

Đại chúng thường ngày kham khổ với muối mắm tương cà, và có thịt cá cũng thường *Chém to kho dừ*, nhưng không phải vì thế mà tưởng người Việt-Nam không sành ăn.

CỔ BÀN

Những ngày giỗ, tết, khao vọng, cưới xin, hội hè, phe giáp, xóm làng, người ta ăn cỗ. Đại để có hai lối cỗ : Cỗ giãm ghém và cỗ bát đĩa. Đình đám nhà quê thường ăn cỗ giãm ghém, có thể lẹ rõ ràng không được thiếu một món nào. Mỗi cỗ bốn người ăn, bày trên mâm tròn, hoặc mâm chữ nhật, có bốn bát nấu, bốn đĩa thịt phay, một đĩa thịt thủ, một đĩa chân giò, một đĩa nạc thăn, một đĩa nạc vai, nạc gối, một đĩa chả chia (cánh vè thì mỗi miếng dẻ chia một rế sườn quăn giầy dỏ), một đĩa lòng, đặc biệt một mâm nhất còn thêm đĩa *bờ-dục*. Tục ngữ : *bờ-dục đầu đến bàn ba* là nói địa vị nào quyền lợi nấy, không đòi hơn được ; chén nước mắm chấm đặt giữa mâm, và thường có một đĩa rau ăn ghém. Nếu là cỗ hội hè việc làng, ăn ở đình, không phải tư gia thiết đãi, thì thường không có bốn bát nấu, không có cơm, cơm được thay vào bằng hai đĩa xôi.

Vị cỗ cũng như phần biếu chỉ có xôi và thịt, do đó danh từ *sôi thịt* có ý nghĩa không đẹp nói về *hương âm*.

Các món trên toàn thịt heo ; nhưng nếu cỗ tư gia thịnh soạn thì có thêm xuyết một hai đĩa dê tái, bò tái (thui, bì ăn dòn) trộn thính đậu tương, và một chén tương gừng. Bốn bát nấu có thể là dê nấu táo

Tàu, gà hầm măng, lươn nấu củ chuối hột, hoặc nấu giò chim, nấu giò ba ba...

Cũng vẫn cỗ nhà quê làm công trình và sang hơn nữa thì giò, nem, ninh, mọc thay vì thịt luộc, vẫn đủ ngần ấy đĩa, mà mỗi đĩa đều là giò cả : giò mỡ, giò chân, giò thủ, giò nạc, giò lòng. Nhiều nơi có nghệ thuật bó giò ; nhất giò xắt đặt trên đĩa trông rõ hình hồ-phù, rồng ngang, cá hóa long, phượng hoàng, kim quy, hay hoa sen, hoa cúc, trái lựu, trái đào... Có giò thì phải có nem, nem pha bì thái mỏng, rắc thính, gói bằng lá dổi. Bốn bát nấu là ninh, mọc, chim hầm, vịt tần tùy ý. Trên mâm cỗ, giò nem thì mặc giò nem, những đĩa tái dê, tái bò vẫn có địa vị đặc trọng với chén tương gừng.

Nhiều nhà giàu, nhất là ở tỉnh-thành, khi thiết đãi vài ba chục khách ăn, người ta hay nấu *cỗ bát đĩa* ; trước hết phải kể những món bày bàn : giò lụa, giò hoa, chả quế, nộm sứa, hay gỏi hươu. Những món *ra chén* thì tùy tâm, hoặc yến-sào, vẩy cá, long-tu, chân gấu, vôi voi, đĩa bẻ, trai bẻ... món ra bát chiết yêu hoặc đĩa lớn thì gà hầm, chim hầm, vịt tần ; riêng món gà luộc thì hầu như không bao giờ thiếu. Nhiều khi cỗ giỗ, còn có thang, cuốn, xôi, chè ; tục ngữ : *To như cỗ giỗ* là thế.

Ở thôn quê không có tiệm lớn đặt tiệc đã đành, ở tỉnh thành mời khách đến nhà có vẻ quý trọng hơn là mời đến tiệm, nhất là cúng giỗ lại càng cần phải làm cỗ ở nhà để cúng gia tiên, không ai mời bà con bạn bè ăn giỗ ở tiệm bao giờ. Những nhà nền nếp, từ mẹ chông đến con dâu, con gái, không đương nổi việc cỗ bàn tết, giỗ, thì bị chê bai miệng tiếng không ít. Tuy

vậy, nấu cỗ phải nhiều công phu mua sắm, sửa soạn từ vài ba ngày trước, nhiều nhà không đủ người làm phải thuê mượn thợ nấu; ở các thị-trấn nhỏ thường không có thợ nấu cỗ thì phải ráng làm lấy. nếp sống của ta có nhiều cái lúng cúng như vậy, không phải có tiền mà rầy là xong.

Có giỗ, có tiệc vui mừng, lo đủ *Mâm cao cỗ đầy* đã vậy, lại còn chuyện mời được khách chiếu cố đến ăn cũng không dễ gì.

Vị tình vị nghĩa, không ai vị dta xôi dầy.

THỊT TRÂU

Ngoài món bò và dê thui ăn tái, xào nấu, người mình cũng ăn thịt trâu, nhưng không quý. Người ta ưa làm chả trâu với thì-là, rẻ tiền hơn chả heo giò bò, ăn có hương vị đặc-biệt, nhưng không có nơi nào có lệ làm cỗ với chả trâu giò bò.

Thịt trâu xào xáo là món thường, cũng không dùng làm cỗ to. Nấu xáo thịt trâu ngọt đi nhiều, cho nên :

Làm rề chó xáo thịt trâu,

Làm dậu chó dờ xôi lại.

Không phải là lời xúi giục, mà trái lại là lời cảnh cáo mấy kẻ không tính tường việc bếp núc, chó nên ngờ vực bậy.

Nấu xáo xin đừng nấu xáo voi

và :

Trăm voi không được bát xáo.

Tuy cũng là việc nấu xáo cả, nhưng dễ gì có voi mà nấu xáo, nên chỉ là lời chế riếu những kẻ hay huyênh hoang khoeác lác.

THỊT CHÓ

Thịt chó cũng được nhiều người thích ăn, thích đến nỗi cho rằng không thịt giống vật nào có thể ngon hơn. Nói nhiều người nhưng tính theo tỉ-số thì cứ mười người Việt-Nam chưa chắc đã có đến một người ưa ăn thịt chó; và cũng cần nói ngay rằng bất cứ ở đâu thịt chó chưa bao giờ là món ăn thường trong những bữa cơm hằng tuần chứ đừng nói hằng ngày.

Có những vùng cả năm bảy làng liền không một ai biết «thường thức», hầu hết là những tín đồ Phật-giáo, đã không biết ăn lại còn sợ thịt chó, nhất là phụ-nữ.

Nếu có người làm nghề giết chó bán thịt, đi qua những làng này thì lập tức hằng bảy chó xô ra xua cản inh-ôi não-dộng cả xóm, đôi khi khách qua đường chỉ là người hay ăn nhậu «món ấy» cũng đủ cho lũ vật nhận biết mà hăm hức và thì nhau «âng».

Trái lại, có nơi cả họ, cả xứ ăn thịt chó, ngày thường ra hàng ăn, đi chợ mua về ăn, chung đụng nhau ăn, nhất là gặp các lễ tiết và ngày giỗ, phần đông là những người theo Ky-tô giáo.

Thịt chó trắng và chó vàng, lòng gân và mịn, ăn ngon hơn cả, *Nhất bạch, nhị hoàng, tam khoang, tứ đốm* là thế.

Đánh tiết canh, làm dồi, nướng chả năm bảy lỏi, ăn với húng chó; nấu rựa mặn, ăn với ngò ba lá; hầm với măng tươi hay luộc ăn với riềng bánh tẻ.

Thấy người ta ăn ngon lành thích thú, những người không biết ăn thịt chó đã nghĩ ra cách nướng chân giò heo cháy vàng, nấu giã cây, với các đồ nấu đồ gia vị theo thể-thức y hệt, ăn ngon đặc biệt ở mùi vị riêng của nó.

Có lẽ vì thấy đa số đồng bào vẫn dửng dưng với món thịt cây thứ thật, và có khi còn sợ nữa, bọn người ham chuộng đã hề nhau bênh vực cái thích thú của mình bằng những lời:

Sống ở trên đời ăn miếng đời chó,

Chết xuống âm phủ biết có hay không,

và: *Làm trai biết đánh tở-tôm,*

Uống rượu thịt chó, ngắm nôm Thúy-Kiều.

Họ «ca tụng» thịt chó như thế còn chưa cho là đủ, ta có thể ngờ rằng câu tục-ngữ sau đây:

Nam mô một bờ dao găm,

một trăm con chó,

một lọ mắm tôm,

một ôm rau húng,

một thùng rau răm.

cũng do ở nhóm người này đặt ra, báng nhạo mấy thầy tu bất chính đã đành, lại còn có tác-dụng ghê gớm về tâm lý, khiến người nghe nghĩ rằng chắc hẳn thịt chó ngon lắm cho nên mới có thể ăn nhiều đến như vậy.

Điều đáng chú ý là nhà nho nhiều cụ cũng thích ngó cò tây (1) mà qua bao nhiêu đời không thấy có đề lại một áng văn thơ nào ca tụng cái món nhậu ấy; ý chừng các cụ cũng nhận biết nó không được đa số đồng bào quý chuộng. Những câu ca-dao tục-ngữ trên kia không phản ảnh khẩu khí mấy bậc thâm nho, không phải lời văn hoa của những tâm hồn thanh-cao.

THỊT MÈO - THỊT CHUỘT

Người ta cũng ăn thịt mèo, thịt chuột, nhưng là số rất ít gần như không đáng kể.

Thói này có lẽ do nạn đói mà ra. Nước ta đã trải bao lần mất mùa, nạn chết đói thường khủng khiếp. Khi phải nhịn đói đến sắp chết thì ăn thịt mèo thịt chuột tưởng không có gì lạ.

Sách Vũ trung tùy bút (2) có chép về một nạn đói ghê gớm khoảng năm Tân-Dậu (1741) như sau: «Những người dân còn sống sót phải bóc vỏ cây, bắt chuột đồng để ăn. Tiền bán một mẫu ruộng chỉ có thể mua được một cái bánh nướng».

Sau nạn đói thời Nhật-thuộc năm 1945 ở xứ Bắc có những làng chết gần hết người, xem ra không còn sót

(1) Cây cò (chó non) nói lái ra cò tây, và gà là giết thịt. Gà cò tây ngụ ý cách mạng đánh hạ Tây (là người Pháp); nhà nho đã khéo thác lời vào bất cứ việc gì có đến miếng ăn để nói ra và nhắc nhở ý mình.

(2) Vũ-trung tùy-bút của Phạm-đình-Hồ (1768-1840).

lại một con vật nào, kể cả cóc, nhái, rắn, chuột, nói chỉ chó mèo, và có nhà có ruộng không bán cho ai được để có thể mua một cái bánh nướng.

Trong một bữa tiệc của người Pháp khoảng năm 1930 ở một tỉnh nhỏ ở xứ Bắc, anh đầu bếp vì đánh bạc thua mất cả tiền mua thỏ, đã nghĩ ra kể «kiếm» được một con mèo vừa to vừa béo thay vào nấu si-vê (1). Khách ăn đều tấm tắc khen món thỏ ngon, chủ nhà cho gọi anh lên có ý muốn khoe bếp giỏi; nhưng vì mặc-cảm sợ bị quở trách, anh bếp vừa bước chân vào cửa đã phân trần: «Lapin annamite» (2). Từ đấy những con mèo ở vùng này được đặt cho cái tên bằng tiếng Pháp kia là Lapin annamite.

Một câu chuyện nữa về ăn cũng khá lý thú và đã thành điển-tích: Một trường giả ở Hà-Nội, sau một buổi đi săn về, mời mấy bạn đến ăn bữa chiều, trong số có hai cặp vợ chồng người Pháp. Lúc ra món Mộc-tôn nấu Sâm-banh (3) chủ nhà nói là cây bạc má đã bắn được; một quý-quan (4) sành ăn giải-thích cho hai bà đầm (5) rằng: C'est du gibier à poil (6). Chủ nhân trước đã lạo-

-
- (1) Tiếng Pháp Civet là một món ăn nấu với hành với rượu nho.
 - (2) Tiếng Pháp lapin annamite là Thỏ An-nam, ý nói nhỏ, không ngon bằng thỏ Tây.
 - (3) Sâm-banh: rượu nho trắng có bọt, rất quý (do tiếng Pháp Champagne).
 - (4) Quý quạn: thời Pháp thuộc, người Pháp nào ở Việt-Nam cũng được gọi là quý quạn.
 - (5) Bà đầm là nói đàn bà Pháp (do tiếng Pháp madame).
 - (6) Nghĩa là: đây là thịt thú rừng săn được.

đào trường-ốc với mảnh bằng Séc (1) rồi phải bỏ vì nhà không «có đất học», thấy khách ăn ngon lành, liền hỏi cả hai bà: Vous aimez à poil (2)? Cả bốn thực-khách khác màu da sừng sốt, nhưng rồi tỉnh lại ngay, biết rõ chủ-nhân không rành tiếng Pháp, đã nhiều lần nói lầm lộn chữ hoặc nói dở dang câu như vậy, nhưng được cái rộng rãi đáng mến là hay mời ăn. Tuy chủ nhân là người ít văn-hóa nhưng lại nhiều tiêu-tuệ, đã mượn tiếng cây nọ làm cây kia, và cần thận cho lột bỏ da thui, cho ướp lá thơm (3) hồ tiêu, tỏi, cho nấu kiểu Tây, hoàn toàn khác kiểu mộc-tôn, cũng là có dụng ý hóm hình để xem người nước văn-minh ăn thịt chó có thấy ngon không.

Từ đấy, lời chê bai *Tiếng tây giả cây* mà ta hay nói cửa miệng là phát xuất ở bữa ăn này ra.

Cũng thì miếng ăn, mà ngay trong một nước cùng một giống nòi, người miền này cũng thường chê bêu chê bai người miền kia, vì không ưa thích hoặc không quen ăn và có khi lại còn ghê sợ, nói chỉ người khác giống. Mới hay ở trái đất này giống nào cũng có ít nhiều thói-tục kỳ dị đối với giống người khác, khi chưa gần gũi hiểu biết nhau.

-
- (1) Tiếng rút gọn của chữ Certificat d'Études primaires (bằng tiểu học).
 - (2) À poil tiếng Pháp nghĩa là trần truồng. Vous aimez à poil nghĩa là bà thích trần truồng? chủ nhân không rành nên bỏ quên tiếng gibier trong câu hỏi khách.
 - (3) Lá thơm người Âu-Tây hay dùng ướp đồ ăn cho thêm hương vị (tiếng Pháp: laurier).

Ăn thịt chuột ! Những nghe nói đã ghê sợ rồi. Nhưng người ta ăn thịt những con chuột bắt ở cánh đồng lúa xa làng mạc, giống này ăn lúa và cua ốc, không như chuột ở cống rãnh trong xóm làng, nơi phố xá. Thật ra thịt mèo thịt chuột là những món *nấm thì mười họa* của mấy người ưa nhậu muốn thay đổi lạ miệng, không phải là thường có.

THỊT LOÀI CẦM :

Những thức ăn thuộc loài cầm thì phải kể gà, vịt, ngỗng, ngan, bồ-câu và nhiều giống chim săn bắn đánh bẫy được.

Chim gà, cá nhệch, gà được coi là ngon nhất đầu hàng chim, cũng như con nhệch ngon đầu hàng cá. Quê là giống gà thịt không vàng, ăn đã không thơm như lại có vị hơi tanh. Thịt gà ác ăn bồ, tần với một vài vị thuốc bắc ăn chữa được bệnh. Tục truyền rằng ăn thịt gà với lá kinh giới hay sinh bệnh cùi.

Vịt ăn luộc, tần hoặc quay ăn với tương tàu và củ kiệu muối chua. Tiết canh vịt ăn với rau húng đỏ cuộng là món thuần túy Việt-Nam, người các nước văn minh không biết thưởng thức.

Ngỗng, ngan thường cũng ăn luộc.

Người mình ưa ăn luộc hoặc nướng thịt các giống cầm thú ít tanh hôi ; miếng ăn còn nguyên mùi vị của nó, không như chiên rán hầm nấu làm biến đổi nhiều.

Bồ câu thì quay hoặc hầm và không bao giờ ăn luộc.

Họ hàng gần với bồ-câu là chim ngói. Ở xứ Bắc, hằng năm khi lá thu rơi, bắt đầu heo may là từng đàn chim ngói bay về, báo hiệu tết cơm mới ; con lo dâng cha mẹ, học trò lo tết thầy, rề tương lai lo sêu nhà gái. Gạo mới và chim ngói là những phẩm vật đầu mùa tượng trưng lòng hiếu thảo, thành kính. Nhà nền-nếp danh-giáo còn bày ra dâng cúng gia-tiên, gọi là lễ thường-tân. Chim ngói nhồi cốm, hạt sen, nấm hương là món ăn không dễ gì lúc nào cũng có. Người ta cho rằng chim ngói là do cá mè hóa ra (1), hết mùa là không thấy một con nào nữa.

Ngỗng trời, vịt trời, mòng, két... là những thứ quý, với nhiều giống chim khác, ăn quay, nướng chả, nấu cháo hoặc luộc.

Cơm trắng ăn với chả chim,

Chồng đẹp, vợ đẹp những nhìn mà no.

Xáo măng, luộc hành răm là những lối nấu giản dị mà độc đáo. Xôi gạo nếp thơm dẻo với mòng két là món ăn đặc biệt riêng ở một vài nơi.

Chim đồi núi thì phải kể công, gà lôi, gà gô, gà rừng... nhiều người tuy giàu có mà suốt đời không được ăn bao giờ. Câu cửa miệng *Nem công chả phượng* là nói tuyệt-đối không gì sánh kịp.

Công quý đến mức được so sánh với con phượng, mà thật thế ai đã ăn thịt công hẳn không bao giờ quên được hương vị ; có truyền-thuyết cho rằng đầu và mặt

(1) *Thời thực ký văn Trưng-quốc-Dụng.*

công rất độc ăn chết người (1). Công đề nuôi chơi, ít khi nở hoai ăn thịt.

Gà lôi (tên chữ Hán là bạch-trĩ) là giống chim rừng thịt ngon chẳng kém gì công. đã được dùng làm công phẩm từ trên ba mươi thế kỷ rồi (2), người miền rừng núi thường hay bẫy được.

Gà gô (tên chữ Hán là Giá-cô) đã mấy ai nơi đồng ruộng được ăn, biết mùi. Gà gô cùng với chim cuốc là biểu-hiệu của tỉnh nhà hạn nước, đã thành bắt-từ trong văn-chương Việt-Nam qua những câu thơ được truyền tụng (3).

YẾN-SÀO

Yến-sào là món ăn quý nhất và dở nhất. Chỉ riêng ba tỉnh Quảng-Nam, Bình-Định, Khánh-Hòa ở mấy đảo ngoài khơi có chim yến (4); hằng năm chim yến làm tổ nơi hang hốc trên vách đá treo leo, chỉ những người chuyên nghề mới lấy được.

(1) *Thời thực ký văn Trương-quốc-Dụng.*

(2) *Việt-Nam Sử-Lược Trần-trọng-Kim*: Năm Tân-Mão (1109 trước Tây lịch) đời Vua Thành-vương nhà Chu có nước Việt-thường ở phía nam xứ Giao-chi sai sứ đem chim bạch trĩ sang cống.

(3) *Nhớ nước đau lòng con cuốc cuốc, thương nhà mới miệng cái gia gia* (Bà huyện Thanh-Quan).
Trăng mờ khắc khoải cuộc canh thâu (Chu-mạnh-Trinh).
Giá-cô mình gia gia, cở-quyên mình quốc quốc; vì cặm thương hữu quốc gia thanh... (Trần-danh-Ấn).

(4) *Đại-Nam nhất thống chí.*

Tổ yến làm bằng nước bọt của nó nhả ra gần quện lấy những mẩu lá và vỏ cây khô, tháng xuân gở lấy những tổ ấy thì sắc trắng nõn, lấy được rồi bỏ thứ vàng đi; lấy lần thứ hai thì đang kỳ mẹ ấp con, nó đã phải khổ công làm tổ đến nỗi phun máu ra cho nên lần điếm hồng (gọi là yến-huyết); nếu chim con đã nở rồi mới lấy được, thì tổ yến hơi có màu tro. Yến-huyết là thứ quý nhất, thứ có sắc tro là hạng kém (1).

Trong một bài văn-tế thuốc-phiện có câu: *Nhuận tràng có bánh ngọt bánh bùi, cháo yến-huyết bột đao mát mẻ,* là nói ăn uống phong lưu rất mực.

Yến-sào (thường gọi tắt là yến) nấu cổ ra bát với nước dùng gà; ăn lấy bổ thì nấu với tắc-kè (tắc-kè phải còn đủ đuôi, lột da bỏ ruột, mổ bằng que nứa có cật sắc, kỹ thiết).

Giá yến ngày xưa bằng 1/5 giá vàng tính theo trọng lượng. Ngày trước nhiều sản vật không bị đánh thuế, mà yến-sào thì năm Gia-Long thứ 4 (1805) đánh thuế mỗi người lấy yến-sào ở tỉnh Quảng-Nam hằng năm phải nộp tám lạng (300gr.) yến, và được miễn binh-dịch đao-dịch, Năm Minh-Mệnh thứ 6 (1825) cho tuyền mộ người lập thành yến-hộ ở Bình-Định và Khánh-Hòa, mỗi người phải nộp thuế yến tám lạng một năm. Năm Thành-Thái thứ 4 (1891) định thuế cho người lĩnh trưng cả ba tỉnh mỗi năm là sáu vạn quan tiền, mỗi hạn trưng 5 năm (2).

(1) *Thời thực ký văn Trương-quốc-Dụng.*

(2) *Đại-Nam điển lệ.*

TÔM - CÁ - LƯƠN

Tôm cá là thực phẩm gần gũi dân chúng nhất. Nấu canh, nấu giấm, chiên, nướng, chằm, bung, kho... tùy từng thứ cá.

Gỏi cá là món ăn cầu kỳ, chỉ những người rỗi rãi mới có thể bày ra để uống rượu ăn chơi đang mùa viêm nhiệt, nắng gỏi mưa cây là thế. Không phải cá nào cũng ăn gỏi được, chuộng nhất là cá chày, cá mè, rồi đến cá chằm, cá chép, cá giếc lớn, là cá nước ngọt cả, ít ai ăn gỏi cá nước mặn.

Làm một bữa gỏi cá thật là công phu tỉ mỉ. Phải có đủ thứ rau cần thiết như lá mơ tam-thề, lá đinh-lăng, lá đơn-đất, lá lộc-vùng, lá mùi-tàu, chuối xanh, rau thơm, ớt, tất cả phải lựa non và bánh tẻ. Cá thì lọc xương xắt miếng, mỗi miếng gỏi vào một mảnh giấy bản, vùi vào cám cho thấm hết nước, rồi gỡ bỏ giấy, trộn cá với nghệ rang giã nhỏ, với riêng bánh tẻ giã vắt bỏ bớt nước. Mỗi miếng cá ăn với nửa thìa giấm chua ngọt, với các thứ rau, lạc rang và bánh đa quạt dòn. Giấm chua ngọt làm bằng đậu và xương cá băm thật nhỏ chưng với cái rượu, vùng giã giập, hành, ớt, mật.

Các cụ uống rượu còn ưa ăn gỏi sinh cầm, ăn sống cả con cá nhỏ bằng đầu ngón tay đang bơi trong bể nước, vớt bắt từng con lau khô bằng giấy bản, ăn miếng một. Ăn chơi bồi năm ba con, không cần giấm chua ngọt nhưng cũng phải đủ các thứ rau. Vì là món uống rượu cho nên đàn bà không ăn gỏi cá, có chăng cũng là hăn hừ.

Chả cá là món ăn đặc biệt về mùa rét. Chỉ cá anh-vũ, không thì cá lăng, làm chả mới ngon. Cá lọc miếng bỏ xương tằm riêng, nghệ, mè, cặp vào nan tre, nướng trên hỏa lò than, gỡ ra bát có lót nhiều thì-là, rưới mỡ sôi lên, ăn với rau thơm, hành thái mỏng ngâm giấm, bánh đa nướng dòn, đậu phộng rang, bún, mắm tôm chanh pha vài giọt cà-cuống. Ăn chả cá phải có mắm tôm chanh với cà cuống mới nổi vị.

Làm chả cá linh kinh như vậy mà vẫn có tiệm bán; còn gỏi cá thì từ xưa tuyệt nhiên không đâu có bán, vì phải có đủ các thứ rau làm gia-vị, không thể nào mua kiếm được đủ hằng ngày, hai nửa làm cá mất nhiều công và cũng không dễ gì.

Sáng ngày bờ-dục chằm chanh,

Trưa gỏi cá chày, tối canh cá chày.

là nói cảnh vui sống với toàn dã-vị của mấy người không phải lo ăn lo mặc.

Có sành ăn cá mới biết Đầu chép, mép trôi, môi mè, lươn trắm.

Mùa hè cá sông mùa đông cá ao,

ai cũng biết vậy, nhưng không dễ gì có ao thả cá.

Cá anh-vũ ngon đặc biệt, không có mùi tanh, chỉ riêng một khúc sông Nhị-hà từ Bạch-hạc trở lên đến Tam-Nông (Hưng-Hóa) mới có. Tục truyền cá hóa long là giống cá này (1).

(1) Tri-Tân số 137 ngày 6-4-1944.

Ta hay nói *đất cá còn hơn rế thịt*, không có nghĩa là người mình quý cá, thích ăn cá hơn ăn thịt. Mua cá đất còn lợi hơn mua thịt rế, vì ăn cá gia ăn thịt hao.

Vây cá, bóng cá phần nhiều để nấu cỗ, ít ăn hằng ngày. Cầu kỳ thì cho rằng vây nấu cả bộ mới quý. Bóng cá thủ được coi là ngon hơn bóng cá dưa. Ưa chuộng ăn bóng, người ta đã dùng da heo chế làm giả bóng, ăn như bóng cá, gọi là bóng bì, rế tiền.

Lươn là thức ăn bổ âm. Vốn dĩ rất tanh cho nên nấu lươn phải có xương xông, lá lốt, mần tưới, riềng, mẻ, ăn không còn thấy tanh mà lại dậy mùi thơm. Lươn sào miến, nấu miến hay củ chuối hột, cũng như lẩu lươn, là món dã-vị rất được ưa chuộng.

Giống lươn sắc vàng lẫn huyền, cỡ có những đốm đốm, thường cất đầu lên, là giống độc, ăn phải thì chết (1).

BA-BA - RÙA

Ba-ba ở sông hồ đầm, cóc-sòng tức là ba-ba gai ở khe suối rừng núi là những thức ăn ngon và quý. Người xứ Bắc ưa thích đến nỗi không có phải nấu giả ba-ba để ăn. Tục truyền ăn thịt ba ba với rau dền rất độc có thể chết.

Cóc sông rất hiếm, có con lớn mai to hơn quạt buồm,

(1) Đại-Nam nhất thống chí quyển XIII : Bùi-cầm-Hồ tỉnh Hà-Tĩnh thời Lê, khám phá được vụ án vợ một người lái buôn cho chồng ăn lươn mà chết, phải tội oan.

chỉ có ở suối rừng, người Trung-Hoa biết những nơi có tìm đến mua hết.

Ở miền Nam ít có ba-ba, cũng như ở miền Bắc rùa rất hiếm không có mà ăn và cũng không biết ăn. Đồng bào Nam ăn rùa hấp, rùa nướng, rùa rang muối có nghệ-thuật.

ẾCH

Ếch là thứ dã-vị đã được thi-vị-hóa với cái tên gà đồng qua câu ca-dao khiến người chưa từng biết phải bối rối :

Năm quan tiền tở bố mo,

Làm tờ ký chỉ chị cho mượn chông.

Măng non nấu với gà đồng,

Chơi nhau một chuyến xem chông về ai.

Không có măng non thì nấu với dọc mùng (cũng gọi dọc sơn-hà) là lối thông thường ở nơi đồng ruộng.

Ếch tháng ba, gà tháng bảy, là nói không phải mùa, gà không ngon, cũng như chim của chú Ba ở quán ăn nọ. Người ngoại quốc không thể hiểu được sao gà tháng bảy lại gầy, nhưng có biết đâu nuôi gà kiểu Việt-Nam tháng bảy giáp hạt gà nhịn đói dài.

ỐC - SÒ

Ốc luộc ăn chơi, nấu riêu ăn bún, nấu chuối xanh đậu phụ tía-tô là món ăn cơm.

Người xứ Bắc ăn ốc nhồi thật là cầu kỳ: ốc thái mỏng trộn với nấm hương, mộc nhĩ, giò nạc, hồ-tiêu, nhồi vào trong vỏ ốc có lót một lá gừng bánh tẻ sên cắt hai đầu cho vừa tay cầm kéo ra lúc ăn, xếp giữa miệng ốc lên trong quả hấp, đun cách thủy.

Ốc bươu đựng vào sọt để lên gác bếp vài ngày đem xuống thả vào nước vo gạo vài ngày, rồi lại đem gác bếp, cứ thế nhiều lần rồi mới ăn, là kiểu cách của người vô công rồi nghề hay nghĩ đến ăn ngon.

Trái, hến nước ngọt là món ăn sào của anh em binh dân; nấu cháo ăn với hồ-tiêu, rau thơm, cũng ngon.

Sò, nhất là sò huyết, thường chỉ ăn nướng nhấm rượu và nấu cháo. Sò lạch thứ nhỏ mới quý, vừa mềm vừa ngon. Dân chài lưới ven biển coi thường và không thích ăn, lại cho là độc (khó tiêu).

RẪN - TRẦN

Rắn có nhiều người thích ăn. Ở miền Nam có nhiều rắn. Sách *Thói thực ký văn* (1) chép: « Tục Nam-Kỳ lấy rắn hồ-mang làm món ăn quý, thường dùng đi lễ quan trên, và đãi khách. Lấy máu nó hòa với rượu uống bảo là trị phong thấp. Bỏ đầu và đuôi năm tấc (20 phân) cho là độc ở đáy. Có nhà nuôi rắn ấy dùng ống tre vài lóng một đầu để mắt, đầu kia để trống bỏ rắn vào, bịt lại. Đàng mắt tre xuyên một lỗ nhỏ, giã hành thun tầm que tre để vào lỗ. Rắn sợ hành co mình lại, một tuần sau thay que cũng tầm

(1) *Thói thực ký văn* Trương-quốc-Dụng.

hành mà đẩy vào thêm, rắn càng co mãi, lâu dần ngắn bằng con chạch, vậy trắng ra, rất béo ngon».

Ở miền Bắc ít ăn rắn có lẽ cũng vì hiếm. Có bao nhiêu « các chú » mua hết, càng rắn độc lại càng quý. Mấy người làm nghề bắt rắn hề trông thấy lỗ rắn ở gò đồng ngoài đồng hay bờ bụi tre là dùng thuật bắt ngay được bằng tay không, dù rắn độc mấy cũng không hại được.

Ở các tỉnh thành lớn, nhất là Hà-nội, Hải-phòng, Cao-bằng, Lạng-son, Lao-kay..., tiệm ăn khách-trú có món rắn thường xuyên hằng ngày. Ta cũng nhiều người ưa ăn, mà thường phải nhờ « các chú » nấu. Món *Long hổ hội*, một con rắn hổ mang (rắn cạp nong càng quý), và một con mèo đen (đen tuyền) nấu với chân giò heo, thêm vài vị thuốc Bắc; món ăn này không dễ gì mà có.

Trần chỉ ở miền rừng núi mới có; người ta ăn thịt cả ba thứ trần: trần đất, trần gấm, trần gió. Trong một bài thơ có câu nói đến giống trần gió này:

Lưng ông mốc thếch như trần gió,

Ông được phong-lưu tại nước da. (1)

Nói về ăn mãi cũng thấy ngấy ngán, nhân đây xin kể một câu chuyện tình nghịch của bọn học trò quan đốc Nguyễn làm thơ vịnh quan đốc họ Đinh là thầy học của bọn môn sinh (khác trường) hay riếu cợt khích bác họ:

Ở động Tiên-Hoàng mới nhớ ra,

Thoạt trông mông mốc cái màu da.

.

(1) Trần-tố-Xương Thơ vịnh ông hàn.

Không dám nói rõ họ rõ tên, mà ai đọc thơ cũng nhận ra ngay câu đầu nói ra họ, câu dưới nói bóng đến tên và nói rõ luôn cả chữ lót. Học trò quan đốc Đinh trong lòng cũng thán phục văn chương thể ấy, nhưng không biết vì sao không dụng văn đối đáp, lại dụng võ, một trận toi bời, rách cả khăn lượt áo the bọn hay thơ. Nhà nho đương thời (cuối thế kỷ XIX) lấy làm hạn cái lũ xếp hạng ba ấy ở trần giới này (nhất quý, nhì ma) dám xúc phạm đến một bậc lão thành mô-phạm như cụ đốc họ Đinh (cụ Đinh-gia-Trần).

CƠM

Trên kia đã nói qua về cơm của người nghèo khổ, *cơm vàng mâm mặn*, so sánh với *cơm tám*, *cơm dự*, *cơm nàng hương chợ Đào* thì một trời một vực, nói càng thêm nổi...

Cơm chín tới, *cái vồng non* (1) thì ăn ngon dù là gạo xoàng. Nhưng với nhiều người *cơm chín tới* cũng chưa đủ thích chưa ngon, lại còn *cơm rang* nhiều lối, *cơm cầm tay*, *cơm hấp gói lá sen*...

Hàng xáo làm nghề xay lúa giã gạo để bán, thường phải ăn *cơm tấm*, mà không phải là *cơm tấm* không ngon.

*Đói no một vợ một chồng,
Một niêu cơm tấm dầu lòng ăn chơi.*

(1) Phong-deo : *Cơm tới chín, Cái vồng non,
Gái một con trông mòn con mắt...*

Thời cơm là việc hằng ngày không khó khăn gì, nhưng vẫn có những bà nội-t trợ son trẻ nhanh nhẹn, cái gì cũng thạo, mà động thời cơm là *trên sông dưới khe tú bề nhẽ toét*.

Ngày nay đã có nồi thời cơm bằng điện thì cái ý nghĩa so sánh trong câu :

*Cơm sôi cả lửa thì khe,
Việc làm hay hỏng là lẽ thế gian.*

sẽ mất đi, không còn ẩn-tượng nữa.

Cơm nếp thời không khéo thì nát, *chán như cơm nếp nát*. Gạo nếp thường đồ xôi, vôi vàng bắt đặc dĩ mới đem thời cơm.

XÔI

Xôi lệ làng tế Thần, đóng oản cúng Phật, phải lựa gạo làm xôi trắng tinh. Có việc ăn mừng, đám cưới, đầy tháng con... thì làm xôi gấc.

Ăn mày đòi xôi gấc là lời mắng trách đòi hỏi quá đáng.

Xôi xéo, xôi hoa cau có lẫn đậu xanh ; xôi vò cũng có đậu xanh mà làm cầu kỳ, được coi là quý nhất trong các thứ xôi. Xôi đậu đen là thứ thường ăn, không dùng để cúng lễ.

Sách *Linh-Nam chích quái* (1) chép : « Hồi quốc-sơ dân

(1) *Linh-Nam chích quái* Trần-thế-Pháp (chép vào cuối thế-kỷ XIV).

chưa đủ ăn, lấy cây quang-lang cây soa-đồng làm bánh... dùng ống tre thổi cơm... » Không thể hiểu rõ nghĩa hai chữ *quốc-sơ* là thời nào tính theo lịch, mà không thể vũ đoán cho là từ đời Hồng-Bàng. Vậy, hãy cứ cho là từ khi có dân tộc ta, việc dùng ống tre thổi cơm là đương nhiên đã có, rồi đến đời nào biết dùng nồi đất nồi đồng thổi cơm và nấu ăn.

Tổ nghề đồ gốm, đồ sành ở nước ta là Trương-Trung-Ái thời vua Thiệu Vũ-đế. (207-137 trước Tây lịch) (1), và tổ nghề đúc đồng là Không-Lộ, cao-tăng đời Lý (thế-kỷ XII) (2); nếu trước đây không có nồi đất nồi đồng của người Trung-Hoa hay từ đâu đem đến, thì ta có nồi dùng từ đời hai vị Thánh-Tổ kể trên?

Sang đầu thế-kỷ XX mọi nơi vẫn còn quen đồ xôi bằng chõ đất chõ nan tre, đồng bào nghèo thổi cơm bằng niêu đất, nồi đất. Chỉ những nhà khá giả và nhà giàu mới sắm được nồi đồng.

CHÁO

Cháo có lẽ là món dễ ăn nhất. Xưa không có sữa bán sẵn như ngày nay, người ốm đau phần nhiều chỉ ăn cháo. Thanh đạm là cháo hoa ăn với muối hoặc đường hoặc đậu dìm.

Hà tiện mà ăn cháo hoa;

Đồng đường, đồng đậu, cũng ra ba đồng.

là lời chê bai người vụng tính vụng suy.

(1) *Việt-Nam danh-nhân tự điển* Nguyễn-Huyền-Anh.

(2) *Việt-Nam Văn-Học toàn thư* Hoàng-trọng-Miên.

Rất có thể muôn ngàn năm về sau, người mình văn-minh tiến-bộ đến mấy cũng không bỏ cháo: cháo hoa, cháo đậu xanh, cháo đậu đen, cháo lòng, cháo sườn, cháo gà, cháo cá, cháo sò huyết, cháo trai, cháo hến...

Ăn cháo đãi bát là lời thống mạ phượng bội bạc, bị coi như súc-sinh.

CÁC THỨ BÁNH

Sau cơm và xôi phải kể các thứ bánh. Nói khái quát thì ta làm bánh không ngoài bột nếp, bột tẻ, mặt mía và mỡ heo, *Đẹp vàng son, ngon mặt mỡ* là thế.

Bánh chưng có từ đời Hùng-Vương. Nhân bánh làm bằng thịt và đậu, thêm thảo-quả cà-cuống thì nổi vị hơn; phải gói lá dong bánh mới xanh mới ngon. Gói khéo thì vuông như bánh chưng tám góc.

Ăn Tết đầu năm chỉ những nhà túng thiếu mới đành chịu không có bánh chưng, còn ai nấy từ thành thị đến thôn quê cũng lo gói bánh chưng, thành ra *Dừng dừng như bánh chưng ngày Tết*.

Bánh tét bánh tày cũng gói bằng gạo nếp để nguyên cả hạt, nhỏ hơn nhiều và không có góc vuông. *Khéo thì bề bánh tày, vụng thì vạy bánh tẻch*.

Bánh cốm, bánh xu-xê là bánh quý.

Bánh dày là xôi giã trên chiếc chiếu buồm đắp ướt. chày giã cũng bịt chiếu buồm. Nhiều làng xứ Bắc có tục thi bánh dày những ngày hội hè.

Bánh dày ăn với giò lụa là thứ quà bất hủ của mọi người. Mấy năm trước, những người thường nặng lòng vì nước đêm nằm không ngủ nhớ lại câu hịch tướng sĩ của Trần-quốc-Tuấn chống giặc Nguyên :

Nghĩ nông nổi dày vò xấu hổ, ngày quên ăn đêm ngủ không an...

Lại nghe trong đêm khuya thanh vắng từ ngoài đường phố trăm trăm vọng lên lời rao của hàng quà bán rong :

Dày giò... và Ai bánh tày ra mà mua!

sinh ra cảm khái nghe tựa như lời than vãn thúc giục :

Dày vò... và Ai đánh Tây ra làm Vua...

Cho hay tinh thần dân tộc Việt-Nam tiềm tàng cả nơi đồng quê tấm bánh, nương tựa cả vào âm thanh lời rao hàng mà phát xuất.

Bánh tro làm bằng gạo nếp ngâm nước tro của vài ba thứ cây rừng, miền Phú-Thọ xứ Bắc, làm nhiều lối rất ngon.

Bột nếp còn dùng làm bánh rọm, bánh lũng, bánh mật, bánh nhân thịt gói lá, bánh rán nhân đậu.

Bột lọc (nếp) làm bánh bao bánh bẻ, là những thứ bánh làm công phu.

Bánh trôi, bánh chay là bánh nên thơ, đã bdy nỗi ba chìm với nước non (1), ăn cho mát lòng khi bắt đầu nắng

(1) Nồi chìm trong nồi nước sôi luộc bánh. Thơ Hồ-xuân-Hương vịnh bánh trôi mở đầu bằng hai câu :

*Thần em vừa trắng lại vừa tròn,
Bảy nổi ba chìm với nước non.*

hạ, không có liên-quan gì với tết hàn-thực của người Trung-Hoa như nhiều người đã lầm tưởng.

Bánh quế ăn kiêu hương hoa, nào phải *Thiếp như cơm nguội đỡ khi đói lòng*.

Gạo nếp rang chín xay ra bột làm bánh khảo, bánh dẻo, oản đường... có nước hoa bưởi thêm hương, mà chỉ hoa bưởi không bao giờ hoa khác được.

Vì bánh lại tưới thêm vào tí nước hoa (1) mà một người bỏ làng đi xa làm nghề bánh khảo, bánh dẻo, được giầu có trở về quê cũ ăn mừng, người làng xóm tặng bức thiêu bốn chữ : *Hương bay tứ phần*. Tiếng thơm bay về đến quê hương, ai cũng hiểu thơm từ đâu ra. Mới hay đồng quê tấm bánh cũng có thể là văn liệu, thi liệu của người mình.

Bánh bồng, bánh ngũ vị, chè lam, có màu sắc đặc thù dân tộc, đang mỗi ngày lùi xa vào dĩ vãng.

Bằng bột tẻ thì có bánh giò bột lọc, bánh trắng (cũng gọi bánh đa) để làm phở, làm chả, hoặc ăn nướng, ăn cuốn, ăn nem. Bột tẻ quấy bánh đúc, quà bình dân, vừa ngon vừa lành, bánh đúc mắm tôm, bánh đúc đậu rán, bánh đúc riêu cua, và bánh đúc xáo chó.

Em còn bánh đúc bẻ ba,

Mắm tôm quẹt ngược cửa nhà anh tan.

là nói cái thú ăn bánh đúc, nhiều thiếu-phụ ham thích đến nỗi chông phải lo, thật ra có lẽ ăn đến mấy đi nữa

(1) Thơ Trần-thế-Xương.

cũng chẳng bao giờ khuyh-gia bại-sản, vì là món quà rẻ tiền, có lẽ rẻ vào bậc nhất.

Bánh đúc bày sàng là nói có thể nào trông thấy vậy, không giấu giếm gì.

Bánh gai làm bằng lá cây gai đồ chín giã nhuyễn đen như mực Tàu, nhân đậu xanh, đường, gói lá chuối khô.

Bánh phục-linh, bánh đậu xanh ăn kiểu thanh cảnh.

KẸO MỨT

Các thứ kẹo thì có kẹo bột, kẹo vừng, kẹo kéo, kẹo mạch-nha, toàn là của bình-dân.

Kẹo mạch-nha làm bằng mằm non lúa nếp. Kẹo hồng trong và mềm dẻo, nấu bằng toàn đường vét chõ; mấy tỉnh miền Trung trồng nhiều mía hay làm kẹo này rắc mè rang phủ kín miếng kẹo, gọi là mè sừng.

Người ta làm mứt bằng những thứ nhân, hạt, những trái cây: mứt sen trần, mứt lạc, mứt bí, mứt gừng, mứt hồng, mứt tranh yên, mứt quất, mứt me, mứt dứa...

CHÈ

Đồ nước thì phải kể các thứ chè: chè bảo-cốt, chè đường, chè đậu đen, chè đậu xanh, chè sen, chè nhãn, chè củ mài, chè ngô non, chè cốm, chè khoai, chè phục-linh...

Chè kho là đậu xanh đồ chín giã nhuyễn quấy đặc

với mật, đồ vào khuôn dẹt kỹ cho dãn chắc, rắc phủ vừng rang chín và quế chi tán nhỏ, cắt thành miếng vuông bằng mặt đĩa thạch trúc.

Người Việt-Nam ta cũng thích ăn đồ ngọt lắm, nhưng nghề trồng trọt chẳng cung cấp được mấy tí mía để làm mật làm đường, lại không có thông thương nhập cảng, và đại đa số nghèo đói cơm không đủ ăn, còn lấy chi làm ngọt bùi. Không có con số thống kê nào cho biết rõ, nhưng có thể tính trung bình phỏng đoán mỗi người Việt-Nam cả năm chỉ được ăn chừng một lạng đường là cùng. Mới độ mười năm nay ta mới được ăn ngọt mỗi ngày một nhiều hơn trước.

BỮA ĂN

Nói về bữa ăn hằng ngày của người mình thì không có giờ giấc hoàn toàn như nhau trong mọi giới. Ở tỉnh thành buôn bán thì khoảng 9 giờ sáng trở đi đã ăn cơm, bữa chiều ăn vào khoảng 5 giờ; ngoài ra lúc nào cũng có quà vật bán rong.

Các công-chức thời xưa không có thói ăn lót dạ buổi sáng như bây giờ, bữa cơm sáng ăn hân-hoi quăng 6 giờ rưỡi, « tan hầu » lúc đứng bóng (12 giờ) về ăn bữa trưa. Thường không có bữa tối là bữa ăn thứ ba, nếu có ăn thì cũng chỉ sơ sài qua loa.

Những người gồng gánh buôn bán chợ xa đầu canh năm đã thức dậy thôi cơm ăn, tảng sáng đã ra đi, đi bộ hàng chục cây số, trưa đói bụng ăn quà chợ, chiều trở về đến nhà đã sá sầm tối; quanh năm ngày tháng cần cù như vậy, không có phương tiện chuyên chở trên những

con đường đất quanh co từ làng nọ sang làng kia, mà nếu có đường cái quan thì cũng chẳng thể thuê cày hoặc xe tay, vì quá tốn kém, lờ lải chẳng đủ dài thọ.

Một ngày hai bữa cơm đèn,

Lấy gì mà phần rặng đen hỡi chàng !

là lời an ủi thường thủ phận của các chị em kia biết chịu thương chịu khó vì chồng con.

Người ở xa rừng núi đi cắt cỏ tranh hay kiếm củi cũng phải ăn cơm từ đầu canh năm, đi sớm cho kịp việc, trưa ăn cơm nắm mang theo và uống nước suối.

Mùa cày cấy cũng như mùa gặt, các bạn làm đồng ăn cơm từ lúc vừa mới sáng rõ mặt người, ruộng gần thì về ăn bữa trưa ở nhà, ruộng xa thì cơm nước được mang đến ăn tại chỗ, trên đường bên ruộng hay dưới gốc cây cao bóng cả giữa đồng không mông quạnh. Những người « làm thuê » này nếu cùng làng xóm với chủ điền thì chiều tà về thẳng nhà, chẳng có ăn uống gì, rồi cả đêm đói, nhưng vì mệt nhọc ngủ khi một giấc đến sáng, thật là trùng nghĩa câu tục ngữ Pháp « người ngủ khỏi ăn bữa chiều » (1). Nếu là nhân công từ xa đến giúp việc từng toán năm bảy người, mười người, thì buổi chiều về nhà chủ điền nghỉ đêm, thường cũng nhện chong cho đến sáng hôm sau, họa chăng có ăn thì cũng chỉ qua loa củ khoai, khúc sắn luộc, hậu tình hơn nữa thì sáng bánh đúc hay nồi cơm nếp đậu đen, *nhieu no ít đủ*.

Nhiều năm mất mùa đói kém những chủ có ít ruộng cũng chịu cơ cực một ngày hai bữa còn thiếu ăn, nói chi

(1) Qui dort dine.

người « làm thuê ». Trừ những năm phong đăng hòa cốc ở nơi cần nhân công mùa cấy gặt, người làm thuê có thể được « hậu đãi » với bữa ăn tối tạm đủ no.

Cơm người làm đồng được bày dọn trên mâm chõng nan tre dài rộng không quá 1,20th x 0,40th, cao chừng 0,40 th, hai bên là chõng ngồi cũng bằng tre dài hơn và thấp hơn. Rau luộc cả rễ đầy chia ra làm ba bốn phần bỏ trên mặt mâm, không cảnh vẻ bày đĩa bát. Chen vào rau là mấy bát mắm mặn với những bát cà nén hoặc dưa muối, chẳng bao giờ có một miếng thịt, họa chăng chỉ có cá vụn nấu cho có món ăn trời cơm, chẳng ngon lành gì. Bữa trưa có thể thêm một xanh canh cua, là khá tươm tất rồi.

Mâm chõng, bát đàn, đĩa tre, môi dĩa... thật không thể nào sơ sài hơn, kiem phác hơn được nữa, vậy mà còn hơn nhiều nhà không đủ bát đũa, nói chi những gia đình bần cùng đến *nước lợ cơm niêu*.

Nhà ít người, nhất là không bận công việc đồng áng, thì bữa cơm dọn trên mâm tròn bằng gỗ hay bằng vành nứa chấp bện sơn, đường kính 50, 60 phân, bát đĩa thường vẫn là đồ đàn với đĩa tre, đĩa mộc. Khá giả vào hạng sung-túc mới dùng mâm thau, bát sứ, đĩa sơn. Mâm thau có khi được gán ba chân đôn cao lên mười phân, gọi là mâm chân. Cao sang thì mâm đồng bạch chạm trổ, đĩa mun khảm, đĩa ngà, bát bịt.

Mâm cơm đặt trên sập, trên ghế ngựa, trên giường, lệ thường là bốn người ngồi bốn góc chung quanh mâm, bắt đầu dĩ mới phải « ngồi năm », trừ trường hợp tiếp diệp quây-quần gia-đình.

Ta có thói khách đàn bà đến nhà nếu có đãi cơm thì người vợ tiếp ngồi cùng mâm, khách đàn ông thì chồng tiếp; không bao giờ người vợ ngồi ăn cùng mâm với khách đàn ông của chồng, ngược lại người chồng cũng vậy không ngồi ăn cùng mâm với khách đàn bà. Ngay lúc bung mâm cơm lên, người nào trong hai vợ chồng chủ nhà không phải ngồi tiếp cơm, thì phải đứng ra nói mời cơm để tỏ ý hân hoan, không có lời mời là tỏ ý chẳng ưa khách đến. Khách của cha thì con không được ngồi ăn cùng mâm, dù con đã trưởng thành, đã bốn năm mươi tuổi, trừ trường hợp khách đòi hỏi muốn được cùng nói chuyện, nếu vậy phải kéo ghế ngồi bên cạnh, không được ngồi cùng trên sập trên giường; có khi con trai, nhất là các thư-sinh, còn phải đứng hầu rượu hầu cơm. Chắc hẳn đời sau sẽ thấy là quá đáng, là cổ hủ, sao lại có thể như vậy.

Ngồi vào mâm cơm, người mình có thói mời nhau cầm đũa, rồi chủ nhà nâng mời khách gấp thức ăn, gọi là mời *đưa cay* trong khi uống rượu.

Các bạn nhớ ngày xưa từ xa đến với nhau thường ở chơi năm bảy ngày; trong thân tình mỗi bữa một be rượu, một món đồ nhắm, mấy củ lạc rang, một tấm bánh đa, một lưng cơm với mấy thìa canh, chỉ một lưng cơm vì ăn rất ít, một chú một khách mà liền cơm, liền vừa bằng cái *mồm bò*, bung lên, xong bữa vẫn còn lại gần một nửa, so với sức ăn của người làm lưng thì ăn như thế là *làm khách*. Thực ra thì nhà nho mỗi khi ăn ít cũng thành thói quen, đến chơi nhiều ngày không muốn cho bạn phải tốn kém, phần thì muốn tránh tiếng không phải đến để ăn. Ấu cũng là một sự kiệm ước trong lối giao du.

Vốn dĩ người mình hiếu khách, lại rất xuê xoa, đã quen thuộc mà đến chơi hay có việc, gần đến bữa ăn là mời nhau ăn cơm, nhiều khi ngay lúc bắt đầu bữa cơm mà có bà con bạn bè đến, cũng thường mời ngồi vào ăn cùng, chỉ là *thêm đũa thêm bát*, không như lối sống của người Âu Tây, mỗi suất ăn cho một người, chẳng tiện và cũng chẳng thể chia sẻ, ngay cả đối với cha mẹ ở xa đến thăm hay tìm kiếm con có việc bất thần. Ta cho rằng họ coi trọng miếng ăn quá đỗi, và sò dĩ như vậy là tại họ có tướng *mũi dòm mòm*. Nhiều người có cái mũi vừa to vừa cao với hai vành lỗ mũi như hệt hai cẳng đang bò lồm cồm từ trên xuống, bỗng đứng dừng lại để lấy sức chống cao đầu mũi lên cho để bề dòm ngó qua bên kia vành môi trên.

Trông người lại ngắm đến ta,

Một dày một mỏng biết là có người.

Phải chăng vì có *mặc-cảm* phần nào về cái mũi tẹt của ta, nhiều khi tẹt đến nỗi như lặn chìm mất dạng giữa hai gò má, mà ta không khỏi « *xúc động* » khi trông thấy những mũi lỗ kia mới liền tưởng đến tướng ăn tướng uống.

Bữa ăn của ta có cái phong vị đặc biệt khó tả nên lời. Những bữa cơm thanh đạm mùa nào thức ấy: rau muống luộc chấm tương, nước luộc rau vắt chanh làm canh, rau muống nấu tương gừng, bắp cải luộc chấm nước mắm dầm trứng, cà ghém nấu tôm, cà dầm tương, canh rau ngót, rau sống nấu suông, canh dưa chua, vài khúc cá kho, thịt rang mắm tôm... những bữa ăn năm năm tháng tháng ngày ngày ấy không làm cho người ta chán ngán bao giờ, trái lại vẫn làm cho người ta yên vui với cảnh vật, thấm thiết với quê hương đất nước, không

hề nửa lời ước vọng thêm khát những của ngon vật lạ đâu đâu.

Mỗi món ăn là ít nhiều nhắc nhở nhớ nhung, là hình bóng của người bà nội đảm đang, của người mẹ hiền, của người chị thảo, đã tự tay nấu nướng. Người vợ thương chồng cặm cụi làm món ăn ngon, người chồng thương vợ được thưởng thức, lại cảm thấy yêu thương hơn. Ai nấy trong cả đại gia đình càng thấy ràng buộc với nhau về tinh thần.

Nhiều kiều-bào giầu có đã từng sống ở mấy nước văn-minh tân-tiến ăn ngon ở sang, khi trở về đã chẳng than phiền nhớ muối vừng, nhớ canh dưa cá trê, nhớ cá diếc kho khế, nhớ cà dầm tương, nhớ rau khoai om mẻ, nhớ đến nổi ăn sang mấy cũng không thấy ngon.

Cơm Tàu, cơm Tây ngon thì vẫn có ngon thật, nhưng người mình ăn luôn mãi không được, chỉ có những bữa ăn tuần túy Việt-Nam là không bao giờ chán ngán.

Cơm là món chính, là gần cả bữa ăn của ta, ta lưu luyến thiết tha với lúa vì lúa đem lại sinh lực cho cả dân tộc, đi nhớ lúa về nghĩ đến lúa.

Anh đi lúa chưa chia về,

Anh về lúa đã đỏ hoe đầy đồng,

thật cũng là tình cá nước.

ĂN CHAY

Ăn chay là do tiếng *trai*, chữ Hán, mà ra.

Xưa, ta có lệ *trai giới* : Mỗi khi muốn cầu nguyện

với thần minh hay khi có việc tế tự, thì trước ba ngày ăn uống đồ chay là *Trai*, trước 7 ngày gìn giữ thành kính tâm-niệm việc mình cầu nguyện, là *Giới*.

Sửa soạn lễ trọng thể như tế Nam-giao thì nhà vua phải *trai giới* ; nhiều làng vào đám tế thần, lễ kỳ-phúc, người chủ tế có khi cả quan viên dự tế phải *trai giới* ; Dụng cờ khởi nghĩa chống bạo tàn trừ hại cho nhân dân, người thủ xướng thường *trai giới* thân đến cầu mộng tại đền miếu có tiếng linh ứng ; nho-sinh hay chữ thi mãi không đỗ cũng có người *trai giới* cầu mộng. Còn một việc rất trọng đại, quan-hệ cả một đời, là lấy vợ lấy chồng, mà không thấy có ghi chép một trường-hợp nào *trai giới* cầu nguyện. Chắc chắn là không thể không có cầu nguyện, trái lại rất nhiều cầu nguyện, có lẽ hàng ngày và khắp nơi, nhưng chỉ là *lầm rầm khẩn vái nhỏ to*, ngoài thần thánh ra thì cũng chỉ *mình mình biết một mình mình hay* ; cầu nguyện thì nhiều nhưng *trai giới* chắc ít.

Ăn chay chỉ dùng thực vật, tuyệt nhiên không dùng thịt và tiết các loài vật có sống chết, có cử động, có trí-giác làm thức ăn uống. Con nhộng cũng như trứng gà vịt... tuy chưa thành sinh vật, cũng phải kiêng không ăn. Ăn uống như thế là chính mình tránh không sát sinh và cũng muốn người khác đừng sát sinh. Có phải ăn chay cấm cả sửa dù không phải sát sinh.

Ăn chay có thể có hại mà cũng có thể có lợi cho sức khoẻ, điều ấy không bàn ở đây. Nhiều người ăn chay bắt biết lợi hại và cũng chẳng buồn để ý đến, họ ăn chay vì tín ngưỡng.

Có những người chỉ ăn cơm với rau đậu không ăn

thịt cá... bao giờ, không ăn cả nước mắm, hoặc vì không thích ăn, hoặc vì ăn không được, thì không gọi là ăn chay.

Người xứ Bắc đến 90% theo đạo Phật mà trước đây vẫn ít người ăn chay, thường chỉ có một số vài già, trong khi tất cả sư sãi các chùa ăn chay suốt năm không trừ một ngày nào. Dường như cuộc di-cư vào Nam vào Trung từ năm 1954 đã là cơ hội cho nhiều người hướng về tín ngưỡng hơn xưa. Có những « ông » trước kia nổi tiếng là người *ăn chó cá lóng* ngày nay cũng ăn chay, đi lễ chùa ; phải chăng lúc về già họ mới biết ăn-năn sám-hối ? Phật-tử Trung và Nam nhiều người ăn chay, cả những đàn ông còn trẻ tuổi không nằng lụi tới thiền môn.

Họ quy y phát nguyện ăn chay mỗi tháng ít nhất là ngày mùng một, hay nhiều hơn là 2 ngày, 4 ngày, 6 ngày... 10 ngày... , ăn chay cả tháng không một ngày nào ăn mặn là ăn trường chay.

Cơm hầm, cơm gạo đỏ, cà muối, dưa muối, rau muống luộc, tương chua, là cơm chay hằng ngày ở chùa, có muối mè (muối vừng) ăn đã là khá hơn nhiều. Chùa giàu có nhiều nguồn lợi bằng ruộng vườn cũng vẫn sống khổ hạnh, không ăn ngon dù là ăn chay, không như những Phật-tử giàu sang ngày nay ăn chay, nấu giả đủ thứ, giả gà, giả chim, giả heo quay, giả vây bóng, giả cá chiên, cá kho, làm giò chả giả...

Trái mít non, bắp chuối, nõi khoai và tất cả các thứ rau đậu cùng với đậu phụ, đỗ lạc, bột gạo bột mì là những thực-phẩm chính yếu chế biến bằng đủ cách chiên

sào nấu om kho... Mỡ được thay bằng dầu lạc và ngày nay bằng nhiều thứ dầu thực-vật.

Trái với ăn chay là ăn mặn,
Thà rằng ăn mặn nói ngay,
Còn hơn ăn chay nói dối.

CHƯƠNG V

ĐỒ UỐNG

TRÀ TƯƠI

Người mình bắt đầu đi làm mới uống nước lã. Đợi chúng ta uống trà tươi, uống sau mỗi bữa cơm, uống suốt ngày bất cứ lúc nào.

Trên các đường dài, mỗi quãng bao giờ cũng có một hai hoặc nhiều hàng nước, có khi chỉ một chiếc chõng tre dưới gốc đa, gốc đề nơi đồng không mông quạnh, với năm bảy chiếc bát, và một cái gáo dừa úp trên ấm nước lớn bằng đất ú trong thúng trấu đậy buồm. Khách bộ hành dừng bước nghỉ chân, không ăn quà bánh thì cũng uống bát nước trà tươi nóng bỏng, mùa đông ấm bụng, mùa hè giải lao đỡ khát, vừa rẻ tiền, vừa lành (1).

(1) Một người Pháp, Ch. Gosselin, trong cuốn *L'Empire d'Annam*, Perrins et Cie Editeurs Paris 1904, cũng đã nhận thấy như vậy, và còn nói rõ mỗi tờ nước trà tươi trong tất cả các hàng nước đều bán một đồng kẽm (mỗi xu hồi ấy là 40 đồng kẽm).

Các đình đám đông người, trà lá tươi bỏ vào chum hãm nước sôi, khách đến giờ nào cũng sẵn sàng có nước nóng ngon mời uống. Trong làng có người xây cất nhà, công việc hàng tháng, ngày nào cũng phải có nước trà cho thợ mộc thợ nề và người giúp việc uống, vì vậy những bà con bạn bè thường đem trà tươi đến biếu, thành ra tập-tục. Mùa gặt phải có nước trà tươi cho thợ gặt uống ở nhà cũng như ở ngoài đồng ruộng. Nhiều nơi hầu như thành lệ, một vài người không có ruộng lúa, cứ đến vụ gặt thì đem nước trà tươi nóng đến những cánh đồng xa làng xóm để chủ ruộng mời thợ gặt uống, và thay vì tiền thì trả bằng những đơn lúa giá gấp bội nhiều lần; đó cũng là một dịp giúp đỡ chút ít người đồng hương vô sản.

Tại nhiều nơi thôn quê cũng như tỉnh thành mọi người chỉ uống trà tươi và không uống một thứ gì khác. Những nhà có vườn cau đều trồng trà xen vào, khách đến chơi là sẵn có trà hái về nấu nước thiết. Những năm mất mùa đói kém, nhà nào thiếu trà uống, thiếu trâu nhai, là khổ cực lắm:

Sớm trưa đưa muối cho qua bữa ;

Chợ búa trâu trà chả đám mua (1)

TRÀ NỤ

Cũng có nhiều nơi toàn đồng ruộng không có đất trồng trà, về mùa đông gió bắc mưa phùn, người ta uống trà nụ, cũng gọi là trà hạt, là nụ hoa trà còn non chưa

(1) *Thơ Cảnh đồng quê mất mùa Nguyễn-Khuyến (1835 — 1909)*

nở, phơi khô để trữ, mỗi lần uống chỉ việc lấy một ít chế nước sôi trong bình tích, ủ vào ấm giỗ để giữ được nóng lâu. Trà nụ hạng tốt pha như vậy với vài ba nhát gừng, uống thơm ngon và thấy sáng khoái. Trà nụ chọn lọc, ướp sen hoặc cúc hoặc sỏi là đồ uống thanh quý.

Trà hạt, trà búp khô, pha với ít hạt nguyệt-quế, uống thơm ngon, tiêu thực, giải cảm.

Lá trà phơi khô để dành đến mùa làm, phòng đủ dùng hằng ngày cho nhiều nhân công ở đất đồng chiêm không sẵn trà. Uống nước lá trà khô cũng là bất đắc dĩ, không có gì thích thú.

TRÀ MẠN

Lá trà hái cả cuống còn non cả búp, ủ ít ngày theo phương-pháp cổ-truyền, rồi hong cho khô làm trà mạn. Tên trà mạn là do cổ thời khách buôn từ Mạn-hào tỉnh Vân-Nam mang vào nước ta; rồi dần dà người Tàu và cả người mình biết dùng trà miền thượng-du xứ Bắc ta chế biến theo kiểu ấy, gọi vẫn tắt là trà mạn, chẳng kém gì trà từ Mạn-hào mang xuống.

Chỉ những người ở các thị trấn lớn quen uống trà mạn một phần nào, vì chung dụng buôn bán với khách trú; người các tỉnh đồng bằng ở thôn quê ít uống.

Từ xa xưa người mình đã biết chọn lọc trà mạn tốt để lâu năm đem ướp sen, nước pha đỏ sẫm, trông đẹp, uống có hương thơm mát rợi lại thêm vị như ngọt bùi không chát. Ngày Tết và những buổi tiếp bạn, tiếp khách quý trọng, người lịch sự ưa dùng trà mạn sen.

NƯỚC VỚI

Nhiều nơi người ta uống nước với, rẻ tiền và giản tiện, không mỗi lúc phải đi mua như trà tươi.

Nhiều nhà trồng một hai cây với ở bờ ao, ở góc vườn và cả ở bờ bụi. Lá với bẻ cả cành đem ngâm nước, và ủ bốn năm ngày rồi phơi khô, để trữ uống hàng tháng, mỗi lần uống thì lấy chừng một nắm bỏ vào ấm đất lớn đun sôi. Nước với uống hơi nhần nhận đắng và ngọt ngọt, có thể gọi là thứ trà thông dụng của dân nghèo, nhưng cũng nhiều nhà khá giả ưa dùng.

Nụ với phơi khô ướp sen thì lại là đồ uống thanh quý, hơn cả trà mạn ướp sen. Cũng như trà mạn, nụ với không chịu ướp với bất cứ thứ hoa nào, ngoại trừ sen.

Điều đáng chú ý là mặc dù khắp nơi nhiều người uống trà hạt, trà mạn, nước với, nhưng các quán bên đường thường chỉ bán nước trà tươi với quà bánh, ít khi có bán đồ uống khác.

Nhiều người nghèo khó ở gần miền rừng núi còn uống nước lá ngành-ngành, một thứ cây rừng, lá và cọng phơi khô nấu nước uống hơi ngọt lẫn vị hơi đắng. Thứ "trà" này tiêu thực.

HỒNG-MAI

Ở các chùa trên những núi có nhiều mai, tăng ni thường uống hồng-mai.

Những cây mai già phải đẵn bỏ, được cưa thành

nhều khúc, chẻ rằm nhỏ, pha nước sôi như trà, sắc hồng nhạt uống có vị thanh đậm đặc biệt.

Thuyền trà cạn nước hồng mai, (1)

Quả mơ non với nước mai già, trong chân cảnh nhìn ra chân vị (2), là nói thứ đồ uống này. Những người thường chày hội chùa Hương (phủ Mỹ-Đức, tỉnh Hà-Đông) không lạ gì những miếng hồng-mai mà họ không quên mua về để pha nước uống, lấy làm thích thú, nhưng dường như tuyệt nhiên các nơi xa lạ khác không biết thưởng thức thứ thuyền-trà này.

NƯỚC QUÊ

Tại những nơi có cây quê (3) mỗi khi hạ một cây xuống để bóc lấy vỏ, người ta lấy tất cả lá và cuộng cành non phơi tái rồi ủ cho lên men như ủ lá với, đoạn rửa sạch phơi hong trong rọp cho thực khô. Khi uống đem pha nước sôi như pha trà, thơm ngon và tiêu thực, nếu để càng lâu càng tốt.

TRÀ TÀU

Sau hết, phải nói đến thứ trà uống kiểu thanh lịch nhất, quen gọi là trà Tàu, vì đã từ lâu đời, trà này nhập cảng từ Trung-Hoa.

(1) Nguyễn-Du : *Đoạn-trường tên thanh.*

(2) Dương-Khuê : *Chơi động Hương-Tích.*

(3) Ở xứ Bắc: núi Yên-tử thuộc tỉnh Hải-Dương và vài khu rừng núi thuộc hai tỉnh Yên-Bái, Lào-Kay. Ở xứ Trung: Nhiều rừng núi thuộc Thanh-Hóa, Nghệ-An và Quảng-Nam, Quảng-Ngãi.

Khoảng cuối thế-kỷ XVIII và đầu thế-kỷ XIX trà Tàu giá rất rẻ, nhưng người nghiện trà cũng ít, chỉ những nhà quyền-môn thế-tộc mới có thể uống trà Tàu (1), vì việc mua trà trữ để dùng và cách thức pha trà uống trà rất là phiền-phức lúng cùn. Nhưng có lẽ cũng vì vậy một phần mà số người nhàn-hạ tao-nhã ưa uống trà Tàu mỗi ngày thêm đông đảo. Đến cuối thế-kỷ XIX sang đầu thế-kỷ XX là thời kỳ cực thịnh của trà này ở đất ta.

Xưa kia "từ Phú-Yên trở vào không có cây trà, từ Bình-Định ra Bắc xứ nào cũng có" (2). Dần dà vì mới lợi và cũng do thõ-nghi, trà trồng được rất nhiều ở những đời mấy tỉnh Phú-Thọ, Thái-Nguyên, Tuyên-Quang, Yên-Bái, ở những đời tỉnh Bảo-Lộc (xưa tên Blao) tỉnh Lâm-Đông (xưa tên Jirinh); người Tàu tìm đến làm nghề chế biến trà tại chỗ, và tuy họ cố giữ bí-mật nhà nghề người mình vẫn nghiên cứu học được.

Ngày nay, hầu hết các thứ « trà Tàu » ta uống là của ta sản xuất, toàn là búp trà non hái về sao ủ lấy hương theo kiểu trà Tàu. Vì nhằm vào nhu-cầu đại chúng trong nước và để xuất cảng với giá cạnh tranh, trà được chế biến gần như xô bồ, không ngon.

Trà vùng cao-nguyên Trung-Phần kém ngon có lẽ vì không được thõ-nghi; ở nhiều nơi nhất là đất Bắc như đã nói trên, ta đã trồng được trà ngon và đã biết

(1) *Vũ-Trung tùy-bút Phạm-đình-Hồ (1768-1840)*

(2) *Thối thực ký-văn Trương-quốc-Dụng (1801-1864).*

chế biến lấy hương vị không kém trà Tàu mấy. Tuy vậy, ngày nay những người đã quen uống trà với cái thú duy nhất là để thưởng thức, không phải để giải khát, đều tìm kiếm kén cho được trà ngon, phần nhiều vẫn phải mua trà Tàu nhập cảng với giá quá đắt.

Có nhiều thứ trà, uống mỗi giọng một khác, nhưng đại để có thể chia gộp làm bốn loại : Hồng-trà (nước đỏ), Lục-trà nước xanh, Ô-long trà (nước đỏ pha màu vàng nhạt) và Chuyên-trà (nước đỏ). Những thứ trà Liên-tâm đều thuộc về loại lục-trà. Có loại được ưa chuộng về hương, có loại được ưa chuộng về vị.

Làm trai biết đánh tờ tôm,

Uống trà liên-tử, ngâm nôm Thủy-Kiều.

là sở thích của mấy người ưa nhàn hạ.

Cách thức uống trà này của ta là cả một kỹ thuật, chẳng tiện dài dòng nơi đây. Đại để, phải kén nước để pha, nước giếng miền đồi núi tốt hơn cả, nước sông trong sạch kín về đun sôi để lắng chừa vào chum, nước mưa pha nhạt trà, nước đánh phèn cũng như nước máy không dùng được. Ấm đun nước phải hai chiếc nhỏ để thay đổi cho có nước sôi đều đều ; nước phải đun bằng than củi trên hỏa lò để ngay bên cạnh, đun bằng than những trái đồi xanh phơi khô là lý-tưởng. Nước sủi mất của pha thì vừa, nếu sủi mất cá hay quá hơn nữa là sủi sục, thì trà pha sẽ có mùi ngái như khen-khét, mất hương. Phải tùy số người uống mà dùng ấm pha : uống một mình thì dùng *ấm độc ấm*, hai người thì *song ấm*, ba bốn người thì *quần ấm*.

Ta biết làm đồ gốm đồ sứ đã lâu mà vẫn phải mua

tất cả mọi loại ấm pha trà của Tàu, hầu hết bằng chu-sa, ấm bằng sứ thì không bao giờ có thứ nhỏ độc ấm và song ấm. Ấm chu-sa có ba loại quý :

Thứ nhất Thế-đức chu-sa.

Thứ nhì Lư-bội, thứ ba Mạnh-thần.

Hãng Thế-đức làm đồ sứ men chàm nhiều, cho nên ở đây nói rõ Thế-đức chu-sa là ấm làm bằng đất đỏ.

Uống trà Tàu phải dùng chén nhỏ và theo tiết trời, bốn mùa xuân, hạ, thu, đông, mỗi mùa một kiểu chén thích hợp.

Ta uống trà Tàu đều mua ấm chén của Tàu, phần nhiều là chén do các sứ-hộ của ta đặt, có ký kiểu, những lần đi qua các lò làm đồ sứ ; ta không có đất tốt để làm ấm chén đẹp. Người Tàu làm ấm chén bán cho ta mà rất ít dùng những kiểu bé nhỏ như vậy.

Uống trà Tàu điều quan hệ nhất là cách thức pha nước, không giản dị như nhiều người lầm tưởng.

Trà nở, từu tượng,

Chú phải tự tay pha trà, không như uống rượu cần có người rót hầu. Bốn người trở lên cùng uống thì khó pha trà đúng cách cho ngon được. Uống trà từng chút ít vừa đủ thưởng-thức, uống quá nóng hoặc đã hơi nguội cũng mất ngon. Trà pha ấm lớn rót vào chén lớn là kiểu ngưu ấm (trầu uống).

Vai u, thịt bắp, bở-hơi dàu,

Lông nách một nạm, trà Tàu một hơi,

là bức họa họa một điệu uống trà của phàm-phu tục-tử, chẳng hơn gì :

*Nhà tranh rếch rác, giường tre lếch lạch,
Thăng quần lồng bàn, đĩa khăn mảnh bát,
Thuốc khét râu ngô, nước bung trà hạt, (1)*

(trà hạt chế thêm mồi nước sôi vào thì có khác gì bung, còn đâu là hương vị trà nữa).

Uống trà phải ngồi ở nơi không ồn ào, không có mùi tạp thoảng qua như mùi xào nấu, mùi bánh trái và cả những hương thơm các thứ hoa, trừ hoa lan và hoa thủy-tiên ; phải ngồi nơi thanh-u, không có gì phiền phức cho thị-giác thính-giác, tí như có người bỏ hơi khẽ nhại đứng bên, có người ở trần chùng chục đi lại ngang qua, có người ngồi nói chuyện thô bỉ... Các cụ xưa buổi sớm uống trà xong, mới đốt trầm trong nhà ngồi đọc sách.

Một đặc điểm là trà chế theo kiểu trà Tàu không chịu ướp với bất cứ một thứ hoa nào, trừ hoa thủy-tiên ; mỗi năm chỉ vài ba buổi sớm đầu xuân, các cụ xưa bứt mỗi lần vài bông gói vào với một ít trà đủ pha một ấm, chứ không thể ướp nhiều để uống dần được.

Mới đây có trà ướp hoa nhài, trà tầm nước vỏ trái vả, người sành uống trà đều chê bỏ không ưa.

Đời trước, tuyệt nhiên không ai uống trà với đường, ngày nay đã có một số ít người, vì nhiễm thói Âu-Tây, uống trà đen với đường. Mới đây Việt-Nam ta có người sang Hoa-Kỳ uống sữa tươi bỏ thêm đường, làm cho người ở đây sùng sốt, đã nhanh trí trả lời : " Thì cũng như các ông uống trà pha đường, chúng tôi rất ghét

(1) Nê-giang Nguyễn-thiện-Kế. Đánh tài-bàn (phú).

uống trà với đường". Mới hay, thói quen và cái sở thích của người ta không biết thế nào mà nói cho cùng được.

Không có tài liệu lịch sử nào cho thấy rõ người Việt-Nam ta biết uống trà từ bao giờ.

Sách An-Nam chí lược chép : " Tháng 5 năm thứ tám niên-hiệu Khai-bảo (1) Đinh-Liễn tiến cống (2) vàng, lụa, sừng tê, ngà voi, trà thơm ». Vậy ta có trà thơm uống đã hơn một ngàn năm rồi, và chắc chắn là trà đem sang Tàu tiến cống (đường đi cả năm) phải là trà khô ; thì ra trước đây ta đã biết sao chế trà có hương thơm, không phải chỉ uống tươi mà thôi.

Trải qua bao nhiêu đời ta vẫn uống trà, do đó trồng trà là mối lợi nuôi sống :

Kể sống sơn-tặng trà ba mẫu

Sinh nhai ngư-phủ trúc một căn (3).

Thết khách uống trà là hậu tình :

Năng lên, mời khách đến pha trà thết,

Mưa tạnh gọi trẻ nhỏ sửa giàn thuốc (4)

Mượn tiếng trà để thức tỉnh hồn thiêng sông núi :

(1) Đời vua Thái-Tử nhà Tống (Tây lịch 975)

(2) Tiến cống vua nhà Tống.

(3) Sách *Cao Tông truyện* (tác-giả khuyết danh, đời Lý) có câu thơ :

*Sơn-tặng hoặt-kế trà tam mẫu,
Ngư-phủ sinh nhai trúc nhất căn.*

(4) Thơ *vinh vườn Phúc-hưng* của Trần-Quang-Khải có câu :

*Thử lai yêu khách khliêu trà uyển,
Vũ quá hồ đồng lý được lan.*

*Trà ơi ! Còn nước là vinh hạnh,
Cháy lười khô môi thắm nhừng ai ! (1)*

Khách đa sầu đa cảm khi uống trà đã mấy ai động lòng thương vay cho người kỹ-nữ bên Tầm - dương những vì trà dâng-dặc ôm sâu hiu quạnh :

*Khách trọng lợi, khinh đường ly cách,
Mãi luôn trà sớm tếch ngàn khơi.
Thuyền không đậu bến mặc ai,
Quanh thuyền trắng dải, nước trôi lạnh lùng (2)*

Ngoại trừ các thứ « trà » kể trên chỉ còn có nước mưa là đồ uống giải khát những ngày nắng hạ. Nước mưa cũng hiếm có mặc dù nhiều nơi vẫn có mưa nhiều, vì chỉ những nhà có trồng cau, những nhà mái ngói mới hăng được nước mưa. Người ta lấy tàu lá cau quấn chung quanh thân cây cau bắt vòi vào lu hay chum cho nước mưa chảy vào.

Tại những nơi có trồng nhiều dừa những trái non cung-cấp một thứ đồ uống thiên nhiên ngon ngọt, lại tiện dùng đãi khách mùa nực thay trà ; tiếc rằng đa số các tỉnh không trồng được dừa, thành ra thứ trái này là của quý không sẵn có mà dùng.

RƯỢU

Sách Lĩnh-Nam chí quái chép : « Hồi quốc-sơ dân ta lấy vỏ cây làm áo... dùng gạo Tri làm rượu... » Sách

(1) Thơ Gọi trà của Phan-Bội-Châu.

(2) Tỳ-Bà Hành bài dịch của Phan-Huy-Thực.

An-Nam chí lược chép về Triệu-Đà có đoạn : « Thừa-tướng Lữ-Gia chẳng chịu ra mắt sứ-giã nhà Hán ; Cù Thái-hậu mưu giết, bèn mở hội trong cung, lúc uống rượu Thái-hậu bảo Gia rằng... ». Việc xảy ra năm Nguyên-đỉnh thứ 4 (113 trước Tây-lịch) chứng tỏ ta có rượu biết uống rượu đã từ lâu lắm rồi. Sách Văn-Hiến thông khảo của Mã-đoan-Lâm có chép bài số của một sứ thần nhà Tống nói về Lê-Hoàn : « Hoàn thường mặc áo vải lụa... tự hát mời rượu... » (1). Như vậy qua mấy chục thế-kỷ rồi rượu đã được ưa dùng.

Từ xưa, hầu hết các nơi trên lãnh thổ Việt-Nam đều biết nấu rượu để uống, không có rượu nhập cảng xuất cảng bao giờ. Sang hèn giàu nghèo đều uống thứ rượu duy nhất cất bằng gạo nếp hoặc gạo tẻ. Còn một thứ rượu nữa hiếm có là rượu nếp cẩm màu sắc đỏ sẫm, vị ngọt dịu hơn rượu trắng.

Triều Lê và trở về trước, dân chúng được tự do nấu rượu uống và bán. Buổi đầu thời Pháp-thuộc ai nấu rượu phải khai trình và nộp thuế mỗi chail một xu (2).

Sau ít năm, người Pháp chiếm giữ độc quyền nấu rượu, vẫn nấu bằng gạo mà không một người Việt-Nam nào ưa chuộng, vì chỉ khe khé cay không có hương vị, lại khó uống ; khắp nơi người ta cứ phải lén lút nấu lậu để uống hoặc bán. Để bảo vệ mối lợi lớn cho Công-ty nấu rượu của người Pháp, đồng thời để thu thuế rượu, « Chính-phủ bảo-hộ » đã tính số đầu người mỗi tỉnh mỗi

(1) Đông-thanh tạp-chí số 13 năm 1933 (bài của Nguyễn-văn-Tố).

(2) Đại-Nam diên lệ.

làng mà chia rượu giao cho bọn quan lại bắt dân nhận lãnh trả tiền, không uống mặc lòng. Hằng năm mỗi tháng khắp trong nước biết bao nhiêu người đã bị tù tội, tịch biên ruộng vườn vì phạt rượu lậu. Chế-độ R. A. (1) đã ghi lại một nét sâu đậm về chính-sách thực-dân của một cường-quốc văn-minh đi « khai-hóa » dân chậm tiến. Chính một công chức người Pháp hồi ấy giữ phần việc bài trừ « rượu lậu » (rượu của người dân quê nấu lên) đã viết một quyển sách về cái nạn thảm khốc này. (2).

Rượu được mọi người ưa chuộng là rượu nấu theo phương-pháp cừ-truyền, rót ra chén nồi tằm đậu lại bên thành chén không tan, gọi là rượu tằm (cũng gọi là rượu đậu), chừng 40 độ, uống vừa êm giọng, vừa như ngọt ngọt mới là ngon; rót nồi tằm mà chóng tan là rượu tắt, không ngon; kém nữa là rượu thảo, rót không nồi tằm, lỡ không có hơn người ta mới uống.

Theo y-dược Á-Đông có một vài chứng bệnh cần phải điều-trị trường kỳ bằng thuốc ngâm rượu, uống mỗi ngày chút ít. Còn rượu ngâm thuốc bổ thì uống vừa có ích vừa khai vị.

Uống cảnh về thích thú thì rượu cúc, rượu sen, rượu hoa cau. Trồng cau lấy trái ăn trâu ít ai nở hy sinh hoa cau để cất rượu, cho nên rượu hoa cau quý lắm, không có bán. Rượu sen thơm mát thanh lịch. Rượu cúc thì thật là lý

(1) R. A.: chữ Pháp Régie Alcool viết tắt là chế-độ quen-quân rượu, thường gọi là rượu Ty (sẽ nói rõ hơn ở chương Thuốc phiện).

(2) Jean Marquet *De la rizière à la montagne* (Moeurs annamites) Librairie Delalaie Paris 1920.

tưởng, nhất là thứ kim-cúc ở Thúy-sơn và Bích-dộng tỉnh Ninh-Bình, hiếm có. Nói đến rượu cúc là nghĩ đến thu về, mùa thu heo may với lá vàng rơi trên mặt hồ, trên dặm liễu, trên mái tóc xanh, bên tà áo tím,

Thu âm hoàng-hoa từu,

cũng phải có tâm hồn thanh cao, có nghệ-sĩ tính, ở nơi thật có thu về, trời mây trắng gió quạnh hơi thu, không dễ gì mà biết thưởng-thức.

Nữ-giới hầu hết không uống rượu; còn nam giới phần đông lam lũ tối ngày, có thích cũng không sao được:

Giấu đầu đến kẻ ngủ trưa,

Sang đầu đến kẻ say sưa tối ngày.

Những thi-nhân mặc-khách, những bạc nhàn-tàn khoáng-dật ưa tìm thú ở say sưa, khi khiến hận lúc chờ mong, khi xem hoa nở khi chờ trăng lên, lúc tìm văn thơ phú. Có lẽ khắp thế-giới không đâu rượu được ca tụng bằng ở Việt-Nam; người uống thưởng thức xưng dương đã đành, mấy bà nội-trợ vốn dĩ không biết mùi rượu cũng phụ họa ầu ca:

Lấy chõng trà rượu là tiên,

Lấy chõng cờ bạc là duyên nợ nần,

và còn mạnh dạn đi xa hơn nữa không sợ ngạo mạn chống đối mấy ông y-khoa bác-sĩ:

Đốt than nướng cá cho vàng,

Lấy tiền mua rượu cho chàng uống chơi.

Uống chơi đến mền môi lại sinh chỉ ngâm nga:

*Còn trời còn nước còn non,
Còn cỏ bán rượu anh còn say sưa.*

Biết rằng còn cả không bao giờ hết thì lời say kia là say tỉnh.

Đến như *Trong làng say ai biết nhất ai say* (1) mới thật là ngây ngất say, lúc này cái tinh-anh của rượu đã bốc hương vừa êm đềm hòa vui vừa thanh cao thoát tục, có biết thưởng thức rượu mới nhận chân được ý nghĩa câu thơ.

*Rượu thơ mình lại với mình,
Khi say quên cả cái hình phù du.
Trăm năm thơ túi rượu vờ,
Ngàn năm thi-sĩ tửu-đồ là ai... (2)*

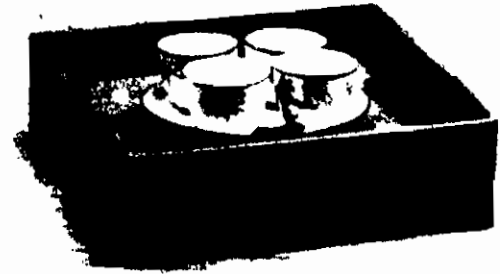
Than ôi! tự ngàn xưa thánh hiền đều lần lần đi vào quên lãng, mà bao lần rượu đã đưa thi-nhân vào cõi bất-tử.

Triết-nhân quân-tử gặp nhau mời một chén rượu uống cho khuấy mối sầu vạn-cổ, mấy ai đã biết uống rượu như vậy.

Một ông hoàng nhà Lê khi chưa lên ngôi vua, vì cái thú say sưa tối ngày, đã mắc nợ gần khắp mặt các cô hàng rượu ở kinh-đô Thăng-Long, người đời đã không chê bai lại còn vui thích phụ họa với ông mà ca vang:

*Vua Ngô ba mươi sáu tàn vàng,
Thác xuống âm phủ chẳng mang được gì;*

(1) (2) Thơ Nguyễn-khắc-Hiếu.



Chén Thu àm (một kiểu khác)



Chén Hạ àm (một kiểu khác)
(xem trang 137)



Bình với Tráp trâu Ông với Cói giá trâu Ông nhỏ
(xem trang 153, 154)

*Chúa Chòm đánh rượu tí tí,
Thác xuống âm phủ kếm gì vua Ngô. (1)*

Từu-đồ có người lúc bình-sinh thường say sưa còn chưa cho là đủ, lại tính toán mang rượu sang cả bên kia thế-giới cho thỏa tình hăm mộ :

*Sống ở nhân gian đánh chén nhè,
Thác về âm phủ cấp kè kè.
Diêm-vương phán hỏi : mang gì đó ?
Be ! (2)*

thì ra lẽ sống cũng như lẽ chết của các bậc phóng dật ấy chẳng ngoài cái be.

Thử hỏi ở những nước văn-hiến nào trên thế-giới có những triết-nhân hiền-giả biết thưởng thức rượu với tinh-thần khoáng-đạt đến như vậy.

Rượu uống chơi ở nhà thì *Gật gù tay đưa tay chén* (3)

(1) *Nợ như chúa Chòm* là nói nợ tiền rượu của ông hoàng này. Tục truyền rằng ông hoàng này khi từ Vạn-Lại (Thanh-Hóa) trở về Thăng-Long lên ngôi vua, mở đầu vận-hội trung-hưng nhà Lê, là vua Trang-Tông, khi rước vua đi qua một con đường ở gần cửa Nam kinh-thành, có lệnh cấm dân hàng phố không được ra đường (để giữ không cho chiêm-nguỡng long-nhan) vì ngày trước ông hoàng đã nợ tiền rượu nhiều người ở đây. Từ đây con đường nhỏ này được gọi tên là ngõ Cấm-chi, cho đến ngày nay không một người dân Hà-nội nào lại không biết.
Lê Trang-Tông lên ngôi vua năm 1533, lúc 16 tuổi; nếu vậy thì ông nghiện rượu từ khi còn nhỏ.

(2) Chiêu Lý (tức Phạm Thái 1777-1813).

(3) Nguyễn-Khuyên. *Khóc vợ*.

Rượu ngẫu hứng lúc tuổi già thì *Trong li rượu thọ ánh xuân tươi* (1)

Rượu tạm biệt người đi thì *Tiền đưa một chén quan hà* (2)

Rượu đi xa về thì *Tây trần vui chén thông dong* (2)

Rượu ngao-du sông hồ thì *Bầu dốc giang-sơn say chấp rượu* (3)

Rượu say với thơ thì *Men nồng thấm đượm khắp hồn tôi*. (4)

Rượu ước hẹn thì *Chén son nguyện với trăng già*. (5)

Rượu buồn nơi lữ thứ thì *Mượn chén giải u tình*. (6)

Rượu chảy hội chùa thì *Chén Văn-dịch nghiêng bầu ướng găng*. (7)

Rượu khóc bạn thì *Chén quỳnh tương ôm ấp bầu xuân*. (8)

Rượu tế tướng sĩ trận-vong thì *Nhớ khi chén rượu rót đều ghềnh*. (9)

(1) Nguyễn-bình-Khiêm. *Ngũ hứng quán Trung-tân* bài 11.

(2) Nguyễn-Du. *Đoạn Trường tân thanh*.

(3) Bà Huyện Thanh-Quân. *Thu hứng*.

(4) Văn-Đài *Thơ say*

(5) Câu hăm của cô đều.

(6) Mạc-đình-Chi. *Văn cảnh* (câu kết: Lữ nhân bi lãnh lạc, tá tửu tác vi huân).

(7) Dương-Khuê. *Chơi động Hương-tích*.

(8) Nguyễn-Khuyến. *Khóc Dương-Khuê*.

(9) Lê-Ngô Văn Tập sách viết chữ nôm của Trương Bác Cờ: Văn tế trận vong tướng sĩ tương truyền là của tiên-quân Nguyễn-văn-Thành soạn, có câu: « Dưới trường nước mùi chung đỉnh, sẽ nhớ khi chén rượu rót đều ghềnh ».

Rượu tuần-tiết thì *Chén tân-khê nhấp ngon mùi chính-khi*. (1)

Rượu gượng gạo ngỡ vực thì *Cung chén bóng rấn* (bôi cung xà ảnh) (2).

Văn-chương Việt-nam thêm phần phong phú cũng vì rượu vậy.

Không một cơ hội nào, không một lễ nghi nào có thể thiếu rượu. Cúng gia-tiền, cúng thần thánh không có rượu không thành lễ (*vô tửu bất thành lễ*); họp bạn vui chơi ăn với nhau phải có rượu, cho nên gọi là *đánh chén*; tiệc thọ, tiệc cưới mời họ hàng bạn bè đến dự thì nói là mời đến *soi chén rượu nhạt*, không ai nói mời đến ăn, dù có *mâm cao cỗ đầy*.

Đồng-bào cao-nguyên rừng núi cũng ưa thích rượu chẳng kém gì, hội hè tiệc tùng cũng như tiếp khách quý là có rượu, rượu cần từng vò...

Còn như phàm-phu tục-tử ham uống lấy say thì *Nát rượu, bét rượu, lè nhè như chè thiêu*, người đời cho là *Nói với người say như vay không trả*.

Hạng ham sống thích nhậu thì:

Thế gian ba sự khôn chừa:

Rượu nồng, dẻ béo, gái vừa đương tơ.

(1) (Khuyết danh): Văn tế Võ-Tánh và Ngô tông-Chu.

(2) *Tên-Thư* chép rằng: Nhạc Quảng thiết rượu một người khách. Trên vách có treo một cái cung, có bóng in vào chén rượu, khách tưởng là con rắn, sợ mà thành bệnh. Quảng phải viết thư nói rõ đó là bóng cái cung, khách mới khỏi bệnh.

lời dẫu thành thực có lẽ không chối tai một ai, nhưng cũng làm bối rối mấy nhà đạo đức không đủ năng lực kham nổi cả ba món ấy, và cũng có thể gây ít nhiều khủng hoảng tinh-thần cho mấy giai-nhân *Thương ôi!* *bóng đã vẩn vẩn xẽ chiều...*

CHƯƠNG VI

TRẦU - THUỐC LÀO THUỐC LÁ - THUỐC PHIÊN

TRẦU

Không biết rõ ta có thói nhai trầu từ đời nào. Sử (1) chép: Năm Thuận-Hóa thứ nhất (990) vua Tống sai sứ sang tuyên phong cho Lê-Hoàn chức đặc-tiến, khi về sứ thần là Tống-Cảo thuật lại rằng: «... Lê-Hoàn cầm cương ngựa, cùng sứ-giả cùng đi, rồi lấy trầu mời ở trên mình ngựa, đây là phong tục mời khách rất quý...».

Năm sáu mươi năm trước đây, đàn ông đàn bà người nào cũng nhai trầu, từ trẻ nhỏ, có người nhai suốt ngày, tối lên giường ngủ còn nhai; đàn bà *đn trầu đn chỉ*, một vệt đỏ bằng sợi chỉ như vẽ lên hai bên mép, được coi là « *đẽ thương* ». Có nhiều người nhai trầu lẫn với một

(1) *Văn-Hiến thông-khảo* (tác-giả khuyết danh).

chút thuốc lào, ta gọi là *ăn trâu thuốc*, một hình thức nghiện khá nặng.

Hạt cau và lá trâu là chất sát trùng, lại thêm vôi, khiến nên miếng trâu nhai làm cho răng thêm sạch thêm vững và đồng thời « tây uế » cả miệng ; cho nên ngày xưa các cụ ít đau răng, ít hư hỏng răng. Sách Lĩnh ngoại đại đáp của Chu-Khứ-Phi, người đời Tống soạn thế-kỷ thứ XII, chép rằng (1) : Từ Phúc-Kiến, miền dưới Tứ-Xuyên và miền tây tỉnh Quảng-Đông, đều có tục ăn trâu... Viên sứ-thần Giao-Chi cũng ăn trâu ; hỏi vì có gì mà thích ăn trâu như vậy thì họ đáp rằng : « Trừ được lam chướng, hạ khí, tiêu thực, ăn lâu đã quen, nếu không ăn thì không chịu được, miệng lưỡi chua, và hôi lắm ».

Miếng trâu là đầu câu chuyện, là đầu trò tiếp khách (2) trong đám binh-dân cũng như nơi quyền quý. Miếng trâu đôi khi làm thức tỉnh hồn văn tự :

*Mấy mặt lạng nhỏ,
Vài người bạn cũ,
Điều thuốc miếng trâu,
Câu thơ văn phú* (3)...

Gặp nhau trên đường hay ở một hàng quán cũng

(1) Việt-Nam phong-tục sử. Lê-Dư biên khảo trong Khai Trí Tiến Đức Tập-San số 4 tháng 7-12 năm 1941.

(2) Nguyễn-Khuyên : Thơ Khách đến chơi nhà có câu :
Đầu trò tiếp khách trâu không có,
Bác đến chơi đây, ta với ta.

(3) Nguyễn-thiện-Kế : Phú Tài bản (Việt Hán văn khảo Phan-Kế-Bính).

mời nhau 'trầu, đi ra khỏi nhà thường mang theo một khăn trầu hay một hộp trầu, gặp bậc tôn-trưởng hay bà con đưa ra mời là tỏ lòng quý trọng thân mến, gặp bạn tuổi lứa đôi đưa mời là để uớm lời thử lòng :

*Gặp nhau ăn một miếng trầu,
Gọi là nghĩa cũ về sau mà chào.
Miếng trầu đã nặng là bao,
Muốn cho đông liễu tây đào là hơn.
Miếng trầu kẻ hết nguồn cơn,
Muốn xem đây đây thiệt hơn thế nào.*

Có khi bạo dạn hơn, suồng sã hơn, thì :

*Trầu bọc khăn trắng cau tươi,
Trầu bọc khăn trắng đãi người xinh xinh,
Ăn cho nó thỏa tâm tình,
Ăn cho nó hả sự mình sự ta.*

Bọc khăn trắng, tươm lấm rồi, không luộm thuộm, nhưng người đẹp có chiều cổ miếng trầu, chưa chắc đã rời, xã-giao thôi...

Có khi chính người đẹp tấn công trước sự do-dự hay nhút nhát của đối phương :

*Trầu này tẩm tối hôm qua,
Trầu cha trầu mẹ đem ra cho chàng,
Trầu này không phải trầu hàng,
Không bùa không thuốc sao chàng không ăn ?*

Rất có thể chàng e ngại khi nghĩ đến

*Ăn trầu thì ngộ trầu ra,
Một là thuốc độc, hai là mận vôi.*

Nhưng có độc chăng cũng chẳng nỗi nào, chỉ đến mê mẩn là cùng.

Miếng trầu bạn trẻ mời nhau là tất cả những gì hứa hẹn gần bó:

*Trầu này trầu quế trầu hồi,
Trầu loan trầu phượng trầu tôi trầu mình;
Trầu này trầu tỉnh trầu tỉnh,
Trầu nhân trầu nghĩa, trầu mình với ta.*

Trầu tằm cánh quế đưa chõng đi thi thì tằm lá vàng tươi, quệt với hồng (với băng vò sò nung pha màu), cau đến hạt, tốt màu, bở vừa phải, không như kiêu:

*Yêu nhau cau bầy bở ba,
Ghét nhau cau bầy bở ra làm mưòi,*

Cau già, cau héo, cau long hạt thì miếng trầu mất ngon không quý. Cũng vì miếng trầu người ta tưởng luyện cô hàng cau, mới thác lời:

*Ai về nhân chị hàng cau:
Chiều buồm đắp nước giữ màu cho tươi.*

Còn thiếu miếng vỏ, vỏ cây chay hay là vỏ rễ nó,

Ăn trầu không rễ như rễ năm nhà ngoài.

Theo « thuyết » này thì các vị thần-linh từ bao đời chẳng khác gì mấy chú rễ kia, vì trầu cau cúng lễ không bao giờ có vỏ, rễ.

Nghèo khó không có rễ phải nhai quạch thay vào, không có cau quả phải ăn cau bẹ (cắt ở ngọn cau đực ra), hoặc ăn chũm cau.

*Bán hàng ăn những chũm cau,
Chõng con nào biết cơ màu này cho,*

là lời người vợ hiền đảm-đang biết nhân-nại, của anh chõng có phúc, không biết công cho người ta.

Nhiều người già rụng hết răng, vẫn còn ham nhai trầu, phải dùng cối và cái chày hai ba răng, bỏ trong túi nhỏ đem theo bên mình.

Đi đâu giờ nhõng cối cùng chày (1)

là đề già trầu, với ý ngạo đời.

Một thi-nhân móm lấy làm khoái về công dụng cái cối giã trầu bằng răng voi người ta biểu, đã có câu đề vịnh:

*Thượng tượng đi chế khí,
Một xỉ vô oán ngôn (2).*

Cũng tự trầu mà ra văn thơ ý nghĩa thâm thúy như ông ấy.

Cúng thần, cúng gia-tiên, đồ lễ sơ sài nhất là trầu rượu. Thời xưa dân vào quan phải có coi trầu hay năm mươi trái cau; người thợ cả đến xin việc làm như xây cất nhà, cũng phải có chẽ cau tươi hay năm chục một trăm miếng cau khô; xin chữ ký bầu cho làm một chức việc trong làng tổng, phải có trầu cau mới là trịnh trọng;

(1) Nguyễn-Khuyên: *Thơ than già*.

(2) Hai câu có nghĩa: còn hình tượng đã làm đồ dùng. Mút răng không một lời oán. Tượng đây là vật hữu tình lại vóng nghĩa sang tượng là con voi. Còn như mất răng thì voi cũng mất, mà người nhai trầu cũng không còn răng.

xin cầu đổi nếu không có lễ hậu hi thì ít ra cũng

Dem một coi trâu kêu với cụ,

Xin năm ba chữ đề thờ ông (1)

Khao vọng phải có trâu trình làng, mời làng, mới là chính-thức ; nạp cheo phải có trâu lễ yết thần biểu khắp quan-viên, miếng trâu cheo có đủ giá trị lệ luật như một giấy giá thú.

Ba đồng một mớ trâu cay,

Sao anh chẳng giạm những ngày còn không ?

Bây giờ em đã có chồng,

Như chim vào lồng như cá cắn câu.

Miếng trâu có mặt khắp nơi trong mọi việc : nhưng đã từ vài chục năm rồi, nó bắt đầu lẩn bóng trong nhiều trường hợp mà xưa kia không có nó không xong. Lễ tục về trâu cau sẽ được bỏ dần khi người ta không thích « nhai » nữa, nhai trâu làm hoen đỏ răng trắng, làm ó môi son, lại thêm nổi :

Toe toét như ống nhờ thầy đẽ.

Rồi một ngày kia ai nấy đều thấy trồng cau vô ích, thì rồi

Có trâu mà chẳng có cau,

Làm sao cho đỡ môi nhau thì làm.

(1) Nguyễn-Khuyến : Cầu đổi làm cho người lối xóm xin đề thờ gia-liên.

THUỐC LÀO - THUỐC LÁ

Không thấy có sử sách chép ta biết hút thuốc tự bao giờ. Khoảng cuối thế-kỷ XX số người hút thuốc Lào nhiều hơn người hút thuốc lá. Đàn ông xứ Bắc từ 17, 18 tuổi trở lên, hầu hết đều biết hút thuốc Lào ; đàn bà không hút, có chăng chỉ là rất ít. Đa số người miền Trung và miền Nam đàn ông cũng như đàn bà, ưa hút thuốc lá hơn thuốc Lào.

Thuốc Lào, thuốc lá đều có trồng ở nhiều nơi, đủ dùng hằng năm, không có chuyện nhập cảng thuốc hút.

Cây thuốc lá trông cũng y như cây thuốc Lào, chỉ là khác giống, và khác chút ít cách phơi ủ lá thuốc.

Thuốc lá cuộn tờ sáu bằng giấy bản là giấy học trò viết sách, không có thứ giấy mỏng dùng riêng để quấn thuốc như ngày nay ; số lượng thuốc cuộn chỉ bằng 1/3 điếu thuốc ngày nay. Có người đã hoảng sợ trông thấy lần đầu tiên điếu xì-gà quá to lớn trên môi người Âu-Châu hồi họ mới đến xứ này.

Điếu thuốc lá sâu kèn là bạn nối khố của miếng trâu, luôn luôn vấp vào trên cửa miệng người ngliện.

Những điếu thuốc chưa cháy hết được dán lên vách, cánh cửa, bức bàn, phòng khi lỡ thiếu thuốc, mới gỡ xuống dọn lại dùng ; nhưng phải nói ngay rằng không phải tất cả những người hút thuốc lá đều « tiết kiệm » kiểu ấy.

Thuốc lá ướp hoa sỏi hút thơm lừng nhà, chỉ những nhà chơi cảnh có trồng sỏi mới thường có hoa để ướp.

Một số người quý-phái xứ Bắc, mấy nhà nho phong lưu ưa dùng thuốc lá của người Tàu đem sang bán, nhưng là số rất ít, hầu như không đáng kể.

*Tôi yêu anh vụn, tôi mến anh nghìn,
Anh muốn ăn thuốc đưa tiền tôi mua.*

Không thể xác định đây là nói thuốc lá hay thuốc lào; dù sao tiếng ăn thường được dùng thay cho hút, giữ lễ thì nói xơi trà, xơi thuốc, đó là một đặc điểm của ngôn-ngữ Việt-Nam.

Thuốc lào được ca tụng nhiều; đã quen hơi bén giọng thì khó mà bỏ được;

*Nhớ ai như nhớ thuốc lào,
Đã chôn điếu xuống lại đào điếu lên,*

Điếu hút thuốc lào đại loại có ba thứ:

1) Điếu cày thông dụng của bình dân, người thợ cày sáng sớm đi làm mang theo với một cái nùn rơm mồi lửa, người đi rừng giặt lưng, trút hết nước điếu, đến đâu cũng tiện thay nước để hút. Đồng bào sơn cước hầu hết đều dùng điếu cày. Có nhiều cái bằng ống tre trắng như ngà với những cành nhánh uốn theo hình thề tay ôm chân đứng trông rất ngộ-nghĩnh.

Những lúc bí, không sẵn có điếu, người ta thường xé một mảnh lá chuối cuộn như ống kèn hút dở.

2) Điếu sành, điếu sứ, dáng cò bồng, hình trái soan, thường đặt trong một cái bát bằng gỗ tiện gọi là bát điếu, để hẳng đựng bã thuốc.

Những điếu sứ đẹp xưa kia ta phải mua của Tàu,

vì ta không có đất sét trắng tốt và men tốt để làm điếu và các đồ sứ quý. Người Tàu không hút thuốc lào, cho nên nhiều sứ-bộ của ta triều Trần triều Lê lúc đi lên Yên-Kinh, ký kiêu tại xưởng làm đồ sứ ở dọc đường, để lúc về thì lấy. Điếu làm có mỹ-thuật, men bóng đẹp, nét vẽ tài tình, vừa là đồ dùng vừa là đồ chơi thích thú, điếu men chàm vẽ từng hạc, từng lộc, mai điều, liên áp, liên lộ, phù dung con trĩ, thu-giang điếu nguyệt... hoặc vẽ sự tích như Vi-thủy, Sào-phủ... Điếu đẹp đặt trong cái bát sứ cò (thay vì bát gỗ) guốc điếu kêu dòn, là cả một khoái lạc của người hút thuốc vào bậc phong lưu:

Điếu sứ long đờm cóc ca cóc cách (1)

3) Người sang trọng đi ra khỏi nhà không chịu luộm thuộm gặp điếu nào cũng hút, đã nghĩ ra cách chế tạo điếu ống để dễ mang và khó vỡ: điếu tiện bằng gỗ quý, nửa dưới đựng nước trong bình kim khí lồng trong vỏ gỗ, nửa trên cất tam-son để che gió khi hút thuốc và để cầm xe điếu bằng rễ trúc có khi dài hơn một thước tây, xe uốn cong có thể vít theo hướng ngồi hút cho vừa tầm miệng; bọn quan to chức trọng võng cẳng nghênh-ngang thì kẻ hầu người hạ cấp tráp xách điếu theo sau, điếu khảm đồi mồi, điếu đồng mắt cua nhận tam khí đề thơ (2) đã là những công trình mỹ nghệ,

(1) Nguyễn-Khuyến — Phú *Thầy-dờ* *ngông*.

(2) Nhà nho rất đặc ý với câu:

*Bát tác phong ba ư thế thượng,
Tự vô bằng thén đáo hung trung.*

ám hợp với điếu hút thuốc lào, thường cho khâm câu thơ 5y vào điếu.

nhưng chưa bằng điều ngà giống vàng vách bạc đơn giản mà không dễ có.

Những « cửa báu » này đang lần lần đi vào hủy hoại với tháng ngày, nếu không cất vào viện bảo-tàng cổ-tích. Đã hai ba chục năm rồi, người ta bỏ dần thuốc lào, những người còn ham hút mấy ai sắm được điều ống, thợ chuyên nghề ngày nay hầu như không còn nữa.

Nghĩ đến câu

Thuốc Bách-Tính (1) dóm diêm điều ống, thông mồi này đặt mồi khác, yăn được như thuốc át hẳn hơi dài.

càng thêm trạnh niềm hoài-cổ ; cái hồn văn-tự sau này không còn nhờ ở điều thuốc miếng trầu mà nên hơi dài ngắn...

Chẳng luyện tiếc thuốc lào nữa, các bạn nghèo rồi ra đời sống sẽ tươi đẹp, không thấy cần tìm an ủi như xưa :

Giữ thì cơm cháo bỏ lao,

Khó thì đánh điều thuốc lào cầm hơi,

nhất là cầm hơi bằng thuốc khét râu ngò.

THUỐC PHIỆN

Cũng là hút mà khi nói hút sách thì không phải thuốc lá, thuốc lào, mà là thuốc phiện.

Chưa quen biết thuốc phiện thì không một ai ưa, lại còn dè bieu : nào thuốc xói, nào bẹp tai, nào chắm chiếu... nhưng từ người phong lưu đến người cùng khổ ai đã

bén mùi sâu đậm thì rút không ra. Mấy câu trích sau đây ở bài văn tế thuốc phiện (1) mô tả được phần nào những trường hợp mắc nghiện, những trạng huống của làng bẹp :

Kìa những kẻ buôn hương bán phấn, nhờ ôn hương mà dụ khách phồn-hoa ; bao nhiêu người kẻ lợi thương công, mượn tình thức dề tiện khi tính số.

Chọn quyền môn quý khách càng chen, đoàn vũ-nữ ca-nhi cũng mồi.

Cũng có kẻ giận công danh trặc trở, bạn cùng người cho khuấy nợ tang-bồng ; lại có người buồn quê quán xa xôi, chơi cùng người cho vui niềm văn-thụ...

Vui anh em một khi một điều, nếm mùi đời cho đủ thứ mà chơi ; nào ngờ phút bén phút quen, giục lòng khách đến cơn lại nhớ.

Ho hen ngáp vặt, mặt mũi lư dừ ; mũi xỏ dạ đau, chân tay buồn bã...

Gái thuyền-quyên nên mặt búng da chì ; trai trắng-sĩ cũng xo vai rứt cổ...

Đến giờ hút thì công kia việc nọ dù bận đến đâu cần kịp đến mấy cũng bỏ đấy, phải hút đã, bất kể ngày đêm mài miết bên khay đèn, nóng nực mấy cũng không biết nóng, oi-ả mấy cũng e-sợ gió ; Nguyễn-Công-Trứ mà sánh với bọn người nằm bàn đèn thì thật là Công đấng hóa có gì đâu.

(1) Văn tế thuốc phiện (tác-giả khuyết-danh). *Việt-Hán Văn Khảo Phan-kế-Bính.*

(1) Làng Bách-Tính tỉnh Nam-Định sản xuất thuốc lào ngon.

Người nghèo túng mắc nghiện thường phải cầm cố đồ đạc rồi đến bán đợ ruộng vườn nhà cửa, nếu có, để mua thuốc hút, và lúc túng thì phải tính, không kiêng sợ phép Nước, vì không thể một ngày không có thuốc.

Giá thuốc phiện quá đắt cho nên người nghiện phải luôn luôn hãm mình trong dè-sèn chắt-chiu, thành keo kiệt, chẳng đẹp đẽ gì. Vậy mà cứ *tre già măng mọc*, hết đời nọ sang đời kia, lớp lớp người xo vai rứt cổ cứ nối tiếp nhau đọc tấu điệu kèn ro ro... muốn thuốc.

RO, một tỉnh cờ lịch-sử khá bi-đát phải được ghi lại nơi đây: Thời Pháp thuộc những tiệm được đặc quyền bán Rượu và Thuốc phiện của « Chính phủ Bảo-hộ » phải trưng cờ ba sắc (cờ Pháp) và biển sắt đề chữ R.O. một mặt, và chữ R.A. mặt bên kia (1). Oan trái chi đây mà có sự trùng điệp RO ?

Một nhà khoa-bảng trứ-danh đã có câu thơ tặng một người chủ tiệm thuốc ty rượu ty (thời ấy quen gọi là ông ký rượu) :

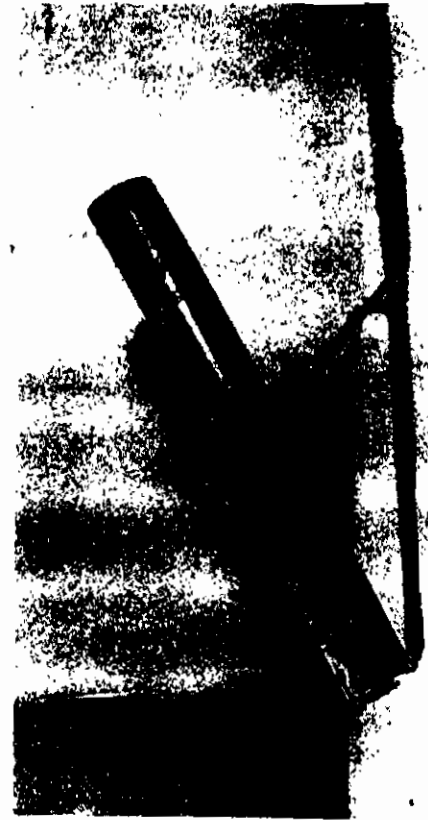
Rày xem bác đã thỏa lòng chưa ?

Phút chốc làm nên biển với cờ (2)

Nhưng đây là biển sắt và cờ Tây, không phải cờ biển như của các ông nghề; chính-quyền « Bảo-hộ » hồi ấy cho trưng cờ biển bán thuốc phiện rượu ty, đầu độc dân bị trị, lại thu lợi không ít.

(1) R. O., R. A. : chữ Pháp Régie Opium, Régie Alcool viết tắt là thuốc phiện quan-quân, rượu quan-quân, dân chúng quen gọi Thuốc Ty, Rượu Ty.

(2) Nguyễn-Khuyến. *Thơ mừng một ông ký rượu.*



Điều cây kiêu cầu kỳ
(xem trang 156)



Điều sừ cò bông
đề trong bát

Điều sừ cò bông
đề ngoài bát

(xem trang 157)

Phiện không khác gì thuốc độc, sao vẫn có nhiều người thích ? Cũng phải có lý do, như mấy câu văn tế đã kể sơ qua ở trên : nó là nguồn an ủi cho ưu phiền, nguồn cảm-hứng cho văn thơ... Năm ba điều la-đà say tỉnh, như *đi mây về gió*, như *rũ sạch bụi trần*. Phiện còn có được tính trừ phong hàn, ôn tì vị, hơn cả Quế Phụ.

Bọn dư dật mới bày ra *Xe cam-lô*, *tàu dạng lục-lăng*, *đèn pha-lê*, *miếng trám miếng huỳnh*, *khay vân-mẫu nhất thi nhất họa* (1). Hút kiểu ấy thì *Lúc phong lưu ngắm cũng nên đời* (1), và cứ thi nhau ca tụng :

Chết kèn trống sống xái bao.

Xái là thuốc đã hút vào trong lọ, trong điện, rồi nạo ra đánh cho nhuyễn với một hai giọt rượu, viên thành từng điều bằng hạt đậu xanh, đó là xái nhất, nạo ra lần thứ hai thứ ba là xái nhì xái ba... Hút đi hút lại nhiều lần thì xái cháy thành than không thể đánh và viên lại được nữa. Người ta đã đùa giỡn đặt tên cho xái nhất đến xái mười : Nhất dương sinh, nhị dương sinh, tam dương khai thái, tứ đại đồng đường, ngũ phúc lâm môn, lục xuất Kỳ-sơn, thất cầm Mạnh-Hoạch, bát tiên quá hải, cửu thế đồng cư, và đến xái thứ mười không thể đánh được nữa thì vun vào trong lòng bàn tay vãi vào miệng nói : Thập toàn đại bổ.

Thật ra, thì xái chủ-nhật (tức là xái thứ tám) cũng đã cháy khô khốc như than rồi chẳng còn đánh được nữa.

(1) *Văn-tế thuốc phiện* (tác giả khuyết danh).

Sống cứ xái bao thì

*Kìa những kẻ vãn hay võ mạnh, da mang vào
còn xếp bút gác cung,*

*Hướng chi người tài thiên trí ngu, chơi quá
độ cũng vong gia thất thồ (1).*

Chỉ vì vui anh em một khi một điếu rồi thành
thói quen ; hay vì buồn việc mình, nỡ việc nhà, thì

Lấy gì làm thú giải phiền ?

Cái xe cái lọ ngọn đèn cái tiêm,

rồi bèn hơi ; người thương-công kẻ-lợi nằm bàn đèn cho
tính thức đề suy tính lợi hại, lâu rồi thành lệ ; hạng
trụy-lạc thì miệt mài truy hoan, hút chơi, hút cho già
rượu, cho bớt mỗi đề hôm sau làm việc, rồi cứ thế
mua đây buộc mình.

Anh em công nhân các hầm mỏ các đồn-điền cao-su
hồi trước phần nhiều mắc phải, cho là thuốc phiện chống
nước độc, ngày làm việc vất vả, tối đến nhớ quê hương
xa cách, thăm gia đình biệt ly, tìm nhau tụi năm tụi
ba, một ngao (2) thuốc vài bốn hào chỉ, năm ba câu
chuyện hàn-huyên tâm sự ; rồi khi hết hạn làm công,
nếu sống sót được ra về hay ra đi thì đã mắc nghiện.

Các bạn cùng quần không mua được thuốc hút thì
phải nuốt xái xảm, tức là xái thuốc phiện đã hút nhiều
lần cháy gần thành than và những cặn bã xái dính dấp
trên khay đèn. Khốn cùng hơn nữa thì uống nước

(1) Vãn tế thuốc phiện

(2) Thuốc phiện bán lẻ ít thường đựng vào mảnh vỏ con ngao.

« cam lồ » (1) là nước người ta nấu bã xái xảm với giẻ
lao chùi tiêm, lọ, khay đèn.

Nhiều bậc trí thức đa sầu đa cảm, ngán cảnh ồn ào,
tìm u-tịch, quay quần đôi ba bạn bên khay đèn, giải mối
tâm-tư, bàn câu triết-lý. Có những nhà văn đã chẳng
viết suốt đêm bên khay đèn đó sao ? Cứ ro ro . . . rồi bỏ
đọc tàu xuống lim dim ngủ gà ngủ vịt thả giàn tư tưởng
trong làn khói thơm, rồi choàng dậy viết, viết . . . rồi lại
ro, ro . . . Bạn bè cho rằng không có thuốc phiện họ đã
chẳng thành nhà văn.

Thời Pháp thuộc thuốc phiện đã không bị cấm còn
được chánh quyền cho trưng cò bài bán khắp nơi, thanh
niên cho chí lớn tuổi nhiều người thất nghiệp chẳng biết
làm gì cho khuấy khóa, không rú mà đến không hện mà
nên, quay-quần chung quanh khay đèn, chỉ vài ba hào
thuốc cũng đủ

*Chuyện nở như bông rang, chuyện dai như
chảo rách.*

Công tư-chức và nhiều anh em vô sản muốn giải trí
bằng ít tiền cũng tìm đến với khay đèn, rồi mỗi ngày là
một vận vào . .

Hồi ấy những người biết võ vẽ tiếng Pháp không ai
lạ gì khẩu hiệu « ken cờ » (2) thường dùng để tự sự buổi

(1) Cam lồ : do tiếng Cam-lộ là tên một thứ trà dùng làm thuốc
phát tán (làm cho khí độc cảm nhiễm trong người tan giải ra
ngoài). Danh-từ này được mượn dùng trong « làng bẹp » với ý
nghĩa nó cũng giải được cơn nghiện như nước cam lồ giải cảm.

(2) Ken cờ : do tiếng Pháp quelques pipes (một vài điếu) nói rút
ngắn lại.

hút tối hôm trước, hay đề hoạch định chương-trình phiên họp sắp tới bên cạnh khay đèn.

Nhiều người ham chơi như vậy mà mắc nghiện đã đành, lại có những người được vợ ưng chịu cho rước bàn tỉnh về nhà, ngày đêm bận bịu châu chực, thôi không màng vui thú ca-lâu từu-diếm, chẳng ham cờ bạc trai gái nữa. Thuốc phiện cầm chân được mãi mãi và vững chắc những người đam mê chơi bời, đồng thời tôi luyện cho họ chí trí thủ đến mức *mất một cái lông chân* cũng không đành, ở những nhà *ruộng sâu trâu nái, tiền kho thóc dựn* họ trở thành thần giữ của tối linh.

Còn có những người đàn bà không suy tính lợi hại thế kia, lại ham thích cho chồng năng hút thuốc phiện, chẳng phải đề mắc nghiện khỏi đi chơi bời hoặc ở nhà giữ cửa, mà chỉ vì thuốc phiện có đặc tính kiên tình trợ lực cho người đàn ông.

Người ta kể lại rằng sau một buổi « liên hoan » cùng chồng, vợ phán nọ được thỏa mãn quá ý muốn, đã âu yếm đưa bàn tay đẹp còn run run lên vuốt mái tóc bờ phờ của chồng, mà gạn hỏi lý do tại sao lại khác hẳn mọi khi. Cậu phán muốn *lên râu* ra điều tay đây « có thực lực » như vừa mới « phờ trương », đã ồm ồm và có lẽ cũng e ngại, không nói; nhưng bị cật vấn, lại nghĩ đến mọi khi chỉ nửa đời nửa đoạn, giấu cũng không được, mới thổ lộ tất cả sự thật: Buổi chiều hôm ấy sau bữa cơm nhạt nhẽo thường lệ, cậu sang chơi nhà cụ ký B, được cụ cho hút hai điếu sai bao.

Cậu châu rìa bàn đèn cụ ký, quen hơi đã lâu rồi, nhưng mới hút lần này đầu tiên nhân buổi cụ ký bà đi vắng. Đã vài ba lần rồi cậu được nghe mấy bạn châu rìa

ca tụng phiên trắng dương, ôn tì vị, và những gì gì nữa... Mỗi lần cụ ký nghe đều gật gù tỏ ý tán đồng tuy không nói ra. Thấy cậu Phán hay sẵn đón xoăn xuyết với những câu chuyện này, cụ ký sinh ra nghi ngờ « thực lực » của cậu, và nghĩ thương hại cho cậu mới để cậu hút; thì quả nhiên hai điếu thuốc phiện đã có hiệu năng quá sức tưởng tượng.

Hôm sau, ăn cơm chiều rồi cậu phán còn đang mãi đọc nốt mục tin tức nhật báo, vợ phán có vẻ sốt ruột nhắc hỏi:

« Cậu không sang chơi bên cụ ký à? Trời mưa không nặng hạt, và cũng còn sớm, để em bảo nó mang đũa ra cho cậu. »

Được lời chur cời tâm lòng, cậu buông tờ báo xuống:

« Nào thì đi... ».

Mọi ngày vợ phán không muốn cho chồng đi chơi buổi tối dù chỉ là đến chơi nhà bạn bè nói chuyện suông, nhất là sang nhà cụ ký, sợ chồng lần la làm quen với tiên-nâu (1).

Cậu ra đi ngược lên nẻo trên mua một hộp 5 (2) ở Ty rượu, đem đến nhẹ nhàng kín đáo để vào khay đèn; cụ ký hiểu ý, đưa mắt ra hiệu là có cụ bà ở nhà không thể

(1) Tiên nâu: thuốc phiện chêm ở đầu tiêm hơ trên ngọn đèn dầu lạc « sùi mặt quý » màu nâu sậm. Thuốc phiện được người ta quý chuộng coi như vàng tiên, cho nên gọi là tiên nâu.

(2) Ty quen-quần bán thuốc phiện đựng trong những hộp bốn cỡ: 5 grammes, 10 gr. 20 gr. và 30 gr. Hộp tròn bằng đồng lá gắn kín.

mời cậu hút, cụ cất hộp thuốc vào một chỗ để yên lòng cậu phán và nói khẽ : « Để rồi phải tìm cách thuyết phục bà ký nhà tôi. Thỉnh thoảng một hai điều chơi bời cũng không sao, nhưng còn mợ phán ? Tôi lấy làm nghĩ ngợi, mợ sẽ trách móc... ».

Hôm ấy chiều rìa đến gần 12 giờ khuya, cậu phán muốn hút mà đành ra về không.

Suốt cả buổi chiều hôm sau mợ phán lần lữa ở nhà cụ ký năn nỉ với cụ bà để cho cậu phán hút ; cụ đã phán trần sơ dĩ không muốn cho mấy ông hay đến chơi bên mùi thuốc phiện vì sợ dễ mắc nghiện, hại sức khỏe, tốn tiền, mất thì giờ, lại mang tiếng thuốc sai ; nhưng mợ vẫn không nghe ra, và đã tâm sự kể hết khúc ruột về cuộc liên hoan hôm trước, sau cùng cụ thấy không thể giấu giếm bèn nói thật với mợ phán :

« Buổi đầu thỉnh thoảng có phiện vào ông ký nhà tôi cũng hùng dũng oanh-liệt lắm, nhưng từ khi mắc nghiện, kẻ cũng lâu rồi, chỉ năm thì mười họa mà chẳng còn ra cái quái gì, bây giờ thì ôi thôi... nói ra càng thêm chua chát ! Mợ không nghe tôi thì tùy ý ».

Cụ ký ông đã nghĩ thương hại cho cậu phán, giờ đây cụ bà lại thương hại cho mợ phán,

Đoạn trường ai có qua cầu mới hay.

Ngày trước ở Hà-Nội có nhiều tiệm hút, khách lui tới về đêm đông hơn ban ngày. Lâm tiệm kẻ có hàng chục khay đèn xếp dãy dài suốt từ ngoài vào trong một tầng gác tàu-mã, trên những cái bục kê gần sát nhau không đủ lên chân. Gác ván gỗ cũ kỹ đã hư mòn, tường vách lại nhem thuốc từ ba bốn năm chưa được một nước vôi cho

đỡ tối tăm ; những bục mỗi ngày được khóa phất trần vài lần và không hề được lau chùi bao giờ, là những ô rệp, mỗi người đến đây dù chỉ ghé ngồi năm ba phút cũng mang được ít rệp về nhà.

Khách hàng thuộc thành phần vô sản, đã « dính » rồi mà không có điều kiện thiết lập bàn tỉnh ở nhà, hoặc đã dày công luyện tập mà vẫn không biết tằm, đến đây có bạn hút tằm đỡ cho ; cũng có nhiều người mới bén mùi đang tập tành nhập tịch làng bẹp, đi về có vẻ siêng năng.

Mỗi bàn đèn vài ba người nằm nghiêng, họ miệt mài hút, rồi nạo, đánh sai, lấp diện vào, thử dọc xem có bắt không, rồi tằm, rồi hút... Bọn này ra bọn khác vào, cứ thế thâu canh. Họ nói nhỏ nhẹ đủ nghe với nhau, đêm càng về khuya càng cảm thấy tịch-lieu giữa đám người đông đảo ấy, một cảm-giác lạ lùng khác hẳn cảnh náo nhiệt nơi trà-đình tửu-điếm.

Nhiều tiệm tươm tất hơn, nước trà nóng ngon trong ấm gió, gối da, gối sứ, đặc biệt là những chiếc gối bằng sứ bên cạnh khay đèn. Con công đệ tử là dân thầy, là bọn khá giả, lên giầu cha mẹ vợ con đến hút chơi, ban đầu là cho đỡ buồn, lâu dần là cho đỡ thèm.

Hồi trước ở đất ngàn năm văn vật cũng có tiệm cho người Âu Tây hút, nói Âu Tây cho có nghĩa da trắng để phân biệt với Á-Đông da vàng, kỳ thực chỉ có người Pháp, ít có người nước khác. Cả ba tiệm dành riêng, không tiếp khách da vàng mũi tẹt, được thành lập do « sáng kiến » của người mình, không phải với mục đích đầu độc thực-dân để « trả nghĩa ».

Khay xà-cừ, đèn pha-lê, điện lục-lăng, dọc đời-mời,

gối da nệm gấm; đồ hãm thì trà sen, bánh ngọt bánh bùi, và hoa quả mùa nào thức nấy. Sang hơn cả là tiệm ở phố hàng bò, người yêu-điều khách văn-chương thường nãng lui tới. Tất cả đều có vẻ bí mật, ngoài cửa không có chiếu bài, không có dấu hiệu gì chứng tỏ là nơi có thể ra vào tự nhiên khác những cửa hàng buôn bán làm ăn lương thiện; khách ra vào cũng kín đáo lạnh lẽo nếu không muốn nói là như lên lút, dưới mắt nhà trình thám họ như có hành-động phi pháp. Họ cũng có mặc-cảm lui tới với tiên-nâu chẳng hay hóm gì.

Dưới xóm chị em (1) nhà nào cũng có bàn đèn.

Gần như chẳng bao giờ lại có một châu hát suông không có thuốc phiện. Người đẹp ngồi tiêm, lại cũng người đẹp ngồi phục dịch ở cạnh khay đèn; quan-viên (2) hút nằm ngồi ngả nghiêng kẻ vai gối về mí-nhân. Nơi đây về triu mến, tình cảm dỏ của tiên-nâu đã gần đến mức độ khiến cho người thiếu nghị lực không cưỡng lại được. Nhiều người mắc nghiện vì đi hát (3) là vậy, cũng như mấy anh kép (4) dưới xóm vì tức của trời, sẵn có thuốc quan viên hút không hết ở khay đèn, đem vào nhà trong nạo nạo tiêm tiêm rồi thành ra lâu ngày dày kén.

(1) Xóm chị em: Nơi có những nhà hát cổ đầu. Xương xóm là thành-ngữ nói về đi chơi đến nhà cô đầu.

(2) Quan-viên là những người đến nhà cô đầu nghe hát, giải trí.

(3) Đi hát: Thành-ngữ nói về quan viên đến nhà cô đầu nghe hát giải trí. Đi hát không có nghĩa là đi làm cái việc của ca-sĩ hát cho người nghe, mà trái lại là đi nghe cô đầu hát.

(4) Kép: Người gảy đàn; một thứ đàn riêng gọi là đàn đáy, chỉ dùng cho cô đầu hát.

Biết bao nhiêu người nghiện muốn « bỏ nghề », có tiếng nói riêng gọi là cai, mà không làm sao được. Nhiều bài thuốc cai được truyền tụng; tuy có công hiệu buổi đầu, rồi rút cục đầu lại vào đấy. Ít có người chữa bỏ được.

Mấy năm sau 1930 giá thuốc phiện 100\$ một kilogramme (1), bằng giá ba con trâu cày của nhà nông; nơi thôn dã ít người mắc nghiện, có khi bốn năm làng liền không có một khay đèn, trái lại ở những thành phố, thị tứ, cửa phủ, cửa huyện, những hầm mỏ, những đồn-diền cao-su, có nhiều người hút.

Thư-tịch của ta từ xưa không hề nói đến thuốc phiện, nhiều gia-phả từ lâu đời có chép người trước ưa uống trà thích uống rượu, mà tuyệt nhiên không đả-động đến thuốc phiện. Chẳng hay thuốc phiện du nhập nước ta tự bao giờ và do ngã nào; phải trông đợi ở những nhà khảo-cứu họa chẳng mới biết được chắc chắn và tường tận.

Thuốc phiện, tên chữ Hán là nha-phiến, phiến âm tiếng Á-Rập, là nhựa THẦU cắt ra phết lên mặt những tờ giấy bản (2) hong cho khô, cuộn lại thành từng nắm lớn nặng một cân ta (chừng 600 gr.) ; gói bọc lụa cũng như làng bẹp quen gọi tắt là nhựa, tức là thuốc sống. Sách Dược-tính chí-nam của Huệ-Tĩnh (3) có vị thuốc Cồ-túc xác, tức là vỏ cây Thầu vậy.

Cây Thầu trồng nhiều nhất ở mấy tỉnh Lao-kay, Hà-

(1) Giữa năm 1969 giá thuốc phiện 70.000\$ một kilogr.

(2) Giấy bản: giấy để viết sách chữ Hán, dai bền không dễ rách như giấy Tây.

(3) Sẽ nói rõ ở Chương Y-Dược.

giang, Lai-châu, Yên-Báy, Sơn-la. Thờ-dân cắt lấy nhựa bán cho Nha Thuế-quan (ngày trước gọi là Thương-chính) và bán cho người buôn lậu. Những cuộn nhựa được gỡ ra dầm vào nước đun sôi, nhặt giấy vớt ra, rồi lọc đi lọc lại, canh cho gần đặc; những người tự nấu lấy thuốc hút thường pha trà Tàu đặc để canh, thuốc thơm ngon hơn.

Thầu trồng không đủ cho nhu-cầu, ta đã mua nhựa mua thuốc của Lào và Vân-nam.

Thuốc Ty bán có thêm tiền thuế, bao giờ cũng đắt hơn thuốc ngang là thuốc bán lậu. Nha Thương-chính của Nhà nước giữ độc-quyền bán thuốc phiện, và phạt tiền rất gắt gao những người vi phạm. Tuy vậy trong làng chằm chiếu (1) ai cũng biết hàng năm mức tiêu thụ thuốc lậu cũng xấp xỉ chẳng kém gì thuốc Ty. Nhân viên quan-thuế hết sức kiểm nã mà không làm gì được. Chỉ một vài đồng cân (một vài chỉ) thuốc lậu có thể bị phạt bạc trăm, năm ba trăm không chừng, tùy tài sản của bị can.

Một dân nghiện chuyên buôn thuốc lậu bán lẻ, một hôm đang nằm hút với một người bạn, chợt nghe có tiếng giầy ở cầu thang đi lên, ông diêm tĩnh bỏ dọc tàu xuống, đứng lên chào đón hai nhân viên Thương-chính đến khám xét bắt thuốc phiện lậu. Sau một giờ lục soát tìm kiếm không ra, họ quay về, người Pháp lai ngoài cửa lại nói: « Ông giỏi lắm, rồi chúng ta xem... »

(1) Làng chằm chiếu: Những người hút thuốc phiện nạo diện đánh xói vắng bán ra chiếu, hay dùng ngón tay chằm cho xói dính đem lên, không bỏ phí một mẩu nhỏ.

Trả lời người bạn hỏi về công thuốc đề trên khay đèn lúc nãy đã biến đâu mất, chủ nhân trở vào chiếc ấm tích trong giỏ nước. Khách lấy làm thán phục: Chiếc công bằng sứng tiện-đựng ba đồng cân thuốc đay kín thả vào bình nước trà nóng trong ấm giỏ để ngò nấp (nấp giỏ, không phải nấp bình) không thể gọi ý nghi ngờ đã đánh, còn cả một hộp thuốc hình giệp bằng quyển sách nhỏ, đựng đến nửa kí-lô, chủ nhân vừa đem ra sẽ thuốc sang công, bây giờ đâu? Chỉ có chủ-nhân biết, và chẳng nên hỏi.

Năm Tự-Đức thứ 5 (1852) triều-đình Huế ấn định và ban bố cấm điều về thuốc phiện như sau: Phạm quan và dân ở trong kinh ngoài trấn chứa chấp và hút, hàng phố nấu và bán, thuyền công, thuyền buôn chở giấu thuốc phiện về nước, cùng là viên chức các cửa sông cửa bể, viên chức đi công-sai ăn tiền dung-túng, đều bị chiếu luật, phân biệt từng hạng người mà trị tội (1).

Niên-hiệu Thành-Thái năm đầu (1889) định lệ đề cho một công-ty (người Pháp) nấu thuốc phiện bán, ủy quyền cho Nha Thương-chính đánh thuế và thu thuế.

Đương nhiên việc cấm hút và bán thuốc phiện từ đây bị bãi bỏ.

Không thấy sử sách chép các triều đại xưa cấm đoán và khuyến răn về thuốc phiện. Nhiều vua nhà Hậu Lê thường ban giáo điều răn dạy dân và định nhiều lệ cấm, không thấy nói đến thuốc phiện.

(1) Đại-Nam Diên Lệ.

Chiến-tranh nha-phiến (1840) là một vết nhơ trong lịch sử Anh-quốc; người da trắng (ở đây nói riêng Pháp và Anh) biết sợ thuốc phiện mà lại ý sức mạnh ép buộc dân da vàng hút, để mưu kiếm lợi, thật là vô nhân-đạo.

CHƯƠNG VII

THUỐC - THANG

VỆ SINH

Trước khi nói về cách trị bệnh của ta ngày xưa, cũng cần phải nói phép vệ-sinh thời ấy như thế nào.

Các trường học cấp dưới cấp trên đều không có chương trình dạy khoa vệ-sinh, nhưng trong cuộc sống hằng ngày nhiều biện pháp được áp dụng theo khẩu-truyền và thực hành.

Nhà thì chuông *Cửa cao nhà rộng,*

và *Nhà sạch thì mát, bát sạch ngon cơm,*

là những câu cửa miệng.

Chọn thôn quê, nhà cửa xây cất không bắt buộc phải theo hàng lối, thì câu chuông lý-tưởng là: *Vợ đàn bà nhà hướng nam,* vì hướng nam có gió mát mùa hè, có mặt trời ló vào buổi trưa. Không sao hơn, được thì làm nhà hướng đông-nam hay hướng đông, quanh năm có mặt

trời chiếu vào trong nhà buổi sớm chưa nóng bức, đỡ âm thấp, lại thường có gió đông bớt oi ả. Hướng tây, thì về mùa hè buổi chiều mặt trời chiếu vào đến giữa nhà quá nóng, lại thêm gió tây càng nóng dữ. Hướng bắc hằng chịu gió may rét tẻ suốt mùa đông, gió may sương muối tiêu sát, làm suy bại cả người vật thảo mộc.

Cho nên, tuy có nhiều người tin tưởng thuyết địa-lý trong việc cảm hướng nhà và đề mã, mà vẫn không từ bỏ những lợi ích về thực tế. Và lại cũng khó mà làm trái ngược, chỉ vì nghèo không có điều kiện xây cất với mọi cách chế ngự được phần nào những bất tiện về mưa nắng gió bão từng mùa. Cho nên, cứ nhà hướng nam là nhất, là lẽ đương nhiên.

Trong cuộc sinh hoạt hằng ngày, vệ-sinh được răn dạy trực tiếp như :

- *Đôi cho sạch rách cho thơm,*
- *Chơi dao có ngày đứt tay,*
- *Con một đời đi dò dầy,*
- *Chẳng ngon cũng thè sốt, chẳng tốt cũng thè mới,*

Thứ nhất phạm phòng, thứ nhì lòng lợn.

Đề trẻ mới sinh năm ba tháng nhìn lửa, nhìn ánh sáng chói nó sẽ lác mắt. Nói *ăn sống nuốt tươi* không hợp vệ-sinh đã đành, còn là lời chê bai.

Vệ-sinh còn được răn dạy cách gián-tiếp như : đề cho trẻ nhỏ chơi ngâm lược nó sẽ nói ngon, cho con ăn

gặm chân gà nó sẽ run tay viết không được, là dụng ý nêu cái hậu quả không hay, có tai hại, để người ta sợ mà tránh, nếu chỉ nói ngâm lược thì dơ bẩn, ăn chân gà thì bị hóc, chắc hẳn người ta ít đề ý mà tránh.

Có phúc để con hay lợi, có tội để con hay trèo,

là dụng ý đem cái phúc cái tội ra làm đối-tượng mà cần nhắc làm răn, để người ta không muốn trông thấy con hay leo trèo mà ngăn chúng ; nếu chỉ nói leo trèo bị đề ngã đau thì không có gì là thấm thía như câu tục-ngữ kia, tuy cái ý nghĩa chính yếu của nó rõ rệt trong lời nói : con hay lợi là cần-cù làm ăn, con hay trèo là lười biếng chỉ biết hưởng thụ.

Về nước ăn thì đã từ bao giờ tổ tiên ta từng biết đào giếng khơi ở những nơi đất chắc, đào giếng lớn ở những đất lầy.

Kín nước giếng khơi phải dùng gầu múc có dây kéo lên bằng tay, không biết dùng máy bơm, thật là khó nhọc và tốn thì giờ.

Giếng lớn ở vùng đồng bằng thường có xây tường hoặc đắp bờ cao ngăn cách với ruộng chung quanh với đường bên cạnh, người trong làng chỉ được phép bước xuống kín nước gánh về, mà không được rửa rày dù là rửa mặt, và cả đến vo gạo nữa. Đôi khi trên bờ giếng có xây một bệ thờ cao, hướng về lối bậc xây gạch xuống mặt nước, những lúc vắng vẻ cũng không ai dám làm trái khoán lệ của làng, có thần linh giám sát. Thần quyền nơi đây phụng sự vệ-sinh rất đặc lực.

Nhiều làng có hồ sen thật rộng lớn trước cửa đình hay trước chùa, nước vừa trong vừa mát, người làng xóm cũng chỉ được phép kín về dùng.

Trái lại, ở nhiều nơi nhất là những vùng đồng chiêm, về mùa hanh (cuối thu và đông) khô cạn không có nước dùng, mùa mưa nước dội qua sân, vườn, đường xá, qua các nơi dơ bẩn, tràn xuống hồ ao tù hãm, qua ngày này tháng khác mọi người đến tắm rửa giặt giũ vo gạo rửa thức ăn, mất vệ-sinh hết chỗ nói.

Đào giếng xây giếng cho có đủ nước tốt dùng quanh năm ở những nơi này rất khó khăn và quá đắt, là việc hầu như không thể thực-hiện được với khả-năng tài-chính của những xóm làng nghèo túng thiếu ăn hằng ngày; giếng đào rồi bùn lầy lại đùn lên lấp đầy, bờ chung quanh đắp rồi xây rồi nước lụt lại phá vỡ lở, có khi san bằng.

Không có nước hay thiếu nước sạch để dùng là nguyên-do một phần lớn mất vệ-sinh, phát ra bệnh tật.

CÁCH TRỊ BỆNH

Nói về cách trị bệnh của ta xưa thì đại để có hai lối:

1) Tự mình hay người trong gia-đình sẵn sóc chữa bệnh theo như đã nghe biết hoặc theo lời mách bảo của bà con bạn bè.

2) Cầu-cứu đến thầy thuốc.

Lối thứ nhất được áp dụng thông thường khi đau yếu sơ sơ hoặc bị thương xoàng, hay dùng thuốc Nam. Nhiều người không phải thầy thuốc cũng biết những cách chữa cấp thời, cũng biết năm bảy thứ thuốc chữa bệnh, tỉ dụ ngón tay bị nóng quá (chưa đến nổi bóng) thì mó lên tai chóng hết ngay, có nóng mới mó đến tai là thế. Va chạm bươu đầu u trán thì lấy đũa cả hơ nóng áp vào.

Váng đầu ngạt mũi khó chịu thì xoa dầu cốt thần (dầu cù là). Nhức đầu thì cắt hai khoanh mỏng tramb quả bôi với đắp hai bên thái-dương. Cảm mạo nhức đầu không ra được mồ hôi thì buộc lá thầu-dầu tía kín quanh trán. Cảm sốt nhiều thì xông bằng nước lá tre lá tía-tô, đun sôi pha thêm mấy giọt dầu cốt thần. Bị đánh bằng gậy nhiều chỗ đau thâm tím thì uống nước cua sông (giã lọc lấy nước). Trẻ con nhiều mồ-hôi trộm thì cho ăn cơm nếp cảm. Khản cổ nói không ra tiếng thì nhai búp lá ruối với muối nuốt nước dần ít một. Lên quai bị thì đốt mấy rế lá quai bị luyện với dầu chay bôi vào. Vú sưng đau thì mài nắm lim khô với rượu bôi vào. Lở sơn thì chữa bằng gạch cua. Bị bệnh kiết lỵ thì lấy lá mơ tam thể xắt nhỏ trộn với trứng gà, gói trong lá chuối tiêu non, nướng chín trên nồi rang, ăn một hay hai lần. Sốt rét ngã nước (do vi trùng muỗi đốt) thì uống nước củ sả sao vàng, uống nhiều hằng ngày như uống trà. Và còn nhiều lắm... chép ra đây không phải để mách thuốc với bạn đọc, nhưng để cho đời khoa-học sau này biết khi xưa ta chữa bệnh sơ sài như vậy, ta sống giản dị như vậy.

Các cách điều trị như trên là truyền khẩu từ đời nọ sang đời kia, được phổ biến khắp nơi, được áp dụng thông thường. Hối thuốc mách thuốc hầu như chuyên cửa miệng, cho nên mới có những câu di dõm rờn cợt:

Đau bụng thì uống nước sông,

Đau mắt lấy nhựa xương rồng mà bôi.

Đau bụng lấy bụng mà chườm,

Nhược bằng không khỏi hắc hường với gừng.

Chỉ những khi thỉnh lình đau nặng, hoặc bị bệnh

hiềm nghèo, hoặc đau lâu trăm trọng, vạn bất đắc dĩ người dân nghèo mới cầu cứu đến ông thầy thuốc.

Thầy thuốc của ta xưa không phải là tốt nghiệp một trường đại học y-khoa, mà là những người được hành nghề rất dễ dàng tùy khả-năng của mình. Có những người học lâu năm thì không đỡ, quen sống đời nhỏ sinh, không quen việc nặng nhọc *chấn lấm tay bùn*, mới xem sách thuốc, theo lương-y học thuốc bắc. Nhiều người nổi tiếng danh-sự, được vinh-dự là cứu giúp đời. Trong xã-hội họ chịu nhường sĩ đứng bậc nhất, cho nên ta thường nói Nho, Y, Lý, Số.

Cũng có những người ít học, không đủ chữ xem vở nghĩa sách thuốc, nhưng rất thành thuộc một vài môn chữa bệnh theo kinh nghiệm của ông cha để lại, như nắn bóp xoa thuốc chữa bong gân, chữa sai khớp xương, đắp buộc thuốc bó gãy xương, giập xương, dán cao dịt thuốc đánh tan ung nhọt không cho phát ra.

Tiếng Việt-Nam *làm thuốc* nghĩa là làm nghề ông lang chữa bệnh; nhưng có nhiều người không làm thuốc, không bao giờ đi coi bệnh kẻ đơn, không phải là ông lang, mà chỉ có một vài môn thuốc hay nổi tiếng được truyền tụng khắp nơi, họ có những bài thuốc gia-truyền bí-hiềm chuyên trị mấy chứng bệnh thông thường như cam sai, ho gió, ho gà, sâu răng, nháy mắt... Họ làm cao đơn hoàn tán, gói giấy đựng hộp, bỏ lọ, gửi bán khắp nơi; người bán thuốc cũng như người bào-chế thuốc, được tự do hành nghề, không bắt buộc phải có văn-bằng được-sĩ.

Cả hai hạng thầy thuốc gia-truyền vừa kể, nếu không hay, thì tránh sao khỏi luật đào thải, và đã chẳng bao giờ được có tiếng là gia-truyền.

Hầu hết các vị thuốc ta dùng là thảo mộc, không phải là khoáng chất như phần nhiều thuốc Âu-Tây.

Thuốc chén, thuốc tế, thuốc viên ta dùng, đôi khi cần phải có thêm một vị phụ ngoài, gọi là *Thang*, như một viên thuốc cảm cùng năm sáu vị hoàn tán, mà cảm nắng thì thêm lá tia-tô làm thang, cảm gió thì thêm gừng làm thang; có khi dùng muối, mật ong... làm thang, cho nên ta hay nói *thuốc thang* là thế, và tục ngữ có câu:

Thuốc chẳng hay bằng thang.

Ta cũng có dùng nhao bà đề, mặt gấu, mặt rái cá, xạ, long-diên-hương, mai rùa, mai cá mực, vảy tê-tê... làm thuốc. Ta còn ưa dùng cả mấy thứ cao như cao hồ-cốt, cao ban-long, cao xương khỉ, cao ích-mẫu, cao quy-bản...

Những vị thuốc thảo mộc được phân biệt hai loại: thuốc Bắc và thuốc Nam. Hầu hết những vị thuốc Nam khác hẳn thuốc Bắc, chứ không phải cùng một vị (cùng một tên thuốc) lấy được ở Trung-Quốc thì gọi là thuốc Bắc, mà lấy được ở xứ ta thì gọi là thuốc Nam. Ở đất ta cũng có nhiều thứ cây, lá, củ, rễ, hoa, quả, hạt, là những vị thuốc Bắc, tí như sen, quế, sa-nhân, ý-di, đậu-khấu... mà thuốc Nam không dùng.

Nói về công hiệu thì thuốc Bắc thuốc Nam đều hay nếu dùng đúng chỗ. Vì thuốc Nam rẻ tiền lại thường được mách bảo không cần thầy, mà cũng nên công nhiều khi tuyệt diệu, cho nên dân chúng có câu:

Thuốc Nam đánh giặc thuốc Bắc lấy tiền.

Mới cách đây chừng hơn bốn chục năm, thường có những người khách xạ-phang áo quần chàm xanh, hai

sọt thuốc đầu đòn gánh trên vai, lang thang khắp chợ thì quê lớn tiếng nhíp-nhàng rao : Thốc, thốc, thốc ê... Người ta gọi họ là các chú bán thuốc ê. Phong-thấp nhưc mỗi, kinh-nguyệt không đều, đau tức đầy hơi, đầu óc thường choáng váng... có khi chỉ một năm cành hay rễ, lá khô, duy nhất một vị, nhiều đến hai ba vị sắc lấy nước uống, cũng khỏi bệnh.

Nhiều vị thuốc Nam người ta đi rừng gặp thấy thì lấy về phơi khô để phòng, hoặc lấy ở bụi cây bờ giậu, dùng xanh tươi không mất tiền mua, tí như lá đơn, lá cối-xay, lá nhọ-nổi, hoa đu-đu đực, cây bông-má-đề...

Đáng tiếc là cách chữa bệnh nhiều khi quá cầu thả, thiếu phương-pháp khử-trùng, hậu-quả thường tai-hại. Một thảm họa khác, nhất là trong việc dùng thuốc Bắc, là cái nạn *lang vườn, lang băm*. Những thầy thuốc nửa mùa này ít học ít kinh-nghiệm mà vì sinh-kế, gặp có con bệnh — phần nhiều là con bệnh nghèo bắt đắc-dĩ mới cầu cứu đến họ — là chữa, cứ chữa, không tự lượng sức mình, *lỗi thầy mặc sách*, "chẳng may" con bệnh tắt thở thì lên cấp ô lúi mắt. Những ông thầy này không có văn bằng giết người vô tội vạ, nhưng chẳng mấy khi bị trừng phạt "hành nghề bất hợp pháp", vì người mình rất sợ thừa kiện, vô phúc mới *đáo tụng-đình*, trăm điều đổ cho vận hạn, số mệnh, là xong. Chung quy vẫn là tội nghèo, chẳng mời được danh-y ở xa, không mua được thuốc đắt tiền thích ứng với bệnh.

Một tệ-đoan thảm khốc nữa là đi lễ tỉnh dưới phủ trên, cầu xin *tàn hương nước thánh* về cho người đau uống, hoặc mời thầy pháp đến cúng trị bệnh; chết vì không thuốc, chết vì thầy pháp, mà không chết vì bệnh.

Dù sao đi nữa, thì tất cả những ông già bà cả ngày nay đã sáu bảy tám mươi tuổi thọ không một ai chối cãi cái hiệu-năng nhiều khi thần-diệu của y-học Đông-phương, kể cả thuốc Nam; và cho đến bây giờ vẫn còn nhiều người ưa thuốc Nam thuốc Bắc hơn thuốc Tây, trong số này phải kể cả phụ huynh thế tử của nhiều đờ-đệ Esculape (1). Sâm, Nhung, Quế... vẫn là những thứ rất quý mấy ai đã coi thường.

Nói đến cách phục-dược của người mình thì phải nói đến tình trạng xã-hội ta khi xưa: không nơi nào có bệnh-viện công cũng như tư, không có phòng thăm bệnh của thầy thuốc, không có trạm cứu thương, không có nhà hộ-sinh... Thầy thuốc thì đôi khi hai ba làng mới có một ông, đàn bà làm thuốc rất ít với tỉ-số muôn một; ở các chợ thường có những bà lang bán thuốc viên thuốc bột, cao dán, nhưng họ không biết đi coi bệnh kê đơn bao giờ; gọi họ là bà lang vì họ bán thuốc chữa bệnh, thuốc hoàn tán theo gia truyền.

Hai ba làng có một ông lang mà nhiều khi ông vắng nhà vì đi thăm bệnh làng trên xã dưới ở lại nhà bệnh cả ngày để coi sóc, hoặc ông đi ăn giỗ quê ngoại, đi đám táng bà con, phải ở lại đêm... Với những việc bận bó buộc vì tình vị nghĩa ở chốn thôn quê mà thời khắc cho đến ngày giờ cũng không đáng kể, ông lang với cả lương tâm nghề nghiệp, không phải và cũng không thể chịu trách-nhiệm phải thường trực ở nhà để phục vụ đồng bào.

(1) Ở Âu-Tây người ta gọi thầy thuốc là đờ-đệ của Esculape.

Trong hoàn cảnh như vậy, thì người đang làm việc đồng áng thỉnh linh bị rắn cắn nếu nhớ lời truyền mà lấy củ cỏ lác nhai nuốt nước và rịt bã vào vết thương (1) là việc bất đắc bất nhiên; cũng như bị chầy da đứt thịt chảy máu mà vội vã lấy lá nhọ-nồi giã ra rịt buộc, hay lấy giáng-chân-hương nghiền nhỏ bôi vào, là việc được coi như phải làm. Còn bảo rằng như thế dễ bị nhiễm trùng nguy-hiêm và đã chắc gì chữa được đau, thì biết làm sao bây giờ?

Không đâu có nha-sĩ mở phòng chữa răng, bà con cô bác có đau nhức răng, có sưng mọng răng, thì lấy vỏ cây dã-hương (cũng gọi là cây long-não) hay lấy rễ cây uy-linh-tiên, giã ra dầm rượu, ngâm bớt nhức liền và khỏi đau dần.

Cách đây mới ba bốn chục năm, trên những chuyến xe lửa người ta thường thấy đi hết toa tàu này sang toa khác người bán dầu củ-là, người bán thuốc viên thuốc cao, người bán thuốc đau răng.

Một hành khách có răng đau, thầy lang rong thò luôn hai ngón tay chắc không sạch sẽ gì, vào miệng người này thử xem, rồi lấy thuốc nước chấm trong cái lọ nhỏ chấm vào chỗ đau, chừng một phút sau hỏi người khách hàng:

— «Răng ông không phải nhò, giờ đã hết lung lay và hết đau chưa?»

— «Vững chắc rồi, hết cả đau rồi».

Đến lượt một người đau khác ở cuối toa tàu, thầy lang vừa thò hai ngón tay vào miệng đã đem ra chiếc

răng hàm, và lần này cũng chấm thuốc, nhưng lấy ở một cái lọ khác ra. Thầy lang làm nhanh chóng nhẹ nhàng như một trò chơi trong việc sai hai quân (hai ngón tay) bẻ răng, không phải lúng cụng kim cặp gì.

«Răng bà đau phải nhò, không thể cho thuốc vững chắc lại được».

«Thầy» vừa nói vừa chia tay nhận lãnh tiền công. Mọi người phải trả cho «thầy» năm xu.

Ngày nay thỉnh thoảng vẫn còn thấy người bán rao dầu củ-là, thuốc viên, nhưng mấy ngài «nha-sĩ» nói trên thì như *bóng chim tăm cá biết đâu mà tìm*...

Chừng nào còn có người phải trả quá đắt để được nhờ làm bằng «phương-pháp tối-tân» một cái răng lành mạnh thay vì nhờ cái răng hư hỏng, thì đồng bào nghèo vẫn còn thấy luyến tiếc mấy «nha sĩ» trên xe lửa, mà chẳng màng tưởng lo ngại gì về vấn đề sạch sẽ vệ-sinh.

Ngày nay ở Saigon và nhiều nơi vẫn thấy có bán vài ba thứ thuốc chữa đau răng rất hiệu nghiệm với giá rẻ mạt. Thật là đáng tiếc không một ai chịu kẻ cứu theo cách khoa-học để có thể bồi bổ cho y-dược thêm phong-phú.

Khắp nước, từ cả đất kinh kỳ giàu sang thanh-lich, không hề có một mỹ-viện nào, thì các cô thôn-nữ cũng như các thiếu phụ chân hán chân hài, nếu có mụn com nhiều ở mặt hay bất cứ ở chỗ nào trên mình, chỉ việc lấy dây tơ-hồng (mọc trên những cây cúc-tần địa đường) giã lấy nước chấm vào, mụn com sẽ dần dần biến mất. Một là nghe mách thuốc như vậy, hai là cứ tìm kiếm cho

(2) *Thơ* thực ký-văn Trương-quốc-Dụng.

được — mà nhiều khi vẫn không được — thầy chuyên trị bệnh ngoài da, nhất là khi không tiền; có hai điều ấy muốn sao mặc lòng.

Không có nhà hộ-sinh, mà thầy lang thì không bao giờ đỡ đê, mấy cô mấy bà hay để toàn trông vào vận số cả. Trời sanh trời dưỡng thường vẫn mẹ tròn con vuông. Hài nhi chết nhiều vì thiếu vệ-sinh, thiếu chăm nuôi chứ không phải chết nhiều ngay lúc mới đẻ.

Thật ra, đứt tay hay thuốc; nếu tiền nhân chúng ta xưa không biết cách điều trị bởi dưỡng thì trải bao thế-kỷ luôn luôn đói rét, bao phen dịch tễ, bao lần binh đao khói lửa, chắc gì giống nòi đã còn được như ngày nay.

Các cụ rất điều độ: ăn uống nghỉ ngơi ra vào, nhất nhất đều mực thước, ép mình khắc khổ đủ đường:

*Đỡ dùng sạch sẽ vững bền,
Tuy rằng sành sỏi mà hơn ngọc vàng.
Thức ăn uống tinh-tường trong trẻo,
Rau dưa hơn cỗ nấu trên cam... (x)*

Nhất là về nhục-dục, người xưa hết sức hạn chế giảm thiểu. Vợ chồng không ngủ chung giường, không nằm trần truồng. Áo quần mặc ban ngày cũng như ban đêm che đậy không để hở hang khiêu dâm. Nhà ở buồng the không bung bít cách biệt hẳn, thành ra khó bề mặc sức tự do. Lại thêm ăn chung ở lộn, nào là ông bà cha mẹ anh chị em và con cái khôn lớn đồng đảo, nhà không vắng vẻ, thành ra ít có dịp đựng độ nảy lửa, thì để gì mà

(1) Chu-Từ trị-giã cách-ngôn.

Đêm bảy ngày ba, vào ra không kể. Lại còn vấn đề sinh-nhai, phần nhiều phải quần quật làm lụng suốt ngày, tối về mệt mỏi đặt mình ngủ khi một giấc đến sáng còn gì là xuân, cho nên đã có những tiếng than phiền đêm năm canh quá ngắn ngủi:

*Ai về trách họ Hi, Hò (x)
Nhuận năm sao chẳng nhuận và trống canh.*

Người xưa phần đông vì không có điều kiện sinh sống tươm tất cho nên không thể, mà cũng không biết, quan tâm đến việc dùng các loại sinh-tổ như ngày nay. Hầu hết là nông dân, mà 99% nông dân là quanh năm cơm vàng mâm mặn, ngô khoai, nói chi bờ-dưỡng, có đâu bỏ sữa thịt cá mà béo mỡ như lời Tán-Đà đã chọc ghẹo một bạn thơ đất Thăng-Long buổi gần đây (2). Nông dân không biết mình sống kiểu trich-tiên, như Nguyễn-khắc-Hiếu, bằng gió với sương, cho nên không biết thương thức, cứ quần quật với nắng lửa mưa dầu với — họa chẳng — cá kho rau muống, thành ra lại càng ít có chuyện

No cơm ăm cột giậm-giặt mọi nơi,

và cũng vì

Đầu óc tôi mọi nơi chẳng giặt.

(1) Đời xưa, vua Đế-nghiêu Trung-Quốc (2357-2257 trước tây-lịch) sei hai họ Hi và Hò làm lịch tượng đặt ra tháng đủ tháng thiếu, để được thuận cho dân làm ăn.

(2) Thơ Tán-Đà họa lại thơ Tú-Mỡ hỏi thăm, có câu:
Gió sương non Tán tôi gầy lấm,
Bơ mỡ thành Long bác béo hoài.

Họ cũng biết và cũng muốn bỏ lao, nhưng không làm sao được thì đành quen thói *gấp chững hay chớ*: thói thì khoai lang nhuộm trắng, đậu đen giải nhiệt, gạo nếp kiện tì, khoai môn bở và chữa luôn bệnh lỵ. Khá hơn thì ăn lươn bở âm, ăn thịt chó bở hóa bở huyết, người tuổi già ăn rất tốt, và còn nhiều nữa... ai cũng biết, thường cứ truyền bảo nhau như vậy.

Những kẻ lăm bạc nhiều tiền thì năng bỏ dượng bằng thức ăn, bằng thuốc, nào tặc-kê, yến-sào, hươu bao tử... Nào sâm, nhung, cao ban long... cho là đại bổ, cứ biết kinh nghiệm là như vậy không hề nghĩ đến mà cũng không biết có những sinh tố gì.

Người ta cũng bảo nhau kiêng ăn những thứ không lợi cho sức khỏe, hoặc coi là độc: Trẻ nhỏ ăn gan gà hay sinh bệnh cam, người tạng hàn ăn nhiều trái ốc là đồ lạnh thì khó tiêu, hay bị đau, rau răm phạt dương, gừng tán khí...

Có thờ có thiêng có kiêng có lành,

Các cụ thường nhắc luôn miệng.

Cũng trong ý nghĩa gìn giữ tránh đau bệnh, người mình biết điều hòa cách nấu ăn, như thịt trâu lạnh thì xào xào với tỏi nóng, ăn gỏi cá là đồ sống thì có lá mơ tam thể sát trùng, ăn rượu có nhiều chất bở và khó tiêu thì bao giờ cũng thêm vỏ quýt có chất dầu chanh cho dễ tiêu, lại làm dậy mùi rượu thơm ngon, gia-vị giềng thường đi đôi với mẻ để nóng lạnh chế ngự nhau, thịt gà luộc ăn với lá chanh hành sống làm nổi vị lại ngừa sâu răng...

Những tí dụ kể ra trên đây vẫn là để nhận xét về thói tục của ta, không phải để khảo cứu về thuốc thang về ăn uống.

LỊCH-SỬ Y-DƯỢC VIỆT-NAM

Người đầu tiên dạy nghề thuốc ở nước ta là Tuệ-Tĩnh, một nhà sư, quán làng Văn-Thái, huyện Cẩm-Giang phủ Ninh-giang tỉnh Hải-Dương bây giờ. Lúc chưa xuất gia, ông đã nổi tiếng thông minh, học giỏi. Vua Đinh-Tiên Hoàng vời cho làm quan, ông từ chối trốn vào tu chùa Hồng-Vân (nay thuộc phủ Đa-Phúc, tỉnh Phúc-Yên) nhưng vẫn bị mời ép, ông lánh sang Tàu tu tại chùa Vạn-Phúc. Ở đây mười năm ròng rã ông được một danh-y Trung-Hoa truyền cho nghề thuốc. Trở về chùa Hồng-Vân ông đã cứu chữa cho nhiều người lành bệnh, và truyền dạy nghề thuốc cho đồng-bào. Chính ông đã chữa lành bệnh răng cho Thái-tử Long-Việt, sau là vua Lê-Trung-Tông (1005). Sư Tuệ-Tĩnh còn truyền lại tập sách Nam-dược ghi chép những điều nghiên cứu về tính dược nhiều vị thuốc Nam. Sau khi sư tịch, vua Lê sai lập đền thờ (1).

Không có tài liệu gì giúp ta xác định việc người xưa biết dùng thuốc Nam trước thuốc Bắc, hay ngược lại. Nhưng ta có thể đoán chắc rằng dân-tộc ta là chủ-nhân ông là thổ-dân trên mảnh đất này tự ngàn xưa, thì cũng như các giống người khắp nơi, từ buổi đầu, đều sống theo thiên nhiên, do sự cần dùng thúc đẩy phải lấy ngay tại chỗ những sản vật thiết-yếu cho đời sống hằng ngày, thì hẳn là đã dùng thuốc Nam tìm kiếm được ngay trên đất ở, trước khi biết dùng thuốc Bắc từ xứ khác mang đến bán.

(1) Việt-Nam danh-nhân tự-diên Nguyễn-Huyền-Anh.

Hắn là thuốc Nam đã được dùng nhiều và công hiệu cho nên về sau (đầu thế-kỷ XI) Tuệ-Tĩnh đã ghi chép những điều nghiên-cứu về thuốc Nam, tuy ông đã sang Trung-Quốc học về thuốc Bắc; và khoảng giữa thế-kỷ XVII cũng lại một vị cao-tăng, pháp-danh Huệ-Tĩnh, soạn bộ Nam-dược thần hiệu gồm sáu quyển, để lại đến ngày nay.

Huệ-Tĩnh, tự Vô-dật, người làng Nghĩa-Phú, huyện Cẩm-giàng (tỉnh Hải-Dương), tu tại chùa Hộ-Xá, huyện Giao-thủy (phủ Xuân-trường tỉnh Nam-định), tinh-thông y-học, có viết cuốn Bản-Thảo bằng chữ Hán và chữ Nôm, kê 630 vị thuốc, sưu-tập 13 phương gia giảm với 37 cách trị bệnh thương hàn...

Năm Vĩnh-thịnh thứ 13 (1717) Chúa Trịnh sai khắc tái bản sách này. Có bản in ngoài bia đề Nam-dược chính-bản mà tên thật sách ở bài tựa và ở đầu mỗi quyển là Hồng-Nghĩa giác tư y-thư (hai chữ Hồng-Nghĩa là tên quê hương nhà sư: phủ Thượng-hồng làng Nghĩa-phú, và : chữ giác tư do chữ Mạnh-Tử: Giác tư dân). Về sau sách lại được tái bản và lần này gồm 11 quyển với bài tựa đề năm Tân-tị Cảnh-hưng thứ 22 (1761) của nhà sư Bản-Lai chùa Hồng-Phúc, Làng Hộc-Nha, huyện Đông-Quan (Hà-Nội ngày nay). Năm Khải-Định thứ 7 (1922) sách Nam-dược thần hiệu 11 quyển này lại được tái bản ở Hà-Nội (1).

(1) *Bibliographie annamite* par Em. Gaspardone và *Les Chapitres bibliographiques de Lê-quí-Đôn et de Phan-Huy-Chú* par Trần-văn-Giáp.

Sách Hải-Dương phong vật chí (1) nói về sách thuốc của Huệ-Tĩnh có Dược-tĩnh chi-nam và Thập tam phương gia giảm, thì cũng vẫn là gồm ở một bộ Nam-dược thần-hiệu kê trên.

Vào khoảng năm 1910 một nhà truyền giáo Tây-Phương đã cho ấn-hành một quyển sách nhan đề là Sách Thuốc, dày chừng 300 trang, cỡ giấy 15 x 23 phân tây; ông đã ghi chép bằng tiếng Việt-Nam rất nhiều cách chữa bệnh bằng thuốc Nam, theo sự dò hỏi và nhận xét của ông ở những nơi ông đã lưu trú lâu năm nhất là mấy tỉnh miền thượng-du Bắc-Việt và Trung-Việt. Ông có nói là được biết rõ công-hiệu của những bài thuốc đã ghi chép, và những người am hiểu hồi ấy đã xem Sách thuốc này đều công nhận những bài thuốc ông đã dày công sưu-tập là đúng như thói tục thờ dân các nơi vẫn áp-dụng. Nhiều bệnh chữa rất giản-dị bằng một, hai thứ lá cây hay cành cây rễ cây, cũng có bệnh chữa bằng mẹo không dùng thuốc. Người đương xuôi không biết mặt biết tên những cây ấy cho nên không thể nhận ra; phải chăng đây chính là những cành lá rễ phơi khô các chú Xạ-phang vẫn thường bán rong (thuốc 8).

Sách Nam-dược của Tuệ-Tĩnh không biết có còn giữ lại được bản nào ở tư-gia hay đã thất truyền. Sách Hồng-Nghĩa giác tư y-thư của Huệ-Tĩnh thì còn có bản lưu trữ ở Thư-viện trường Viễn-Đông Bác-cổ (số A. 887) hồi 1945. Sách Thuốc của nhà truyền giáo Tây-phương chắc cũng có lưu trữ ở thư-viện trường Viễn-Đông Bác-cổ, nhưng nay kiểm không ra.

(1) *Hải-dương phong vật chí* Trần-dạm-Trai.

Điều đáng chú-ý là cho mãi đến gần đây trong khi thuốc Bắc vẫn còn được tin dùng, thì thuốc Nam ngày một mất dùng.

Không phải vì thuốc Nam không hay, mà vì nhiều nguyên nhân :

a) Tại miền đồng bằng những cây thuốc Nam thường mọc ở bụi rậm, bờ rào, dân cư ngày một đông đúc phải phá hủy vỡ hoang để có đất ở và trồng cấy, nhiều nơi một tấc đất không còn bỏ dư, thì những cây thuốc hầu như mất hết không còn lại chút nào.

b) Thuốc Nam đã được quen dùng bằng cách tìm kiếm nhặt hái không mất tiền mua, thì chẳng bỏ công đáng của gì cho người ta đi tìm hái hoặc buôn bán thuốc ấy, đó là chưa kể nhiều vị thuốc chỉ ở miền rừng núi xa xăm mới có, lúc đau cần đến cũng không sao được.

c) Thuốc Bắc được truyền dạy ở ta cũng đã từ lâu đời lắm, lại thêm có những khách trú chuyên dùng, rồi lan truyền ngày một phổ biến, do nơi sẵn có thuốc từ Trung-quốc đem sang bán nhiều và dễ dàng, cần đến là mua được ngay. Những người muốn làm nghề thầy thuốc nhận thấy ngày một hiếm đến gần như không có thuốc Nam để dùng, thì chẳng thà học về thuốc Bắc là hơn.

d) Thuốc Nam không có cách xem bệnh tinh vi bằng thuốc Bắc, chỉ bệnh nào phát hiện khá rõ ràng thì cứ theo bài thuốc truyền tụng mà chữa. Thuốc Nam lại có vẻ quá sơ sài đến như cầu-thả thành ra những người cần-thận ưa dùng thuốc Bắc hơn ; và cũng vì vậy thuốc Bắc càng được phổ-biến ngày một thông thường.

Cho nên về sau mỗi khi sử sách có nói đến y-dược là nói môn thuốc Bắc, được coi là chính thức.

Những thầy chữa bệnh bằng thuốc Bắc được chia ra làm hai môn : Nội-khoa và Ngoại-khoa. Môn nội-khoa chuyên trị những bệnh đau trong phủ tạng (1), hoặc đức đầu, đau mắt, sốt rét... Môn ngoại khoa chuyên trị những bệnh bong gân, trật xương, gãy xương, mụn nhọt...

Đông-y còn có khoa **châm cứu** rất hay. Không rõ phương pháp **châm** được dùng từ đời nào, chỉ thấy chép **Trâu-Canh** cũng là thầy giỏi vào bậc nhất về khoa ấy. Khoa cứu thì được **Thôi-Vi** (thế-kỷ thứ III) truyền bá, dùng **ngải-cứu** là vị thuốc chính yếu để xoa bóp ngoài da, không cho bệnh nhân uống thuốc.

Ngoài ra, còn có khoa cứu chuyên hồi **đơn pháp** chữa bệnh theo lối **vận khí** (lối Phật học, phép **Thiền**) không dùng thuốc, thật là kỳ diệu, chẳng phải chỉ chữa bệnh mà còn phòng ngừa bệnh với phương-pháp trường-sinh.

TÂM-QUẤT

Không dính líu gì với thuốc, mà trái lại để tránh được phần nào phải dùng thuốc, ta có môn **tâm-quất**, cũng là một hình-thức thể thao trên giường nằm. Ở Hà-

(1) Lục phủ và ngũ tạng. Theo y-học Đông-phương Lục phủ là sáu cơ-quan trọng-yếu trong mình : Vị, đờm, tam tiêu, bàng-quang đại-trường, tiểu-trường ; Ngũ tạng là năm bộ phận thiết yếu trong mình : Tâm, can, tì, phế, thận.