

*Phần II***ẨM THỰC****TRÂU CAU***Cau non tiện chũm lòng dào**Trầu tằm cánh phượng thiệp trao cho chàng!...*

**L**ời thơ vẫn thoát ra từ lời của một cô gái nổi tiếng đang yêu cuồng nhiệt là Thị Mầu. Miếng trầu tượng trưng cho tình yêu, tình chung thủy lứa đôi. Nó cũng là một dạng bùa mê, là cái cầu đến với tình yêu: làm thân con gái chớ ăn trầu người; vì trầu thắm quá làm lòng em say; miếng trầu là đầu câu chuyện; có phải duyên nhau thì thắm lại; quả cau nho nhỏ miếng trầu hôi, vân vân và vân vân... Thị Mầu lại nài nỉ Tiểu Kinh Tâm: "Chú tiểu ơi, lại đây ăn với em

miếng trầu". Ở đây miếng trầu đã trở nên cái môi, cái bầy.

Một miếng cau, một lá trầu quệt ít vôi, cuộn lại và một miếng vỏ (rẽ) cây màu đỏ nhạt được hợp lại làm một mà nhai tức là ăn trầu. Vậy miếng trầu là sự quện lấy nhau của ba yếu tố kể trên. Nó tạo thành một vị chát, hơi đắng nhưng dễ chịu và có cung bậc, có sự tươi ngọt từ phần mềm của cau, vị bụi của rẽ vỏ, vị nồng nàn của vôi... Nghĩa là cũng gần đủ mùi đời rồi. Các động tác nhai đó cộng với dịch vị được tiết ra tạo thành một chất kích thích, gỡ cửa các ô cảm xúc hệ thần kinh làm cho có sự trào dâng bùng bùng gần giống như say rượu, say nước chè tươi, say thuốc lào. Lúc này, trạng thái tâm hồn mạnh mẽ, hưng phấn hơn. Do đó, đã tiêu diệt được một phần nào sự cô đơn. Ăn trầu có mùi thơm, môi đỏ lên như thoa son. Khi nam nữ quá quán quýt lấy nhau, môi người con gái đỏ và bóng hẳn lên. Người ta phát minh ra sự thoa son và ăn trầu là từ cái nguồn gốc thâm kín đó.

Trong các cuộc gặp gỡ mùa xuân, trong lễ hội, những ngày vui mừng, người con gái mở chiếc khăn trầu ra, đặt lên bàn tay người con trai một lá trầu không xẻ dọc, cuộn lại ở chỗ giữa toả ra một cánh trên một cánh dưới của con phượng. Nơi

giữa của hai cánh là miếng cau có đủ cả bộ phận mỡ trắng và cả hạt cau màu đỏ tím, là thân con phượng. Phía cạnh trên miếng cau được đặt một miếng rế vỏ được tủa rỗng cửa để tạo nên mỏ con phượng. Mấy thành phần ấy được trân trọng đặt lên bàn tay nhỏ nhẽ. Ngày xưa nam nữ thụ thụ bất thân nhưng khi mời trầu thì được tháo khoán. Lại có miếng trầu tằm bình thường hơn, hai bên cạnh được tách ra hai miếng dài nhọn như hình hai chiếc sừng trâu. Gọi là trầu cánh kiếm. Người chinh phụ trong chinh phụ ngâm tiễn chồng ra trận, mời chồng một khẩu trầu cánh kiếm chứ không mời trầu cánh phượng.

\*

\* \*

*Có trầu mà chẳng có cau*

*Làm sao cho đỡ môi nhau hơi chàng?*

Nghĩa là còn thiếu một vài yếu tố gì đó nữa thì chúng ta mới có thể về với nhau được. "Để quách, em chữa đi đào"... là em còn do dự đấy. Còn có trường hợp họ không ăn được với nhau một miếng trầu trong những giờ phút bi kịch như:

*Chị mở khăn trầu anh khép lại*

*Minh về nuôi lấy mẹ mình ơi!*

Miếng trầu còn chỉ định thời gian: "Chờ em chùng dập miếng trầu em sang". Tức là khoảng 3-4 phút gì đó. Miếng trầu cũng gợi ý:

*Nhà em có một vườn trầu*

*Nhà anh có một hàng cau liên phòng.*

Hoặc như:

*Yêu nhau chẳng lấy được nhau*

*Con lợn dễ đổi buồng cau để già...*

*Yêu ghét cũng được thể hiện qua trầu cau:*

*Yêu nhau, cau sáu bỏ ba*

*Ghét nhau cau đậu bỏ ra làm mười.*

(Cau đậu vốn nhỏ và phần mỡ mềm nát)

Để giữ cho kín kẽ trong đám đông, cô gái ném cho chàng trai miếng bã trầu. Chàng hứng vạt áo rồi cho vào túi mang về chút hương thầm của cô gái. Đó cũng là một kỷ niệm độc đáo của tình yêu: "Yêu nhau em ném bã trầu".

Đến tận ngày nay, tục ăn trầu còn phổ biến ở một số nước Đông Nam Á. Cuối một buổi họp, Chan-dra là nhà khảo cổ Ấn Độ cho tôi xem một chuỗi nào dây nào móc, chìa khoá như cái kiểu chuỗi xà tích của các bà mẹ, bà chị bên quan họ vẫn đeo. Trong đó có một cái ống vôi ăn trầu. Nó có hình lăng trụ và nắp đậy là một hình chóp cao hơn, hơi loe ra ở phía dưới một chút. Thì ra từ

đời xa xưa, cái ống vôi cổ ở bên ta cũng giống cái ống vôi cổ Ấn Độ. Nó mang hình dáng cái Linga (dương vật). Sau này một số các bà quyền quý thấy nó có cái dáng "quá thể" nên mới đổi dáng giống quả đào, quả khế.

Một thời gian rất dài, người ta trân trọng hình ảnh cô gái Việt Nam với: khăn mỏ quạ màu đen, bộ tóc đen huyền, mắt đen trong, khuôn mặt trắng muốt, hàm răng đen nhưng nhức, môi trầu cắn chặt... Tất cả hợp thành một vẻ đẹp trong sự hài hoà ăn ý giữa màu sắc và tạo hình.

## ĐẠO UỐNG TRÀ

**Đ**Việt Nam, chúng ta trồng chè từ rất lâu rồi. Việt Nam cũng là một trong những quê hương của cây chè. Ở những vùng Hà Giang, Tuyên Quang chúng ta đã phát hiện được trên 40.000 cây chè hoang. Cây chè to như cây cổ thụ. Có cây bằng cây đa. Đường kính tán rộng tới 14 mét. Gốc cây đến 80cm đường kính. Có cây, hai ba người ôm không xuể. Có những cây chè cổ sống trên 300 năm tìm thấy ở Suối Giàng. Chè Suối Giàng rất được nước. Màu nước xanh trong trong rất đẹp. Không phải chỉ ở nước thứ nhất mà cả ở nước thứ hai, thứ ba vẫn còn thơm ngon.

Trong lá chè có 13 nhóm chất bao gồm 120 - 130 hoạt chất khác nhau và còn nhiều chất chưa được biết tới.

Kỹ thuật chế biến chè là một nghệ thuật có trường phái và mang tính thời đại, chịu ảnh hưởng phong tục tập quán của từng nơi.

Chất lượng chè mà chúng ta quen dùng trước hết là do nguyên liệu quyết định. Muốn được chè

ngon, chè phải được hái đúng một tôm hai lá. Có khi ba lá. Lá càng già, giá trị càng thấp. Quá trình chế biến thường có 5 khâu chính: làm héo, vò, ủ, sấy, phân loại. Từ một loại búp, ta có thể có 4 loại chè: chè đen, chè xanh, chè đỏ, chè vàng.

Chè xanh hương thơm ngát giữ được màu xanh trong nước hãm. Nước chè và vị chè nói được tấm lòng bao la của chè. Việt Nam ta chỉ sản xuất chủ yếu hai loại chè. Chè xanh và chè đen. Chè xanh cho cả nước dùng. Chè đen để xuất khẩu. Hương chè xanh tự nhiên, rất ngát, tinh tế, nửa mùi rom khô, nửa mùi hoa hồng và cam, chanh. Khó tả như tình yêu vậy. Riêng chè xanh, có chè xanh để mộc hoặc chè ướp hương sen, nhài, ngâu, sồi, bưởi, hương liệu, dược liệu v.v... làm cho hương chè đa dạng. Chè Hồng Đào có hương thơm mạnh. Chè Thanh tâm hương thơm mát dễ chịu.

Trà ướp Tinh tâm, là loại chè ướp hương sen của các bậc quan tước triều Nguyễn. Cứ chập tối, họ sai gia nhân đi thuyền nan ra hồ Tinh Tâm, thả đầy sen ở Huế, cho một ít chè hảo hạng vào những bông sen đang nở rồi buộc chặt lại. Đến tang tảng sáng ngày hôm sau, người ta cởi lạt từng bông rồi lấy chè ra, mang về pha uống.

Trở lại những năm 30-40 ở Hà Nội, có các loại chè: Chính thái, Ninh thái, Sinh thái... là những

loại chè xanh phối trộn giữa các loại chè có hàm lượng dầu dẻo và hương thơm khác nhau lại để chúng bổ sung cho nhau rồi ướp bằng hương thơm có các vị thuốc bắc tán thật nhỏ.

Người ta đựng chè vào những lọ sành, sứ hoặc thiếc... là tốt nhất. Nước để pha trà phải đạt tiêu chuẩn bốn không: không vẩn đục, không màu, không mùi, không vị. Nước pha trà phải sôi già vừa phải, không được quá sôi. Không nên là nước sôi hai lần. Sôi non lại càng không tốt. Bộ đồ trà gồm một ấm pha trà, một chén tống (tống) và vài chiếc chén con hạt mít là chén "quân". Tất cả đều đặt trên những chiếc đĩa nhỏ vẽ rồng, phượng và bày trên chiếc khay bằng gỗ quý chạm trổ tỉ mỉ hoặc khảm trai. Có loại ấm độc ấm, song ấm và đa ấm. Trà được đưa vào ấm, giới nước sôi vào thật nhanh rồi đậy kín nắp lại. Nước sôi được giới lên nắp ấm và xung quanh đống bên ngoài ấm cũng nóng. Đợi cho trà ngấm, rót tất cả nước cốt ra chén tống rồi pha ngay nước hai. Từ chén tống được chuyển sang các chén quân sao cho mỗi chén quân có được một nửa là nước cốt và một nửa là nước hai. Trà uống lúc nước trà còn bốc khói nhẹ. Khách uống từng ngụm nhỏ một để thưởng thức vị và hương trà. Uống trà phải có bạn để còn tán chuyện tâm tình và thế sự mới là "âm nhi tri kỳ vị". Một bộ đồ uống trà đẹp thường được bàn tán



và được truyền từ đời nọ đến đời kia. Có khi gia đình túng quẫn cũng không chịu bán đi.

Người ta uống trà trong những ngày lễ, tết, hội hè, giỗ kỵ, họp mặt; trong những trường hợp như tiễn đưa, kết bạn, làm quen...

Quanh bàn trà là hương khói, là tình bạn, là những mảnh tâm sự, là chuyện đạo, chuyện đời...

## NGƯỜI TRÀNG AN UỐNG RƯỢU

Người sành rượu, trước hết cầm lấy chai rượu, ngắm nghía một lát, như say đắm, như vuốt ve chai rượu, thận trọng mà âu yếm nồng nàn. Anh ta lại đặt chai rượu xuống. Tay nắm chặt chiếc chén trong tay, ướm ướm. Chén rượu không có tai. Có thể là chiếc chén Bát Tràng, chén ở lò ông Thiệu hoặc chén cổ có men sáng, dưới đáy có chữ "Nội phủ". Quanh chén có vẽ chút thủy mặc và hai câu thơ:

*Vị thủy đầu can nhật*

*Kỳ sơn nhập mộng thần*

Anh ta rút nút chai bằng cuộn lá chuối khô ra, ngửi ngửi rồi rót rượu ra chén. Thế là rượu hiện ra, dịu dàng, nồng nàn, trong suốt. Có thể là độc ẩm (uống một mình) hoặc là đa ẩm (uống với nhiều người). Trong mấy người uống rượu với nhau, người ít tuổi hơn phải giữ ý. Khi nâng chén, không để chén của mình cao hơn chén của người nhiều tuổi.