

“Gặp nhau ăn một miếng trầu...”

Thứ bảy, 26/12/2015

*"Gặp nhau ăn một miếng trầu
Gọi là chút nghĩa về sau mà chào"*

Không biết từ bao giờ, trầu cau đã trở thành một phần trong đời sống văn hóa, tinh thần của người Việt. Lá trầu- buồng cau không chỉ là "tín vật", biểu tượng của hạnh phúc lứa đôi mà sâu xa hơn, đã trở thành vật phẩm thiêng liêng, lễ nghi truyền thống của dân tộc.

Nhân dịp Bảo tàng TP Cần Thơ đang trưng bày chuyên đề "Phong tục ăn trầu của người Việt", Báo Cần Thơ xin giới thiệu bài viết khái quát đôi nét về quan niệm trầu cau của người Nam bộ.

*** "Miếng trầu là đầu câu chuyện"**

Truyện "Sự tích Trầu cau" có từ thời đại Hùng Vương được lưu truyền đến tận hôm nay như một biểu tượng cho lòng trinh trắng, thanh bạch, vẹn đạo vợ chồng, trọn nghĩa đệ huynh. Để từ đó, hình ảnh trầu xanh, cau trắng, vôi nồng gắn kết với nhau, ăn sâu trong tâm thức người Việt. Căn cứ vào sự tích này, giới nghiên cứu cho rằng, tục ăn trầu đã có từ thời Hùng Vương. Một căn cứ khác để khẳng định điều đó là truyện cổ tích "Tấm Cám". Trong hành trình chạy thoát kiếp nạn của mình, cô Tấm đã được bà cụ dạy tằm trầu hình cánh phượng mời vua ngự thiện. Chính miếng trầu được tằm khéo léo, sắc sảo đã giúp cô Tấm tìm lại ngôi vị hoàng hậu của mình.

Ngày xưa, người trung niên và lớn tuổi ở Nam bộ phần lớn đều ăn trầu. Khách đến nhà, việc đầu tiên là phải mời trầu, trước cả nước uống, bánh trái như bây giờ. Miếng trầu cay nồng, quện đỏ, luôn làm cho khách và chủ gần nhau, dễ thông cảm, sẻ chia hơn. Mời trầu còn là "cái có" để kết thân, làm quen:

*"Tiện đây ăn một miếng trầu
Hỏi rằng quê quán ở đâu chẳng là?"*

Hay:

*"Xưa kia ai biết ai đâu,
Chỉ vì điều thuốc, miếng trầu nên quen"*

Mời trầu cũng là cách để chàng trai tỏ tình với cô gái bằng những từ ngữ thật dễ thương, ý vị:

"Trầu ăn là nghĩa, thuốc xỉa là tình,
Đội ơn cha mẹ sinh mình dễ thương"

Hay:

"Trầu lên nửa nọc trầu vàng
Khéo khen phụ mẫu sinh nàng dễ thương"

Thế nhưng, theo tục lệ xưa, người con gái đã xác định "thương thâm trong bụng" chàng trai nào mới chấp nhận ăn miếng trầu do họ mời, cầm bằng không thì thẳng thừng từ chối. Bởi lẽ:

"Thưa rằng bác mẹ em răn
Làm thân con gái chớ ăn trầu người"



Ăn trầu - phong tục văn hóa của người Việt.

Có lẽ với nhiều người, hình ảnh người bà ngồi kẽo kẹt trên chiếc võng mắc ở hàng ba, ngoáy trầu nhai bồm bồm là hình ảnh rất đời thân quen. "Bộ đồ nghề" của các cụ thường gồm cối đựng trầu (hoặc khay trầu), bình vôi, chìa vôi, dao cau, ống ngoáy, hộp thuốc xỉa, đĩa đựng trầu cau và ống nhổ. Khi "đi xóm một chút" - từng dùng của người Nam bộ chỉ việc ra khỏi nhà để giải quyết

công việc- các cụ thường cầm theo giỏ xách đựng đủ vật dụng ăn trầu như vật bất ly thân.

Tuổi thơ tôi cũng từng ấn tượng với hình ảnh bà nội ngồi ăn trầu như thế. Nọc trầu sau nhà luôn xanh tốt vì nội thường vun vén, tưới nước hằng ngày. Nọc trầu là tài sản mà nội trân quý lúc cuối đời. Còn nhớ, nhiều lúc nội thường dạy mẹ tôi tẽm trầu thật tỉ mỉ. Nội cầm dao bén, cẩn thận gọt vỏ cau (nhưng chỉ khoảng 1/3, chừa lớp vỏ trắng) rồi tĩa chũm ra như một bông hoa 6 cánh đều đặn. Nội dạy, muốn tẽm trầu cánh phượng, người ta xếp lá trầu làm hai theo chiều dọc, dùng dao cắt từ mép lá đến sống lá trầu theo chiều xéo, cách cuống khoảng 1 ngón tay, rồi phết vôi, bỏ cau ở giữa, cuộn tròn lại rồi dùng cuống lá ghim cho thật chặt. Hai rẻo lá được cắt từ ban đầu cong vênh lên như cánh con chim phượng. Bà nội còn có "tuyệt chiêu" tẽm trầu

hình cánh kiến rất lạ. Cũng như tem hình cánh phượng, thay vì rọc một đường thì bà nội rọc nhiều đường rồi cuộn lại, những rẻo lá ấy bung ra giống những cánh kiến xòe ra.

Bà nội tôi rất kỹ tính khi ăn trầu, mỗi miếng trầu đều tem rất đẹp, nhất là khi mời khách. Nội nói, hồi xưa, nhìn cách tem trầu, có thể đánh giá phần nào tính nết của những cô gái mới lớn. Miếng trầu tem vụng về là người không khéo tay, lợm thợm. Lá trầu nhỏ, miếng cau lớn là người không biết tính toán làm ăn. Quệt nhiều vôi vào miếng trầu là người thiên cận, không biết lo xa... Trong "Việt Nam phong tục" của Phan Kế Bính ghi nhận, ngày xưa, nhiều hội làng còn tổ chức cuộc thi tem trầu, bồ cau... để ghi nhận nếp khéo léo của người phụ nữ. Ca dao xưa nói về độ khéo léo của việc chế cau ăn trầu:

"Cau già, dao sắc lại non
Nạ dòng trang điểm lại giòn hơn xưa"

*** Miếng trầu là nghĩa là nhân**

Trong cuốn "Thuần phong mỹ tục Việt Nam", nhà nghiên cứu Sơn Nam ghi nhận, trong khay trầu ngày cưới phải chuẩn bị: "Trầu thì tem sẵn 4 miếng, 4 miếng cau kèm theo dính vào nhau, không cắt rời. Ngày nay, vẫn tuân thủ mấy miếng trầu, tuy chẳng còn ai ăn, nhưng là nét bảo lưu bất di bất dịch...". Cũng theo nhà văn Sơn Nam, buổi chiều của ngày rước dâu, đôi tân hôn chuẩn bị nhang đèn, 12 miếng trầu đã tem sẵn rồi nhờ bậc cao niên khẩn nguyện để tạ ơn ông Tơ bà Nguyệt đã kết tình phu phụ. Một số lời khẩn tạ như sau: "Duyên Tấn- Tàn, loan phụng hòa minh; nhịp cầu Ô Thước, lá thắm đề thơ...".

Trong suốt một cuộc hỏi vợ cho con, từ lúc ăn hỏi, nạp tài, đám nói, đám cưới, phản bái... đều không thể không có khay trầu, nhưng hai mâm trầu trọng đại nhất là đám nói và đám cưới. Ở Nam bộ xưa, mâm trầu cau thường gồm có 8 xấp, mỗi xấp 8 lá, tổng cộng có 64 lá – tượng trưng cho 64 quẻ trong Kinh Dịch, chính giữa có 2 quày cau. Mâm trầu cau phải phủ khăn điều, đặt trong kiệu do 4 người khiêng, gọi là mâm trầu khiêng. Bây giờ, mâm trầu vẫn thường có 8 xấp, nhưng 2 quày cau được đơn giản bằng 8, 10, 12... đôi cau (buộc phải là số chẵn), được đặt lại bằng lồng giấy ngũ sắc, tạo hình búp sen, gọi là trầu trệt.

Ở vùng Cà Mau, Bạc Liêu, nghi thức giở mâm trầu ngày cưới rất hay. Khi chú rể bung mâm trầu trang trọng đặt trên chiếc bàn giữa nhà, ông trưởng tộc đàn traai sẽ trình lễ và xin ý kiến đàn gái về việc giở mâm trầu. Theo đó, ông trưởng tộc sẽ nêu 3 cách giở: giở tối, giở sáng và 3 ngày giở. Giở tối có nghĩa là vào phòng kín hoặc trùm mền để giở (quan niệm mâm trầu tượng trưng cho vạn vật). Giở sáng là giở

ngay trên bàn giữa, trước sự chứng kiến của quan viên hai họ. 3 ngày giờ là cứ để mâm trầu trên bàn, 3 ngày sau "phản bái", chú rể mới giờ. Tục lệ ấy đến giờ vẫn còn nhưng giờ sáng vẫn là phượng án tuyệt đại đa số đàn gái chọn bởi sự tiện lợi, không câu nệ. Sau khi giờ mâm trầu, đôi tân hôn sẽ bóc trầu cau (buộc mỗi thứ đều phải số chẵn – quan niệm "có đôi có cặp") để dâng cúng ông bà quá cố và ông bà sanh tiền. Dân xứ Bạc Liêu còn quan niệm, ai lấy trầu cau bỏ vào đĩa trước sẽ là người làm chủ gia đình vì vậy, cha mẹ hai bên đều "dặn nhỏ" con mình cố lấy trước để... chiếm "thế thượng phong". Thực hư chẳng ai chứng minh nhưng âu đó cũng là niềm tin vào một đại lễ đòi người.

Theo học giả Phan Kế Bính, không chỉ cưới hỏi, mà trầu cau còn có mặt trong các nghi lễ trọng đại như thôi nôi, đầy tháng em bé; cúng giỗ tổ tiên; vào cửa quan... Ông thuật lại rằng: "Trong việc tế tự thường khi dùng cả buồng cau để lễ, cưới xin nhà gái thường ăn của nhà trai vài ba ngàn quả, để chia phần cho bà con. Dân thôn ai có việc gì đến nhà người tôn trưởng, hoặc vào cửa quan, cũng đem buồng cau vào là quý". Thật vậy, ở vùng Cần Thơ, Sóc Trăng xuống miệt Bạc Liêu, đám thôi nôi đầy tháng, vẫn thường có đĩa trầu cau tằm sẵn dùng "cúng mụ". Đám giỗ có vài miếng trầu tằm sẵn như vật phẩm linh thiêng tưởng nhớ tổ tiên. Đặc biệt, ở các miếu, miễu, chùa Bà (tín ngưỡng thờ Mẫu) nhất thiết phải có cúng lễ vật trầu cau.

Giữa xã hội hiện đại, hình ảnh những bà lão đưa vông, móm mém nhai trầu đã không còn nhiều. Nhưng mâm trầu trong ngày cưới thì vẫn được lưu giữ như một lễ vật thiêng liêng, thành kính. Nhìn miếng trầu tằm hình cánh phượng trong khay hộp nghiêm cẩn, người già như tìm được niềm vui trong cuộc chuyện trò; người trẻ vun bồi niềm tin về hạnh phúc lứa đôi. Cứ thế, trầu cau mãi là một phần trong cốt cách của người Việt, xưa và nay...

Trầu cau là một thứ đầu các sự lễ nghĩa. Phàm việc tế tự, tang ma, việc cưới xin, việc vui mừng, việc gì cũng lấy miếng trầu làm trọng...
(trích “Việt Nam phong tục” của học giả Phan Kế Bính)