

ỨNG XỬ XÃ HỘI TRONG ĂN UỐNG CỦA NGƯỜI VIỆT Ở VÙNG KINH BẮC (PHẦN HAI : CÙNG CÁCH ĂN UỐNG)

VƯƠNG XUÂN TÌNH

TRONG Phần Một của bài viết (1), tôi đã giới thiệu cùng bạn đọc những chuẩn mực về món ăn của người Việt vùng Kinh Bắc, mà cốt lõi là các quan niệm về cái ngon và không ngon, về sự đủ hoặc sự sang của món ăn ngày thường cũng như tết lễ. Phần còn lại này, tôi sẽ nói về cùng cách ăn uống của họ : từ tổ chức đến cách thức cư xử.

1. Xét cho cùng, trong xã hội tiểu nông, việc lo cái ăn đã cuốn hút phần lớn tinh lực của con người (2). Ấy là hiểu trên bình diện rộng, kể từ tìm kiếm, tích trữ nguồn lương thực và thực phẩm... Ở đây, tôi chỉ muốn đề cập nó trong phạm vi tổ chức ăn uống, dưới góc nhìn của ứng xử xã hội.

Trước hết, là việc lo liệu bữa ăn trong gia đình. Hẳn ít ai không biết một thành ngữ nổi tiếng của người Việt : *Vắng đàn ông quanh nhà, vắng đàn bà lạnh bếp*. Chức năng của giới được phản ánh rất rõ, mà ở đây, "đàn bà" gắn liền với ngọn lửa - tức chế biến và nấu nướng thức ăn. Trong phạm vi ăn uống của gia đình, phụ nữ thường gắn trực tiếp với công việc bếp núc. Người nam chỉ lo chung về tìm kiếm và đảm bảo nguồn lương

thực, thực phẩm mà thôi. Một ông bố hay một người chồng tuy không trực tiếp với việc cơm nước nhưng họ biết đích xác hiện thời trong nhà còn bao nhiêu thóc, có đủ hoặc dư đến vụ tới không ; và nếu thiếu thì phải xoay xở bằng cách nào... Tóm lại, bếp núc được coi là "việc đàn bà". Sự phân công ấy rành mạch tới mức ngặt nghèo : nếu một người đàn ông nào phải "chui vào bếp", thì chẳng những anh ta bị dư luận chê cười, mà ngay người vợ (thậm chí cả mẹ, hoặc chị em gái - nếu cùng ở chung) cũng bị đàm tiếu (*Làm trai rửa bát quét nhà Vợ gọi thì dạ, bầm bà tôi đây !*). Ngay trong giới nữ ấy, lại có phân công chi tiết hơn : nàng dâu, chị em gái (chưa chồng) thường phải thức khuya, dậy sớm nổi lửa. Lo bữa ăn trong gia đình, trước hết, phụ nữ phải lo xa : đó là chế biến những loại thức ăn tích trữ như tương, dưa, cà, mắm muối... Và bữa cơm thường ngày có được cải thiện hay không còn phụ thuộc vào phụ nữ và trẻ em : chính họ kiếm ra thường xuyên các loại tôm, cua, ốc, rau dại...

Xưa kia, người Việt vùng Kinh Bắc sắp xếp ăn cơm ba bữa trong ngày : hai bữa chính và một bữa phụ. Các bữa

chính, nhiều nơi lại ăn vào buổi sớm và buổi trưa, vì họ quan nhiệm, đây là hai buổi cần ăn no để lấy sức đi làm. Thế nào là *chính*, và thế nào là *phụ*? Bữa chính, theo họ, trong món ăn dứt khoát phải có *cơm* và mọi người được ăn uống *no nê*. Cách ăn của bữa chính cũng khác: mâm bát, nơi ăn phải sắp đặt cẩn thận. Còn bữa phụ, thường là *ăn màu* (ngô, khoai, sắn...), hoặc cơm nguội với mục đích lót dạ; và ai ăn trước, ăn sau thì tùy. Rồi vào quãng những năm 60, không hiểu vì lý do trực tiếp nào mà người Việt vùng này (cũng như nhiều nơi khác của Bắc Bộ) đã dịch chuyển cơ cấu bữa ăn: bữa phụ vào buổi sáng, hai bữa chính vào trưa và chiều tối (3).

Việc tổ chức ăn uống của mỗi nhà còn phụ thuộc vào yếu tố mùa vụ hoặc những công việc khác. Chẳng hạn, lúc cày cấy hay gặt hái ở những xứ đồng xa, trước đây, người ta thường ăn bữa trưa ngoài đồng. "Cơm đồng", nhưng thực ra nấu tại nhà, tối bữa có người mang đi. Còn thời gian ăn những bữa khác trong ngày cũng phải co giãn. Câu ca dao: *Một ngày hai bữa cơm dền! Còn gì má phán rặng đen hỡi chàng* - phản nản nổi vất vả đi sớm về muộn, thì tôi ngờ rằng có ảnh hưởng của yếu tố mùa vụ. Đôi khi, do nhiều nhân lực đối công hoặc làm giúp, làm mượn, gia chủ phải cử một phụ nữ tháo vát, khỏe mạnh để chuyên lo cơm nước. Với thứ *cơm thợ* này, dẫu ăn ngoài đồng hay ăn ở nhà, yêu cầu số một là phải được *no*.

Cư xử của chủ nhà được đánh giá tốt hay keo kiệt, chủ yếu qua bữa cơm ấy.

Cung cách cư xử trong ăn uống ở gia đình người Việt vùng Kinh Bắc biểu lộ rõ nhất qua hai bữa cơm chính. Đây là hai bữa mà mọi thành viên trong nhà đều tề tựu đông đủ. *Người ăn không bực bằng người chực nồi cơm* - câu nói này, ở mức độ nào đó cũng phản ánh khía cạnh trên: mọi người gắng chờ đủ mặt nhau trước khi vào bữa. Nếu nhà ít người, và cũng không "phong kiến", thì tất cả ngồi quây quần lại. Vị trí đặt mâm cũng tùy từng nhà, và tùy theo từng buổi hoặc từng mùa. Nếu có bếp rộng rãi, người ta đặt ngay mâm cơm ở một gian. Bằng không, bữa cơm được dùng tại gian giữa hay gian bên của căn nhà. Vào mùa đông, các gia đình thích ăn cơm trong bếp cho ấm. Việc ăn trong bếp đôi khi còn do điều kiện khác: có mâm cơm khách đặt trên nhà thì mâm cơm của vợ con gia chủ thường đặt dưới bếp; có người khách đến thăm lúc đang dùng bữa, vợ con ý tứ bưng mâm cơm xuống bếp (nhất là mâm cơm quá đậm bạc). Khi trời hè, vào bữa tối, người ta thích ngồi ăn ở hiên hay ngoài sân cho mát (nhất là hôm có trăng). Mâm cơm được đặt ngay trên nền đất và mọi người thường ngồi bằng đôn (*Chân đá đôn, tay đá dũa* - thành ngữ). Nơi đặt nồi cơm và nồi canh được gọi là *đầu nồi*. Ngồi hai phía của đầu nồi thường là phụ nữ: vợ của chủ nhà, hay con dâu, con gái lớn. Những người này có nhiệm vụ xới cơm cho tất cả, tiếp thêm thức ăn vào

bát, đĩa trong mâm. Đối diện với đầu nồi được coi là *giữa mâm*. Vị trí này thường của ông chủ. Chỗ còn lại là của các thành viên khác.

Với các gia đình "phong kiến", tức gia đình thường giàu có và thế lực, thì bữa cơm hay được chia hai mâm, với sự phân biệt *mâm trên, mâm dưới*. Điều khác biệt của hai mâm này trước hết ở vị trí đặt mâm và các thành viên thuộc mâm đó. Mâm trên, bao giờ cũng đặt nói cao hơn, trang trọng hơn so với mâm dưới. Như vậy, trên và dưới luôn trong thế tương phản. Ví dụ : mâm trên đặt ở trên nhà - mâm dưới đặt tại bếp ; và có thể là : gian giữa - gian bên, trên giường - dưới đất... Ngồi ở mâm trên, thường là bố mẹ già, con trai trưởng, cháu đích tôn. Mâm trên không có nồi niêu bên cạnh, mà những người thuộc địa vị "mâm dưới" phải phục dịch : cơm được xới để trong liễn, thức ăn bày sẵn trong bát đĩa, nếu thiếu thì tiếp thêm. Và tất nhiên, mâm trên bao giờ cũng được ăn trước mâm dưới.

Khi có khách và lúc tết nhất, người ta chỉ ăn ở trên nhà. Khách quý, khách trọng thì ngồi ăn trên giường. Trong tiếp khách cũng có phân biệt về giới. Nếu khách đàn ông : ngồi cùng mâm chỉ có ông chủ hoặc thêm con trai lớn. Người Việt Kinh Bắc xưa không chấp nhận khách quý lại ăn cùng với đàn bà trẻ con trong gia đình.

Dụng cụ dùng ăn uống ngày thường cũng đơn giản (trừ những gia đình có

"mâm trên"), và người ta thường gọi chúng là *đồ mộc*, như mâm mộc, đĩa mộc, bát mộc - để phân biệt với các đồ sang hơn được dùng vào dịp khác : mâm thau, mâm sơn, đĩa sơn, bát men... Ngay trong ăn uống, cũng biểu hiện một nguyên tắc của người Việt : *Đồ nào, thức ấy* (nguyên lý tương ứng), chứ không thể *Đũa mộc trèo mâm sơn* được. Bát đĩa sắp ra mâm tuy là loại mộc, nhưng tối kỵ dùng bát mẻ, đĩa cộc cạch hoặc đĩa vênh (*Vợ dại không hại bằng đĩa vênh* - thành ngữ). Thú nữa, đĩa ăn cơm có hai đầu khác nhau : đầu trên và đầu dưới. Đầu trên của đĩa to hơn đầu dưới, nếu là đĩa sơn thì được đánh dấu bằng một đoạn ngắn thép vàng. Đầu dưới là phần tiếp xúc với thức ăn. Trong bữa, không được biến đầu trên thành đầu dưới, hoặc dùng đầu trên, đầu dưới lẫn lộn. Tất nhiên để tránh việc này, người làm nhiệm vụ *so đĩa* đã phải chú ý để so cho đúng chiều. Có một thành ngữ không kém nổi tiếng dùng chê bai kẻ dốt nát : *Ăn cơm không biết giở đầu đĩa !* Với đĩa cả để xới cơm thì cấu trúc ngược lại : đầu to ở phía dưới (tiếp xúc với cơm), đầu nhỏ phía trên. Người ta cũng kỵ dùng ngược đầu hoặc lẫn lộn mỗi chiếc một đầu.

Trong mâm cơm, bát nước mắm (hoặc muối) được đặt giữa ; canh hay món ăn khác đặt ở bên. Song có thông lệ là món ngon hơn thường đặt gần người già.

Lúc mới vào mâm, ai ngồi đầu nồi thì *dánh cơm* (xới cho cơm tơi), người có vai vế thấp khác thì *so đĩa*, xếp bát

cho các thành viên trong mâm. Bát cơm cho người già bao giờ cũng được xới ở giữa nồi - nơi cơm dẻo và xuê. Phải chờ đến khi xới xong hết loạt, mọi người mới nâng bát cơm đang đặt trước mặt và mời nhau. Nguyên tắc là ai trẻ nhất trong mâm phải mời trước : mời lần lượt từ người nhiều tuổi hoặc có vị trí (xét theo mối quan hệ gia đình) cao nhất trong nhà. Các thành viên tiếp theo chỉ mời trực tiếp những ai trên tuổi hoặc trên vị trí mình, còn lại có thể mời chung một câu : "Mời cả nhà ăn cơm !". Người có vị trí cao nhất thì không phải mời ai cả.

Ăn chậm, nhai kỹ là một thói quen của người Việt nói chung, đến mức được tổng kết trong một câu tục ngữ : *Nhai kỹ no lâu, cày sâu tốt lúa*. Sự nhắc nhở "nhai kỹ" ở đây cũng không hoàn toàn vì chuyện "no lâu", mà còn liên quan đến một cung cách ứng xử nữa : *Ăn trông nồi, ngồi trông hướng*. Không được vị kỷ, hiển nhiên nghĩa bóng của thành ngữ này là vậy. Nhưng bên cạnh, còn gồm nghĩa đen : trong mâm cơm cộng đồng, thì ăn uống phải có ý, phải tự điều tiết mình để chớ ăn sang phần người khác. Về điểm này, người Việt có rất nhiều tục ngữ, thành ngữ, truyện cười đả kích thói xấu trong ăn uống (ăn tham, ăn vụng, ăn uống vô độ...) (4). Còn có lẽ thói được mọi người tuân theo là : không ăn quá nhanh để xong trước người khác ; cũng không ăn quá chậm để kết thúc sau người khác (vì ăn quá chậm dễ mang tiếng ăn tham : muốn vét nồi).

Khi ăn, mọi người có thể trò chuyện ít nhiều, nhưng tránh nói những gì liên quan đến vật bản. Cũng tránh mắng mỏ người khác đang ăn (*Trời đánh còn tránh miếng ăn*). Và trong khi ăn, người ta cũng tránh cung cách chỉ ăn mà không nói một lời nào. Với mâm cơm khách thì nói chuyện trong bữa lại được quan tâm nhiều hơn.

Kết thúc bữa ăn, nếu có khách, người nhà phải lấy tăm và nước rửa tay ; còn sau bữa thường ngày, trẻ con hay được nhắc nhở lấy tăm cho ông bà, bố mẹ... Chiếc tăm được mọi người ngậm rất lâu, thậm chí đến lúc đi làm, ra đường hay tới nơi hội họp, người ta vẫn ngậm. Ngậm tăm còn như dấu hiệu để nói với người khác rằng : tôi vừa mới ăn cơm. *Dói no, ra đường ngậm tăm không ai biết* - là thế. Và tới mức : để gia tăng sự chối từ mời mọc ăn uống, người ta cũng hay lấy tăm ra ngậm, mặc dù trước đó chưa hề dùng bữa ! (5).

2. Nếu trong ăn uống gia đình, *trọng thực* - tức đảm bảo nhu cầu no nê được đưa lên hàng đầu, thì mục đích của ăn uống ở đình đám, lễ hội lại không hoàn toàn như vậy. Mục đích ấy, tôi chưa biết sử dụng một thuật ngữ nào hơn là *bữa cơm cộng cảm* mà cố giáo sư Từ Chi (tức Trần Từ) đã dùng một cách thật đặc địa (6).

Nói đến ứng xử xã hội trong ăn uống của đình đám, lễ hội, trước hết, vẫn không bỏ qua được khâu *tổ chức*. Cách tổ chức đó ở vùng Kinh Bắc xưa, hầu hết đều lấy gia đình làm nòng cốt. Hiển

nhiên, với các loại đám cưới, đám ma, đám khao thì khởi bàn, nhưng trong các sinh hoạt phe giáp, của hội làng, thậm chí hội hàng tổng (hội đại), người ta vẫn có thể lấy gia đình là cơ sở để tổ chức ăn uống. Trong một số đám thú và lễ hội, chúng ta thường gặp những nhân vật như *cai giáp* (ở tổ chức giáp), *cai đám*, *quan đám*, *chánh chủ hội*... Với bọn bề công việc mà các ông này phải lo, thì nặng nhất là khâu ăn uống, đôi khi cho cả cộng đồng. Đương nhiên, cộng đồng cũng hỗ trợ chi phí dưới hình thức như giao ruộng cho làm, thu đóng góp của dân..., nhưng phần của cải gia đình phải bỏ thêm đều không ít. Ông Nguyễn Khắc Quynh ở xã Ninh Hiệp, huyện Gia Lâm - Hà Nội kể rằng, để chuẩn bị cho kỳ hội đại của tổng Hạ Dương (nay gồm các xã : Ninh Hiệp, Đình Xuyên) vào năm 1895, ông nội của ông là chánh chủ hội đã phải tích trữ thóc trong 3 năm liền và gần đến ngày hội, phải huy động hàng vài chục người (hầu hết là gia đình, họ hàng) xay thóc, giã gạo. Vào hội, cứ tới bữa là những ai từ 18 tuổi trở lên trong hàng tổng kéo về nhà ông chánh chủ hội "xới cơm". Dĩ nhiên, nhà ông không sao chứa xuể nên phải làm thêm rạp ở hàng loạt các nhà khác, và mỗi nhà ấy là một điểm ăn uống của làng nào đó trong tổng. Hoặc giả trong hội Gióng ở Phù Đổng, các ông hiệu cờ, hiệu trống, hiệu chiêng... (tương truyền là các bộ tướng của Thánh Gióng), các tướng bà (tương truyền là tướng của giặc Ân) phải *nuôi*

quan (tức những người phò tá mình) không chỉ trong ngày hội, mà còn trong cả tháng trời tập luyện trước đó. Như vậy, động cơ để những người này đứng ra gánh vác việc công, ngoài tổ chức giáp hay phường thường cắt cử luân phiên, thì còn lại, hầu hết không phải vì mục đích kinh tế, mà đúng hơn, vì *miếng danh* : sau ngày hội họ sẽ được cả cộng đồng gọi bằng cái tên trang trọng như chức danh họ đã đảm nhiệm cho đến hết đời, được ngồi mâm trên trong những đám thú khác. Tóm lại, họ được bước lên một nấc cao hơn trong thang bậc giá trị của cộng đồng.

Khi lấy hộ làm cơ sở để tổ chức ăn uống trong đình đám, lễ hội thì đến lượt nó - tức các gia đình được "chọn mặt gửi vàng" ấy - lại phát huy tối đa mối quan hệ thân tộc, thích tộc của họ. Đơn cử, cũng tại Ninh Hiệp, để chuẩn bị cho cỗ của hội làng, thông gia của gia chủ luôn được nhờ làm giúp các loại bánh (và có thể các thông gia ấy lại phải nhờ tiếp người khác !); tập đoàn rể (anh, em, con, cháu) có nhiệm vụ giết mổ những con vật làm cỗ (7); đàn ông trong họ nội thì chủ yếu lo dựng rạp, tiếp khách... Ở đây, yếu tố *giới* vẫn in đậm trong lo liệu ăn uống, song có chiều ngược lại với bữa cơm thường của gia đình : người nam hầu như giữ vai trò chủ đạo trong làm cỗ - từ khâu giết mổ (những con vật lớn như trâu, bò, dê, lợn...), đến chế biến và nấu nướng thức ăn. Phụ nữ, thường chỉ tham gia nấu cơm, hoặc nấu một số thứ lặt vặt (món

canh, món xào...), còn chủ yếu là dọn dẹp, rửa mâm bát... Để công việc thông suốt, gia chủ nhờ một người trong họ (bất kể bên nội hoặc bên ngoại, tất nhiên bên họ nội càng tốt hơn) đảm nhận chức vụ bếp trưởng. Đây là người thường ở độ tuổi trung niên, biết lo liệu, điều hành công việc, và đặc biệt, phải rất thạo tổ chức việc bếp núc của đình đám (tính toán chi phí cho số lượng cỗ, lên kế hoạch mua sắm, phân công những nhóm nhỏ hơn như nhóm giết mổ, nhóm nấu cơm, nhóm rửa bát...).

Trong ăn uống ở đám thứ, còn vai trò của một nhân vật nữa mà chúng ta không thể bỏ qua : thằng mõ. Mõ không trực tiếp nhúng tay vào cỗ bàn, nhưng phải đi mời, phải trải chiếu cho các quan viên (ở đình, đền, miếu...), phải đem phân biểu về tận nhà cho chức sắc. Vào những ngày tuần tiết tại đình, thức cúng chỉ có ván xôi con gà, thì mõ phải sắp cỗ cho quan viên. Lúc này, tài nghệ của mõ mới trở : bao nhiêu chức sắc có mặt hôm ấy (ai vắng thì giữ phần) là bấy nhiêu thứ miếng của từng bộ phận thuộc con gà phải được chia đều : miếng thủ, miếng phao câu, miếng đầu cánh...

Dụng cụ ăn uống trong đình đám, lễ hội cũng khác với thứ dùng của ngày thường. Chẳng hạn : mâm phải là mâm thau hoặc mâm gỗ sơn son, cùng đĩa son, bát đĩa men, thùng đựng cơm bằng gỗ tiện sơn son, mép viền các đường chỉ nhũ vàng trang trí và có nắp đậy... Những thứ đồ mộc có thể được dùng, nhưng chỉ dành cho các "mâm dưới"

(hạng bạch đình), cho "mâm đàn bà", "mâm trẻ con" hoặc những người phục vụ (trong các loại đám cưới, đám ma...). Nếu đám tổ chức tại gia đình thì dụng cụ nấu nướng và ăn uống phải mượn thêm của họ hàng, xóm giềng, cửa giáp, cửa làng (8). Riêng với cỗ chùa, thường không dùng mâm đồng mà chỉ dùng loại mâm gỗ hình chữ nhật hoặc hình vuông, và cũng chỉ dùng loại đĩa mộc mà không dùng đĩa son.

Trong loại đám tổ chức tại nhà, người ta ngồi ăn trên giường. Số giường cần rất nhiều, để kê ở cả ngoài rạp nên phải mượn thêm họ hàng, làng xóm. Ngoài ra, tùy theo tập quán từng làng, và tùy theo từng loại hội lễ mà vị trí ăn uống được sắp đặt ở đình, đền, miếu, chùa... Chẳng hạn, ở làng Phù Ninh trước đây, được ăn uống tại đình chỉ gồm các vị chức sắc và thường vào những ngày tuần tiết. Còn tại làng Tiêu Long, xã Tương Giang - Tiên Sơn, Bắc Ninh, thì vào ngày hội, các giai đình từ 18 tuổi trở lên đều ăn uống ở đình ; con trai dưới tuổi ấy, được chia phần đem về. Như làng Tế Xuyên (xã Đình Xuyên - Gia Lâm), khi mở hội, mỗi giáp chỉ được 6 mâm ăn uống ở đình, số còn lại ăn tại nhà cai giáp. Nếu ăn uống tại đình, vị trí đặt mâm là tả vu và hữu vu. Nhiều đình còn có hai dãy tảo mạt, dùng che mưa nắng cho người xem hội, đồng thời là nơi ăn uống vào dịp đó. Bàn nhát, nếu cỗ làm tại gia đình là mâm đặt ở giường thuộc gian bên phải đầu tiên giáp bàn thờ. Lại tùy theo tập quán mỗi làng

mà quan niệm chỗ ngồi nào trong mâm là "cao" hơn cả. Ví dụ, tại làng Phú Đồng (xã Phú Đồng huyện Gia Lâm), vị trí của hai người ở ngoài cùng của đầu và cuối giường (từ cửa hướng vào) được gọi là *dầu rồng*, phải dành cho những ai được kính trọng nhất trong mâm (tuổi tác hoặc chức vị). Nhưng tại nhiều làng quê khác thuộc vùng Kinh Bắc, chỗ trang trọng hơn của mâm lại ở hai góc giường phía trong (cũng tính từ cửa vào). *Bàn nhì* là mâm đặt trên giường ở gian đầu tiên giáp bàn thờ, phía trái căn nhà. Sau nữa : các mâm được tính vị trí cao thấp theo thứ tự trong nhà - ngoài rạp. Ngay ở rạp, mâm nào đặt tại khu vực trước gian giữa vẫn trang trọng hơn những mâm hai bên.

Sự sắp xếp vị trí ngồi ở ngoài đình cũng là phóng đại của sắp xếp trong ngôi nhà nông dân : mâm đầu của tả vu có vị trí cao hơn hữu vu : được tính từ nơi gần hướng hậu cung. Tại khu vực tả mạc cũng vậy : mâm trên là nơi sát hướng mặt đình. Riêng cỗ ở chùa, thì ít phân biệt. Ví như ở chùa Nành (xã Ninh Hiệp), người ta chỉ lưu ý 2 "mâm trên" (bàn nhất, bàn nhì) cho 8 vãi cao tuổi nhất trong ban khánh tiết. Các mâm này được đặt trên hai giường dưới nhà tổ (phía sau chùa). Còn các thiện nam, tín nữ... khi về hành lễ, đều có tâm lý "được ăn lộc Phật là tốt lắm rồi". Vì thế, họ không phân biệt mâm dưới mâm trên, cỗ to, cỗ nhỏ..., và có thể ngồi bất kỳ chỗ nào quanh chùa (9). Trước đây, khi ăn uống ở ngoài đình hay đền, miếu, chùa,

người ta đều ngồi chiếu. Đó là loại *chiếu liền* : mỗi chiếc có chiều ngang 80cm, ghép 2 chiếc lại thì xếp được 3 mâm. Cứ thế, chiếu được trải dọc theo những vị trí đã mô tả ở trên. Và cũng xin nói thêm về thân phận của thằng mỗ : trong mọi loại đám, sau khi đã hoàn tất phận sự phục dịch, mỗ được một mâm riêng, nhưng phải ngồi ở góc sân hay góc vườn, dưới một tán lá cây nào đó...

Số lượng người trong mâm cỗ, tùy theo tập quán mỗi làng hoặc loại đám. Ở làng Tê Xuyên : các loại đám thú, cỗ đều *đóng* 5, riêng cỗ khao lão (loại khao nặng nhất) thì *đóng* 4. Tại làng Phú Ninh, cỗ luôn *đóng* 4 (nay đã chuyển sang *đóng* 5), và trước đây, nếu trong khao hoặc một số đám thú khác, thì bàn nhất chỉ dành cho 2 người có chức sắc cao hơn cả. Ở làng Thanh Tương huyện Thuận Thành (Bắc Ninh), xưa kia nếu cỗ khao thì bàn ấy lại dành cho mình *cụ thượng* (cao tuổi nhất) của làng, còn các mâm khác đều *đóng* 4. Nhìn chung, số lượng người trong mâm cỗ ở các làng đều dao động từ 4 - 6, ngoài ra có thể có một mâm ngoại lệ (dành cho những người đứng đầu làng), chỉ *đóng* 1 hoặc 2. Tại sao lại chỉ *đóng* 4, 5 hay 6 người trong một mâm cỗ ? Có lần, tôi đã được một người của làng có cỗ *đóng* 4 giải thích : sợ dĩ làng họ làm vậy vì số 4 gần nghĩa "tứ trụ" ; họ tránh 6 vì con số này dễ làm người ta nghĩ đến "lục súc" ; tương tự, số 5 dễ bị liên tưởng là "ngũ xà"... Tất nhiên cách giải thích này khó chấp nhận, song tôi vẫn muốn nêu

lên để bạn đọc tham khảo, chỉ ít là một quan niệm của người trong cuộc.

Vậy ai là người được ngồi mâm trên, và ai phải ngồi mâm dưới? Vẫn theo tập quán của từng làng và từng loại đám. Các làng với truyền thống trọng xỉ như Tế Xuyên, Công Đình thì bất luận trường hợp nào, hai mâm trên cùng phải thuộc về những người cao tuổi, sau đó mới xếp đến hàng chúc sắc (hoặc xếp chúc sắc kết hợp với tuổi tác). Làng có truyền thống trọng tước như Phù Ninh, thì trong cỗ của việc làng, bàn nhất bao giờ cũng chỉ hai người: một có chúc sắc cao nhất về văn, và một nữa - về võ. Tại Phù Đồng, vẫn trong trường hợp việc làng, bàn này luôn thuộc về một người, đó là tiên chỉ. Ở các loại đám như đám ma, đám cưới, vị trí trang trọng nhất, tất nhiên vẫn phải dành cho khách khứa, nhất là những khách có tuổi tác cao, hoặc chúc tước. Phần mâm của gia đình và họ hàng, được xếp vai vế xen với tuổi tác. Ví dụ, một người có vai vế cao, nhưng tuổi còn nhỏ thì ít khi được xếp ngang với người vai vế thấp mà tuổi tác cao. Xếp mâm, còn căn cứ theo giới: đàn ông và đàn bà không ngồi lẫn lộn. Ai "ngồi mâm đàn bà" hay "ngồi với mâm trẻ con" là biểu hiện bị thiếu tôn trọng, thậm chí bị sỉ nhục. Người ở mâm trên, thường được thụ hưởng một số món ngon của con vật làm cỗ. Xưa kia, lợn là vật dùng phổ biến trong đình đám, và có một số phần của nó được người Việt vùng Kinh Bắc coi là giá trị hơn cả, như: bầu dục, tai, luối... Thành ngữ

Bầu dục đầu đến bàn ba nhằm ám chỉ thực tế này: nếu làm cỗ có giết lợn, bàn nhất và bàn nhì không thể thiếu được món mà các bàn khác khó lòng chạm tới. Như Phần Một của bài viết đã trình bày, các món như vậy đã được quy định thành chuẩn mực nghiêm ngặt. *Một miếng giữa làng hơn một sàng xó bếp!* Không phải đơn thuần chuyện ăn nữa, mà quan trọng hơn, cái "miếng" ấy là biểu trưng cho địa vị của mỗi người (10).

Giống như ăn uống trong gia đình, lúc vào bữa phải có lời mời (người dân Kinh Bắc quen gọi là "có nhời"). Đám của làng Phù Ninh xưa, đích thân ông chủ phải tới từng mâm, nói lý do và mời mọi người "ăn bữa cơm rau dưa". Chỉ qua thủ tục này, người trong mâm mới bắt đầu nâng chén. Vì thế, nếu đám to, làm nhờ rạp sang cả nhà khác thì riêng việc mời khi vào bữa, Ông chủ đã thấm mệt. Song cũng có nơi, những người thân của ông (như anh em ruột), có thể đại diện mời được. Trong cỗ làng, chỉ khi nào quan đám hoặc người có vị trí cao nhất của mâm trên "có lời", mọi người mới cầm đũa. Chẳng hạn, ở làng Phù Đồng, trước lúc vào bữa, tiên chỉ nói: "Đã đến giờ thụ phúc! Mời chư vị ngồi vào thụ phúc!".

Cách thức ăn trong đám thú cũng không khác mấy ở gia đình: miếng không ngon được gấp trước, miếng ngon gấp sau. Ai gấp đến món nào ngon, thường lên tiếng mời những người trong mâm món đó. Người ta ăn uống rất tử tế, và nói chuyện nhiều hơn so với

mâm cơm ngày thường. Đó là chỗ để mọi người sẻ chia, bực bạch. Và ngược lại, đây cũng là dịp cho một số lợi dụng bói móc lẫn nhau, nhất là khi hơi men đã bốc lên. Thành ngữ *Mượn chén* có lẽ được áp dụng trong trường hợp này. Vì thế, dường như ít đám không có chuyện, thậm chí dẫn đến ẩu đả. Nhìn chung, người Việt vùng Kinh Bắc cũng như nhiều nơi khác ở Bắc Bộ đều ghét sự "quá chén". *Ăn khi đói, nói khi say* là câu cửa miệng biểu thị thái độ của mọi người : vừa hàm ý phê phán, vừa thể hiện không cố chấp với ai trong hoàn cảnh này.

3. Cho nhau thức ăn và chia phần, biếu phần là những ứng xử rất quan trọng trong sinh hoạt thường ngày cũng như đám thứ của người dân Kinh Bắc xưa. Quan niệm *Một miếng khi đói bằng một gói khi no* không chỉ bao hàm nghĩa đùm bọc, đỡ đần nhau trong hoạn nạn mà còn phản ánh sự chia sẻ thức ăn. Tập tục này là một trong những dấu hiệu ghi nhận việc con người đã trở thành "người". Nhiều nhà nghiên cứu có lý khi cho rằng, tập quán chia sẻ thức ăn chính là cách thức tích trữ thức ăn : bởi hôm nay anh cho tôi thì ngày mai (có điều kiện), tôi lại cho anh (11). Điều ấy thường diễn ra ở những cư dân có đời sống kinh tế thấp, và còn lưu dấu ấn trong nhiều cộng đồng người (12). Sau này, khi xã hội phân hoá thì có thể biến tướng thành hành vi lắt léo, kiểu như *Ông có chân giò, bà thò chai rượu*.

Việc cho hoặc biếu nhau thức ăn diễn ra thường xuyên giữa xóm giềng và

người trong họ ở vùng Kinh Bắc. Cho và biếu khác nhau như thế nào ? Theo quan niệm, thức cho - mang ý nghĩa tức thời, gắn liền với những thứ ít giá trị (về vật chất lẫn tinh thần) ; hoặc của người trên cho kẻ dưới. Còn biếu - theo hướng ngược lại : là thứ được sắp đặt, trù tính, gửi tới người vai trên hoặc ngang hàng. Cho và xin thức ăn phổ biến diễn ra với trẻ em trong nhà mà điển hình là việc xin sữa. Lúc mẹ đi làm, nếu khát sữa, đứa bé có thể được bế rong đến những phụ nữ đang nuôi con nhỏ để *bú chực*. Xin cơm, xin thức ăn cho các trẻ lớn hơn lúc nhỡ bữa cũng là chuyện thường tình. Giúp nhau những thứ như tương, cà, mắm, muối, mẻ, rau, gia vị (gừng, ớt, tỏi, giềng...)... diễn ra phổ biến. Hàng xóm, láng giềng thân thiết cũng sẵn sàng chia sẻ với nhau bát canh ngon. Việc cho hoặc biếu thức ăn có giá trị giữa những người trong đại gia đình hoặc họ hàng cũng thường xuyên, nhất là giữa bố mẹ với con cái đã ra ở riêng, giữa ông bà với các cháu, giữa các anh chị em ruột đã "có danh có phận".

Trong đình đám thì việc *chia phần, lấy phần, biếu phần* càng trở nên quan trọng. Chúng ta đều biết, tổ chức giáp xưa kia chỉ dành cho nam giới, nhưng không phải vì thế mà những dịp giáp tổ chức ăn uống, nữ giới hoàn toàn không có phận. Lấy ví dụ ở làng Tế Xuyên : mỗi khi vào đám, con lợn dùng để tế ở ngoài đình xong, chỉ được giữ một phần làm cỗ cho giáp, số thịt sống còn lại chia đều cho các thành viên mang về.

Hoặc có những làng như làng Cối ở Thuận Thành - Bắc Ninh, bất luận là loại đám gì, người tới dự bữa chỉ ăn chút canh rau, còn toàn bộ số thịt là chia nhau. Những ai ngoài làng để đánh giá hiện tượng này như sự bần tiện, còn người trong cuộc lại nhìn nhận bằng con mắt nhân văn. Ví như ở làng Tế Xuyên cũng có tục lệ tương tự, họ lý sự : người được ăn cỗ, phải nhớ tới người ở nhà chứ ! Mà không thiếu các bữa cỗ chỉ là "cơm đóng gạo góp" hoặc "trả nợ miệng"... Tại những làng khác, nếu không sa vào tình trạng cực đoan này thì trong một số trường hợp, nhất là đám giỗ, người đi ăn cỗ hay được gia chủ gửi phần về cho trẻ con trong nhà, như nắm xôi và quả chuối.

Biểu phần thường diễn ra trong cỗ của "việc làng" hoặc cỗ khao, mà đối tượng thụ hưởng là những vị chức sắc. Tại làng Công Đình, vào ngày hội, bàn nhất dành cho ăn uống chỉ được tính 4 cụ ông cao tuổi nhất làng, nhưng phần biếu (có mỗi quả cau và một quả hồng !) thì phải tính cho "ngũ lão", tức thêm một cụ cao tuổi hơn cả của bàn nhì. Trong cỗ khao thì biếu nhiều hơn, như loại "cỗ kép" tại làng Tiêu Long mà chúng tôi đã trình bày ở Phần Một. Đem phần về cho các chức sắc là công việc của mõ. Và, giống như chỗ ngồi khi ăn uống, phần biếu cũng biểu thị danh giá của mỗi người. Nó còn được coi là lộc và gắn với triết lý *Lộc bất tận hưởng*. Người ta chia lộc cũng để lấy tiếng thơm cho mình. Ví như ở làng Công Đình xưa,

ông chủ tế trong ngày hội được biếu cái *lăm* (hay còn gọi là *khoanh bí* - tức phần thịt cổ của con lợn). Thông thường, ngoài cái lăm, ông phải mua thêm 2 - 3 cân thịt nữa "độn" vào để biếu và cho được khắp các thành phần như : bác, chú, cô, di (thuộc cả nội ngoại và bên vợ), con, cháu... Khi các gia đình *có việc*, nhất là đám giỗ, cũng thường biếu phần những vị chức sắc, những ông già bà cả trong họ do bận hay ốm đau không đến được.

Cuối cùng, tôi muốn nhắc lại thân phận của mõ làng trong chia phần. Như đã nói, ngay một số loại đám do gia đình tổ chức, mõ cũng được riêng mâm, và thường chỉ ăn qua loa, còn lại mang về. Tại làng Phù Đổng, dịp tết, mỗi nhà phải cho mõ một *đồng* (một chiếc) bánh chưng. Lúc đầu, theo lệ làng, mõ xin vào ngày mồng bốn - lúc đã hết tết. Nhưng sau, do có nhà không còn bánh cho mõ nữa nên mõ xin luôn từ ngày mồng hai (13).

* *
* *
* *

Như vậy, trong Phần Hai của bài viết này, khi nói về *cung cách ăn uống* của người Việt vùng Kinh Bắc, tôi đã nhấn mạnh vào khía cạnh *tổ chức ăn uống* trong ngày thường và khi đình đám, vào một số *cách thức* khi ăn, vào việc *chia phần, biếu phần*. Trong những vấn đề này, ngoài đề cập những thói quen được nâng lên thành chuẩn mực, tôi còn điểm xen các quan niệm, các triết lý của họ cô đúc trong tục ngữ, thành ngữ... Thực

ra, nội dung của ứng xử xã hội trong ăn uống không chỉ khuôn bó như Phần Một và Phần Hai đã trình bày, mà có thể còn được nói rộng hơn, như những phong tục ăn kiêng (ngoài lý do trị bệnh), ăn hèm, chữa trị bằng thuật ăn uống... Song do dung lượng của bài báo có hạn nên tôi sẽ trở lại các vấn đề ấy vào dịp khác.

Cung cách ăn uống của người Việt vùng Kinh Bắc trước hết phản ánh đời sống xã hội tiểu nông gia trưởng, với những ảnh hưởng nhất định của Nho

giáo. Yếu tố giới ở đây hiện lên đậm nét, vừa là tín hiệu của chức năng, nhưng lộ rõ hơn là thân phận người phụ nữ. Qua đó, còn thấy phân hoá xã hội đã diễn ra sâu sắc : bởi nếu nói về định vị ngôi thứ, về sự khác nhau giữa các kiếp người thì dấu hiệu đầu tiên là *miếng ăn* và *chỗ ăn* của họ trước cộng đồng... Nhưng, không phải vì thế mà các yếu tố ấy khuất lấp hết giá trị nhân bản về ứng xử xã hội trong ăn uống của người dân Kinh Bắc xưa.

Chú thích

(1). Xem : Vương Xuân Tình, *Ứng xử xã hội trong ăn uống của người Việt ở vùng Kinh Bắc (Phần Một : Những chuẩn mực về món ăn)*, Tc. Dân tộc học, số 4 - 1995.

(2). Một trong những biểu hiện này là dấu ấn của tập tục : người Việt vùng Kinh Bắc xưa cũng như nhiều nơi khác ở đồng bằng Bắc Bộ, khi gặp nhau, thay vì cho lời chào là một câu hỏi quen thuộc "Bác (hay ông, bà...) ăn cơm chưa (à) ?". Để quan tâm tới trẻ con, thậm chí thóc mách đời sống nhà khác, người ta cũng thường hỏi chúng : "Hôm nay; cháu (hay em, hay mày...) ăn cơm với gì ?".

(3). Thực ra, cơ cấu bữa ăn của một cư dân còn phụ thuộc vào món ăn. Chẳng hạn, điều này chúng tôi đã gặp ở đồng bào Tày, Nùng tại vùng Sơn Động - Hà Bắc, sống gần với người Việt vùng Kinh Bắc : vào thời kỳ trước năm 1954, đồng bào ăn cháo ngô (hay còn gọi : *cháo bẹ*) là chủ yếu. Vì vậy, yếu tố chính - phụ trong bữa rất khó phân biệt. Nồi cháo ngô to được nấu từ lúc sáng sớm, và họ ăn vào các bữa : sáng, trưa, chiều (2 - 3 giờ), tối (5 - 6 giờ) và trước khi đi ngủ (8 - 9 giờ). Thức ăn để ăn với cháo thường là nôi canh hoặc chút muối... Mặt khác, cơ cấu bữa ăn của một cư dân cũng biến đổi theo hoàn cảnh kinh tế. Ví dụ, vào năm 1992, khi điền dã ở xã Phú Túc, huyện Phú Xuyên - Hà Tây, đang vào vụ đói (năm ấy cả miền Bắc bị mất mùa), phần lớn các gia đình tại đây chỉ ăn ngày hai bữa chính (không có bữa phụ) vào các thời điểm 9 - 10 giờ sáng (còn gọi là bữa *lững buổi*) và 4 - 5 giờ chiều. Sở dĩ họ ăn thế là để *trón* một bữa !

(4). Ví dụ các khẩu ngữ và thành ngữ : *Ăn như lợn, Ăn hùng hục, Ăn thủng nồi trôi dế, Ăn tham như mõ...* Còn điển hình cho các truyện cười về chủ đề ăn tham phải kể tới chuyện : *Cho nó khỏi lạc đàn* ; đại ý : Một anh chàng có tính tham ăn đi ăn cỗ. Trong mâm có đĩa tôm ngon nên anh ta gấp lấy gấp để. Đến lúc chỉ còn con cuối cùng, sực tỉnh, anh mới mời mọi người ăn món này. Một người khác trong mâm cười tùm tùm : "Thôi bác gấp nốt cho nó khỏi lạc đàn !"...

- (5). Thành ngữ *Ngậm tấm*, nghĩa bóng còn ám chỉ sự lảng tránh vấn đề hoặc đui lý trong tranh luận.
- (6). Xem : Trần Từ. *Cơ cấu tổ chức làng Việt cổ truyền ở Bắc Bộ*. Nxb KHXH, H, 1984.
- (7). Chúng tôi cũng bắt gặp một nghĩa vụ tương tự ở người Thái trắng tại Phong Thổ - Lai Châu, nhưng trong hoàn cảnh khác : nơi đám ma nhà vợ.
- (8). Ví dụ, xưa ở làng Phù Ninh (Ninh Hiệp) có nồi đồng lớn (*nồi 40*) để lo việc ăn uống của làng. Chiếc nồi này không vung, chỉ dùng để luộc thịt (có thể luộc hết một con lợn vài chục cân, chặt làm 4) và nấu canh. Làng cũng có loại sanh to, miệng rộng quăng 40 phân dùng để rán, và chiếc chõ đồ xôi hết hàng yến gạo.
- (9). Trong hội chùa Nành (mùng 4, 5, 6 tháng 2 âm lịch) năm 1993, ngày đầu tiên có 180 mâm cỗ (chủ yếu dành cho khách thập phương). Mỗi ngày còn lại có khoảng gần 100 mâm.
- (10). Khi diền dã ở vùng người Việt đồng bằng Bắc Bộ, chúng tôi được nghe nhiều chuyện kể về tầm quan trọng của "một miếng giữa làng". Có thể nêu một ví dụ : Trong lần khao chúc chánh hội của cụ Đàm Văn Khôi ở làng Mai Châu, xã Đại Mạch (Đông Anh, Hà Nội), bát tiết canh của những "mâm trên" phải có mấy miếng bầu dục. Do sơ suất, người làm cỗ để thiếu bầu dục của một bát. Khắc phục thiếu sót, cụ Khôi quát người nhà làm thịt luôn một con lợn mà lẽ ra không cần thịt nữa !
- (11). Xem : William A. Haviland. *Anthropology (4th edition)*. New York, Chicago..., Copy right 1985, P. 421 - 423. Trong công trình của mình, tác giả đặt vấn đề chia sẻ thức ăn thuộc phạm vi *reciprocity* (*sự tương hỗ*), với ví dụ về tập quán của một bộ tộc ở Australia. Chẳng hạn, khi giết được một con *kangaroo*, người đi săn phải chia chiếc chân trái phía sau của con vật cho anh (hoặc em trai) ; cái đuôi - cho con trai của bác ruột (hay chú ruột) ; thịt lưng và mỡ - cho bố vợ ; xương sườn - cho mẹ vợ ; các chân trước - cho người em gái út của bố ; cái đầu - cho vợ ; còn bộ lông và tiết của con vật thuộc về anh ta. Với nguyên tắc chung này trong cộng đồng, thời gian tới, anh ta biết chắc mình sẽ được phần thịt nào từ những người họ hàng mang lại... Và như thế, về bản chất, nó hoàn toàn giống việc gửi tiền trả góp.
- Chia sẻ với quan điểm trên, có thể kể thêm Allan R. Holmberg trong tác phẩm *Reading in Anthropology (Volume II : Cultrural Anthropology)*, Copy right 1959, P. 40 (Edied by Morton H. Fried).
- (12). Nhiều tộc người ở Việt Nam như Tày, Nùng, Mường, Thái, Dao, H'mông... từng tồn tại tập quán : nếu ai săn được con thú to thì thường biếu phần cho cả bản. Hoặc trong lúc săn được thú, nếu có ai đi qua, thì người đó cũng được hưởng phần. Hoặc có thể kể thêm về tập quán hỗ trợ lương thực của nhiều dân tộc ở Tây Nguyên (Ê-đê, Ba-na, Gia-rai...) : không ai phải dứt bữa nếu có một nhà trong bản còn thóc...
- (13). Ở làng Phù Đổng, còn có chuyện hài liên quan đến việc lấy phần ăn uống của mõ. Vào khoảng đầu thế kỷ này, ông X.- mõ làng, có một cô con gái khá xinh. Trai làng, hiển nhiên không ai muốn lấy con mõ. Sau, cô có một bạn trai ở nơi khác (nghe đâu tận Hà Nội !) đem lòng yêu. Lần nào về thăm cô, anh ta cũng được ăn hoặc nhìn thấy những mâm cỗ ngon lành. Nhiều bạn như vậy, anh đâm thắc mắc : nhà của tuềnh toàng thế này, có sao lại ăn ngon thế, lắm cỗ thế ? Cuối cùng tìm hiểu ra, anh chuẩn thẳng !