

TỤC ĂN TRẦU Ở VIỆT NAM XƯA VÀ NAY

Nguyễn Xuân Hiến*

Ở Việt Nam ta, xưa cũng như nay, tục ăn trầu và những nghi lễ liên quan đến trầu cau là một nét đẹp thể hiện sự phong phú của văn hóa dân tộc, là một trong những đặc trưng của bản sắc văn hóa Việt Nam.

Thông thường, người dân thường cũng như nhiều nhà nghiên cứu đều cho rằng tục ăn trầu và cả tục nhuộm răng đen có từ... thời các vua Hùng (hoặc cụ thể hơn, vua Hùng thứ 4 hay thứ 6), tức khoảng bốn nghìn năm nay hay chí ít cũng từ khoảng năm 690 trước Công nguyên tới nay.⁽¹⁾ Trong việc xác định niên đại này, các nhà khảo cổ và các nhà sử học có tiếng nói quyết định. Lê Văn Lan (1976: 182) cho biết: “Các hạt trám, na, cau, đậu cũng đã tìm được trong các di chỉ Đồng Đậu, Gò Mun, Hoàng Ngô, Đông Sơn” và (id. 183) “Nhiều xương cốt người cổ nhuộm răng đã được phát hiện ở Quế Dương, Thiệu Dương, La Đồi, Châu Can...”. Trần Quốc Vượng (*Trong côi*, in lần đầu 1993: ấn bản điện tử, 2009; 2003: 291) còn đẩy thời điểm này lên sớm hơn nhiều “hạt cau đã được tìm thấy trong di chỉ khảo cổ thuộc văn hóa Hòa Bình, cách ngày nay trên dưới một vạn năm.” Đáng lưu ý là hai tác giả tiêu biểu này không cho biết những “kết luận” đó rút từ tài liệu gốc nào, cũng không cho biết phương pháp xác định và không có hình ảnh chứng minh; tất nhiên ngày nay cũng không thể lần tìm được hiện vật gốc.⁽²⁾

Tuy nhiên, M.F. Oxenham và những người cộng tác đã xác định đúng là có dẫn xuất tannin (tàn dư của quả cau) dính trên răng nhiều người táng trong các mộ, khai quật năm 1977 tại núi Nấp, Đông Sơn, Thanh Hóa (2002: 912-913). Ngay sau đó Nguyễn Lân Cường công bố hình ảnh rằng nhiều người cổ khác, có vết bám như răng núi Nấp và cho đó đều là răng nhuộm đen (2003: 146-147).⁽³⁾ Niên đại của các mộ núi Nấp cũng như các mộ khác có răng có vết bám là thời đại Kim khí (id. 157).



Hình 1. Răng có vết bám do ăn trầu, phát hiện ở núi Nấp, Thanh Hóa.

Từ đó đến nay, ăn trầu đã trở thành một phong tục sâu rộng trong không gian và thời gian với rất nhiều nghi lễ, kiêng cử, huyền thoại, truyện kể, ca dao, tục ngữ, hò vè, diễn xướng và được phản ánh trong tất cả các bộ

* Neuilly-sur-Seine, Pháp. Với sự cộng tác nghiên cứu trong các năm 2002-2004 của TS M.J. Vlaar (Đại học Utrecht, Hà Lan), TS J.D. Chang (Đại học New York, Hoa Kỳ) và trong các năm 2006-2008 của GS TS P.A. Reichart (Đại học Y khoa Berlin, Đức); xin chân thành cảm ơn. Cũng xin cảm ơn TS Trần Tiến (Đại học Chicago, Hoa Kỳ) về hai phác họa mà ông cho phép sử dụng. NXH.

môn văn học nghệ thuật từ hội họa, điêu khắc đến ca nhạc, cải lương... Bộ trâu vó (gồm những dụng cụ cần để ăn trâu) của chúng ta, nhất là ông bình vôi, cũng phong phú và đa dạng. Gần đây, vai trò của quả cau, lá trâu lại càng được tôn vinh trong đời sống văn hóa hàng ngày cũng như trong các lễ và hội lớn nhỏ, trong gia đình cũng như ngoài xã hội. Có người như Lê Văn Lân (ấn bản điện tử, 2009) coi là ta có một nền văn hóa Trâu cau, trong khi Trần Quốc Vượng (id. 293) rao giảng về triết lý Trâu cau.

Tiếc rằng tục ăn trâu chưa được ghi lại với tất cả tính phong phú và đa dạng của nó. Ở nửa đầu thế kỷ 20, các tác gia viết về văn hóa Việt Nam như Phan Kế Bính (1915, in lại 1992: 352-354), Đào Duy Anh (1938, in lại 1985: 169-171), Nguyễn Văn Huyền (in lại 1994: 214), Nhất Thanh Vũ Văn Khiếu (1968, in lại 1992: 149-154), Toan Ánh (id. 69-70, 160) còn nói đến tục ăn trâu nhưng sau đó người đương thời đã lãng quên hoàn toàn, có thể kể hai trường hợp điển hình: *Văn hóa Việt Nam-Tổng hợp, 1989-1995, Memento* (1989) và *Phác thảo chân dung văn hóa Việt Nam* (2000) đều không nói đến phong tục này trong quá khứ cũng như vào lúc đó. Trần Ngọc Thêm (2004: 350-534) là một ngoại lệ. Hai cuốn sách tiếng Việt duy nhất viết chuyên về trâu cau mà chúng tôi biết là *Cau trâu đầu chuyện* (1994, 114 tr) và *Trâu cau Việt điện thư* (1997, 350 tr.); có thể nói cả hai đều là *tùy bút* và cuốn đầu còn gần chủ đề hơn cuốn sau nhiều. Ngày nay, nếu nối mạng và đánh hai từ *trâu cau* ở Google bạn có thể thấy cả trăm website nói về phong tục này và những gì có dính dáng gần xa với trâu cau; tất nhiên vàng thau lẫn lộn và bạn phải đãi [nhiều] cát mới tìm được vàng; phần lớn là những bài ngắn na ná giống nhau và do các bạn trẻ viết với nhiều nhiệt huyết, nhiều “sáng tạo” dễ dãi. Một vài bài giàu thông tin lại do các vị ở độ tuổi cổ lai hy viết.

Trong thế giới sách báo tiếng Anh, Pháp, Đức, Hà Lan tình hình lại khác. Người nước ngoài không ăn trâu chiếm độc quyền. Hai cuốn sách có nói đến tục đó ở ta và được nhiều người nhắc đến là *Le Bétel: I. Inde et Asie du Sud-Est* (1969) và *Betel-chewing Traditions in South-East Asia* (1993), tác giả tương ứng là người Pháp và người Mỹ. Chuyên khảo về tục ăn trâu và nhai chè ỏ (miang) ở Thái Lan thì có *Betel and Miang - Vanishing Thai Habits* (1996, 2005) do P.A. Reichart (người Đức) và H.P. Philipsen (người Đan Mạch) viết. Khi viết những sách trên, các tác giả đều đang chuẩn bị bước vào tuổi cổ lai hy.

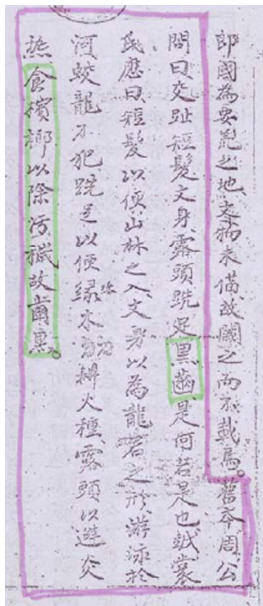
Trước tình hình đó và nhằm ghi lại phần nào những gì còn sót lại, trước khi có thể vĩnh viễn mất đi, của một phong tục có bề dày cổ kính như tục ăn trâu ở ta, trong các năm 2002-2004 và 2006-2008 những người cộng tác nghiên cứu và nhiều khi cả người viết đã đến 33 tỉnh thành ở miền xuôi và miền ngược, hàng trăm huyện, xã và chợ, đã gặp và đôi khi phỏng vấn hàng nghìn người ăn trâu (ở chợ, nơi công cộng và nhất là tại nhà riêng), đã đến thăm những viện bảo tàng, những tiệm đồ cổ và đôi khi một số vị sưu tầm đồ cổ ở các tỉnh thành trên, đã làm việc với ba viện nghiên cứu y tế ở Hà Nội và Thành phố Hồ Chí Minh.

Trong bài ngắn này, chúng tôi hy vọng có thể phác qua những gì mà chúng tôi đã mắt thấy tai nghe, đã đọc và qua đó có được đôi nét chấm phá về tục ăn trâu trước đây và cả ở đầu thế kỷ 21.

I. Vài thông tin liên quan

Thông tin thư tịch về sự kiện lịch sử sớm nhất liên quan đến ăn trầu là đoạn ngắn ở cuối “Truyện chim trĩ trắng” trong *Lĩnh Nam chích quái liệt truyện*, bản A33⁽⁴⁾ (hình 2). Nếu theo bản A750 thì đoạn này ở giữa truyện. Chúng tôi tạm dịch đoạn này như sau: “[Theo] bản cũ, Chu Công hỏi rằng, [người] *Giao Chỉ* cắt tóc ngắn, xăm mình, [để] đầu trần, [đi] chân đất, [có?], nhuộm?] răng đen, thế là làm sao vậy? [Sứ giả của] *Việt Thường Thị* đáp rằng, tóc ngắn để tiện vào rừng núi, mình xăm để [giống như] hình Long quân, bơi lội dưới sông, giao long không phạm [tới], chân đất để tiện treo cây, cày [bằng] dao, trồng [bằng] lửa, đầu trần để khỏi bén lửa, ăn trầu để trừ ô uế [nên] làm răng đen.”

Giao Chỉ (交趾) và Việt Thường Thị (越裳氏) nói đến đây là 2 trong 15 bộ của nước Văn Lang⁽⁵⁾ truyền thuyết, tuy có chữ *thị* (氏) nhưng Việt Thường Thị không là *họ* Việt Thường như một vài vị đã dịch.⁽⁶⁾



Hình 2. Đoạn đối đáp trong Truyện chim trĩ trắng

Đã gặp tất cả 4 cách viết chữ *thường* trong Việt Thường Thị: 裳 (hay gặp), 常, 嘗, 章 (chữ này còn có âm là *chương*).

Dao canh hỏa chủng là cụm từ xuất hiện lần đầu tiên trong *Giao Châu ký* của Tăng Cố, người đã làm An Nam đô hộ sứ dưới triều Đường Hy Tông (874-888). Chu Công không hỏi về điểm này, “sứ giả” nói thừa về một đặc điểm canh tác quan trọng của ta. Nhưng như vậy, câu trả lời trên không thể có vào đời Chu Thành Vương. Ngoài ra, theo H. Maspero (1918: 6), có ba danh sách tên 15 bộ của nước Văn Lang, “tất cả đều là những tập hợp chấp vá tên các châu quận huyện [đã dùng] trong tất cả các thời, nhưng đặc biệt là vào thế kỷ VII, thêm vào đó có vài tên truyền thống như Văn Lang, Việt Thường.”

Chu Công nói đến đây là nhiếp chính đại thần triều Chu Thành Vương, vị vua thứ hai nhà Tây Chu (thế kỷ XI-771 trước CN). Các nhà sử học Trung Quốc thậm trọng không xác định thời gian trị vì của các vua thời Tây Chu vì đây là thời còn nhiều tôn nghi,⁽⁷⁾ nhưng theo *Dự án Biên niên Hạ-Thương-Chu* mới đây (2000) thì Thành Vương trị vì trong các năm 1042-1021 trước CN. Ở ta tình hình lại khác, theo Trần Quốc Vượng (in lại 2005: 18) Thành Vương ở ngôi trong các năm 1024-1005 trước CN, còn theo Ngô Đức Thọ (dịch) và Hà Văn Tấn (hiệu đính) trong *Đại Việt sử ký toàn thư* (1983: 115), từ 1063-1026 trước CN.

“Theo bản cũ” (?) thì Chu Công đã nêu trúng bốn điểm khác biệt chính giữa người *Giao Chỉ* (chứ không phải người Việt Thường Thị) và người Hán; sứ giả của Việt Thường Thị trả lời cụ thể và chính xác; quá chính xác và đầy đủ để tin là thực khi mà phải ‘qua nhiều lần dịch mới hiểu nhau được’ (1960: 48). Đối với chúng tôi cũng rất rõ, rằng bị [bám] đen là hậu quả của việc ăn trầu để trừ ô uế. Stained teeth chứ không phải là blackened teeth!

Sử ký của Tư Mã Thiên có ghi việc tặng chim trĩ trắng của Việt Thường Thị (theo Đinh Gia Khánh và Nguyễn Ngọc San [1960: 48] thì đó là vào năm Tân Mão thứ 6 [?], 1110 trước CN) nhưng *Sử ký* không nói gì đến việc trao đổi ý kiến trên.

Tiền Hán thư (dẫn theo Madrolle 1937: 317) cho biết: vua Việt Thường cử sứ giả đến triều đình tặng một chim trĩ trắng và hai chim trĩ đen; đó là vào năm 1 CN, triều Tiền Hán. *Hậu Hán thư* cũng có nói đến việc tặng chim này; nhà Hậu Hán trị vì từ năm 25 đến năm 220 CN. Do những trùng lặp gây nghi ngờ về niên đại này nên Madrolle nghĩ chuyển đi sứ này diễn ra sau cuộc xâm lăng của Mã Viện năm 43 CN.

Như vậy, có vẻ như những thông tin về răng [bị bảm] đen [do ăn trâu] **chỉ thấy** trong *Lĩnh Nam chích quái liệt truyện* và sách này **chỉ mới hình thành từ thế kỷ XV**.

Tóm lại, có cơ sở để đặt dấu hỏi về mốc lịch sử định tính trên. Những thông tin trình bày dưới đây theo thứ tự thời gian, nhất là những thông tin định lượng có phần chắc chắn hơn dù vậy vẫn đòi hỏi nhiều thận trọng.

Nam phương thảo mộc trạng do Kế Hàm viết khoảng thế kỷ II CN cho biết, dân Giao Chỉ và dân Quảng Đông coi cau là thứ hàng quý, họ dùng để mời khách hay trong lễ cưới hỏi. Khi tiếp khách, họ ân hận nếu không có cau mời khách. Đến nay [thế kỷ II] tục này vẫn còn.

Năm 990, Tống Cảo, sứ nhà Tống tới Hoa Lư, kinh đô nước Đại Cồ Việt và được vua Lê Đại Hành (941-1005) tiếp. Họ Tống ghi lại: “Nhà vua cưỡi ngựa cùng thân [Tống Cảo] rồi Người lấy trâu cau ra mời khách, ngay trên mình ngựa. Đó là tục lệ nước này khi tiếp khách quý” (*Văn hiến thông khảo* của Mã Doãn Lâm (thế kỷ XIII), tập 330 tờ 19b-20b; dẫn theo Ứng Hòe Nguyễn Văn Tố 1941: 17).

Năm 1434, Nguyễn Trãi (1380-1442) viết trong *Dư địa chí*: “Ở huyện Hương Sơn, tỉnh Nghệ An, đất cát và người thổ địa trồng nhiều cau” (in lại 1968: 32).

Vũ Quỳnh viết vào mùa xuân năm 1492 trong *Tựa Lĩnh Nam chích quái liệt truyện*: “Đồ sính lễ [ở] nước Nam không gì [quý] bằng trâu cau, lấy đó biểu trưng nghĩa vợ chồng, tình huynh đệ” (bản chép tay A33, ghi năm 1695). Kiều Phú trong lời Hậu tự viết mùa thu năm 1493 của sách trên cũng nói: “[Quả] dưa đỏ và [buồng] cau vì làm ra của lợi cho dân mà được nổi danh” (dẫn theo Trần Văn Giáp 1968: 56).

Linh mục Cristoforo Borri (1583-1632) đã đến Đàng Trong năm 1621 và có nhận xét: Người ta nhai trâu suốt ngày, không chỉ ở nhà mà còn ở ngoài phố và cả khi nói chuyện, nghĩa là ở khắp mọi nơi và vào khắp mọi lúc (1631, in lại 1998: 18).

Sau cha Borri ít lâu, linh mục Alexandre de Rhodes có đến Đàng Ngoài từ tháng 3 năm 1627 đến năm 1630 và ông đưa ra những ước lượng định lượng đầu tiên (1651, in lại 1999: 38): “có đến năm mươi nghìn người bán trâu cau với giá rẻ ở khắp nơi trong kinh thành [Kê Chợ = Thăng Long].”

Ông cũng ước lượng “dân số của kinh thành đông đúc này lên đến một triệu người” (id, 38).

Bản thảo cương mục do Lý Thời Trân soạn dưới triều Minh (1368-1644), ghi: “Ở Giao Châu cau nhỏ và vị ngọt nhưng ở Quảng Châu cau lớn hơn và đậm.” *Quế Hải ngũ hành chí*, sách đầu tiên nói đến bộ đồ trầu cau: người Việt ưa ăn trầu, họ làm những hộp nhỏ bằng bạc hay thiếc để đựng, hộp này đựng vôi, hộp kia đựng trầu lá hoặc trầu miếng, hộp nọ đựng cau. *Quảng Tây thông chí* dẫn bài thơ sau:

*Con sen bước vôi vào,
Dâng khách một khay đầy.
Cau tươi trông thực ngon.
Trầu xanh, vôi trắng còn hơn trà.*

Tác giả thêm: “Người Quảng Đông và Quảng Tây nhai trầu lá cùng với vôi và cau tươi thay trà”.

Khuất Đại Quan trong sách *Quảng Đông tân ngữ* ghi: “Ở Quỳnh Châu, dân hái hoa cau, pha với nước nóng rồi uống như uống trà. Có câu ca: ‘Cau trắng ra hoa trắng. Uống [nước pha] hoa trắng khác gì trà.’ Lại có câu khác: ‘Cau xanh vừa nhú, nhai cau tựa uống trà’... Nhà nào cũng có vườn cau, vườn dừa. Đất tốt, có nước là sản ra hai loại đó”.

Năm 1744 de Rothe, thương gia Pháp đến buôn bán ở Đàng Trong ước lượng “...mặt hàng cau và vỏ ốc để làm tiền (cauris) đem lại gần 80% lãi” (Ch.B. Maybon, bản dịch tiếng Việt, 2006: 84).

Mùa xuân năm Bính Thân (1776) Lê Quý Đôn (1726-1784) được cử làm Tham thị quân vụ ở Thuận Hóa và Quảng Nam, ông thấy: “Cau ở Thuận Hóa bốn mùa đều có, mềm non mà ngọt, giá rất rẻ, mười quả chỉ 2 đồng. Tục ở Quảng Bình, cứ dưới một cây cau lại trồng một cây trầu không, hay một cây hồ tiêu để cho leo, vườn rừng um tùm. Ở chân núi Ải Vân cùng các xứ phường Lạc, phường Giá, phường Rây thuộc Quảng Nam, cau mọc thành rừng, quả già da sém, dân chất hạt [cau] cao như gò, tàu Bắc mua chở về Quảng Đông bán uống thay trà.” (1776, in lại 1977: 323)... “Gia Định rất nhiều cau. Ngạn ngữ nói: *Gia Định nhất thóc nhì cau*, dân thường bỏ không thu, cau già lấy hạt bán cho người Tàu” (id. 346).

Chúa Nguyễn Phúc Ánh (1762-1819) trong thời gian tẩu quốc ở bên ngoài Bangkok, Xiêm có ngồi cho thợ vẽ hình (hình 3). Trên hình này chúng ta còn thấy bộ đồ trầu bằng bạc do vua Xiêm chu cấp cho ông. Chúng tôi đoán hình này được vẽ trong lần tẩu quốc thứ hai, từ năm 1785 đến giữa tháng 8 năm 1787



Hình 3. Hình chúa Nguyễn Phúc Ánh và bộ trầu vô kiểu Thái.

khi ông được vua Rama I cấp đất ở vùng Samsen, ngoài Bangkok làm nơi tỵ nạn. Lầu tầu quốc thứ nhất chỉ có năm tháng trong năm 1784, chắc không đủ dài để ông bình tâm ngồi cho thợ vẽ.

Chúng tôi không biết A.M. de Rochon (thường quen gọi là cha Rochon, 1741-1817) đã đến Đàng Trong năm nào nhưng bản dịch tiếng Anh sách *Voyages à Madagascar, à Maroc et aux Indes Orientales* (Du hành đến Madagascar, Maroc và Đông Ấn) của ông đã xuất bản năm 1792 ở London, như vậy nhận xét sau có thể là vào cuối thế kỷ XVIII: “Ngoài ra còn có tiêu, trâu, cau. Trong một số tỉnh, cau là nguồn thu nhập chính của người dân. Thường bán cau cho người Tàu” (bản dịch của Nguyễn Duy Chính 2008: 55. Xem tạp chí *Nghiên cứu và Phát triển* số 6 (71). 2008).

J. B. Chaigneau đã từng làm quân sư binh bị cho vua Gia Long (trị vì trong các năm 1802-1820) trong hơn ba chục năm, khi về Pháp ông đã kể lại, vào tháng 4 và tháng 5 năm 1820, những điều mắt thấy tai nghe cho hai thư ký ghi (ở Gironde), sau đó A. Salles đã chú thích và công bố trên *Tập san Đô thành hiếu cổ* (*Bulletin des Amis du vieux Hué*); về cau, ông nhớ là (1923: 273) “... giá cau đã giảm theo tỷ lệ từ 6 xuống 1 kể từ khi người Mã Lai trồng cau cho người Anh. Trước đó, hàng năm người Bồ Đào Nha đã gửi đến 19 tàu đến ăn cau. Vào hồi đó, [khoảng năm 1820] giá một bao tải cau nặng 125 pounds chỉ khoảng 2 đồng bạc (... một thoi bạc giá 14 đồng hay 28 quan và nói chung giá một thoi vàng bằng giá 17 thoi bạc)”.

Theo địa bộ lập thời Minh Mạng (1820-1840), thôn Tân Bình, tổng Tân Phú, huyện Đông Xuyên, phủ Tân Thành (vùng Lấp Vò, Đồng Tháp ngày nay) có tổng cộng các hạng điền thổ 208 mẫu, trong đó có 11 mẫu đất ruộng đổi thành vườn cau có gia cư (Sơn Nam 1992: 110).

Trước đời Tự Đức (1848-83) và ở Đồng Nai [Nam Bộ nói chung], vườn (viên) thường có nghĩa là vườn cau vì cau là sản phẩm có giá nhất trong vườn. Quan niệm này đã được người Pháp chấp nhận khi họ mới chiếm phần đất này, diện tích đất vườn đều được ghi là *viên lang* [vườn cau] (theo Sơn Nam 2004: 147). Nửa thế kỷ sau, đôi khi quan niệm đó vẫn còn được áp dụng: năm 1903 ở Bến Tre, diện tích lúa đạt 86.000 hecta, diện tích trâu cau đứng hàng thứ hai, chiếm 6.500 hecta; năm 1902 ở Mỹ Tho, cau và trâu chiếm tương ứng 38,6% và 7,2% tổng diện tích vườn.

Gia Định thành thông chí do Trịnh Hoài Đức (1765-1825) soạn, có thể trong các năm 1820-1822 đã ghi nhận: “Khách vô nhà, trước là mời trâu, sau mới rước trà” và “khi cưới hỏi, trước là nhờ [bà/ông] mối sau tới lễ dẫn trâu cau” [bản dịch tiếng Pháp 1863; in lại, 1969: 84, 72]. Aubaret, người dịch *Thông chí* đã chú thích thêm:

“... Các gia đình quan quyền có tục cưới hỏi theo năm lễ: *lễ đi chơi, lễ đi hỏi, lễ đi ăn trâu cau, lễ chịu lời, lễ cưới*. Trâu cau giữ vai trò chính trong lễ thứ ba, nhà trai đem đến nhà gái vài khay cau trâu phủ lụa điều vì vậy nên lễ này mới mang tên *lễ đi ăn trâu cau*. Đêm giao thừa, nhà nhà trồng cây nêu ở trước nhà; trên ngọn nêu có buộc một giỏ tre trong đó có trâu cau và

vôi... Khi phụ nữ ăn trâu, họ lấy trước hết một nhúm thuốc Lào chà răng rồi giắt vào mép. Thuốc làm cho răng đen bóng”. (id, 75-76, 104).

Theo Trịnh Hoài Đức, trâu ở giồng Phá Trạch và ở làng Tân Hiền, cả hai đều thuộc Mỹ Tho, Định Tường đặc biệt thơm ngon. Cau ở Côn Đảo vừa to quả, đỏ và thơm. Mùa xuân có cau sớm của Côn Đảo, nên bán rất có lời (1863, in lại 1969: 196, 212, 220). Mười tám thôn vườn trâu được Trịnh Hoài Đức gọi là Phù Lưu (Trâu Không) hay Phù Viên (Vườn Trâu): “mười tám làng nằm quanh đồn binh Quảng Oai; những làng này rất đông dân. Chợ cũng lớn. Dân sống sung túc. Họ trồng nhiều trâu, thu nhập ngày một tăng. Họ đi bán hàng ở Chợ Lớn và Saigon, thành từng đoàn ba bốn chục người... Cọp dữ đe dọa nên có câu *Dữ như cọp Phù Viên*” (1863, in lại 1969: 194-95).⁽⁸⁾

Cũng vào thời Trịnh Hoài Đức, lễ cưới của các công chúa ở Huế kéo dài tới ba ngày. Ngày đầu, dẫn lễ của nhà trai gồm, ngoài các thứ khác, một mâm trâu cau. Hôm sau, vẫn phải dẫn một mâm trâu cau cùng với hai trâu, hai bò, hai heo, hai hũ rượu (theo Từ Tâm 2001: 79-80).

Khi sang Singapore và Đông Ấn thuộc Hà Lan (nay phần lớn thuộc Indonesia) công cán, Phan Huy Chú (1782-1840) đã có dịp so sánh phẩm chất và giá cả trâu cau, ông viết: “Về trâu cau, chất lượng tuyệt hảo mà giá lại cực rẻ; chỉ mua một *duit* [tiền địa phương] mà đủ ăn trong hai ngày” (1833, in lại 1994: 169).

Trong Đại Nội Huế, trên sân Thái Miếu có cửu đỉnh do vua Minh Mạng (1820-1840) sai đúc từ tháng 12 năm 1835 đến tháng 3 năm 1837. Trên chín đỉnh có đúc đủ hình các thắng cảnh và đặc sản chính của đất nước ta. Trên Anh Đỉnh (đỉnh thứ tư tính từ bên trái, khi quay mặt vào Thế Miếu), ở tầng trên hàng thứ 5 có đúc hình một cây cau với một đọt ngọn và sáu lá, đặc biệt cây này có hai buồng cau.⁽⁹⁾ Trên Dụ Đỉnh (vị trí thứ tám), ở tầng trên hàng thứ 5 có đúc hình hai dây trâu không, đặc biệt dây trâu không có cột nọc (hoặc cột chối) để dây leo (hình 4,5).

Dưới triều Minh Mạng, năm 1836 phải sửa lại địa bạ tỉnh Khánh Hòa vì diện tích trồng cau tăng nhiều nên bị thất thu thuế (Langlet 2002: 878).

Đại Nam nhất thống chí, do Quốc Sử Quán soạn trong các năm 1864 và



Hình 4. Hình cây cau đúc trên Anh Đỉnh với hai chữ 檳榔 (tân lang). Hình 5. Hình hai cây trâu không đúc trên Dụ Đỉnh.

1875 có ghi nhiều thông tin về trâu cau: “Phủ Thừa Thiên ... công dụng của [lá trâu không] có thể giải khí lam chướng, dịch khí, trừ ác khí trong bụng”. Ngạn ngữ nói “quả cau lá trâu có thể khuây sầu. Bị bỏng nước sôi hoặc lửa, nhai nhỏ lá trâu, đắp vào chỗ bỏng sẽ có công hiệu” (tập 1 1969: 286). Tỉnh Nghệ An, “Cau phần nhiều trồng ở các huyện Nam Đường và Hương Sơn” (tập 2 1970: 194). Tỉnh Bình Định, “Cau sản ở ba huyện Bồng Sơn, Phù Mỹ và Tuy Phước là ngon hơn cả”. Đạo Phú Yên, “nguồn Thạch Thành và nguồn Hạ Duy phải nộp thuế trâu không; họ nộp sấp ong thay” (tập 3 1971: 57, 81).

Năm 1882 Derbès (601, 606) công bố điều tra của ông về nghề gốm ở Nam Kỳ, riêng hai lò gốm Phú Lâm hàng năm đã sản xuất 20.000 ông bình vôi, 120.000 ông phóng và tín đựng nước mắm. Ở Chợ Lớn, ông bình vôi và ông phóng đều bán với giá 1 tiền, bằng giá tín nước mắm. Không đồ gốm nào rẻ hơn những thứ đó. Vào thời đó một tiền bằng 1/10 quan, bằng 60 tiền kẽm, bằng 2 xu (cents); xu là một phần trăm của một đồng (piastre).

Cũng vào cuối thế kỷ XIX, L. Yann⁽¹⁰⁾ (1889: 54) nhận xét ở miền Bắc: “Đàn ông, đàn bà nhai trâu như trâu bò [nhai rơm] và mặt đất khắp thành phố vấy bẩn vết quét trâu đỏ lôm”.

Vào đầu thế kỷ XX, chính quyền Pháp có ấn hành loạt chuyên luận *Géographie physique, économique et historique de la Cochinchine* [Địa lý hình thể, kinh tế và lịch sử Nam Kỳ] và mỗi tỉnh có một *chuyên luận* [monographie] riêng. Bảng 1 trình bày tóm tắt diện tích trồng trâu cau trong từng tỉnh.

Bảng 1. Diện tích vườn trâu cau, theo thống kê vào đầu thế kỷ XX.

Tỉnh	Diện tích trồng cau (ha)	Diện tích trồng trâu (ha)	Trích từ
Bà Rịa		27,00 (9)	<i>Chuyên luận</i> năm 1902, tr 46 ⁽¹¹⁾
Bến Tre (2)	5.015,27 (2)	1.535,50 (1)	<i>Chuyên luận</i> năm 1903, tr 27 [điều tra năm 1901] ⁽¹²⁾
Biên Hòa	1.352,32 (5)	83, 14 (6)	<i>Chuyên luận</i> năm 1901, tr 22, 23 ⁽¹³⁾
Cần Thơ (4)	1.600,00 (4)	150,00 (4)	<i>Chuyên luận</i> năm 1904, tr 20 ⁽¹⁴⁾
Châu Đốc	53,52 (8)	142,15 (5)	<i>Chuyên luận</i> năm 1902, tr 26 ⁽¹⁵⁾
Hà Tiên	100,00 (7)	40,00 (8)	<i>Chuyên luận</i> năm 1901, tr 33 ⁽¹⁶⁾
Long Xuyên	250,00 (6)	50,00 (7)	<i>Chuyên luận</i> năm 1905, tr 16 ⁽¹⁷⁾
Mỹ Tho (1)	6.836,00 (1)	1.268,00 (2)	<i>Chuyên luận</i> năm 1902, tr 48 ⁽¹⁸⁾
Sadec (3)	2.847,90 (3)	530,50 (3)	<i>Chuyên luận</i> năm 1903, tr 19 ⁽¹⁹⁾
Tổng cộng^(*)	18.055,01	3.826,29	

* Chưa đầy đủ cho toàn Nam Kỳ, do NXH thực hiện. Những chữ số trong ngoặc là thứ tự, cũng do NXH sắp xếp. Tên tỉnh ngày nay có thể vẫn còn nhưng địa giới chắc chắn đã thay đổi nhiều.

Cũng cần thêm là, trong nhiều trường hợp, khó tách được diện tích trồng trâu hoặc trồng cau ra khỏi diện tích trồng rau hay cây ăn trái. Năm 1901, ở Biên Hòa giá một tạ (picul) trâu Đồng Nai (loại nổi tiếng là ngon nhất hồi đó) là 4 đồng. Cau thì mọc như rừng, từ Phước Thiên qua Phước Kiển, Mỹ Khoan, Phước Lai đến tận ranh giới tỉnh, gần như song song với kênh Bà Ký, vườn cau rộng khoảng 600m, kéo dài 8-10km (*Chuyên luận về Biên Hòa*, 1901: 22, 23).

Năm 1911, H. Gilbert cũng gặp lại tình trạng này ở tỉnh Thanh Hóa, nơi nổi tiếng sản xuất nhiều cau để bán ra Bắc: cả tỉnh có 21,85hecta trồng trầu (1911:386) và “... người bản xứ rất thích ăn trầu đến mức hiếm gặp được một người không ăn trầu...” (1911: 382); ông thêm, “những số liệu trên là tính từ khai báo của lý trưởng các xã nhưng chắc chắn là thấp hơn thực tế vì người Nam luôn luôn che giấu diện tích trồng trọt thực tế, lúc nào họ cũng sợ nhà nước dùng những số liệu đó để đánh thuế”.

Năm 1915 Phan Kế Bính cho biết “Giầu [trầu] không có năm dất tới hai ba xu một lá” (1915; in lại 1992: 353).

Trong luận văn tốt nghiệp bác sĩ y khoa tại Khoa Y, Đại học Paris năm 1928, Vũ Ngọc Anh cho biết: “một người trung bình ăn mỗi ngày 5 đến 10 miếng. Nhưng rồi càng ngày họ càng ăn nhiều hơn, những người có tuổi ăn đến 30-40 miếng một ngày. Cuối cùng một số người ăn luôn miệng, lúc nào trong miệng cũng có miếng trầu” (1928: 56-57).⁽²⁰⁾

Đỗ Tất Lợi (1962, in lại 2001: 172) tổng hợp thông tin: “Trước đây (vào năm 1930) diện tích trồng cau ước lượng chừng 2.500 hecta ở miền Bắc Việt Nam chủ yếu là Hải Hưng sau đến Kiến An, Quảng Ninh và cuối cùng đến Nam Hà và Thái Bình. Tại miền Trung, diện tích trồng trước đây ước chừng 1.400hecta. Tại miền Nam Việt Nam, nhân dân cũng trồng nhiều ở Mỹ Tho, Bến Tre, Rạch Giá, Cần Thơ v.v...” Đáng chú ý là ông không cho biết đã lấy những số liệu này từ đâu và ông đã dùng những tên tỉnh của miền Bắc vào các năm 1960-1970 chứ không phải vào các năm 1930!

Năm 1936, P. Gourou (in lại, 1965: 415) ghi trong cuốn sách nổi tiếng *Les paysans du delta tonkinois - Étude de géographie humaine* [Nông dân đồng bằng Bắc Kỳ - Khảo cứu về địa lý nhân văn]: “Cau vươn cao trong tất cả các làng, và có thể nói trong tất cả các nhà... những loại cau có tiếng nhất là từ các tỉnh Kiến An và Hải Dương; đó là cau Đông. Những tỉnh này cũng sản xuất nhiều nhất và là những tỉnh duy nhất ở đồng bằng sản xuất cau vượt nhu cầu và có thể bán cau sang những tỉnh khác và vào các thành phố. Có thể những tỉnh này có đến hai triệu cây cau.” Gourou kê ra một danh sách dài và cụ thể các làng trồng nhiều cau thuộc các huyện Kim Thành, Thanh Hà, Tứ Kỳ và phủ Kinh Môn (Hải Dương) và các huyện Thủy Nguyên, Tiên Lãng, Hải An, An Dương, An Lão và phủ Kiến Thụy (Kiến An). Về trầu không, ông viết: “Mỗi nhà trồng vài dây trầu... nhưng có vài làng chuyên trồng trầu như làng Cổ Loa (tổng Cổ Loa, huyện Đông Anh, tỉnh Phúc Yên), làng Thạch Thán (tổng Thạch Thán, phủ Quốc Oai, tỉnh Sơn Tây), các làng Hành Nghĩa và Dũng Nghĩa (tổng Hành Nghĩa), Thái Phú (tổng Thái Phú; hai tổng này đều thuộc huyện Vũ Tiên, Thái Bình), làng Thân Thượng (tổng Nam Huân, Kiến Xương, Thái Bình). Nhưng trung tâm trồng trầu là vùng phủ Lý Nhân, tỉnh Hà Nam” (id. 416).

Năm 1941 nhà báo Tam Lang tới thăm “xứ Chàm” (vùng Nha Trang, Ninh Thuận, Bình Thuận ngày nay) và có nhận xét: “thuốc phiện họ không hút nhưng trầu thuốc thì cả đàn ông và đàn bà đều ăn luôn mồm, có người một ngày nhai đến vài chục miếng”.

Năm 1943, P. Huard công bố kết quả điều tra “1430 lính tập, tuyển mộ từ nông thôn và thấy 1.037 người có răng đen [tính suy ra, tỷ lệ răng đen trong thanh niên là 72,51%]. Vì thế có thể tạm rút ra là 80% dân quê ở Bắc Kỳ nhuộm răng đen; trong số đó, 60% có độ tuổi từ 22 tới 26 tuổi. Người ta nói rằng quanh Hà Nội vẫn còn người nhuộm răng đen. Chúng tôi đã thấy ở các chợ vùng quê những em bé răng đen nhánh” (bản dịch của Lưu Đình Tuấn, ấn bản điện tử, 2003).

Đầu những năm 1960, theo G.C. Hickey (1964: 126): “Phụ nữ ăn trầu thường xuyên (khoảng 64%). Một vài bà nhai trầu liên tục, miếng này tiếp nối miếng khác, suốt ngày. Nam giới cũng ăn trầu nhưng ít hơn (xấp xỉ 46%). Nông thôn ăn trầu nhiều hơn thành thị. Dân miền Nam hình như nghiện trầu hơn dân miền Bắc. Gặp dịp vui cũng như buồn, các bà già ở làng Khánh Hậu (huyện Thủ Thừa, tỉnh Long An) đều leo lên bộ ván kê ở gian giữa nhà, họ ngồi đó nhai trầu và đàm tiếu”.

Vào những năm 70 của thế kỷ trước, Cl. Blaize đã ghi nhận ở xã Tân Thới Nhứt, Hóc Môn: “theo một trong những người quen của tôi, ông đã trồng trầu và ăn trầu từ nửa thế kỷ nay thì hiện nay dưới 20% người lớn còn ăn trầu, chủ yếu là những vị 60-70 tuổi trong khi, chỉ mới năm chục năm trước, gần 80% người lớn, già cũng như trẻ đều ăn trầu hàng ngày. Thực vậy, hiện nay, chỉ người già, nhất là các cụ bà còn thực sự mê say nhai trầu” (1995: 179). Blaize cũng cho biết, mỗi vườn trung bình có từ 1.500 đến 2.000 cây nọc,⁽²¹⁾ ít vườn rộng đến 3.000 cây (id. 272). Để so sánh, năm 2006 chúng tôi thấy trung bình mỗi vườn ở Bà Điểm chỉ còn 40-60 cây nọc, chỉ một vài nhà còn để đến 100 cây nọc. Năm 2004 một người bán sỉ trầu cau ở ấp Tây Lân, xã Bà Điểm đã than thở: “Trước đây trồng trầu xây được nhà gạch, nay không đủ trang trải tiền chợ hàng ngày. Trong mười năm qua, số nọc đã giảm sút nhiều”. (M.J. Vlaar, trao đổi riêng).

Cuối thế kỷ XX và đầu thế kỷ XXI, ngành y chú ý đến tục ăn trầu nhiều hơn ngành nhân học (anthropology) và dân tộc học (ethnology).

Phạm Hoàng Anh và những người cộng tác công bố vào năm 1997 kết quả điều tra thực phẩm ở vùng Hà Nội và ghi nhận: tục ăn trầu giảm nhiều nhưng vẫn còn gặp ở những người trên 50 tuổi, 4,1% ở nam giới và 14,5% ở nữ giới, không gặp trường hợp nào ăn trầu thuốc (1997: 37, 39). Cũng năm đó, Nguyễn Thị Hồng và những người cộng tác cho biết, ở TP Hồ Chí Minh, 6,7% nữ còn ăn trầu, trong số đó 47,3% ăn trầu thuốc (1997: 164).

Năm 2001, đã phân phát phiếu điều tra cho trên ba nghìn phụ nữ ở huyện Sóc Sơn, Hà Nội, không rõ số thu về là bao nhưng xử lý số liệu thấy 35% phụ nữ trên 65 tuổi vẫn còn tiếp tục ăn trầu (Nguyễn Hoài Nga, trao đổi riêng, tháng 9 năm 2007).

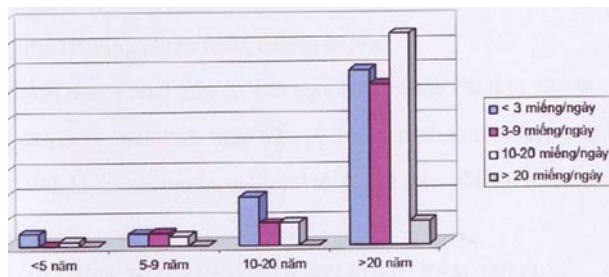
Một điều tra nhỏ nhưng đáng chú ý của Nguyễn Thị Bảo Ngọc ở xã Bà Điểm (Hóc Môn, ngoại thành TP Hồ Chí Minh) từ tháng 5 năm 2005 đến tháng 2 năm 2006 cho biết, xã có 158 phụ nữ nghiện trầu (trong đó có 12 người đã cai trầu) và 200 không ăn trầu. Bảng 2 mô tả sự phân bố theo độ tuổi của những vị ăn trầu: tất cả đều trên 50 tuổi; tuyệt đại đa số (93,7%)

trong độ tuổi từ 60 đến 89; đa số (43,7%) trong độ tuổi 70-79. Những tỷ lệ phần trăm in nghiêng trong ngoặc và ở hàng dưới là do NXH tính để thấy những độ tuổi nào có nhiều người ăn trầu nhất: ở độ tuổi 90-100, số người ăn trầu nhiều hơn số người không ăn trầu, tỷ lệ là 77,8% so với 22,2%; càng trẻ hơn thì số người ăn trầu càng giảm, ở độ tuổi 50-59 chỉ có 11,1% ăn trầu. Tỷ lệ phần trăm ở cột 6 Tổng cộng cho thấy việc chọn mẫu không phù hợp với tháp dân số bình thường, nói cách khác, các số liệu ở đây chỉ có tính cách rất tương đối!

Bảng 2. Phân bố theo độ tuổi của những người nghiện trầu ở xã Bà Điểm.

Độ tuổi	Người nghiện trầu		Người không ăn trầu		Tổng cộng
	Số người	%	Số người	%	
50-59	03	1,9 (11,1)	24	12,0 (88,9)	27 (7,5)
60-69	33	20,9 (28,0)	85	42,5 (72,0)	118 (32,9)
70-79	69	43,7 (53,5)	60	30,0 (46,5)	129 (36,0)
80-89	46	29,1 (61,3)	29	14,5 (38,7)	75 (20,9)
90-100	07	04,4 (77,8)	02	01,0 (22,2)	09 (2,5)
Tổng cộng	158	100,0 (44,1)	200	100 (55,9)	358 (100,0)

Nguyễn Thị Bảo Ngọc còn cho biết thêm, đa số (84,2%) đã ăn trầu từ trên 20 năm, họ ăn trầu vì theo đuôi những người xung quanh, khi sinh con đầu lòng, nhai cho đỡ buồn, nhà sản có trầu cau nên nhai cho vui. Còn những lý do bỏ trầu là: rụng hết răng nên không ăn trầu được nữa, nhà không còn trồng trầu cau. Đa số (76 người, tức 48,1%) ăn mỗi ngày từ 3 đến 9 lần. 89,5% những người nghiện trầu trên 20 năm ăn mỗi ngày trên 3 lần, trong khi đó, 24% những người nghiện trầu dưới 20 năm ăn mỗi ngày dưới 3 lần.



Sơ đồ về mối liên hệ giữa thời gian nghiện trầu và số lần ăn trầu trong ngày (Nguyễn Thị Bảo Ngọc).

cách khác, những người mới nghiện ăn ít lần hơn.

79,1% số người nghiện trầu ở Bà Điểm có xỉa thuốc. 81,6% dùng vôi có nhuộm phẩm đỏ.

Bảng 3. Số lần (miếng trầu) ăn trầu trong một ngày.

Số lần ăn trầu/ngày	Số người	Tỷ lệ (%)
< 3	20	12,7
3 - 9	76	48,1
10 - 20	52	32,9
> 20	10	06,3
Tổng cộng	158	100,0

Trong số 158 người nghiện trầu, 3,2% đã ăn trầu dưới 5 năm, 4,4% đã ăn từ 5 đến 9 năm, 8,2% đã ăn từ 10 đến 20 năm, 84,2% đã ăn trên 20 năm.

Sơ đồ bên cho biết rõ càng nghiện trầu lâu năm càng ăn nhiều lần trong mỗi ngày; đa số những người nghiện trên 20 năm ăn mỗi ngày từ 10 đến 20 miếng. Nói

Chúng tôi biết khó có thể có số liệu đáng tin về người ăn trâu cũng như diện tích trồng trâu cau, dù ở cấp xã hay cấp huyện nên chúng tôi đã chọn cách đến thăm các chợ quê và chợ huyện, tỉnh trong suốt hai đợt đi thực địa. Kết quả tóm tắt ghi ở bảng 4.

Bảng 4. Vai trò của trâu cau qua các chợ địa phương.

Miền	Cấp hành chính	Số lượng sạp (trung bình)	Nhận xét bổ sung
Bắc	Xã	2 - 3	Suốt ngày, những ngày có họp chợ
	Huyện	3 - 4	- nt -
	Tỉnh	5 - 9	- nt -
Trung	Xã	1 - 2	- nt -
	Huyện	4 - 6	- nt -
	Tỉnh	6 - 8	- nt -
Nam	Xã	1 - 2	Chỉ buổi sáng
	Huyện	2 - 3	Chỉ buổi sáng
	Tỉnh	2 - 3	Suốt ngày, những ngày có họp chợ; riêng chợ đầu mối Bà Điểm có tới 10-15 sạp.

Chúng tôi gặp lại tình trạng đã ghi trong những câu ca vùng Hà Bắc (Mã Giang Lân và Nguyễn Đình Bưư 1976, dẫn theo Nguyễn Xuân Kính 2005: 109-110):

*Chợ nào chợ chẳng có quà,
Người nào chẳng thuộc một vài bốn câu.
Chợ nào chợ chẳng có cau,
Người nào chẳng biết vài câu huê tình.*

Ở chợ nào, dù lớn dù nhỏ, chúng tôi cũng đã gặp ít nhất một bà bán trâu vò, thường ngồi bệt ở mé rìa chợ (theo họ, để nhẹ thuế chợ hoặc để tránh thuế hàng hóa và họ thường phải cuốn gói chạy re khi thấy bóng cảnh sát hay thuế vụ). Chúng tôi chỉ gặp toàn phụ nữ bán mặt hàng này (riêng ở chợ Đông Ba, Huế có thấy hai ông giúp vợ coi hàng) và thường kết hợp bán thêm vàng mã (nếu vàng mã là mặt hàng chính, họ có thể ngồi suốt ngày). Ở miền Nam, họ ở độ tuổi 60-75, ở miền Trung và miền Bắc thường trong khoảng 40-50 tuổi. Phải chăng tình trạng tuổi tác này phản ánh sức sống của trâu cau ở mỗi miền có khác nhau. Trong những năm 1950 nhà thơ Hoàng Cầm cũng đã thấy như vậy:

*Mẹ già nua còm cõi gánh hàng rong,
Dầm miếng cau khô, mấy lọ phẩm hồng,
Vài thếp giấy dầm men sương sớm...*

Chúng tôi đã gặp hai ngoại lệ: 1) ở chợ Bắc Qua (Hà Nội), phía rìa sau chợ, tháng 9 năm 2007, có một dãy tới 10 bà bán trâu cau, người trẻ nhất mới 25 tuổi và đã “chạy chợ” được ba năm, chị là người bán trâu cau trẻ nhất nước mà chúng tôi đã gặp! 2) ở chợ Bà Điểm (TP Hồ Chí Minh), sáng sớm có 5-6 bà bán lẻ và 7-10 người bán sỉ, cau tươi và trâu chất trong cần xé cao hơn đầu người. Theo bà con bán hàng thì trước đây, *trên trời dưới cau!* Mùa mưa có cau Bà Điểm, mùa khô có cau đem từ Nha Trang vào. Chúng tôi cũng

được biết một số người bán sỉ trâu cau không ra chợ, họ bỏ mối ngay tại nhà để đỡ thuế sập. Một tư liệu cũ trùng hợp với ý kiến trên: năm 1901 riêng tỉnh Biên Hòa (nằm trên tuyến đường Bà Điểm-Hóc Môn) đã đăng ký được 79 người bán sỉ trâu cau và 190 người bán lẻ trâu cau diêm thuốc. Nhưng thực tế, có bao nhiêu hàng bán sỉ, không ai biết chính xác. Chính quyền hồi đó ước lượng, họ chỉ đăng ký được một phần ba số người bán sỉ đang hành nghề trong tỉnh.⁽²²⁾ Đáng chú ý là những người bán lẻ trâu cau vào đầu thế kỷ XXI, dù ở những chợ nhỏ hay lớn, thường phải biết thêm việc tằm trâu cánh phượng để phục vụ cưới hỏi, hội hè đình đám... Theo ghi nhận vào năm 2002 của J.D. Chang, dịch vụ cau cưới chiếm đến 60% thu nhập hằng tháng của các bà bán trâu cau Hà Nội, vào mùa cưới - tháng 8, tháng 9 ta - và vào dịp Tết, tỷ lệ này lên xấp xỉ 85% (số người mua trâu để ăn vẫn vậy nhưng do doanh thu tăng vì cau cưới).

Một hiện tượng đặc biệt chỉ thấy ở Huế: trong chợ Đông Ba cũng gặp những bà cấp rỏ trâu cau đi bán dạo (bán rong) như những ngày nào và trên cầu Trường Tiền cũng như ở rãnh cống trước chợ Đông Ba đôi khi còn gặp những bãi quét trâu. Ở chợ quê vùng Huế thường gặp hiện tượng này hơn.

Cũng như trước đây, cau còn được sấy khô để bán sang những nơi tiêu thụ nhiều khi trái vụ. “Nghề buôn bán cau tươi cau khô cũng là một mối buôn bán nhiều lời ở xứ ta” (Phan Kế Bính 1915, in lại 1992: 353). Lê Văn Lân nhớ lại (ấn bản điện tử, 2009): “Đến mùa cau rộ, cha mẹ tôi gọi mối thu mua hàng trăm gánh cau tươi từ Nam Phổ, Kim Luông gánh đến bán. Trong nhà thường mướn cả chục nhân công đến róc vỏ cau, tiện chũm và bổ cau ra từng miếng xong sắp trên những cái sề lớn đường kính hai thước tây để hong khô trên những chảo than hồng phủ tro được vảy kín lại bằng cái bồ bằng cốt đan khít mắt. Cau khô thường chứa trong một cái bồ khổng lồ chiếm hết một gian nhà. Nếu cau ầm mốc thì được hong lại bằng khói diêm sinh. Khi cần gửi đi, cau khô được đóng vào những giỏ tre đan như cái bội gà lớn sau khi lót tới lá cau và mo cau cho thật kín. Những giỏ tre đan thì cha mẹ tôi đặt mối từ những làng Bao La hay Dạ Lê. Còn những tới cau là những lá cau đan lại với những dây dừa bện lại... Những giỏ cau sau khi đóng xong được chở lên ga Huế bằng những nóc lớn đậu ở Bến Tượng rồi chèo lên bến nhà ga phía bên kia cầu Dã Viên rất tiện. Những người phu khuân vác thì tay cầm một cái thẻ tre chỉ trả lại thẻ khi giao những giỏ cau để kiểm soát. Nhiều lúc, cha mẹ tôi cũng thu mua cau khô đã làm sẵn từ làng Mỹ Lợi do ông bà Trương Huyền làm. Cau khô thường bán tính theo “chiếu cau” và cân theo “yến”... Một trong những người ở Hà Nội mua cau khô của gia đình tôi là bà Cẩm Lợi [phu nhân của nhà văn Nhất Linh Nguyễn Tường Tam]. Người anh cả tôi cũng buôn cau ở Nam Định, nhà gần Bến Thóc trên con đường có cái tên đặc biệt là “Phố Hàng Cau” (tên Tây là Rue du Protectorat).”

Ngày nay, cau còn được sấy khô để xuất khẩu. Xã Cao Nhân,⁽²³⁾ huyện Thủy Nguyên, Hải Phòng đi đầu trong việc này với quy mô bán công nghiệp. Sau khi luộc trong 3-4 giờ và sấy trong 5 ngày, quả cau khô lại và nhăn nheo theo chiều dọc quả, cứ năm trọng lượng cau tươi thì được một trọng lượng

cau khô. Giá xuất khẩu vào năm đó là 0,6~0,66 USD một quả khô. Năm 2004 ước lượng có đến 65% dân trong xã ăn trâu.

Xã Hương Hòa, huyện Nam Đông, tỉnh Thừa Thiên Huế trước chỉ bán cau tươi nhân những dịp ma chay cưới hỏi hoặc lễ Tết nhưng từ năm 2005 đã trồng thêm 50 hecta cau, dự định sẽ đưa lên 120hecta. Năm 2005 thu được 2.000 tấn cau tươi, sấy được 600 tấn cau khô. Giá trị đã tăng 7-8 lần.

Xã Tích Giang, huyện Phúc Thọ, tỉnh Sơn Tây lại chuyên gây giống cau cảnh (giống cau lùn), sau ba năm đường kính thân lớn hơn 10cm là đem bán được. Thôn Tường Phiêu (tục gọi là làng Quéo) trồng nhiều nhất. Cau có thu nhập cao hơn lúa nhiều. Chủ tịch xã cho biết: “Cả làng ăn trâu, hạng sồn sồn và thanh niên lại ăn dữ lắm! Bà con ăn trâu ở nhà, trong các cuộc họp thôn xã và các ban ngành đoàn thể”.

Lác đác vẫn có những điển hình trồng nhiều cau thu lãi lớn như ở huyện Đoan Hùng, tỉnh Phú Thọ, ông Nguyễn Nhật Tân trồng nhiều cau có thu nhập cao vào loại nhất nhì xã. Ở Sa Đéc trước đây có người buôn cau gốc Thiệu Châu làm nhà Tây lớn nay vẫn được coi là căn nhà cổ đẹp nhất cần lưu giữ.

Theo thống kê của chúng tôi, trong tổng số 54 dân tộc ở nước ta, có đến 24 dân tộc ăn trâu nhưng về mặt dân số, những dân tộc này chiếm trên 95% dân số cả nước. Tuy nhiên, chúng tôi đặc biệt chú ý đến dân tộc Co (với các tên khác như Cor, Cua, Cùa, Khùa...). Trước đây, người Kinh còn gọi họ là Mọi Trầu (từ *mọi* vốn chỉ có nghĩa là *người*). Với dân số khoảng 30 nghìn người (điều tra năm 1998 là 27.766 người), họ sống chủ yếu trong ba huyện Trà Bồng, Sơn Hà (Quảng Ngãi) và Trà Mi (Quảng Nam), nơi mà trước đây chỉ có cách leo núi mới đến được và nổi tiếng là ma thiêng nước độc:

*Trà Bồng có chồng không con,
Trà Mi có đi không về.*

Thế nhưng người Co vẫn sống bình thường như không có gì cả (tất nhiên cuộc sống của họ có khó khăn). Có lẽ bí quyết của họ là dùng nhiều quế và nhai trâu luôn miệng; hơn thế nữa, họ sống trong môi trường đầy mùi quế và trâu cau: vào rừng thu quế, hái trâu; về nhà bóc quế, phơi quế, xếp trâu, địu trâu và quế xuống núi... Trước đây, trâu mọc ở trạng thái hoang dã (nói theo quan niệm Tây phương là “nửa hoang dại”, *mi-wild*) trong rừng, không cúng lễ nào không đốt quế và trâu không; không cúng lễ nào không có múa, họ vừa nhảy múa trong khói quế - trâu vừa nhai trâu, người lớn cũng như trẻ em, đàn ông cũng như đàn bà. Vở quế rừng là thuốc trị bách bệnh của họ. Người Co tin rằng, khói từ quế và lá trâu không sẽ bay lên tới tận trời xanh, đem theo những lời nguyện cầu của họ và như vậy, “ước mơ mới thành hiện thực”.

Người Co cũng có một truyện cổ tích liên quan đến lá trâu: Ngày xưa, ông bà Khổng (lò) sống nghèo đói, đi rừng không bắt được muông thú, đào củ cũng không đủ ăn. Bà Khổng loạng choạng ngã đúng vào một đám dây leo, lá dập vỡ thơm lừng. Ông Khổng ngắt ít lá dại đó đem đổi cho người đàn ông xuôi (người Kinh) lấy muối; người xuôi gọi lá đó là trâu không. Từ đó người Co mới vào rừng hái trâu nguồn đem đổi lấy những thứ cần.



Hình 6. Hàng trâu vò ở chợ Tân Định, TP Hồ Chí Minh.

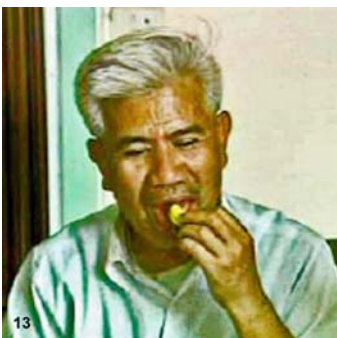
Hình 7. Bà bán trâu vò dạo, chợ Đông Ba, Huế.

Hình 8. Hàng trâu vò, chợ Tân Châu, An Giang.

Hình 9. Cô bán trâu vò trẻ nhất, chợ Bắc Qua, Hà Nội.

Hình 10. Hàng trâu vò chợ Phan Thiết, Bình Thuận.

Hình 11. Hàng trâu vò chợ thị xã Hòa Bình.



Hình 12. Bà nhai trầu và bôi quết trầu, chợ Tân Xuân Lai, Quảng Điền, Thừa Thiên Huế.

Hình 13. Một trong những ông ăn trầu ở Tích Giang, Phúc Thọ, Sơn Tây.

Thực tế người Co vẫn theo cách hàng đổi hàng cho đến những năm gần đây họ mới dùng tiền (ghi chép của Chang và Vlaar năm 2003). Chúng tôi ngờ rằng truyện này mới hình thành cách đây không lâu và chịu ảnh hưởng của người Kinh.

Tư liệu gần đây còn khẳng định những quan sát và nhận

xét trên: “...Vùng cư trú của người Co nổi tiếng với các giống cau, trầu không và quế. Trầu và cau vừa nhiều, vừa ngon và là mặt hàng quen thuộc được người xuôi ưa thích. Trầu không góp phần tăng cường giao lưu, trao đổi hàng hóa giữa đồng bằng và miền núi, giữa người Co và người Việt cũng như các dân tộc khác” (Chu Thái Sơn 2005:18). “... Trầu cau được trồng nhiều để đáp ứng nhu cầu của từng gia đình, sau đó mới đem trao đổi [trước đây họ thu hái trầu rừng là chính]. Trầu cau là một trong những yếu tố quan trọng trong nghi lễ cưới xin và nhiều nghi lễ cúng tế khác. Mọi người đều ăn trầu. Miếng trầu gồm lá trầu không, quả cau, vôi và cây *ajúi* (cây leo, chặt lấy thân, phơi khô để ăn dần). Dùng cả cau tươi và cau khô. Khi cau già vừa độ, hái xuống, bỏ thành nhiều miếng, xâu vào dây lạt đem phơi nắng hoặc treo trên giàn bếp cho khô để ăn dần. Người già cũng dùng cối giã cho cau mềm ra” (id. 48, 49). “Hiện nay chỉ lớp người trên dưới 40 tuổi còn ăn trầu. Thanh nữ còn ăn trầu vào các dịp đám cưới, đám tang, các lễ hội như đâm trầu...” (id. 49).

Tóm lại, một số tư liệu rời rạc, từ nhiều nguồn có tính sắc tộc khác nhau với độ chính xác không như nhau, rải rác trong nhiều thế kỷ, không đủ để vẽ lên toàn cảnh định lượng của tục ăn trầu nhưng cũng cho thấy, trước đây bàn dân thiên hạ đều ăn trầu, ngày nay số bà già trầu vẫn còn đông đảo và có mặt trên khắp mọi miền đất nước; hầu như trong hơn nửa thế kỷ qua, tục ăn trầu không giảm đáng kể. Đàn ông ít ăn trầu hẳn đi nhưng lác đác vẫn gặp như ở thị xã Tân An (Long An), không kể những nơi đông người ăn trầu như Cao Nhân, Tích Giang...

(Còn tiếp)

N X H

Kỳ sau: Nghệ thuật tằm trầu

CHÚ THÍCH

- (1) Nhiều người cho rằng thời đại 18 vua Hùng kéo dài từ năm 2879 đến năm 257 trước CN nhưng cũng có ý kiến có cơ sở vững chắc và logic nghĩ thời đại này chỉ dài từ 690 đến 257 trước CN.

Một truyền thuyết nữa ở Bắc Ninh phụ họa với truyền thuyết vua Hùng và cho rằng giếng Ông Gióng ở làng Bưởi (Đại Bái, huyện Gia Lương) ngày nay nước đỏ quạch là do Ông Gióng đuổi giặc Ân qua vùng này, đã dùng chân ăn trầu và nhổ cốt trầu xuống giếng (Ngô Thị Kim Doan 2004: 48).

- (2) Ở Thái Lan, C.F. Gorman (1970: 98) có công bố hình và mô tả những mảnh mà ông gọi là hạt cau phát hiện tại Hang Ma (Spirit Cave), đông bắc Thái Lan, niên đại 7.000-5.500 năm trước CN. Nhưng khi trao đổi riêng với người viết bài này vào tháng 8 năm 1978, Gorman cũng phải nhận rằng: 1) cần phân tích hóa sinh để xác định đúng đó là hạt cau, 2) nếu đúng là cau, còn cần xác định đó là cau trồng hay cau dại và 3) tìm tài liệu xác minh mối liên hệ giữa những hạt cau đó với việc ăn trầu của người Hang Ma vào thời đó. Còn một đoạn đường dài, rộng thênh thang phải đi.
- (3) Chúng tôi nghĩ, cần phân biệt rằng nham nhở, cải mả (stained, có vết bám) với răng nhuộm đen (blackened). Người nào ăn trầu nhiều lần cũng có hàm răng nham nhở, chỉ những người ăn trầu chủ tâm nhuộm răng thì răng mới đen tuyền và đen kịt. Hai việc ấy không xuất hiện cùng thời trong lịch sử. Hiện nay, chỉ người Bắc ăn trầu và thường còn nhuộm răng; từ miền Trung trở vào Nam, chỉ gặp các bà già trầu với bộ răng nham nhở.
- (4) Bản này có trang niên đại ghi Chính Hòa thập bát niên tuế... (tức năm 1697) nhưng theo Trần Văn Giáp (1968: 53), “theo dáng sách, sách này có lẽ là loại sách chép ở Sở quán Huế vào hồi trước năm 1904”.
- (5) Xin xem H. Maspero. *Études d'histoire d'Annam*. IV. Le Royaume de Văn Lang. BEFEO, 1918, XVIII(3), 1-10 và Cl. Madrolle. Le Tonkin ancien. BEFEO, 1937, XXXVII(1), 263-332.
- (6) Xin xem thí dụ như Vũ Quỳnh - Kiều Phú. *Lĩnh Nam chí quái-Truyện cổ dân gian Việt Nam, sưu tập từ thế kỷ XV*. Đinh Gia Khánh - Nguyễn Ngọc San phiên dịch, chú thích và giới thiệu. Hà Nội, Nxb Văn hóa, Viện Văn học, 1960, tr 48-49.
- (7) Xin xem *Trung Quốc cổ lịch sử*, ấn bản điện tử, 2009.
- (8) Đến giữa những năm 1990 các cụ già ở đây còn tự hào nói, đi nửa ngày đường [trong các vườn trầu] mà không thấy ánh mặt trời! Cũng có cụ cho, chính hơi trầu cay đã làm cộp tồn không dám bén mảng về hại dân!
- (9) Một số sách như cuốn *Trầu cau Việt điện thư* nói về hình đúc cây cau trên cửa đình nhưng in hình 3 cây, trên mỗi cây có một con sâu và coi đó là cau. Thực ra, đó là hình ba cây dừa Xiêm, chữ đúc rành rành 椰子 (hồ gia tử) trên Nghi Đỉnh (tầng trên, hàng thứ 2); nhiều người gọi hình này là hình con sâu dừa hay hình con đuông.
- (10) Theo A. Masson trong *Hanoi pendant la période 1873-1888*, L. Yann là bút hiệu của trung uý Lassalle.
- (11) *Géographie physique, économique et historique de la Cochinchine*. 5è fascicule, *Monographie de la province de Bà Rịa et de la ville du Cap Saint-Jacques*. Saigon, Imprimerie L. Ménard, 1902.
- (12) *Géographie physique, économique et historique de la Cochinchine*. 7è fascicule, *Monographie de la province de Bến Tre*. Saigon, Imprimerie L. Ménard, 1903.
- (13) *Géographie physique, économique et historique de la Cochinchine*. 1er fascicule, *Monographie de la province de Biên Hòa*. Saigon, Imprimerie L. Ménard, 1901.
- (14) *Géographie physique, économique et historique de la Cochinchine*. 10è fascicule, *Monographie de la province de Cần Thơ*. Saigon, Imprimerie Ménard & Rey, 1904.
- (15) *Géographie physique, économique et historique de la Cochinchine*. 6è fascicule, *Monographie de la province de Châu Đốc*. Saigon, Imprimerie L. Ménard, 1902.
- (16) *Géographie physique, économique et historique de la Cochinchine*. 2è fascicule, *Monographie de la province de Hà Tiên*. Saigon, Imprimerie L. Ménard, 1901.

- (17) *Géographie physique, économique et historique de la Cochinchine*. 12^e fascicule, *Monographie de la province de Long Xuyên*. Saigon, Imprimerie Saigonnaise, 1905.
- (18) *Géographie physique, économique et historique de la Cochinchine*. 4^e fascicule, *Monographie de la province de Mỹ Tho*. Saigon, Imprimerie L. Ménard, 1902.
- (19) *Géographie physique, économique et historique de la Cochinchine*. 8^e fascicule, *Monographie de la province de Sadec*. Saigon, Imprimerie L. Ménard, 1903.
- (20) Đây là loại mà bà già [75 tuổi vào đầu những năm 50 thế kỷ trước] ở Vĩnh Yên gọi là: “*no cũng ăn, đói cũng ăn, ăn luôn miệng, thậm chí lúc lên giường chui vào màn rồi mà vẫn còn nhai*”, ghi nhớ của NXH.
- (21) Đối với vườn trầu, dân vùng Hóc Môn Bà-Điểm không tính theo diện tích mà theo số lượng cây nọc (cây choái, cây giậu,...) cắm để dây trầu leo lên; họ dùng tre pheo lấy từ Củ Chi về làm cây nọc. Theo Lê Văn Lân (ấn bản điện tử, 2009), ở vùng Huế cây giậu làm bằng cây chim chim hay cây vòng.
- (22) Xin xem *Géographie physique, économique et historique de la Cochinchine*. 1^{er} fascicule, *Monographie de la province de Biên Hòa*. Saigon, Imprimerie L. Ménard, 1901, p 46.
- (23) Tên Cao Nhân này, cũng có thể đọc là Cau Nhân, liệu có liên quan xa gần gì đến ông quan họ Cao trong truyện cổ tích Trầu cau hay không?

TÓM TẮT

Dựa vào kết quả điều tra tại chỗ trong các năm 2002-2004 và 2006-2008 cùng các tài liệu liên quan, tác giả đã trình bày và thảo luận về tục ăn trầu ở Việt Nam từ thời đại Kim khí tới năm 2008. Những số liệu định lượng có được từ đầu thế kỷ XX cho biết diện tích trồng trầu cau đã giảm nhiều nhưng từ những năm 1960 đến nay số người ăn trầu có vẻ vẫn ổn định: chừng 10% những bà già trên 55 tuổi còn tiếp tục ăn trầu. Tôm trầu là một đặc thù của tục ăn trầu Việt Nam và ngay từ 1885 một người Pháp, A. Landes đã gọi đó là một nghệ thuật lớn. Tác giả cho rằng có cách tằm trầu truyền thống, cổ điển và cách tằm trầu hiện đại (trầu cánh phượng với nhiều biến thể). Chỉ người Việt mới tằm trầu một cách cẩn thận và khéo léo.

ABSTRACT

THE BETEL-CHEWING CUSTOMS OF VIETNAM IN ITS PAST AND PRESENT

Based upon on-the-spot surveys during two periods (2002-2004 and 2006-2008) and on literature review, the author sketches an image of the customs of betel-chewing from the Metal Age up to present-days. Quantitative data from the beginning of the XXth century confirm a sharp decline of national areca and betel acreage but data from the 1960s show a seemingly stable of betel chewers' contingent (about 10%) that consists of women from 55 up. The betel quid and betel roll preparation is a characteristic of our customs and from 1885, A. Landes, a French official in Cochinchine has called it a *grand art*. The author makes a clear distinction between the classic quid and roll preparation and the modern preparation art, of which comes out the famous betel quid in Phoenix Wing form and its numerous sub-forms. Vietnamese betel chewers are unique people who pay much attention to the clever preparation of the betel quid and its components.