hệ... Đã vậy, nếu còn được đậm thêm tí quế, tí hồi hay tí thuốc lào, thuốc lá thì miếng trầu ăn vào càng tăng phần kích thích, làm thêm nóng bừng cơ thể, thêm dậy hồng dội má và thêm long lanh cặp mắt. Sau nữa, nước cốt trầu có sắc màu đỏ tươi làm hồng thắm đôi môi<sup>(9)</sup>. Mới ăn còn “ghiền”, còn “nóng bừng” cơ thể, hổ chi ăn một thời gian dài, những chất kích thích ấy “tích tụ”, giúp cho con người khỏe hơn trong sinh hoạt đời thường và sinh hoạt sinh sản, bảo tồn nòi giống; và cũng chính vì ăn trầu cau vào làm hồng dội má, làm thắm đôi môi làm cho con người đẹp hơn – yếu tố vừa trực tiếp vừa gián tiếp kích thích bạn tình...

Có thể nói trầu cau là một liều thuốc quan trọng giúp con người bảo tồn sinh lực, bảo tồn nòi giống. Đây là yếu tố Phồn Thực của tục ăn trầu cau...

Đến đây, một điều thắc mắc, tại sao trầu cau có tác dụng như thế lại không được dân gian đề cập đến? Thứ nhất: Có lẽ họ không nhận diện được công dụng này rõ ràng, hoặc nhận diện trong vô thức, chỉ đơn

thuần là thấy “ăn ghiền nên ăn”. Thứ 2: Vấn đề tình dục bảo tồn nòi giống khi chưa có Nho giáo, Phật giáo là một điều bình thường, được dân gian tôn thờ (thờ sinh thực khí và thờ hành vi giao phối), đến khi Nho giáo, Phật giáo... hình thành, du nhập rộng rãi vào các quốc gia Đông Nam Á thì, tình dục là một thứ gì đó xấu xa, bị cấm đoán nói ra, cấm đoán biểu hiện, dần dần cộng đồng “nuốt” đi không thể nói ra cái công dụng này, không còn nghĩ trầu cau có tác dụng như thế, kiến thức về “sức mạnh” kích thích tình dục của trầu cau bị lấp đi. Dấu tích lưu lại điều này là những câu ca dao cẩn dặn thầm kín: *Thưa rằng thầy mẹ em răn – Làm thân con gái chớ ăn trầu người*”.

Hay: *Từ ngày ăn phải miếng trầu; Miệng ăn mồi đỏ, dạ sầu đầm chiêu; Biết rằng thuốc dấu bùa yêu; Làm cho ăn phải nhiều điều xót xa; Làm cho quên mẹ, quên cha, Làm cho quên cửa, quên nhà; Làm cho quên cả đường ra, lối vào; Làm cho quên cả dưới ao; Quên sông tắm mát, quên sao trên trời (ca dao)....* Phải chăng khi ăn trầu, cơ thể người ta nóng lên, người ta cảm thấy rạo rực hơn, đầy hưng phấn và có thể bạo dạn hơn để làm những chuyện mà con trai, con gái ở tuổi mới lớn muốn đến với nhau nhưng lại bị luân thường đạo lý cản ngăn. Có thể đó cũng là lý do để các bậc cha mẹ cấm cản con gái ăn trầu “người” để tránh “sự dã rồi”...

### KẾT LUẬN

Trầu cau để lại dấu ấn quan trọng trong văn hóa Việt Nam nói riêng, các nước có trầu cau nói chung. Không chỉ đơn thuần ăn rồi nhả, trầu cau thể hiện một quan niệm nhân sinh trên nhiều phương diện của đời sống con người; nó vừa “phàm” vừa “thiêng”... tất cả chuyển hóa lẫn nhau thành một sức mạnh để trầu cau đi vào tâm thức các cư dân từ hàng nghìn năm nay.

Trong thời đại ngày nay, ở một số nước, số lượng người ăn trầu cau đã hạn chế nhiều. Vai trò “thực

phẩm” của trầu cau bị mất đi cũng là một quy luật tất yếu của xã hội ở mỗi giai đoạn phát triển, vì không một yếu tố văn hóa vật chất nào tồn tại vĩnh viễn với thời gian. Tuy nhiên, dù xã hội phát triển thế nào thì vai trò “tâm linh” của trầu cau vẫn mãi tồn tại, bởi một lẽ đơn giản, càng phát triển, con người trong xã hội trên toàn thế giới càng tin vào thế giới tâm linh để làm bước đường đi cho cuộc sống của mình, chính vì thế, mâm lễ cúng Phật, cúng thần linh, cúng giải điêu xấu, trừ tà ma... sẽ còn mãi hình ảnh trầu cau...!

**T.T-N.H**

### Chú thích:

<sup>1</sup> Chuyển dẫn từ Phương Nguyễn, nguồn đã dẫn

<sup>2</sup> Nhai trầu - thói quen chết người ở Myanmar. Nguồn: <http://www.bao moi.com/Nhai-trau-thoi-quen-chet-nhau-o-Myanmar/82/12470730.epi>

<sup>3</sup> Th.S Nguyễn Thành Phong, So sánh các câu chuyện Trầu cau của Trung Quốc, Đài Loan và Việt Nam. Nguồn: Báo điện tử Đại học An Giang, [e-news.agu.edu.vn/?act=VIEW&a=8361y](http://e-news.agu.edu.vn/?act=VIEW&a=8361y)

<sup>4</sup> Th.S Nguyễn Thành Phong, So sánh các câu chuyện Trầu cau của Trung Quốc, Đài Loan và Việt Nam. Nguồn: Báo điện tử Đại học An Giang, [e-news.agu.edu.vn/?act=VIEW&a=8361y](http://e-news.agu.edu.vn/?act=VIEW&a=8361y)

<sup>5</sup> Xin xem thêm: GS Võ Quang Yến, Phép lạ của trầu cau. Nguồn: <http://sgtt.vn/Khoe-va-Vui/103193/Phep-la-cua-trau-cau.html>

<sup>6</sup> Xin xem: Trần Ngọc Thêm, Tìm về bản sắc văn hóa Việt Nam, NXB TP. HCM, 1997, chương 4.

<sup>7</sup> Dĩ An, Tục ăn trầu của người Việt dưới gốc nhìn của tín ngưỡng Phồn Thực. Nguồn: <http://cuoihoihuongly.wordpress.com/2012/03/20/tuc-an-trau-cua-nguoi-viet-duoi-goc-nhin-cua-tin-nguong-phon-thuc/>

<sup>8</sup> Dĩ An, Tục ăn trầu của người Việt dưới gốc nhìn của tín ngưỡng Phồn Thực. Nguồn: <http://cuoihoihuongly.wordpress.com/2012/03/20/tuc-an-trau-cua-nguoi-viet-duoi-goc-nhin-cua-tin-nguong-phon-thuc/>

<sup>9</sup> GS. Phạm Thị Nhung, Trầu cau trong đời sống văn hóa dân tộc. Nguồn: [http://honque.com/HQ021/bKhao\\_ptNhung.htm](http://honque.com/HQ021/bKhao_ptNhung.htm)