

TOAN ÁNH

PHONG TỤC VIỆT NAM

Phong tục như ta đã hiểu là "thói quen chung của số đông người từ lâu đời đúc thành khuôn khổ nhất định" (Tự điển Hán Việt Nguyễn Văn Khôn).

Mỗi nước có phong tục tập quán của mình và cái đó đã góp phần làm nên bản sắc của mỗi dân tộc.

Trong nền văn hoá truyền thống Việt Nam do quy luật giao lưu văn hóa và hoàn cảnh lịch sử, phong tục tập quán ở ta có đôi nét giống một số nước trong khu vực nhất là Trung Quốc nhưng nói chung phong tục Việt Nam vẫn đậm đà bản sắc dân tộc Việt Nam, thể hiện rõ nét đời sống văn hoá xưa và nay của cộng đồng các dân tộc sống trên giải đất từ Bắc chí Nam.

Với thời gian và sự phát triển của xã hội, phong tục tập quán đã được sàng lọc; những tập tục lạc hậu mê tín dần dần bị đào thải; cái tốt đẹp, truyền thống được bảo tồn và phát huy phù hợp với nhận thức và sự tiến bộ của nhân loại.

Tuy nhiên, việc "gạn đục khơi trong" không thể có kết quả nếu chúng ta không tìm hiểu nhận biết những cái xưa đã lỗi thời để mạnh dạn gạt bỏ, chắt chiu gìn giữ cái gì còn có ý nghĩa tích cực.

Cuốn Phong Tục Việt nam của soạn giả Toan Ánh là một công trình biên khảo khá toàn diện và công phu về những phong tục tập quán, sinh hoạt của con người Việt nam trước đây trên hai bình diện chính là: Đời sống cá nhân và đời sống gia đình. Mục đích giúp người đọc nhất là các thế hệ sau biết được những nét lớn trong cuộc sống thường nhật của con người (từ nông thôn đến thành thị) và của cộng đồng (ở đây là gia đình), từ đó mà hiểu thêm về tình cảm, tính cách của người dân trong xã hội lúc bấy giờ....

Bằng nhãn sinh quan mới, người đọc ngày nay sẽ nhận thức và phân biệt được cái đúng và cái chưa đúng, cái tiến bộ và cái cổ hủ... nhằm góp phần ngăn chặn và loại trừ những tàn dư lạc hậu, trân trọng và phát huy cái hay cái đẹp, tạo thêm sức mạnh cho văn hoá dân tộc phát triển, trước mắt cũng như mai sau. Đó cũng chính là mục đích và mong muốn của chúng tôi khi xuất bản cuốn sách này để làm phong phú thêm nguồn tài liệu tham khảo cho mọi người.

Mặc dù với tất cả sự thận trọng và tinh thần trách nhiệm cao trong quá trình tu chỉnh bản thảo và in ấn song cũng khó tránh khỏi sai sót ở khía cạnh này hoặc khía cạnh khác. Chúng tôi rất mong được bạn đọc lượng thứ, chân tình góp ý trao đổi trên tinh thần xây dựng để việc phục vụ người đọc tốt hơn.

Nhân đây Nhà xuất bản cũng xin chân thành cảm ơn soạn giả Toan Ánh đã tạo điều kiện cùng chúng tôi hoàn chỉnh và trao tay bạn đọc một tác phẩm có ý nghĩa.

Mở đầu

PHONG TỤC LÀ GÌ?

Theo Đào Duy Anh thì phong tục là "thói quen trên xã hội". Đào Văn Tập trong Tự điển Việt Nam Phổ Thông, định nghĩa phong tục là "thói tục chung của nhiều người từ lâu đời".

Qua hai định nghĩa trên ta thấy rằng phong tục tức là những điều mà mọi người vẫn theo từ trước tới nay và đã trở nên thói quen trong xã hội.

Mỗi nước có phong tục riêng, và trong mỗi nước, mỗi địa phương, ngoài những phong tục chung của toàn quốc, cũng có những phong tục riêng, và ngay cả đến một địa phương, nhiều khi mỗi nhóm người lại có phong tục riêng.

Kỷ thủy, một thói quen, một tục lệ chỉ do một người hoặc một nhóm bắt đầu, rồi thói quen, tục lệ đó được mọi người nhìn nhận thấy là hay, bắt chước mà trở thành thói quen và tục lệ chung. Có thói quen ở thời đại này là hay, nhưng sang thời đại sau đã không còn ý nghĩa nữa; bởi vậy, phong tục thường luôn luôn thay đổi với sự diễn tiến của sinh hoạt con người.

Cũng có những phong tục đã thành hình vì những lý do phong thổ, khí hậu, chính trị, kinh tế hoặc xã hội.

Có những tục lệ bắt đầu ngay ở một địa phương, nhưng cũng có nhiều tục lệ di chuyển từ nơi khác tới.

Dù bắt đầu ở một địa phương hay di chuyển từ nơi khác tới, thì những thói quen cũng như những tục lệ không phải ngày một, ngày hai mà thành ngay. Muốn được mọi người theo chung, bất cứ thói quen và tục lệ nào, cũng phải trải qua một thời gian có khi lâu có khi chóng để con người tập nhiễm, thói quen và tục lệ đó mới đi vào phong tục được.

Xét các thói quen và tục lệ, có điều hay và cũng có điều dở, nhưng dù hay dù dở, những thói quen, tục lệ này cũng đã hợp với hoàn cảnh, với con người một nơi nào, nên mới được mọi người theo. Cũng có những tục lệ người ta biết là dở, "duy chỉ bởi tai mắt đã quen, lòng người đã tin dùng thì dầu có người biết là dở cũng không sao đổi ngay đi được".

Nước Việt nam ta từ ngày lập quốc tới nay, trải 4.000 năm có lẽ, chúng ta đã có biết bao tục hay, tục dở, và những tục này cùng với sự hưng vong của đất nước đã nhiều phen thay đổi. Những tục lệ từ đời Hồng Bàng, tới ngày nay đâu có còn nguyên vẹn. Cùng với sự thâm nhập tinh hoa văn hoá của ngoại quốc, dưới các thời lệ thuộc, tổ tiên chúng ta đã nhận sự truyền bá cả những tục lệ của các nước này, tuy nhiên *"ta có một cái nghị lực riêng và các tính chất riêng để độc lập"*, nên những điều thâm nhập của người ngoài đều đã được "Việt Nam hoá" để hợp với cuộc sống và hoàn cảnh của người Việt nam.

Những tục lệ riêng của ta, cũng như những tục lệ ta đã thâm nhập được qua những cuộc chung đụng với người nước ngoài luôn luôn biến đổi để dần dần những điều gì, trước đây thích hợp với tổ tiên ta, nhưng sau trở nên lỗi thời, bị đào thải từ từ, và chỉ còn lại những điều gì không phản lại sự tiến hoá của dân tộc. Đây chỉ là một lẽ tự nhiên. Bất cứ phong tục nước nào mà chẳng vậy, chẳng chịu sự "gạn đục khơi trong" để bỏ bớt đi những tệ đoan mà gìn giữ lấy phần tinh túy.

Phong tục luôn luôn biến đổi, nhưng chưa bao giờ như ngày nay ở Việt nam, phong tục biến đổi một cách thật là mau chóng. Bao nhiêu tục lệ cũ của ta bị mất đi, hay có dở có, trong khi bên ngoài tràn thêm vào nhiều tục mới xét ra thực chẳng hay ho gì. Những tục mới "nhập cảng" này cũng đang chịu sự "sàng sảy" để những phần tốt đẹp được "Việt Nam hoá", còn những phần xấu xa sẽ bị đào thải.

Hiện nay, vì cuộc sống ô ạt ở đô thị, vì tồn tại chiến tranh, có nhiều người không biết hết phong tục của nước mình, mặc dầu những phong tục này còn đang tồn tại. Lại có nhiều người ngoại quốc khi tới Việt Nam, muốn tìm hiểu về phong tục, về nếp sống Việt Nam, họ đã ngỡ ngàng khi gặp những người Việt Nam không am tường rành rẽ về phong tục đất nước mình.

Với hoài bão trình bày một tài liệu có thể giúp ích cho bất cứ ai muốn tìm hiểu về phong tục Việt Nam, chúng tôi soạn tập sách này. Và cũng nhân dịp này, văn hoá dân

tộc đang được quan tâm, khôi phục, như vậy, đối với ai muốn phát huy và biểu dương văn hóa nước nhà, tập sách này chắc hẳn cũng sẽ được dự một phần đóng góp.

Để tiện cho bạn đọc tìm hiểu, tra cứu, chúng tôi cố xếp những phong tục Việt Nam qua năm phần chính:

- Đời sống bản thân
- Đời sống gia đình.
- Đời sống tình cảm.
- Đời sống xã hội.
- Đời sống thiêng liêng.

Với năm phần chính trên, sách sẽ gồm nhiều chương mà tôi sẽ cố gắng biên chép từ nguồn gốc đến sự thay đổi của mỗi thói quen tục lệ cho đến trạng thái hiện tại.

Lẽ tất nhiên có thể còn nhiều điều sơ sót hoặc sai lầm, chúng tôi rất trân trọng ở bạn đọc để bổ khuyết, để sửa đổi, bổ sung

PHẦN THỨ NHẤT

Đời sống bản thân

Nghe như có sự mâu thuẫn khi nói tới Đời sống bản thân qua phong tục vì theo như định nghĩa của Đào Văn Tập ở trên thì phong tục là "thói tục chung của nhiều người từ lâu đời". Thật ra, mặc dầu là thói tục chung, phong tục vẫn chi phối từ bản thân con người đến xã hội và có những tục lệ con người phải noi theo cho đời sống bản thân của mình, vì những tục lệ này, tất cả những người khác ở xung quanh mình đều noi theo.

Tỷ như việc ăn uống, tuy là ăn riêng, uống riêng cho mình, nhưng cách ăn uống, món ăn đồ uống, giờ giấc ăn uống của mỗi người phải theo nếp sống chung của gia đình, của địa phương....

Như vậy, đời sống bản thân lẽ dĩ nhiên phải chịu sự chi phối của phong tục để con người có thể hòa hợp với gia đình, với xã hội và tham gia vào mọi sinh hoạt chung của mọi người.

Về đời sống bản thân xin kể đến ăn uống, may mặc, học hành, làm lụng và chơi bời.

Trong mọi điều này đều có những thói quen, những tục lệ do hoàn cảnh gây nên, cũng như do nếp sống hàng ngày mà thành vậy. Dù muốn dù không, con người cũng phải cố gắng theo những thói quen tục lệ đó, hiện đã thành nền nếp cho cả dân tộc Việt Nam.

Đã đành không ai cấm một người nào không theo những nền nếp này, nhưng sống giữa mọi người có chung một nếp sống, sống khác đi chỉ là lập dị, và sẽ tự thấy trở trối.

Ăn Uống

Xưa nay và bất cứ ở đâu, dinh dưỡng vẫn là cần thiết, có ăn có uống mới sống, người ta không ai nhịn ăn nhịn uống mà sống được mãi mãi.

Ta có câu dân dã thực vi tiên, người dân lầy ăn làm đầu, và Tây phương cũng nói ăn để mà sống.

Có ăn đứa trẻ mới lớn, cơ thể mới phát triển; có ăn người lớn mới giữ được những sức lực của mình và người già mới chống được sự suy yếu và bệnh tật của cơ thể.

Các cụ tuy nói rằng thực vô cầu bão, ăn không cần no, nhưng không ai có thể ăn đói mãi mà sống bình thường được. Người phương Tây khi nghiên cứu về dinh dưỡng thì tính sao cho món ăn, cho xuất ăn có đủ chất bổ để nuôi cơ thể con người, còn người Việt Nam, nhất là ở đồng quê, không có sự cầu kỳ tính toán ấy trong vấn đề ăn uống hàng ngày. Chỉ cần ăn no, ăn đủ no là cơ thể con người đủ duy trì và phát triển. Người ta cũng không kén món ăn, trừ người đài các và giàu có. Gặp rau ăn rau, gặp cá ăn cá, người bình dân nông thôn rất dễ dãi, chỉ mong có đủ ăn.

Có ăn thì phải có uống, nước cũng cần cho cơ thể như thức ăn. Người ta ăn riêng, uống riêng nhưng vẫn có thể vừa ăn vừa uống được, người ta uống trước bữa ăn, hoặc cùng với bữa ăn, nhưng lúc uống rượu người ta chỉ ăn những đồ nhắm đồ nhậu, còn cơm người ta ăn sau khi uống rượu.

Người ta uống khi khát cũng như khi đói. Con người lệ thuộc rất nhiều vào ăn uống. Chính vì vấn đề ăn uống mà các cụ ta xưa thường lập làng xã ở những nơi sản xuất được thức ăn và có nước uống tốt.

Thức ăn chính của người Việt Nam

"Từ xưa, người nước ta vẫn sinh hoạt bằng nghề cấy cấy và nghề chài lưới, cho nên hai chữ đồ ăn chủ yếu là gạo và cá"¹

Gạo

Gạo là hoa màu chính của đồng ruộng Việt Nam cũng như cá là sản phẩm chính của sông ngòi và biển cả đất nước.

Gạo có gạo nếp, gạo tẻ. Trong gạo nếu có chất dính nhiều (nhựa), gạo tẻ ít chất dính hơn. Gạo tẻ nấu thành cơm, dùng làm bánh tẻ, gạo nếp thổi xôi, làm oản cùng các thứ bánh nếp. Gạo có thể để nguyên cả hạt mà dùng hoặc xay thành bột.

Cách chế biến thóc thành gạo.

Thực ra, cây lúa ở ngoài đồng chỉ cho ta hạt thóc, và hạt thóc cần có bàn tay con người chế hóa để biến thành gạo.

Trước hết, thóc (lúa) gặt ở ngoài đồng về phải đập khỏi gié lúa, phơi khô và quạt sạch rồi đóng thành cót trong lẫm, trong vựa, để bán hoặc dùng dần.

Muốn biến thóc thành gạo, trước tiên ta phải đổ thóc vào cối xay để vỏ thóc gọi là trấu tách ra khỏi hạt; thóc đã xay rồi đem sàng, ta gọi là sàng gạo. Với động tác sàng gạo, trấu sẽ được loại riêng hẳn hạt gạo và gạo lúc đó vẫn còn lượt cám ở ngoài. Gạo sàng rồi được cho vào cối giã, gọi là giã gạo để cám cũng tách ra khỏi hạt gạo. Giã gạo có thể giã lâu hoặc chóng tùy theo ý muốn người giã muốn giã kỹ hay dỗi. Giã kỹ gạo sẽ trắng tinh, giã dỗi sẽ có lẫn những hạt đỏ trong gạo trắng. Trong lúc giã gạo, có những hạt gạo bị nghiền vỡ nhỏ, gọi là tấm.

Giã gạo xong thì phải đem dần để cám và tấm rời riêng ra, và chỉ còn lại gạo sẽ đem dùng.

Phương pháp làm gạo này, ngày nay ở miền Bắc và miền Trung vẫn còn duy trì và hạt gạo tuy qua những giai đoạn xay, sàng, giã, dần nhưng vẫn còn ít nhiều cám bám chung quanh và chất cám này chính là sinh tố bổ dưỡng cho con người. Hơn nữa cái nhân hạt gạo vẫn còn nguyên nên ăn rất bổ.

Ngày nay chúng ta đã có nhiều nhà máy xay xát gạo. Gạo xay này rất trắng, nhưng chỉ còn trơ lõi, hết cả cám, mất cả nhân, ăn thiếu hẳn chất bổ, nhiều người mắc bệnh phũ thũng, phải ăn thêm cám.

Nấu cơm

Cơm có thể nấu được bằng gạo tẻ hoặc gạo nếp. Nấu bằng gạo tẻ gọi là cơm tẻ, nấu bằng gạo nếp gọi là cơm nếp.

Cơm ăn hàng ngày của người Việt nam là cơm tẻ, cơm nếp chỉ ăn những trường hợp không thường xuyên.

Nấu cơm dùng nồi, nồi đồng hoặc nồi đất. Gần đây, với sự sản xuất nồi gang và nồi nhôm, những người ở thành thị hay dùng nhưng loại nồi mới này, chế tạo theo hình những cái xoong của người Tây phương.

Khi nấu cơm cho nhiều người ăn, trường hợp giỗ chạp hội hè, ở nhà quê có những chiếc nồi lớn, còn ở thành thị, tại các trại quân, các đường đường, các ký túc xá, các lao thất, người ta dùng vạc để nấu cơm.

Muốn nấu cơm, trước hết phải vo gạo, để sạch những mảy trấu còn dính trong gạo.

Vo gạo, người ta đổ gạo vào rá, đặt cả rá gạo vào chậu nước rồi dùng tay chà xát vào gạo để những mảy trấu mảy cám tách ra, nổi lên mặt nước. Người ta thay nước, chà xát lại cho đến khi thấy nước trong, rá gạo mới được coi là sạch.

Ở nhà quê, người ta thường vo gạo ở ngay cầu sông, cầu ao.

Vo gạo chỉ làm cho gạo sạch mảy trấu mảy cám nhưng có khi gạo có sạn, vì thóc làm ra gạo phơi ở sân đất, mặt đường, khi hốt thóc đã có đất sạn lẫn vào - cần phải đãi gạo.

Đãi gạo, các bà nội trợ vẫn dùng rá; gạo chỉ đãi sau khi gạo đã vo rồi. Các bà lắc mạnh rá gạo trong chậu nước để những hạt sạn nặng hơn gạo lắng xuống dưới lòng rá. Các bà bốc chỗ gạo ở trên sang một chiếc rá khác hoặc vào ngay nồi nấu cơm. Các bà bốc dần dần cho đến khi trong lòng rá chỉ còn một ít gạo lẫn sạn, thì hoặc bỏ đi, vớt cho gà vịt ăn, hoặc có bà cẩn thận hơn, nhặt lấy hết những hạt gạo còn lại, mới đổ sạn đi.

Gạo đã vo rồi, bây giờ mới tới chính thức việc nấu cơm.

Người ta đổ nước vào nồi, ước lượng số nước sao cho cơm khỏi khô, khỏi nát. Nồi nước được đặt lên bếp đun cho sôi. Lúc đó người ta đổ gạo vào, rồi đập vung lại; lát sau nồi cơm sôi trở lại, người ta lấy đôi đũa cả, gòn gọi là đôi đũa bếp để ghế cơm.

Đũa cả hoặc đũa bếp là một thứ đũa lớn làm bằng một thanh tre cật, bề rộng độ hai phân, còn bề dài, dài hơn đũa thường. Đũa cả chỉ dùng trong việc thổi cơm, ghế cơm và xới cơm.

Khi nấu cơm trong những nồi to, đôi đũa cả cần phải to hơn và dài hơn, những đôi đũa cả to và dài này dùng riêng trong việc nấu cơm.

Ghế cơm nghĩa là cho đôi đũa cả vào trong nồi cơm, sơ đi sơ lại, ngoáy nồi cơm cho đều khắp nồi. Tuy nhiên không nên ghế quá kỹ, vì như vậy cơm sẽ nát mất ngon.

Thường khi thổi cơm ghế rồi, trong nồi nước phải ngâm cả vào gạo. Nếu thấy còn nhiều nước quá, người ta chắt bớt ra. Nước này gọi là nước cơm.

Nước cơm rất bổ. Thường người ốm, người già, người yếu, trẻ con uống nước cơm để bồi bổ cho cơ thể.

Nấu cơm khéo, phải tránh không chắt nước cơm, vì chắt nước cơm đi là chắt đi cả cái ngọt bổ của gạo, cơm ăn sẽ nhạt nhẽo. Các bà nội trợ thường hay canh chừng, ít chắt nước cơm.

Cơm ghế xong, nếu thổi cơm bằng củi, bằng than, người ta tắt lửa đi, để một ít than hồng, rồi đặt nguyên nồi cơm trên bếp, vung đập kín, một lúc sau thì cơm chín.

Trong trường hợp bếp dùng vào việc khác người ta đặt nồi cơm xuống cạnh bếp, giữa hai ông đồ rau (ông bếp) hoặc giữa hai chân kiềng, rồi thỉnh thoảng lại vằn nồi cơm.

Vằn nồi cơm có nghĩa là xoay nồi cơm tại chỗ ở bên cạnh bếp để cho lửa trong bếp có thể tỏa sức nóng tới mỗi phía nồi cơm. Nếu nồi cơm cứ để riêng một phía vào bếp. Phía đó cơm sẽ cháy, còn các phía kia cơm sẽ sống, do đó phải vằn nồi cơm để cơm trong nồi được chín đều.

Ở nhà quê, nhiều nhà thổi cơm bằng rơm, bằng lá khô, như thế người ta không thể

để nguyên nồi cơm trên bếp hoặc vãn bên cạnh bếp được vì không có than, lại thêm lửa rơm, lửa lá sức nóng không đủ mạnh để toả ra làm đủ chín nồi cơm vãn bên cạnh bếp. Trong trường hợp này người ta phải đốt và ủ nồi cơm.

Đốt nồi cơm, người ta lấy tàn (tro) lửa rơm, lửa lá khô rời ra bên cạnh bếp, san phẳng rồi đặt nồi cơm lên; sau đó người ta phủ kín nồi cơm bằng rơm hoặc lá tùy theo thứ người ta dùng để thổi cơm, rồi người ta đốt chỗ rơm và lá đó. Đốt xong người ta dùng luôn tàn lửa (tro) để ủ nồi cơm.

Ủ nồi cơm như vậy cho đến khi làm cơm xong, nghĩa là sửa soạn xong mọi thức ăn thì cơm vừa chín.

Có nhiều người cẩn thận, đốt nồi cơm đến hai lần để lấy sức nóng làm chín cơm trong nồi.

Về lúc bắt đầu nấu cơm, tôi tưởng cần nói thêm, có người cho ngay nước với gạo vào nồi cơm, thay vì cho nước vào đun sôi trước. Nồi cơm nấu khéo khi mở vung ra hơi nóng bốc lên nghi ngút làm tỏa ra mùi thơm của gạo, trông hạt cơm trắng, dẻo, không khô không nát. Cơm ăn lúc vừa chín tới thật ngon, và người ăn hưởng được đủ hương vị thơm, bùi, dẻo của hạt cơm.

Không phải ai cũng có thể nấu được nồi cơm ngon dẻo, và không phải bao giờ nấu nồi cơm cũng được như ý muốn mình. Muốn nấu được nồi cơm ngon phải biết rõ thứ gạo mình dùng cần nhiều nước hay ít nước, cần già lửa hay non lửa. Những gạo cũ cần nhiều nước và nở cơm, những gạo mới, nhất là gạo chiêm mới miền Bắc phải cho vừa nước, nếu quá là nhão. Nấu cơm luôn luôn phải cho già lửa nghĩa là ngọn lửa to, cơm mới ngon. Đối với gạo mới, cần để trên bếp, vãn hoặc ủ nồi cơm lâu hơn gạo cũ.

Nấu không khéo, cơm sẽ trương, sẽ sống, sẽ khô hoặc sẽ nát. Ta có một câu tục ngữ để chê các bà nội trợ nấu cơm vụng về:

*"Trên sống dưới khô
Tứ bề nát bét"*

Cơm sống, là cơm chưa chín, lúc ăn hạt cơm còn lõi sống bên trong, hoặc có khi còn sống nguyên một phần hạt gạo. Cơm ăn nhận thấy một chút lõi cơm còn gòn gợn sống, ta gọi là cơm chín rưỡi, nghĩa là chưa chín cả mười phần.

Cơm khô, là cơm bị cháy đen ở một chỗ hoặc tất cả dưới đáy nồi hay bên cạnh nồi, cháy đến có mùi khét, có khi thành than.

Những người làm ăn buôn bán kiêng ăn cơm khô vì cho rằng ăn cơm khô sẽ gặp những sự bực mình rắc rối bất như ý. Xưa người đi đánh bài bạc tin rằng, ăn cơm khô sẽ bị thua.

Cơm cháy, là cơm cũng bị cháy nhưng cháy chỉ vừa đủ làm vàng hạt cơm, và khiến cho cơm có mùi thơm như đem nướng. Nhiều địa phương gọi cơm cháy là sém - cơm bị sém hơi lửa.

Cơm nát là cơm thổi nhiều nước quá, ăn nát. Cơm nát ăn thường nhạt nhẽo.

Cơm khô là cơm thổi không đủ nước để hạt cơm được dẻo. Cơm khô ăn bùi, nhưng hạt cơm thường rời rạc và nhiều khi vì không đủ nước cơm thường bị sống.

Mấy cách nấu cơm đặc biệt

Ở trên chỉ nói đến cách nấu cơm thông thường hàng ngày, nhất là nấu cơm tẻ, nhưng ngoài lối nấu cơm phổ thông trên, có những lối nấu cơm cầu kỳ khác không phải để ăn hàng ngày, mà chỉ thỉnh thoảng mới dùng.

Cơm quay - Cũng nấu như cơm thường, nhưng trước khi đổ nước, đổ gạo vào nồi, người ta đặt dưới đáy nồi một miếng thịt lợn ba chỉ lớn, rồi dùng một chiếc bát úp lên.

Cơm nấu như vậy, chất mỡ ở miếng ba chỉ tiết ra làm cho cơm béo và thơm, còn miếng thịt, khi nồi cơm bắt đầu ghế, gạo hút hết nước, miếng thịt như được "quay" trong một chiếc chảo. Những thịt này ăn ngon hơn thịt quay, vì nhờ chiếc bát úp bao nhiêu hơi đậm đà đáng lẽ bốc lên khi quay ở chảo, ở đây đã đọng lại nguyên trong miếng thịt.

Cơm quay, các bà nội trợ, sau khi ghế thường để giả than hồng để có cháy, cháy cơm quay ăn rất ngon. Xưa ở các nhà cô đầu thường thổi cơm quay để các quan viên dùng.

Cũng có khi thay vì miếng thịt lợn ba chỉ, người ta dùng một phần hoặc cả con gà, gọi là "cơm quay gà", nhưng thật ra nấu cơm quay bằng gà cũng phải có một miếng mỡ lợn, nếu không miếng thịt gà sẽ cháy.

Cơm nước dùng - Cơm nấu bằng nước luộc gà, vịt hoặc lợn thay cho nước lã.

Cơm ống nứa - Đây là nấu cơm trong ống nứa. Những người đi rừng không tiện mang theo nồi niêu, chỉ mang gạo đi theo, đến bữa chặt những ống nứa trong đó có sẵn nước, bỏ gạo vào rồi đem đốt cháy ống nứa ở bên ngoài.

Cơm ống nứa ăn rất đậm đà vì trong có chất muối của nứa ngấm vào.

Cơm ống nứa còn được gọi là cơm lam

Ngày nay có nồi cơm điện, việc nấu nướng giản tiện hơn.

Ăn Cơm

Cơm nấu chín, rồi đem ăn, nhưng ăn cơm cũng có nhiều cách.

Cơm trong nồi xới ra bát (chén) hoặc đĩa rồi ăn lẫn với thức ăn, đó là lối ăn thông thường, nhưng nhiều khi cơm lại không ăn như vậy. Có khi người ta ăn cơm nắm, cơm rang hoặc cơm hấp. Trẻ con, còn nhỏ không ăn như người lớn, chúng ăn cơm búng hoặc cơm nhót.

Cơm nắm - Cơm trong nồi đáng lẽ xới ra ăn ngay, nhưng có người bận công việc đi làm phải mang cơm theo, hoặc có người cơm nấu từ tối hôm trước để sáng hôm sau dậy ăn sớm, họ đem cơm nắm lại. Người ta dùng một chiếc khăn đắp nước rồi vắt cho kiệt nước đi, đổ cơm vào khăn mà nắm thành những nắm tròn hoặc những nắm dài.

Phải nắm cơm lúc nóng, cơm để nguội sẽ rời rạc không nắm được. Lúc nắm, người ta dùng sức mạnh của tay lấn nắm cơm trong vại để nắm cơm được mịn.

Cơm nắm lúc ăn cắt hoặc bẻ ra từng miếng.

Cơm rang hoặc chiên - Cơm nấu bữa trước ăn không hết để lại tới bữa sau, đem ra ăn thường khô cứng hoặc quá nguội, ăn mất ngon; nên người ta hoặc hấp lại hoặc đem rang cho nóng để ăn.

Rang cơm người ta bỏ vào chảo ít hành mỡ, đợi cho nóng, đổ cơm vào rồi đảo cơm lên. Khi cơm bắt đầu nóng, người ta tra mắm muối, cho vừa rồi đảo một lúc nữa là bắc ra ăn được. Cơm rang dễ ăn vì đậm đà hơn cơm nguội. Cũng có khi người ta đập vào chảo một vài quả trứng, thái vào chảo cơm một vài chiếc lạc xường, hoặc xá xíu hay thịt tươi thái nhỏ. Người ta còn thái nhỏ dưa cải bỏ vào cơm rang. Cơm rang như vậy lúc ăn không cần tới đồ ăn.

Chính ra người ta phải rang cơm vì cơm nguội khó ăn, nhưng ngày nay, trong những bữa tiệc tại các nhà hàng thường có cơm rang. Đây là cơm nóng đem rang. Trong cơm rang này, có đủ thịt, trứng, lạc xường... 1 "

Cơm hấp - Muốn cho cơm nguội ăn được ngon, nếu không ra người ta phải đem hấp. Cơm hấp sẽ dẻo trở lại.

Nhiều khi, nấu cơm mới, các bà nội trợ, sau khi ghế, tiếc rẻ chỗ cơm cũ còn lại bữa trước, bỏ lên trên cơm mới để hấp.

Ghế com nguội - Cũng có các bà nội trợ, khi nấu nồi com mới, lúc ghé com, đồ luôn chỗ com nguội bữa trước vào ghế lẫn với com mới, gọi là ghé com nguội. Com có ghé com nguội, ăn kém ngon hơn com nấu nguyên gạo mới.

Com búng - Các trẻ sơ sinh còn ẵm ngửa, sữa mẹ ăn không đủ, người mẹ phải cho con ăn thêm com, nhưng đứa bé ăn làm sao được! Người mẹ phải bỏ com vào mồm với chút muối nhai cho nát lẫn với nước miếng rồi bón dần cho đứa trẻ từng ít một. Như vậy gọi là cho trẻ ăn com búng. Ngày nay mặc dầu có sữa bò để các bà mẹ sử dụng nuôi con nhỏ, nhưng tại các vùng quê, người ta vẫn còn mớm com búng cho con.

Com nhót - "Com nhót" cũng là com cho trẻ nhỏ ăn, nhưng ở đây đứa trẻ đã hơi lớn. Người mẹ đưa miếng com vào mồm nhai lẫn với một chút đồ ăn nhai nhon nhót sơ qua rồi bỏ ra đút vào mồm đứa trẻ. Ở đây người mẹ chỉ làm công việc nhai com hộ con, vì đứa trẻ chưa có răng để tự nhai com lấy.

Com nếp

Gạo tẻ dùng để nấu com tẻ, thức ăn thường ngày của người Việt Nam.

Gạo nếp dùng để nấu com nếp, chỉ dùng trong những trường hợp không thường xuyên. Com nếp nấu toàn gạo, hoặc nấu lẫn với đậu xanh, đậu đen, lạc, củ từ, sắn, khoai lang...

Com nếp nấu nguyên gạo ăn thường ngán, và nhất là nấu lại nát thì càng ngán hơn. Ta đã có câu "Chán như com nếp nát". Chính để cho dễ ăn nên người ta mới nấu lẫn với một thứ ngũ cốc hoặc nông sản khác.

Xôi

Xôi cũng làm bằng gạo nếp, nhưng cách nấu không giống như com nếp. Xôi phải nấu cách thủy. Người ta gọi nấu xôi là đồ xôi. Muốn đồ xôi, người ta dùng chõ, một thứ nồi mà đáy có những lỗ thông hơi. Gạo nếp sau khi vo, đãi được đổ vào chõ. Chõ gạo này đặt lên một chiếc nồi, gọi là nồi đáy. Nồi đáy có đựng nước. Chõ miệng nồi đáy ôm lấy tròn chõ được gắn kín. Nồi đáy đặt trên bếp và đun lửa. Khi nước sôi nóng, hơi nước ở dưới nồi đáy bốc lên chõ xôi làm chín gạo nếp đựng trong chõ thành xôi.

Người ta đồ xôi trắng, nghĩa là xôi nấu toàn gạo nếp, hoặc xôi đậu, xôi lạc, xôi gấc... Xôi ăn dẻo và ngon hơn com nếp. Xôi trắng ăn cũng ngon hơn com nếp trắng.

Xôi thường dùng trong việc cúng bái, và thường được đóng thành oản.

Oản - Đây là xôi lèn vào những chiếc khuôn cho chặt rồi đổ ra. Người ta cắt những khoanh lá mít để dán vào dít oản. Mé trên oản để trông hoặc có khi người ta dán vào những miếng giấy trổ hoa, nhất là giấy trắng kim.

Các thứ bánh trái

Từ trên, nói đến gạo, mới chỉ đề cập đến com và xôi do gạo nguyên chất tạo nên. Nhưng ngoài com và xôi, như trên đã nói, gạo còn dùng để làm các thứ bánh trái, hoặc để nấu cháo.

Gạo tẻ dùng làm các thứ bánh như bánh tẻ, bánh bèo, bánh cuốn, bánh giò, bún...; gạo nếp dùng để làm các thứ bánh nếp như bánh chưng, bánh rộm, bánh giầy, bánh cốm...

Gạo dùng để làm bánh hoặc để nguyên hạt hoặc xay thành bột.

Trong các thứ bánh thông dụng trong lớp bình dân phải nói tới bánh đúc.

***Bánh đúc**

Nấu bằng gạo tẻ thường xay thành bột, nhưng cũng có khi để nguyên hạt. Muốn nấu bánh đúc, gọi là quấy bánh đúc, người ta hòa lẫn bột với nước và một ít vôi, đổ vào nồi đặt lên bếp đun, vừa đun vừa dùng đũa cả quấy cho tới khi bột chín, tức là đã có nồi bánh đúc. Người ta có thể cho thêm mỡ và nồi bánh đúc cùng với năm muối

cho vừa ăn, hoặc không cho thêm gì vào cũng được. Bánh đúc không có mỡ và mắm muối là bánh đúc chay.

Khi nôi bánh đúc chín, người ta có thể múc ra bát hoặc đĩa hoặc đổ ra sàng, ra rá có lót lá chuối để giữ bánh đúc lại. Khi nguội bánh đúc sẽ thành từng bánh theo hình đồ vật dùng để đựng.

Người dân quê nghèo ăn bánh đúc thay cơm. Bánh đúc ăn chóng no, nhưng chóng đói. Quầy bánh đúc đỡ tốn gạo hơn nấu cơm.

Ở miền Bắc, về mùa đông rét lạnh, bữa qua trưa, người ta thường ăn bánh đúc sốt, nóng hổi. Bánh đúc sốt quầy có mỡ và mắm muối, lúc ăn, thêm vào hành phi thơm ăn thật ngon. Gọi là bánh đúc sốt vừa làm cho no lòng, vừa làm cho ấm bụng, gia dĩ, đây là một thứ quà rẻ tiền, rất hợp với sự tần tiện và tình trạng nghèo túng của dân quê.

Về mùa nóng, bánh đúc ăn nguội, nghĩa sau khi bánh đúc đã thành bánh ở đĩa, bát hoặc sàng mẹt... Ăn bánh đúc chấm tương hoặc chấm mắm tôm, được người dân quê ưa thích. Đây là một thứ quà ăn no. Tục ngữ có câu:

*"Quà đói bánh giò
Quà no bánh đúc"*

Có những nhà hàng, để thay đổi chất vị của bánh đúc, thường quầy bánh đúc lạc hoặc bánh đúc dừa, nghĩa là người ta bỏ vào nôi bánh đúc một ít lạc hoặc một ít dừa thái nhỏ. Bánh đúc quầy như vậy, lúc ăn sậm sực rất ngon.

Gạo tẻ còn dùng để làm nhiều thứ bánh khác, nhưng thường những bánh này là những món quà, không ăn thay được cơm như bánh đúc vì không rẻ như bánh đúc.

***Cháo**

Cháo cũng nấu bằng gạo tẻ, đôi khi có pha chút ít gạo nếp để nước cháo được sánh. Cháo nấu bằng bột gạo hoặc bằng gạo nguyên hạt.

Thứ cháo thông dụng nhất là cháo hoa. nấu bằng gạo tẻ nguyên hạt, có pha thêm chút ít gạo nếp.

Muốn nấu cháo, phải bỏ ít gạo và đổ nước vào nôi. Nôi cháo đặt lên bếp đun đến bao giờ hạt gạo nhừ là được.

Cháo hoa, người ốm dùng thay cơm cho dễ tiêu, và những gia đình nghèo túng, bữa cơm bữa cháo cũng dùng cháo để thay một hoặc hai bữa cơm trong ngày, - nấu cháo đỡ tốn gạo hơn nấu cơm.

Người ốm ăn cháo hoa với đường hoặc với muối. Khi ăn cháo thay cơm, người dân quê có thể ăn với thức ăn như cà, đậu phụ, tép, hoặc chỉ ăn với muối.

Cháo cũng là một thứ quà rẻ tiền. ngoài cháo hoa, người ta hay nấu cháo đậu xanh, cháo đậu đen, cháo khoai... Người ta cũng nấu cháo cua, cháo hến, cháo ốc để ăn thay cơm.

Nhà giàu thì nấu cháo thịt, cháo gà. Nhà giàu ăn cháo không phải để thay cơm cho đỡ tốn gạo như nhà nghèo, mà trái lại, nấu một nôi cháo thịt, cháo gà lại tốn kém hơn một nôi cơm.

Muốn nấu cháo cho ngon để ăn chơi, bột gạo được dùng để thay gạo nguyên hạt.

***Bánh chưng**

Bánh chưng làm bằng gạo nếp. Cùng với bánh giầy, bánh chưng thường được dùng trong việc tế lễ.

Đây là "một thứ bánh vuông làm bằng gạo nếp nhân đậu gói thật chặt, luộc thật kỹ"1. Thực ra bánh chưng không có bắt buộc phải hình vuông, có thể hình dài, hình khum trên phẳng dưới như bánh tẻ, bánh giò. Nhân bánh chưng không phải chỉ riêng

bằng dầu, mà còn có thịt, lẫn với gia vị như hạt tiêu, cà cuống. Ngoài ra cũng có thứ bánh chưng nhân đường.

Bánh chưng phải gói thật chặt để khi luộc những hạt nếp dính liền với nhau cho bánh thật nèn. Bánh phải luộc kỹ, luộc dôi bánh sẽ bẩy, các hạt gạo không dính vào nhau, rời rạc như xôi.

Bánh chưng cũng là một thứ quà rẻ tiền, ăn chóng no lại no lâu, tuy nhiên vẫn đắt hơn bánh đúc, cháo.

***Sự tích bánh chưng bánh giầy**

Cùng với bánh giầy, bánh chưng có một sự tích mà ít ai không biết đến. Sự tích xin kể lại như sau:

Vua Hùng Vương thứ VIII đông con, muốn lập một người làm thái tử để mai sau truyền ngôi cho. Các con nhà vua đều hoạt bát thông minh như nhau, nhà vua không biết kén chọn ai.

Một hôm, cách Tết Nguyên Đán, hơn một tháng, ngài hội các con lại và bảo rằng:

- Từ nay đến Tết Nguyên Đán, trong các con, ai tìm được món ăn nào ngon nhất dâng lên cho cha mẹ sẽ được lập làm Thái tử.

Lệnh vua cha ban ra, các vị hoàng tử chia nhau đi các nơi để tìm kiếm sơn hào hải vị về dâng. Trong số các hoàng tử, có hoàng tử thứ tư không đi đâu cả, ở nhà hầu hạ vua cha. Hoàng tử thấy các anh em mình đều đã đi cả, nếu mình lại đi nốt, biết lấy ai hầu hạ cha mẹ già. Hoàng tử nghĩ chẳng thà không được làm thái tử, chứ không bỏ cha mẹ không người "thần hôn" "định tỉnh", lòng hoàng tử không đành. Không rời cha mẹ, nhưng hoàng tử cũng không dám trái lời vua cha, hoàng tử vẫn nghĩ tìm của ngon vật lạ để dâng hiến vua cha và hoàng hậu khi kỳ hạn tới.

Lòng hiếu của hoàng tử đã động tới thần linh.

Một hôm, lúc đó gần đến kỳ hạn của vua cha, trong giấc mơ, hoàng tử thấy một thần nhân tới mách:

- Của ngon vật lạ trong trời đất không gì bằng gạo của trời đất sinh ra. Con hãy lấy gạo nếp thổi xôi rồi đem giã cho nèn mà nặn thành một thứ bánh hình tròn gọi là bánh giầy, hình tròn tượng trưng cho Trời, và con cũng lấy gạo nếp gói thành một thứ bánh vuông, trong có nhân đậu và thịt, luộc chín thật kỹ, gọi là Bánh chưng, hình vuông tượng trưng cho Đất. Hai thứ bánh giầy, bánh chưng tượng trưng cho Trời, Đất, con dùng làm đồ lễ dâng vua cha để nhân dịp Nguyên Đán, vua cha làm lễ dâng Trời, Đất, chắc hẳn vua cha sẽ hài lòng....

Kỳ hạn tới, các hoàng tử khác thi nhau dâng lên vua cha đủ thứ sơn hào hải vị, món nào cũng ngon và cũng quý, riêng có hoàng tử thứ tư là dâng lên vua cha hai thứ bánh chưng và bánh giầy.

Nhà vua dùng thử, lạ miệng thấy ngon. Hoàng tử trình bày rõ cả tên hai thứ bánh tượng trưng cho Trời, Đất, nói lên lòng thành kính của con người đối với Đất, Trời.

Vua cha rất hài lòng, bảo hoàng hậu:

- Các sơn hào hải vị của các hoàng tử tuy ngon nhưng duy chỉ có một mình ta được hưởng, còn hai thứ bánh chưng, bánh giầy này, làm bằng gạo của Trời, Đất sinh ra, ta chỉ việc phổ biến cách làm là toàn dân ta đều được thưởng thức cái ngon có ý nghĩa của bánh.

Hoàng hậu cũng đồng ý với nhà vua, công nhận bánh chưng bánh giầy ngon hơn các sơn hào hải vị khác.

Thế là hoàng tử thứ tư được lập làm thái tử.

Tết năm đó, nhà vua dùng ngay bánh chưng bánh giầy làm đồ lễ cúng Trời Đất, và cũng truyền dạy cho nhân dân cách làm bánh để dùng trong việc cúng lễ.

Bánh chưng bánh giầy xuất hiện ở nước ta từ khi đó, và Tết đến hàng năm trong dân gian đều gói bánh chưng, bánh giầy cúng tổ tiên, thần thánh và Trời, Phật. Khi cúng Phật người ta cúng bánh chay, nghĩa là bánh nhân đường hoặc nhân chỉ có đậu mà không có thịt.

***Bánh giầy**

Bánh chưng và bánh giầy cùng một sự tích, đã nói tới bánh chưng thì không thể không nói tới bánh giầy.

Như đã nói trong sự tích, bánh giầy làm bằng xôi. Xôi đồ cho khéo, dùng chày giã cho các hạt xôi nát ra, thành một thứ bột quánh dính vào nhau rồi bắt ra thành từng chiếc bánh tròn mà dẹt, đặt trên lá mít hoặc lá chuối. Người ta xén lá mít hoặc lá chuối sát với chiếc bánh.

Trong lúc giã xôi làm bánh thường người ta bọc đầu chày bằng một mảnh cói, thỉnh thoảng có phết mỡ để xôi khỏi dính vào. Người ta không thể bỏ xôi vào cối mà giã như giã bột, giã cua. Xôi được rải trên một chiếc chiếu sạch, thường dùng riêng cho việc này. Những nhà hàng làm bánh giầy, có chiếc chày cao, khi giã bánh người ta đứng mà giã.

Bánh giầy làm bằng xôi không, gọi là bánh giầy chay. Người ta có thể bọc vào giữa bánh giầy một ít nhân đường hoặc đậu.

Bánh giầy chay ăn với giò chả rất ngon. Bánh giầy nhân đường hoặc nhân đậu ăn lại có vị ngon khác.

Ngoài Bắc xưa có làng Quán Gánh, phủ Thường Tín, tỉnh Hà Đông, cách Hà Nội 13 cây số về phía nam làm bánh giầy ngon có tiếng, và người làng này thường mang gánh giầy lên bán cho dân Hà Nội, được dân Hà Nội rất ưa chuộng.

Ngày xưa, Tết đến người ta nấu bánh chưng nhưng cũng có làm cả bánh giầy. Dần dần người ta bỏ bớt bánh giầy vì giã bánh giầy lịch kịch, người ta chỉ giữ lại bánh chưng cho ngày Tết thôi. Trong những dịp cưới xin, biếu xén, ma chay hoặc tế lễ, bánh chưng bánh giầy thường đi đôi thành cặp với nhau.

Bánh trái chế hóa bằng gạo, cả gạo tẻ lẫn gạo nếp. còn rất nhiều thứ như đã kể sơ qua ở trên, tuy nhiên dùng để thay cơm cho đỡ tốn chỉ có bánh đúc bằng gạo tẻ. Bánh chưng bánh giầy cũng là những thứ quà rẻ tiền, có thể thay cơm được tuy vẫn đắt hơn cơm. Còn các thứ bánh khách chỉ dùng ăn như ăn quà, không thay hẳn được cơm như cháo hoặc bánh đúc. Bởi vậy ở đây chỉ nhắc qua tới mà không nói rõ đủ chi tiết chế hoá như bánh đúc và bánh chưng, bánh giầy.

Tóm lại, gạo là thức ăn chính của người Việt Nam, được dùng để nấu cơm, đồ xôi và chế biến các thứ bánh trái.

Người dân quê Việt Nam rất quý hạt gạo, không dùng phí phạm. Ta thường bảo nhau gạo là ngọc thực Trời ban cho, ai phung phí sẽ phải tội.

Cá

Hai nghề chính của ta là nghề nông và ngư nghiệp. Gạo là món ăn chính của ta do nghề nông sản xuất ra, còn cá cũng là một món ăn chính như gạo nhưng do ngư nghiệp mà có.

Ta đánh cá ở hồ, ao, sông ngòi và ở biển.

Cá có thể ăn tươi, ăn khô hoặc ăn muối.

Cá tươi ăn rán, luộc, kho, hấp, nướng, nấu canh, làm chả.

Cá khô, là cá tươi đem phơi khô. Những cá lớn, trước khi phơi khô người ta đem bỏ ruột, còn những cá nhỏ, người ta đánh được sao cứ để vậy mà phơi.

Cá muối là cá đem ướp muối để làm mắm. Có nhiều thứ mắm: Mắm nêm, mắm thái, mắm mực, mắm chao...

Nước mắm

Người ta còn dùng cá làm nước mắm. Nước mắm là thứ gia vị thông dụng nhất ở nước ta. Chính nước mắm đem mùi vị cho các thức ăn.

Nghề làm nước mắm là nghề chính cùng với nghề đánh cá của dân chúng ở ven miền duyên hải: Cát Hải, Quảng Yên, Thanh Hóa, Nghệ An, Mũi Né, Phan Thiết, Phú Quốc.

Nước mắm là thứ nước do cá muối chảy ra. Nước đầu tiên gọi là nước nhát.

Từ quê tới tỉnh, gia đình Việt Nam nào hàng ngày cũng phải dùng tới nước mắm như phải dùng gạo vậy. Người ngoại quốc tới Việt Nam đều để ý tới thứ gia vị đặc biệt này của ta dùng trong việc nấu nướng cũng như để chấm các thức ăn.

Ông A.Pazzi một nhà văn Ý Đại Lợi đã nói về nước mắm:

"Có lẽ ý thức về cái tinh thần cộng đồng sinh hoạt ở nơi người Việt được thể hiện rõ trong chén nước mắm đặt giữa mâm cơm. Mắm là món ăn phổ biến, có nhiều sinh tố, còn là thức ăn căn bản của mọi gia đình Việt Nam. Người Việt Nam khi sống ngoài đất nước mình, bao giờ cũng tưởng nhớ tới nước mắm một cách thân thiết. Chén nước mắm không bao giờ thiếu trong các bữa ăn, hay nói cách khác là nó không thể thiếu được. Mọi người ngồi chung quanh trong mâm cơm đều chấm thức ăn trong chén nước mắm ấy... 1

Nhiều bà nội trợ vùng quê tự làm lấy nước mắm. Người đàn bà đảm phải biết muối cá vì đó là một trong những công việc chính về bếp núc: Tương, cà, dưa, mắm.

Muốn hiểu biết nhiều hơn, xin mời bạn đọc thử, học cách làm mắm và nước mắm trong phạm vi gia đình, theo tài liệu của Nguyễn Văn Kiềm trong quyển Tân Châu sau đây:

***Cách làm mắm chao**

Dụng cụ làm mắm chao:

- 1- Một cái khạp đường 20 lít.
- 2- 20-23 kí cá he (khi làm xong còn 20 lít)
- 3- 4 kí muối đậm nhỏ.
- 4- 2 kí đường sắt.
- 5- 1 lít rượu nếp để làm cơm rượu
- 6- 1 viên rượu men thật ngon thì làm cơm rượu mới ngon.

Hễ cơm rượu ngon thì mắm chao mới khoái khẩu.

Cách muối cá - Cá đánh vẩy xong, hai bên thân cá khắc chữ thập, kẻ xát muối vô từng con một. Đoạn lấy nửa lít muối quậy vào 2 lít nước, rưới lên xác cá cho cá mau thấm muối. Đặt nắp khạp để tránh ruồi lẩn. Sau một tuần lễ, dỡ nắp, gài vỉ chắc chắn cho xác cá trở nên cứng cáp.

Chao đường trộn cơm rượu - Cách hai tuần sau, gỡ cá để vào rổ, kê lên miệng vòm cho cá nhỏ hết nước mắm. Kế lấy 2 kí đường sắt thẳng thật tới, rồi trộn cơm vô chảo đường cho thật đều, kế chao vào mắm. Xong gài vỉ kỹ lưỡng. Đoạn trộn xi măng trét kê nắp khạp cho kín hơi. Sau một tháng mắm chao dùng được. Đồng thời nước mắm chao cũng được các bà nội trợ nấu lại và lược kỹ để kho cá. Nên biết, khi mắm chao đem chưng, lúc ăn thịt nó rều rệu, ăn thật béo bùi. Mắm chao vì để lâu không được (chua), nên họ chỉ làm một số ít đủ dùng sốt dẻo trong vài ba tháng thôi.

***Cách làm mắm cá linh**

Dụng cụ làm mắm:

- 1- Một cái lu 100 lít

2- Vỉ tre, tre gài vỉ 6 miếng, mỗi miếng gài hơn lòng lu một tí, ngang bằng hai ngón tay

3- Ba gĩa cá linh, cắt đầu cắt đuôi xong còn gĩa hai gĩa.

4- Muối, mỗi gĩa cá: 7 lít x2 = 14 lít (đậm nhỏ)

5- Đường sắt, mỗi gĩa cá: 1 kí rưỡi x2 = 3 kí

6- Nếp một lít

7- Gạo lúc 3/4 lít để rang thính

8- Hai trái đu đủ vừa gĩa xắt miếng.

Cách làm cá - Cá cắt đầu, chặt đuôi xong, để vào cối giã gạo, dùng chày tĩa sọt cho hết vảy.

Tuôn vào giỏ, mang xuống sông rạch xả cho hết vảy

Cách muối cá - Chia cá ra làm hai phần, mỗi phần đổ vào vìm trộn thật đều với 7 lít muối, xong đổ vô lu, đậy nắp lại để tránh ruồi lẫn. Sau ba hôm, cá thấm muối tiết ra nước mắm.

Cách gài vỉ - Bấy giờ họ lấy cái vỉ bện sẵn phủ lên xác cá và ém nhận cho dễ chặt. Kế lấy 6 miếng tre gài vỉ cho thật chắc để một ít lâu nước mắm trào lên mặt vỉ. Họ lấy vá vớt cho sạch giòi, nếu có. Sau một tháng, họ nhận thấy mắm thật hôi (kinh nghiệm cho biết mắm càng hôi thì sau này mắm mới thật ngon) thì sang qua thính mắm.

Thính mắm - Họ gỡ vỉ, vớt ra rổ, gác lên miệng vìm cho cá rỏ hết nước mắm. Kế lấy 3/4 lít gạo lúc rang cho thật vàng, rồi lần lần đổ vào cối đá xay thật nhỏ gọi là thính. Đoạn họ đổ cá ráo nước mắm vào vìm và lau lu cho thật ráo. Kế đổ cả thính vào và ém nhận thật kỹ. Rồi phủ vỉ và gài chặt lại như lần đầu (nên nhớ thính nhiều làm mắm mới chua).

Họ nấu nước mắm mức ra khi nãy và thêm vào một cục phèn chua nhỏ cho nước mắm trong. Khi sôi, họ lấy vá hớt sạch bọt và dầu cá. Xong họ còn dùng vài lược thật kỹ và để ngoài vìm trong vài hôm mới đổ vào lu (kinh nghiệm cho biết, khi đổ nước mắm liền vào lu, mắm dậy làm nứt lu).

Chao mắm - Sau một tháng thính mắm là đến giai đoạn vô đường, thường gọi là "chao mắm". Bấy giờ, họ đổ xác cá ra tổ, thì thấy những con mắm ngon lành nhờ thấm muối nên cứng cát, ứng lên một màu hơi đỏ và thơm thơm. Đoạn họ lần lượt đổ mắm vào cối giã gạo quét cho thật nhuyễn. Đồng thời, người nhà lấy 3kg đường sắt thảng thật tới với xôi luôn một lít nếp. Hai thứ gia vị này trộn thật đều để nguội, rồi chao vào mắm cũng thật đều, cùng lúc họ thả thêm một mớ đu đủ xắt miếng sẵn (nên nhớ: Đu đủ nhiều làm mắm sẽ chua).

Xong đổ mắm chao vào lu và nhận ém dễ dặt. Đến đây họ lấy lá luôn, mo cau, , hay lá chuối lót lên, đoạn phủ vỉ lên và gài lại như kỳ thính mắm. Rồi đổ nước mắm mức ra khi nãy, để khò mặt vỉ. Sở dĩ, họ phải chèn ém mắm cho thật kỹ, để nước mắm này không long vào con mắm, làm mắm mặn, lâu ngày mắm trở, (tức hôi).

Dùng mắm - Sau ba tháng thì mắm dùng được (có nhiều gia đình vì thiếu thức ăn, nên trong hai tháng họ đã mở mắm ra ăn lần lần). Người thôn quê ăn mắm theo hai cách: Mắm kho và mắm sống.

Kho - Mấy bà đồng quê thường kho mắm cá linh với cá đồng (lóc, rô, sặc), cá sông (lăng, leo, he, hét), lươn, thịt ba rọi và gia vị thêm sả cho ngon (khi không có cá, họ kho mắm với cà), nhưng nước mắm kho luôn luôn hơi long lỏng, để chấm rau luộc (rau muống, rau dền...) và rau ghém, bông súng, rau dứa, bông điên điển, đã vậy họ còn gĩa dừa khô nạo, nên lúc ăn rất bắt.

Ăn sống - Nhiều khi đi đồng gặp lúc cực ăn, nông dân dỡ mắm sống mang theo để

ăn với cơm, có thêm ớt, gừng non - lúc đói ăn thật ngon miệng.

Ở nhà quê còn có cái lệ ăn cơm mai rất sớm (8,9 giờ sáng), cho nên các bà nội trợ thường bày ra buổi điểm tâm trưa bằng lỏi: Khi nắm bắp, lúc rang bắp nếp (bắp trắng), nước bắp, hoặc nấu các thứ khoai, nhất là khoai lang để ăn thoả thích với mắm sống.

Sau khi mắm cá linh dùng được thì cùng lúc nước mắm khoả mặt vì cũng đặc dụng trong khi kho cá và làm nước chấm.

***Làm nước mắm**

- 1- Cái lu 100 lít
- 2 - Vỉ tre, tre gài như phân làm mắm.
- 3- 2 gia cá linh để thật sinh trong 24 giờ.
- 4- Muối, mỗi gia : 12 lít x 2 = 24 lít
- 5- Đường sắt, mỗi gia: 1 kí 50 x 2 = 3 kí

Cách trộn muối - Cách trộn muối này phân chia làm ba đợt, mỗi đợt cách nhau ba ngày. Khi mua cá (2 gia) đem về thì cá đó đổ vô lu, sau 24 giờ cá sình. Bây giờ họ lấy 7 lít muối: 5 lít trộn thật đều vào xác cá, 2 lít còn lại để khóa mặt cá cho ruồi lần không bắt hơi bu vào lu. Hai đợt sau cũng làm y như vậy. Sở dĩ họ không trộn muối một lượt, mà phải trộn hai ba lần, là để cho cá thật ăn muối. Sau một tuần họ sang qua cách vô đường, gài vỉ, hớt dầu.

Vô đường, gài vỉ, hớt dầu - bây giờ họ lấy 3 kí đường sắt thẳng thật tới, để nguội rồi trộn đều xác cá (nhờ đường làm cho nước mắm dịu). Xong họ lấy vỉ tre phủ lên và gài tre lên vỉ thật chắc. Cách ít ngày sau, dầu cá lần lược phứt lên trong lu, họ lấy vá hớt hết dầu đó (phải bèn chí hớt cho hết thì sau này nước mắm không hôi dầu). Đoạn họ kê lu nằm ngoài trời, khi nắng, dỡ nắp lu, lúc mưa đập lại. Thế này gọi là ủ mắm. Sau 2 tháng, xác thật thấm muối và đường - như phần dùng cụ đã nói: 2 gia cá phải đúng 25 lít muối, thì trong 3 đợt vô muối hết 21 lít, còn lại 3 lít để long vào nước, hầu thẳng nước mắm sau đây:

***Dụng cụ thẳng nước mắm**

- 1- Một cái thùng thiếc (thùng dầu lửa dùng rồi)
- 2- 3 cái rổ
- 3- Ba cái vìm lớn hay thau lớn
- 4- Ba cái bông bằng vải mười một.

Cách lấy nước mắm nhất hay nước cốt - Họ gỡ cây gài vỉ ra khỏi lu, bây giờ xác cá đã rã pha với nước muối thành một thứ nước sền sệt. Đoạn họ lấy 3 lít muối còn dư lại trước kia long vào 20 lít nước rồi đổ vào lu, trộn lên thật đều. Lần lượt họ múc nước mắm lần xác cá vào trong thùng thiếc nầy cho thật sôi và lấy quậy cho thịt cá nát biến. Xong họ mở miệng bông đổ nước mắm đó vào và buộc miệng lại, để gọn vào cái rổ, kê ngang cái thang cho nước mắm nhĩ xuống vìm. Kế tiếp nấu cho hết nước mắm và xác cá trong lu (khi nước mắm nhĩ hết xuống vìm, xác cá còn lại trong bông, họ đổ vào lu để nấu lại lần thứ nhì. Thứ nước mắm này gọi là nước mắm nhất hay nước cốt. Khi nấu xong, họ nếm thử như còn mặn thì thêm đường, lạt thêm muối cho vừa ăn. Đã vậy họ còn thẳng lại một lần nữa, nước cốt trở nên vàng sậm và tiết ra một mùi hơi thơm thơm. Kỹ hơn nữa, họ lược lại lần cuối cùng để đóng vô ve. Hai gia cá có thể cho ta 40 lít nước cốt; 30 lít để làm nước chấm, 10 lít sau để pha vào nước nhĩ, hầu kho cá cho ngon.

Cách lấy nước mắm nhì - Lần sau này, họ lấy ra 2 lít muối long vào hai chục lít nước, rồi đổ vào trộn với xác cá còn lại bỏ vô lu khi nầy. Kế thẳng thêm một kí đường sắt trộn vào, rồi lấy cây quậy lên thật đều. Đoạn họ thẳng lại như lần đầu. Kỳ này ta

lấy được 20 lít nước mắm nhĩ. Xong họ lấy 10 lít nước mắm cốt pha vào nước mắm nhĩ để kho cá thường trực trong gia đình (1) .

Trên đây là mấy cách làm nước mắm và nấu nước mắm để dùng trong gia đình ở miền quê. Còn nhiều cách khác nữa, thay đổi tùy theo địa phương. Làm nước mắm không cứ phải dùng cá linh mà có thể dùng loại cá khác cũng được, nhất là cá nục ở biển thì nước mắm rất ngon.

Mắm và nước mắm bán trên thị trường mà dân chúng Việt Nam đều dùng, được các nhà kỹ nghệ nước mắm và mắm chế hoá sản xuất theo một quy mô rộng lớn, nhưng vẫn trong nguyên tắc dùng muối và cá.

Các sản phẩm đồng loại với cá

Danh từ cá ta dùng thường kèm theo tiếng mú. "Cá mú" dùng để chỉ tất cả các động vật ở dưới nước (2), sống trong hồ, ao, sông, ngòi và biển cả, gồm: tôm, cua, tép, lươn, trạch, cấn cấn, đồng đong, ốc, hến, trai, don, v.v....

Cũng như cá, tất cả các thủy sản này đều được dân Việt Nam hàng ngày dùng làm đồ ăn, nhất là dân quê.

Các thủy sản người ta cũng ăn tươi, ăn khô hoặc muối.

Ăn tươi, người ta ăn cũng như cá, luộc, rim, kho, nướng, làm chả, nấu canh... Riêng về cua, nấu riêu ăn thật ngon.

Ăn kho cũng vậy, cũng giống như cá có tôm khô, mực khô, tép khô. Cua và rạm chỉ ăn tươi hoặc muối, không ăn khô.

Về các thủy sản, các ăm muối cũng quan trọng hơn hai cách trên như ăn cá vậy. Tôm tép được dùng làm mắm, và đa số dân chúng Việt Nam đều thích ăm mắm tôm, mắm tép. Mắm tôm trong nhiều trường hợp đã dùng được thay nước mắm làm đồ chấm trong những bữa cơm. Có nhiều món cần phải chấm mắm tôm mới ngon như măng tươi luộc, lòng lợn, cá ăm, v.v.... Có nhiều món ăn, khi nấu phải có mắm một ôm mới dậy vị như giả cây, canh cua.

Mắm tôm cũng được sản xuất nhiều như nước mắm và bất cứ tới chợ nào đều có hàng bán mắm tôm. Mắm tôm cũng được coi là một gia vị quan trọng của dân Việt Nam đứng sau nước mắm.

Mắm tép, tuy không quan trọng bằng mắm tôm, nhưng các gia đình dân quê cũng thường dùng thứ mắm này. Các bà nội trợ đồng ruộng phần nhiều làm mắm tép.

Mắm tép và mắm tôm được chế hóa bằng tôm tép với muối có pha thêm ít đường cũng như làm mắm cá.

Thứ mắm tôm dùng để chấm, lúc chế biến được quấy cho tan nhỏ, trộn lẫn với nước, có pha thêm bột xoi nên ta thấy sền sệt. Ngoài thứ mắm dùng để làm gia vị này, người ta còn dùng những con tôm lớn để làm mắm, ăn nguyên cả con. Làm mắm tôm này cũng như làm mắm cá nguyên miếng hoặc nguyên con, phải dùng đến muối, đường, thính, và người ta thường để lẫn vào vài lát riềng để nổi mùi thơm.

Mắm tôm nguyên con được coi là một món ăn đặc biệt, nên tại nhiều gia đình có tổ chức những bữa ăn mắm, và có mời bạn hữu thích ăn mắm tới cùng dự.

Cua cũng được dùng làm nước mắm, nhất là cua đồng. Tại miền Bắc, dân quê thường làm nước mắm cua để dùng thay nước mắm cá, vì giá nước mắm cá đắt hơn.

Cua và rạm thường được đem muối. Cua và rạm muối này, trước khi ăn người ta đem rán với mỡ có phi hành, ăn vừa giòn vừa thơm. Tại các chợ, cua muối, rạm muối đều có bán ở hàng cá mắm.

*

* *

Về ốc, hến, trai, don, người ta cũng ăn tươi, thường g là luộc và nấu canh. Dân quen hay ăn cháo ốc, cháo trai, cháo hến. Sò thường ăn nướng và luộc.

Người ta cũng làm mắm trai và mắm hến.

*

* *

Cũng như gạo, cá và các thủy sản đồng loại, hàng ngày đều được dân Việt Nam ta dùng tới. Có người, ở những vùng quê nghèo, quan năm chỉ ăn vài bữa thịt, nhưng không ngày nào không ăn cá, ăn tươi, ăn khô hoặc ăn qua nước mắm, mắm tôm và của muối. Bữa cơm không có chất cá, không có nước mắm, sẽ không thành bữa cơm Việt Nam

Những thức ăn phụ

Gạo và cá là hai thức ăn chính của dân ta, nhưng ngoài hai thức ăn chính đó, ta còn ăn nhiều thức ăn khác, thực vật có, động vật có mà khoáng vật cũng có.

Thực vật

Về thực vật, ta phải kể đến các loại hoa màu phụ của nhà nông: Ngô, khoai, đậu, sắn (khoai mì), kê,, và các loại rau cỏ và trái cây.

*** Hoa màu phụ**

Những loại hoa màu phụ, hoặc được ăn nguyên chất, hoặc nấu nướng lẫn với các thức ăn khác.

Ăn nguyên chất, các hoa màu phụ này thường ăn luộc: Ngô, khoai lang, khoai sọ, sắn, lạc (đậu phụng)...., ăn nướng hoặc rang: Ngô, lạc, khoai lang hoặc xay thành bột làm bánh: bột ngô, bột khoai lang, bột sắn....

Ăn nguyên chất, người ta ăn thay cơm. Những năm mất mùa đói kém, ăn ngô, khoai, sắn, thay cơm là chuyện rất thường. Giá các hoa màu phụ thường rẻ hơn giá gạo.

Trước đây, những gia đình nghèo thường người ta ăn cơm độn, nghĩa là nấu cơm với một thứ hoa màu phụ: Cơm ngô, cơm khoai lang, cơm khoai sọ, cơm sắn... Có nhiều vùng kém phì nhiêu, nhất là ở miền Bắc và phía Bắc miền Trung, dân quê toàn vùng, trừ một vài gia đình giàu có, một năm có đến sáu bảy tháng phải ăn độn, chỉ được ăn cơm nguyên vào vụ gặt, đấy là không kể có những gia đình có những thời gian trong năm chỉ ăn toàn ngô, khoai hoặc sắn.

Người ta cũng nấu cơm đậu, đậu xanh, đậu đen, đậu trắng, nhưng thường thì giá đậu đắt hơn gạo, nên cơm đậu chỉ nấu để ăn chơi.

Vùng (mè), kê, lạc, đậu, v.v.... thường được nấu lẫn với gạo nếp thành xôi, và các thứ xôi như vậy ăn ngon hơn xôi trắng. Đôi khi nấu xôi với các nông phẩm phụ này người ta cho thêm đường, nhất là khi nấu xôi vùng, xôi dừa và xôi gấc. Đường làm nổi vị ngon của xôi, khiến xôi ngoài cái thơm của gạo nếp, cái bùi của các chất độn, lại thêm cái ngọt của đường.

Người ta dùng bột các thứ nông phẩm này để làm bánh, nguyên chất hoặc pha lẫn với một thứ khác: Bột ngô quấy bánh đúc ngô, bột khoai làm bánh khoai, bột sắn làm bánh sắn. Có khi thay vì dùng bột làm bánh, người ta lại dùng ngô chỉ giã sơ, khoai và sắn xắt ra từng miếng, nhưng vậy lúc làm bánh có pha thêm bột gạo.

Cũng có thứ bánh khi làm cần phải pha thêm đường như bánh sắn, bánh đậu xanh, bánh hoàng thanh v.v....

*** Rau**

Cũng là thực vật, các thứ rau chỉ dùng làm thức ăn, ăn lẫn với cơm, chứ không thể ăn thay cơm như các hoa màu phụ nói trên.

Rau trồng ở vườn, ở ao hoặc ở ruộng.

Trồng ở vườn có rau cải, cải bắp, su hào, cải hoa, su su, hành, hẹ, cà chua, mùng toi... Cũng phải kể cây cà rốt, một thứ rau mới đưa từ Tây Phương lại từ gần một trăm năm nay.

Trồng ở ao có rau muống, rau cần, rau rút. Rau muống là một thứ rau thông dụng suốt Bắc-Trung-Nam. Trước đây, người Nam không ăn rau muống, nhưng gần đây cũng ăn nhiều như đồng bào hai xứ Bắc và Trung.

Ở ruộng có rau lang, cà, mùng ... Rau lang chính là lá của cây khoai lang, còn mùng tức là dọc của một thứ cây giống như cây khoai sọ.

Rau ăn sống như rau diếp, cải xoong, cải quăn, cà chua, sà lách, húng láng, v.v... ăn xào, ăn luộc, hoặc nấu canh, như rau muống, rau cần, hành, su su, cải bắp, cà chua... Rau cũng được ăn muối, ta gọi là làm dưa: Dưa cải, dưa khoai, dưa giá. Cà cũng ăn muối ngoài cách xào nấu.

Ngoài các thứ rau trên, còn có những thứ rau hái ở các cây lớn hoặc cây leo, đây chính là lá những cây này như rau ngót, rau sắn, rau hoa thiên lý. Cây hoa lý là một cây cảnh, nhưng người ta thường hái những nụ hoa và lá non để nấu canh. Người ta cũng hái những lá non của các cây bí, mướp cùng với nụ hoa những cây này dùng làm rau nấu canh hay xào.

Măng tre, nứa, giang... cũng coi như một thứ rau.

Có thứ rau như húng láng, tiá tô, lá sả, lá ngổ, không dùng ăn riêng, nhưng để ăn như gia vị với các thức ăn khác. Ăn lòng lợn phải có húng láng, nấu canh cá giấm phải có lá ngổ hoặc tiá tô mới ngon.

*** Trái cây**

Về thực vật, trái cây chiếm một phần quan trọng trong thức ăn của ta.

Có những trái cây dùng như rau, xào nấu làm thức ăn để ăn cơm như bầu, bí mướp, dưa gang, dưa chuột, có những trái cây chỉ dùng làm gia vị như hạt tiêu, ớt, các trái đó có chất chua như quả muỗm (xoài), quả khế, chanh...

Phần lớn trái cây được để chính và dùng làm đồ ăn tráng miệng hoặc ăn chơi.

Trái cây ở nước ta rất nhiều, và có những trái cây quý như xoài, măng cụt, nhãn, hồng đào, quýt hồng bì, cam. quýt, chuối, mít, vải, đu đủ, chôm chôm, bưởi...

Tùy từng địa phương và tùy mùa, các thứ trái cây xuất hiện và mùa nào thức ấy, ta có thể tìm mua trái cây ở ngoài chợ hoặc ở miệt vườn.

Dân ta có tục thờ cúng, thường mua trái cây về cúng trước ăn sau.

Trái cây chín thường được ăn nguyên như khi hái ở trên cây xuống, không bị chế hoá gì, nhưng muốn để dành, người ta thường làm các thứ mứt: Mứt bí, mứt hồng, mứt dưa. Trong vài chục năm gần đây, người ta nhập cảng lõi đóng hộp trái cây của người Âu Mỹ, và hiện nay trên thị trường có bán các hộp trái cây. Ngày nay ta cũng đã chế biến được đồ hộp bằng trái cây.

Có những trái cây, chính ra chất chua hoặc chất chát, nhưng người ta đem muối hoặc tẩm đường để làm đồ ăn trong các bữa cơm như trám, trám muối, trám ngâm nước mắm, hoặc để ăn như một thứ quả: Mơ, mận...

Người dân Việt Nam thường dùng rất nhiều thực vật nhất là rau. Đối với người nhà quê, thịt cá không cần thiết lắm, bữa ăn chỉ có đĩa rau, chén nước mắm là đủ. "Nhà nghèo thì quanh năm chỉ ăn tương, cà, dưa, khoai, dưa cải, rau muống luộc, đậu kho, v.v...(1) .

Tương là một thứ gia vị, dùng làm nước chấm hoặc kho nấu đồ ăn cũng như nước mắm. Tương làm bằng đậu, xôi nếp và muối. Có khi người ta làm tương ngô thay cho

xôi nếp. Tương là thứ nước chấm của những người ăn chay.

Đậu phụ làm bằng đậu nành, xay thành bột, cán thành bánh.

Tương và đậu phụ đều là những món ăn gốc ở đậu, nghĩa là rau vậy.

Đậu phụ kho tương cũng dễ ăn, và nhất là đậu phụ rán nóng ăn chấm tương thì ngon thật.

Động vật

Như trên đã trình bày, cá là món ăn chính thứ hai của ta sau gạo. Cá thuộc loại động vật ở nước, ngoài cá, tôm, cua, ốc, lươn, hến, v.v... đã nói ở trên, ta còn ăn thịt nhiều động vật khác, từ gia súc, dã thú đến chim chóc.

Gia súc

Gia súc gồm có trâu, bò, dê, lợn (heo), gà, vịt, chó. Ta ăn thịt tất cả các loài vật này, mỗi thức nấu nướng một khác.

Ngoài ra ta cũng ăn thịt thỏ, thịt cừu.

Có thứ gia súc vùng này ăn, vùng khác không ăn, hoặc người theo tôn giáo này ăn, người theo tôn giáo khác lại không ăn.

Trước đây, đồng bào thị thành miền Nam không ăn thịt chó, nhưng ngày nay, món dưa mặn, "cây tơ 7 món" thực cũng đã được nhiều người biết tới.

Làm thịt các gia súc, người ta chộc tiết, và tiết này cũng được dùng làm đồ ăn, luộc xào hoặc đánh tiết canh. Đánh tiết canh người ta dùng tiết sống, hầm bằng chanh hoặc bằng nước mắm cho tiết khỏi đông, rồi sau pha thêm nước dùng, tiết nhạt đi sẽ đông lại khi đánh tiết canh. Người ăn tiết canh heo, tiết canh dê và tiết canh chó. Món tiết canh ngon nhất là món tiết canh vịt.

Tiết bò, người ta có khi ăn sống gọi là "hồng hoa". Trong trường hợp này, lúc chộc tiết con bò, người ta thái mấy củ gừng vào chậu tiết, khuấy đều lên trước khi tiết đông, như vậy khi chậu tiết đông lại, có chất gừng mà người ta tin rằng ăn vào nóng bụng không sợ bệnh tật do tiết sống sinh ra.

Tiết dê thường được hoà với rượu, gọi là rượu tiết dê. Rượu tiết dê được coi là rất bổ. và dân làng nhậu cũng khoái món rượu này lắm.

Thịt các gia súc có thứ ăn tái, nghĩa là chưa chín hẳn như thịt bê, thịt bò, thịt dê, có thứ ăn chín qua các cách xào nấu, luộc, rán, hầm, v.v....

Lòng các gia súc ta cũng dùng không bỏ đi như người phương Tây. Lòng lợn được ta đem đồ tiết vào với một ít các thứ thịt mỡ biến thành món dồi rất ngon. Các bộ phận khác của gia súc, dạ dày, gan, lá lách ta đều ăn cả, và khi chế hoá nấu nướng, các món này đều có vị ngon đặc biệt của mỗi bộ phận.

Xương các gia súc ta cũng đem ninh để lấy nước dùng.

Các hàng phở thường cho vào nước dùng rất nhiều xương bò và xương lợn ninh lên. Chất của xương và tủy tiết ra, thùng nước dùng càng thêm ngọt.

Ngày nay, thịt các gia súc, ngoài cách nấu theo cổ truyền, người ta còn nấu theo kiểu Tây phương, nhưng dù sao, số người ăn theo lối Tây phương này chỉ là một số ít ở ngoài thành thị, còn ở nhà quê, người ta vẫn giữ nền nếp cổ xưa trong cách ăn uống và trong cách nấu các đồ ăn.

Dã thú

Dã thú là những thú vật sống tự nhiên nơi đồng nội, ở rừng như hươu, nai, chồn, cáo, cầy, thỏ rừng, lợn rừng, v.v..., khác với gia súc được người ta nuôi nấng săn sóc ở trong nhà.

Người ta săn bắn dã thú lấy thịt làm thức ăn, và đối với các dã thú lớn như cọp, gấu, ngoài thịt, người ta còn lấy da làm quần áo, hoặc đồ trang hoàng bày ở trong nhà.

Xương của một vài giống dã thú như hổ, khi được dùng để nấu cao, gọi là "cao hổ cốt", "cao khi", sừng hươu, nai dùng để nấu "cao ban long".

Muốn nấu cao, xương dã thú được đem rửa sạch, rửa ngắt và làm tách ra hết chất tủy, rồi cho vào nước nấu. Chất xương sẽ tan ra nước rồi dần đông lại thành cao. Nấu cao hổ cốt, người ta thường chọn từng bộ xương cộp nguyên, người ta cho rằng được cả nguyên bộ xương như vậy cao mới tốt. Mỗi nồi cao, người ta thường dùng hai ba bộ xương, càng nhiều bộ xương cao càng có giá trị.

Ăn cao để trị bệnh đau lưng nhức cốt, cùng nhiều thứ bệnh khác, như thiếu sức lực, gầy còm, kém ăn.

Thịt các dã thú săn bắn được người ta cũng ăn tươi qua các món nướng, luộc, xào, ninh, hầm.

Những dân chúng ở ven rừng, nhiều khi săn được nhiều dã thú, ăn không hết lại chưa kịp bán, thường phải phơi khô để ăn dần.

Nói về các dã thú, tôi cũng xin nhắc qua một vài giống vật khác ta không nuôi ở trong nhà mà chúng cũng không đồng loại với loài thú có lông mao. Tôi nói đến loài ếch, nhái, chẫu chuộc, rắn ta cũng thường dùng làm thức ăn.

Thịt ếch ngon như thịt gà. Chẫu chuộc thường dùng để nấu cháo; rắn đồng bào ta cũng ăn với các móm băm viên xào nấu - đồng bào miền Tây Nam Việt rất khoái thịt rắn. Có người cho rằng thịt rắn rất bổ, và khi trong người hơi choáng váng, chỉ cần ăn một bát cháo rắn hồ mang là thấy trở lại khoẻ khoắn ngay.

Ta lại ăn cả thịt dơi và thịt chuột đồng. Thịt chuột, thường người ta chỉ ăn thịt chuột đồng, chúng ăn thóc lúa hoa màu nên thịt chúng béo và ngon như thịt gà. Ở các đồng quê miền Bắc cũng như miền Nam, người ta thường bán thịt chuột đồng đã làm sẵn, ướp lá chanh.

Thịt dơi cũng thường gặp bán ở các chợ, nhất là về vùng Vĩnh Bình, Bến Tre.

Kể ra còn nhiều các con thú khác, khi bắt được ta thường ăn thịt như ba ba, rùa, sam, v.v....

Chim chóc

Chim chóc gồm tất cả các loại động vật có lông vũ ta nuôi ở trong nhà hoặc chúng sống tự do ở rừng rú và đồng nội.

Nuôi trong nhà có gà, vịt, ngan, ngỗng, chim câu, gà tây. ... còn loài dã cầm thì nhiều lắm: Chim sẻ, cò, giang, sếu, cun cút, gà gô, gà rừng... kể ra không xuể.

Thịt gà ăn ngon, nhưng thường, trừ những thị dân ít khi người ta ăn thịt gà, nhất là ở đồng quê. Chỉ trong những trường hợp giỗ tết hoặc khách khứa người ta mới giết thịt con gà.

Vịt, ngan, ngỗng và chim câu cũng vậy. Ăn thịt đến những gia cầm này, không phải thường ngày mà chỉ là những trường hợp hạn hữu. "Thực ra thì người nhà quê ít ăn thịt cầm thú, có người suốt năm chỉ những ngày tế tự ở nhà, hay những ngày việc làng ở đình thì mới được một chút thịt"(1)

Gà, ngan, ngỗng người ta ăn luộc, quay, rán, xào hoặc nấu lẫn với rau cỏ thành món canh, hầm.

Trong những bữa ăn sang người ta có các món vịt tần, gà tần. "Tần"nghĩa là hầm kỹ cho thật chín nhừ, nhưng để làm món tần, gà vịt được mổ moi, bỏ ruột gan ra và nhét thay vào bằng thịt nạc băm hạt sen, ý dĩ và gạo nếp, hành mỡ trộn đều thành một thứ nhân.

Chim câu thường ăn quay, ăn hầm và cũng có khi ăn tần như gà vịt.

Các dã cầm săn bắn được, thường được quay, rán, nấu, nướng tùy con vật, trong hai chữ săn bắn ở đây, gồm cả cách đánh bẫy bằng lười hoặc bằng nhựa.

Sâu Bọ

Nói đến các loại động vật dùng làm món ăn của người Việt Nam, không nói tới sâu bọ là còn thiếu sót, vì rất nhiều loại sâu bọ được ta dùng làm món ăn rất ngon.

Trước hết xin nói tới rươi. Rươi là một loại sâu bọ dưới đất, vùng ven biển miền Bắc, các tỉnh Hưng Yên, Hải Dương, chỉ chui lên khi thời tiết trở lạnh vào tháng chín, tháng mười âm lịch. Khi rươi lên, người ta mang thùng đi xúc và mang bán đi các tỉnh và nhất là mang về Hà Nội.

Rươi xúc ở ruộng lên như vậy lẫn cả bùn đất và có nhiều chất nhớt do loài rươi sinh sản mà có. Trước khi ăn người ta lấy nước sôi khoảng rươi vào cho sạch hết bùn và chất nhớt.

Rươi làm lông xong, mới đem nấu ăn. Nấu rươi có nhiều cách.

Rươi được đem nghiền nhỏ, trộn lẫn với trứng đem rán, đây là món Trứng đúc rươi.

Rươi đem xào với thịt ba chỉ, với vỏ quýt và măng tươi gọi là rươi xào.

Rươi nấu với thịt lợn, măng tươi, vỏ quýt, có nhiều nước, gọi là rươi nấu.

Người ta cũng làm mắm rươi: Rươi chỉ có vào cuối thu đầu đông. Muốn có rươi ăn quanh năm các bà nội trợ muối rươi thành mắm. Mắm rươi được gửi bán ở các nơi trong toàn cõi Việt Nam trước đây.

Các món rươi được các tay sành ăn thưởng thức và được dùng làm đồ nhắm (nhậu) trong các bữa rượu.

Về sâu bọ, phải kể đến con Nhng. loại sâu tơ, ở trong kén. Nhng là một món ăn rất phổ thông, nhất là ở những vùng có nghề tằm tơ. Nhng thường chỉ ăn rang với mỡ, nhưng cũng có khi được dùng nấu canh măng. Trong nhng có nhiều khi lẫn cả những con tằm.

Nhộng già thành ngài; tức con bướm kén. Sau khi con ngài đã đẻ trứng, người ta cũng dùng con ngài làm một món ăn. Trước hết, ngài được đem rửa kỹ cho hết chất phân, sau đó được đem rang với lá chanh và mỡ, nêm mắm muối cho đậm. Ngài đem ăn với bánh đa nướng giòn thật ngon, các tay rượu cũng ưa nhậu với ngài. Ngài ăn béo béo, đậm đà lại đôi khi sứt sứt vì những trứng ngài còn sót ở trong bụng ăn cũng hay hay.

Cũng thuộc về loại sâu bọ, người miền Bắc ngày xưa còn ăn con Đông Trùng Hạ Thảo. Đây là một loại sâu nằm trong thân một cây cỏ rừng, và cây cỏ này chỉ có sâu về mùa đông, còn về mùa hạ cây cỏ chỉ nguyên là cỏ.

Trong Nam không có con đông trùng hạ thảo, nhưng có con Đuông ở cây dừa cũng được kén chọn để làm đồ nhắm. Con đuông ăn cũng béo và cũng được coi là rất bổ.

Về sâu bọ ta còn ăn con cà cuống. Cà cuống có hai loại, cà cuống bông có chất nước thơm được trích ra làm gia vị, nhỏ vào nước mắm để chấm các thức ăn và cà cuống thịt, người ta dùng để ăn. Cà cuống bông sau khi lấy hết chất nước thơm cũng đem dùng để ăn. Cà cuống thịt được đem luộc và trong khi luộc có chút muối bỏ vào cho thịt đậm.

Đế com cũng là một loại sâu bọ được dùng làm món ăn, nhất là món nhậu của đồng bào tỉnh Vĩnh Bình, Bến Tre.

Ta cũng lại ăn cả châu chấu non, nhưng thường chỉ dân quê mới ăn món này, nhất là dân quê các tỉnh Trung Châu miền Bắc. Tại các chợ như chợ Ngự Đại (Bắc Ninh), Đông Anh (Phúc Yên) ngày xưa thường có những hàng bán châu chấu đã luộc sẵn khi mùa châu chấu có nhiều, nhất là sau các vụ gặt lúa mùa.

Trứng kiến và mật cũng được dùng để ăn, kiến và ong cũng là những sâu bọ.

Có lẽ ở nhiều địa phương khác còn có những loại sâu bọ khác được dùng làm thức ăn, nhưng phần vì thiếu tài liệu, phần vì phạm vi quyền sách, nên xin tạm ngưng ở đây

về các loại động vật.

Khoáng Vật

Khoáng vật ta dùng làm thức ăn rất ít, và đứng đầu phải kể là muối. Cũng như bất cứ dân tộc nào, muối đứng đầu hàng gia vị và được chế hoá thành các thứ gia vị khác. Trong bất cứ món ăn nào, muốn có chất mặn phải dùng muối.

Ngoài muối, một khoáng vật ta thường ăn là vôi. Vôi do đá vôi nung mà có. Ta nấu bánh đúc với vôi, ta dùng vôi để tẩy rửa lòng các loài vật như lòng bò, lòng trâu và có nhiều thức ăn, ta phải cho chút vôi vào cho chóng chín như khi ta bung ngô hoặc ninh thịt một vài đã thú.

Vôi còn được dùng để ăn trâu, một món ăn đặc biệt Việt Nam, ăn không phải để nuốt mà chỉ để nhai rồi nhổ nước và nhả bã đi. "Miếng trâu là đầu câu chuyện".

Phèn chua cũng là một thứ khoáng vật thường được dùng trong việc làm các thức ăn và bánh mứt. Làm mứt mơ, mứt mận, mứt trám, người ta dùng phèn để những miếng mứt được cứng, bày được đẹp.

Người ta cũng lại dùng hàn the, thạch cao trong việc chế biến một vài thứ bánh, hoặc trong việc làm một vài thứ bột nấu chè cho cứng. Dùng thạch cao cần thận trọng hơn.

Tóm lại, trong loại khoáng chất, chỉ có muối là thật sự cần thiết trong việc dinh dưỡng của ta, vôi cũng tham dự vào một phần nào, còn những khoáng chất khác ta chỉ dùng đến rất ít và cần phải cân nhắc thận trọng để tránh tác hại.

*

* *

Qua các nội dung trên, phần lớn các thức ăn chính và thức ăn phụ đã được trình bày. Với những thức ăn này, ta có thể có những món ăn ngon tùy theo sự chế biến của ta. Cũng một thức ăn, chế hóa khéo, thức ăn sẽ biến thành món ăn ngon. bằng không để nguyên chất nhiều khi kém ngon hơn, tuy cũng có thức ăn tự nó đã ngon - nhưng dù có ngon mà được đem biến chế khéo, ta càng có món ăn ngon hơn.

Cùng một món ăn, cùng theo một công thức chế hoá, có bà nội trợ làm ăn rất ngon, cũng có bà làm ăn rất tầm thường. Thực ra nấu ăn là cả một nghệ thuật, trong đó việc chế mắm muối, đun lửa to, lửa nhỏ, gia vị rất ảnh hưởng tới độ ngon của món ăn.

Với những thức ăn của ta, theo Phan Kế Bính ta còn ít món ăn ngon. Trong "Việt Nam Phong Tục", khi nói về ẩm thực, ông đã viết:

"Xét việc ăn uống của ta, cũng đủ các thứ thịt, cá, sơn hào hải vị, rau cỏ, hoa quả, chẳng thiếu thức gì, song chỉ hiềm cách nấu nướng còn vụng lẫm..."

Thực ra Phan tiên sinh đã hơi khó tính. Biết bao nhiêu người đã ca tụng món ăn của ta, đã viết thành từng quyển sách như "Tân Đà ẩm thực" của Tân Đà, hoặc "Miếng ngon Hà Nội" của Vũ Bằng hoặc "Hà Nội ba mươi sáu phố phường" của Thạch Lam (1)

Để ca tụng món cơm nắm, chả lợn Hà Nội, Vũ Bằng viết:

"Hàng ngày ai lại không ăn cơm, dù là ăn cơm với chả. Nhưng cũng chỉ là cơm, cơm nắm bán rong lại có một hương vị lạ lùng, mát mẻ làm sao, khiến cho người ăn thấy trơn tru cả cuống họng; nhất là cơm ấy lại chấm với nước mắm ấy, thật là cả một bài thơ tiết tấu vừa làm vui vẻ khẩu khoái lại vừa làm đẹp cả thị giác của ta nữa. Trông thấy miếng cơm trắng bong, mịn cứ li đi, chấm vào trong một chén nước mắm vàng sẫm một màu quý, người ăn có cảm giác như ắp hương ắp hoa" vào bụng. Miếng chả ăn lúc đó dầu làm bằng thịt heo, cũng vẫn là một thứ gì thanh tao cao quý

hắn đi (2)

Vũ Bằng còn ca tụng nhiều miếng ngon khác, và món ăn nào dưới ngòi bút của Vũ Bằng, dù chỉ là những món ăn chế hoá bằng các thức ăn thường ngày, cũng đều có thể khiến cho người ta "nhỏ nước miếng" được, như vậy chúng tỏ sự nấu nướng của ta đâu có vụng về.

Tôi nhớ đến miếng lươn vàng, thơm phưng phức mà bùi, ăn vào, sợi miến cứ quánh lấy nhau "(3)

Tôi muốn chép lại ra đây nhiều món ăn nữa đã được ngòi bút của Vũ Bằng ca tụng, nhưng rất tiếc phạm vi của quyển sách không cho tôi lan man hơn được nữa.

Và, dựa vào những món ăn thơm ngon đã được nhắc tới, tôi xin kết luận là món ăn của ta ngon, dù nấu theo lối cổ truyền thì khi được bàn tay khéo léo của các bà nội trợ chế hoá vào, món ăn sẽ dậy vị và khi ăn ta còn thấy thích thú bằng mấy ăn những món ăn ngoại quốc.

Con người ta, càng nặng tình nghĩa với gia đình bao nhiêu khi nghĩ tới bữa cơm cả gia đình ngồi chung quanh chiếc mâm gỗ, càng cảm thấy những món ăn quê hương là hợp với khẩu thiết của mình, nhất là khi những món ăn này lại do bàn tay khéo léo của bà vợ tấm mẫn chung thủy cố nấu cho ngon để mình thưởng thức!

Món ăn Việt Nam quả là ngon! Ai muốn ăn cơm Tây, ai muốn khen cơm Tàu, ai thích ăn cơm Mỹ, ai ưng nếm cơm Nhật, rồi một ngày kia như một lãng tử lìa bỏ gia đình sẽ có những giây phút thêm những món ăn Việt Nam, như lãng tử kia bỗng thấy lòng ân hận muốn tìm trở lại cái một cái quàng tay, một cái nhìn âu yếm, cả một thời ân ái của người vợ đầu gối tay ấp...

Đã ngon, món ăn của ta lại có cái đặc biệt là không đắt đỏ bao nhiêu.

Một lọ cà cuống không to hơn ngón tay; vài cái bánh cốm, bên một hàng chè mạn sen, hay một lọ vùng hoặc một chai nước mắm; mấy thứ đó tính theo thời giá không quá năm chục bạc (1). Thế nhưng mà những cái quà đó đã đem cho lòng ta bao nhiêu sự đắm say, bao nhiêu thú vị, bao nhiêu cảm giác mông lung nhả lịch! Ta cầm lấy mà thấy như ôm một chút hương hoa đất nước vào lòng.(2)

Những Bữa Ăn

Dân Việt Nam ta ăn mỗi ngày ba bữa: Bữa sáng (điểm tâm), bữa trưa và bữa chiều. Những người ở thành thị ăn hai bữa chính và một bữa phụ, bữa phụ là bữa ăn sáng. hai bữa chính lúc trưa và lúc chiều. Nông dân ở nhà quê, ăn ba bữa đều nhau; và như vậy ba bữa đều là bữa chính.

Bữa sáng

Người thành thị gọi bữa ăn này là bữa "ăn lót dạ" thường ăn ít hơn hai bữa kia, và chỉ ăn cho đỡ đói.

Học trò đi học, công chức đi làm, thợ thuyền tới xưởng, người buôn bán đi chợ, đều ăn bữa lót dạ ở nhà trước khi đi, hoặc nếu không ăn ở nhà thì cũng rẽ vào tiệm ăn trước khi tới trường, tới sở làm hoặc tới chợ.

Trong khi chồng con ăn sáng, các bà nội trợ cũng ăn theo, hoặc trái lại khi vợ ăn đi chợ, con đi học thì người chồng cũng ăn, dù người chồng có khi không đi làm lụng gì.

Bữa ăn sáng thành thị thường ăn vào khoảng trước bảy giờ rưỡi, nghĩa là trước khi mọi người phải ra đi công việc của mình.

Vì là bữa "lót dạ" nên sự ăn uống cũng mau chóng, mọi người thường ăn ít hơn hai bữa chính.

Có thể chỉ là một bát cháo trắng, một nắm xôi, một bát cơm nguội, một vài củ khoai, một đĩa bánh cuốn, một chiếc bánh nếp hoặc bánh tẻ... Và từ khi tiếp xúc với cuộc sống Âu Tây, người ta ăn thêm bánh mì, sữa là những món ăn mới có từ thời

Pháp thuộc.

Nhiều ông bà công chức, trước khi tới sở, ghé vào các hiệu để ăn sáng; họ ăn phở, ăn mì, canh miến, cháo gà... Những món ăn Tàu như bánh bao, xiu mại cũng được người Việt dùng để ăn lót dạ buổi sáng.

Với nông dân ở vùng quê, bữa ăn sáng người ta cũng ăn nhiều như hai bữa kia.

Và người ta theo đúng câu tục ngữ "ăn lấy chắc mặc lấy bền", người ta phải ăn no, và ăn những thức ăn no lâu để có thể chịu đựng được với công việc làm. Người ta không ăn cháo, ăn xôi hoặc bánh trái gì, mà người ta ăn cơm hoặc ăn một thứ ngũ cốc hay hoa màu khác để thay cơm: Ngô, khoai, sắn...

Người ta thường dậy thật sớm để nấu cơm, ăn xong ra đồng làm việc. Cũng có khi người ta ăn cơm nguội bữa cơm tối hôm trước còn dành lại, trường hợp này người ta thường nắm cơm hôm trước, vì cơm nắm dễ ăn hơn cơm nguội. Và người ta cũng chẳng cần kén chọn thức ăn, cơm ăn với mắm, cơm nắm chấm với muối vừng, hoặc ăn với cà với dưa là xong.

Ăn cơm xong, họ lo đi làm đồng, còn ai ở nhà lo việc nhà.

Gặp những năm đói kém, bữa sáng người ta không ăn cơm, thường dùng khoai, sắn, hay ngô, có khi các nông phẩm này cũng thiếu thì người ta nấu cháo ngô, cháo khoai ăn cho đỡ tốn.

Bữa trưa

Đối với kẻ chợ cũng như nhà quê, bữa cơm trưa là bữa chính. Bữa trưa ăn vào quá Ngọ.

Học trò đi học về, công chức tan sở về, thợ thuyền nghỉ ngơi buổi trưa, các người buôn bán dù bận khách cũng phải có mười phút để dùng bữa cơm trưa.

Trong bữa cơm này, gia đình quây quần quanh mâm cơm; cơm sốt, canh nóng ăn thật ngon, lại thêm cái thú gia đình đoàn tụ, bữa ăn càng vui vẻ.

Ở Sài Gòn, một thành phố lớn, nhiều công nhân và công chức ở ngoại ô xa xôi, không phương tiện chuyên chở, thường ở lại buổi trưa ở nơi làm. Và họ dùng bữa trưa ngay ở nơi đây. Những người sẵn tiền sang trọng thì ra ăn tiệm, còn phần đông thường đem cơm buổi sáng ở nhà đi, lúc giờ nghỉ bỏ ra ăn. Đã đành rằng ăn như vậy, cơm cũng như thức ăn đều nguội và thiếu sự vui vẻ của gia đình sum họp, nhưng đành vậy chứ biết sao vì công việc.

Bữa trưa này thường ai cũng ăn cơm với thức ăn do các bà nội trợ nấu nướng, hoặc trường hợp bà nội trợ mắc bận thì mua ở tiệm về.

Thức ăn thường thịt, cá, rau, dưa, xào, rán hoặc nấu canh tùy từng gia đình.

Có một số ít gia đình quên gốc, ăn uống theo lối Tây, dùng cơm Tây, ăn bánh mì thay cơm, nhưng đây chỉ là thiểu số. Cũng có khi, vì một lý do gì, trong nhà không nấu cơm, người ta cũng mua bánh mì về ăn thay cơm, nhưng trường hợp này rất hạn hữu.

Cơm xong người ta thường tráng miệng bằng trái cây hoặc bánh ngọt.

Ở nhà quê, người nông dân ăn bữa trưa cũng như ăn bữa sáng, chỉ có cơm với mắm, cà, dưa muối, hoặc nắm thỉnh thoảng có miếng thịt, khúc cá.

Những người nào làm đồng ở gần nhà thì bữa trưa quay về ăn cơm, nhưng thường thì người nhà mang cơm ra đồng để những người làm đồng ăn. Cũng có những người vì nhà neo người, và lại ở xa, buổi trưa trở về không tiện mà cũng không có ai mang cơm cho, thì người ta mang sẵn cơm đi. Cơm thổi buổi sang nắm lại, đựng trong mo cau, thay cho bát đĩa, cùng với thức ăn, được mang đi để buổi trưa lúc nghỉ việc ngã ra ăn cùng với các thợ bạn. Ăn xong, chiều hớp nước, rồi nằm nghỉ dưới gốc cây một lúc. Bữa trưa thế là xong, không có cầu kỳ gì.

Như trên đã nói, trước đây dân quê ít khi ăn thịt cá, thường chỉ ăn rau và mắm, bởi vậy dù ăn ở nhà hoặc mang sẵn để ăn ở ngoài đồng, việc ăn uống cũng không có gì thay đổi. Ăn để mà sống, có đủ bữa ăn đã là quý rồi. Và cũng không có đồ ăn tráng miệng sau bữa cơm. Tráng miệng, dân quê chỉ ăn trong những dịp giỗ tết, hoặc thết đãi khách khứa. Mà đồ tráng miệng chẳng qua cũng vài quả chuối, hoặc bát chè là cùng.

Bữa chiều

Cũng như bữa trưa, bữa chiều là bữa chính của người Việt Nam. Thức ăn thường cũng như bữa trưa, nghĩa là có cơm và đồ ăn.

Người thành thị bất luận nếp sống Âu-Tây, có một số bữa chiều thường kén thức ăn nhẹ, món súp kiểu Tây phương với bánh mì, còn đa số quần chúng đều ăn cơm.

Người nhà quê thì bữa chiều cũng như bữa trưa, vẫn món cơm tẻ là chính, nếu có khác chỉ là bữa chiều, công việc đồng áng đã xong, hoặc chợ búa đã về, cả nhà quây quần quanh mâm cơm, bữa ăn đượm màu ấm cúng dù thanh đạm cũng ngon.

Cũng như bữa trưa, người thành thị sau bữa cơm có ăn tráng miệng, còn người nhà quê chỉ cơm xong là hết, họa may hôm nào có bà vợ hoặc cô con gái đi chợ có mua chút quả bánh gì, kẹo bột, kẹo vừng, trái cây đang mùa - thì đó chính là đồ tráng miệng.

Bữa chiều, còn gọi là bữa tối, thường ăn vào khoảng 7, 8 giờ.

*

* *

Trên đây là ba bữa chính của dân Việt nam, nhưng ngoài ba bữa cơm này, những người ở thành thị cũng như ở nhà quê, còn thỉnh thoảng có ăn quà, nhất là người thành thị.

Quà ăn bất cứ vào giờ nào. Người ở tỉnh, hoặc người đi chợ, thấy có hàng quà, muốn ăn thì mua ăn bất cứ giờ nào. Chỉ những nông dân làm lụng ngoài đồng là ít dịp ăn, vì hàng quà có bao giờ ra bán ngoài đồng, trừ trường hợp mùa gặt, họ mang quả bánh đi đổi lúa thì lúc đó người nông dân mới thỉnh thoảng ăn quà.

Người ở kẻ chợ ăn quà không kể giờ giấc, quà sáng, quà trưa lại quà tối. Các trẻ em đi học thường được bố mẹ cho tiền, chúng dùng tiền này ăn quà đường, mua kẹo, mua bánh...

Bữa ăn và cách ăn

Ta có câu:

"Nhà sạch thì mát, bát sạch ngon cơm"

Câu này ý muốn nói, khi ăn uống bát đĩa sạch sẽ, người ta ăn thấy ngon miệng hơn. Bát đĩa sạch sẽ tăng sự ngon miệng một phần, cách trình bày các món ăn cũng tăng sự ngon miệng thêm lên.

Bởi vậy, tới bữa ăn, người ta dọn mâm bát đàng hoàng, không ai ăn bốc ăn bải, hoặc ăn dầm ăn dúi, trừ những trường hợp vội vàng, phải ăn cho xong để làm một việc gì.

Về bữa sáng, người ở tỉnh thường dọn lên những chiếc khay cho người lớn ăn với bát đĩa, còn trẻ con có khi gấp sao ăn vậy, mua ngay ở hàng quà mà ăn.

Còn ở nhà quê, bữa sáng đối với những người đi làm đồng, họ ăn vội vàng, thức ăn có khi dọn ra chiếc mẹt, trên chiếc mẹt có đĩa mắm, đĩa dưa, bát nước mắm đôi khi thêm khúc cá. Mấy người phải đi làm đồng ngồi quanh mẹt cơm, ăn cho xong để còn lo công việc. Người ở nhà ăn sau. Ngày nay có mâm cơm đàng hoàng.

Những gia đình có nhiều người ở nhà, hoặc những gia đình thợ thuyền, cũng như

những gia đình có người buôn bán ở các chợ, bữa sáng thường ăn muộn hơn những người đi làm đồng một chút ít.

Họ dọn mâm bát, bày thức ăn vào mâm, rồi mọi người ngồi chung quanh mâm cùng ăn. Mâm cơm đặt trên chiếc chiếu trải ngay xuống đất hoặc trên phản. Thường nhà quê dọn ăn ngay ở nhà bếp.

Giữa mâm cơm là chén nước mắm để cả nhà cùng chấm thức ăn. Bữa cơm thường chỉ rau dưa, nước rau luộc dùng làm canh, hoặc đôi khi có bát canh tôm, canh cá. Ít khi trong bữa cơm nhà quê có bát canh thịt hoặc đĩa thịt.

Bữa trưa và bữa chiều, ở tỉnh thì thức ăn hoặc dọn thẳng lên bàn hoặc dọn vào một chiếc mâm, mâm cơm bung đặt lên bàn. Chén bát, thìa đũa để thành chồng trên bàn ăn hoặc mâm cơm. Lúc ăn, mỗi người dùng một chiếc bát nhỏ, trong nam gọi là "chén". Cơm xới vào bát. Lúc ăn, tay trái bung bát cơm, tay phải cầm đũa. Đũa dùng để gắp thức ăn và để và cơm vào mồm. Trẻ con chưa biết dùng đũa thì dùng thìa, ngày nay dùng cùi-dĩa. Lúc chan canh, có một vài chiếc thìa chung ở mâm cơm, ai chan thì dùng. Canh múc ở nồi lên thì dùng môi (muỗng canh).

Ở nhà quê, hai bữa này cũng như bữa sáng, mâm cơm được đặt trên một chiếc chiếu, chiếu trải ngay xuống đất ở nhà bếp, ở nhà ngang, và gặp những buổi chiều trời mát mẻ ở ngay ngoài sân. Nhà giàu có mới dọn cơm trên phản.

Khi có khách khứa hoặc giỗ tết, cơm mới dọn ở nhà trên hoặc nhà khách.

Cũng có nhà, người ông hoặc người cha, chủ gia đình được vợ con - và các cháu kính trọng thường dọn riêng một xuất cơm lên nhà trên.

Trong bữa ăn, thường con gái và con dâu phải ngồi đầu nồi để xới cơm. Ở thành thị khi bữa ăn, những nhà giàu có, thường có người giúp việc lo cơm cho mọi người.

Ăn Trầu

Như trên đã nói, ta có tục ăn trầu, ăn không phải để nuốt, đây không phải vì dinh dưỡng, mà ăn để nhổ nước và nhổ bã. Theo người xưa, ăn trầu còn ý nghĩa xã giao

"Trầu có từng miếng, mỗi miếng trầu gồm một miếng cau tươi hay khô, một miếng lá trầu không quyết vôi, phụ thêm một miếng vỏ cây chát hay miếng hột mây, hột móc. Ăn trầu có vị cay thơm, trừ được mùi xú uế trong mồm, chắt được chân răng, đàn bà lấy thế làm đẹp"(1)

Sau bữa cơm người ta ăn một miếng trầu để khỏi tanh miệng. Sợ trầu quện được hết những thức ăn còn giắt ở kẽ răng, do đó trầu làm cho sạch miệng.

Trầu cũng làm cho chặt chân răng, và nhờ có chất vôi, trầu cũng tránh cho ta được bệnh sâu răng.

"Đàn bà rất là hay ăn trầu, có người ăn luôn mồm cả ngày, nhả bã miếng này, lại ăn ngay miếng khác" (1)

Đàn ông cũng ăn trầu, nhưng ăn ít hơn đàn bà.

Trong các đám giỗ tết, ma chay, cưới xin đều có trầu cau để mời khách.

Các bà lại có thói ăn trầu thuốc, nghĩa là thêm vào miếng trầu một miếng thuốc Lào.

Hút Thuốc Lào

Thuốc Lào thường được ăn với trầu, nhưng người ta còn hút thuốc Lào.

Thuốc Lào là một thứ lá cây giống như loại thuốc lá, người ta thái nhỏ phơi khô dùng điếu mà hút.

Ngày nay người ta còn hút thuốc lá. Xưa kia, thuốc lá dân mình cũng hút nhưng rất ít. Từ ngày tiếp xúc với Tây Phương, những người ở thành thị hút thuốc lá hay thuốc Lào, tuy vậy vẫn còn nhiều người hút thuốc Lào. Người ta đã cho thuốc Lào là "quốc túy, và ca dao có câu:

*"Nhớ ai như nhớ thuốc Lào
Hễ chôn điếu xuống lại đào điếu lên"*

Hút thuốc Lào cũng có hại, nuốt khói thuốc lại càng có hại hơn. Tốt hơn hết là nên bỏ cả thuốc Lào, thuốc lá.

*

* *

Từ trên, các thức ăn chính và phụ của Việt Nam cũng như những thức ăn không phải để dinh dưỡng đã được trình bày, nhưng ăn thì phải có uống, đã nói thức ăn thì phải nói tới đồ uống.

Người ta có thể nhịn ăn được lâu ngày, nhưng chỉ có thể nhịn uống trong một thời gian ngắn.

Đồ uống chính của người Việt Nam

Nước

Cũng như bất cứ dân tộc nào trên thế giới, đồ uống trước tiên là nước, rồi nước đó được đem chế hoá thành các đồ uống khác.

Nước, ta thường dùng là nước lạnh sạch.

Ở nhà quê ta thường hứng nước mưa, đào giếng để lấy nước ăn và uống. Nước uống cần lắng lọc và nấu sôi.

Nước mưa giữa trời được coi là rất thanh khiết. Ta thường dùng nước mưa này là nước cúng, và khi khát người dân quê uống ngay nước mưa lạnh không qua một sự đun nấu lọc lõi nào.

Người ta uống khi khát, cũng như sau mỗi bữa cơm, người ta uống nước để súc miệng.

Ở những nơi gần sông, đầm hoặc hồ lớn, người ta dùng ngay nước sông, nước đầm hoặc nước hồ. Nước này thường vẫn đục, muốn cho trong người ta lấy phèn chua mà đánh. Chất phèn làm các chất bẩn trong nước lắng xuống đáy thùng và nước trở nên trong.

Người nhà quê, gặp lúc khát, thấy nước là uống ngay; bất kể nước mưa, nước giếng, nước sông hay nước hồ. Có lẽ vì cơ thể quen với nước dùng như vậy, nên dù có uống thứ nước mà ta thấy rõ ràng là thiếu vệ sinh có thể gây bệnh tật, nhưng dân quê vẫn cứ uống mà không thấy sao cả. Nói như vậy, không phải là ai cũng cứ uống nước là và thích uống nước là. Thật ra, người ta uống nước là vì không có nước khác.

Thường nước là được đun sôi với chè, lá vôi, là đun đun, gạo rang v.v.... làm nước uống hàng ngày.

Nước chè tươi, chè xanh bỏ vào nước đun sôi là một thứ đồ uống rất thông dụng và rất được mọi người ưa thích. Cũng thông dụng và cũng được ưa thích như chè tươi còn có nước vôi, nấu bằng lá vôi phơi khô. Nếu chè tươi còn có vị thơm ngon có chất tươi của lá, thì nước lá vôi uống lại ngòn ngọt, và theo các cụ bảo là lại dễ tiêu.

Ta cũng còn uống nước chè hạt và chè hạt cũng rất thông dụng. chè hạt chính là những nụ hoa cây chè hái đem phơi khô rồi pha với nước sôi để dùng. Cũng pha với nước sôi như chè hạt còn có chè mạn, tức là chè và búp cây trà được hái phơi khô rồi đem ủ một thời gian.

Pha chè hạt cũng như chè mạn, người ta cho chè vào ấm, rồi đổ nước vào. Chắt chè sẽ ngấm ra nước.

Trong lúc pha chè, để nước có mùi thơm, người ta thường cho vào vài bông cúc, ít nhị sen. Lúc uống mùi thơm bốc lên phưng phức.

Người ta lại dùng chè mạn ướp với các thứ hoa: Hoa thủy tiên, hoa lái, hoa cúc, và nhất là hoa sen, và được dùng làm quà biếu các bậc bề trên, hoặc dùng để biếu Tết. Pha trà, trong những buổi cúng tế, thường ta dùng chè ướp hoa.

Người Việt Nam ta lại có tục, buổi trưa ngày Đoan Ngọ đi hái các thứ lá, bất cứ lá gì, ngoại trừ các thứ lá độc, đem về phơi khô dùng đun nước uống. Người ta tin rằng nước này uống rất tốt và trừ được nhiều bệnh tật.

Ta cũng uống nước nọ với như chè hạt. Nước nọ với được kể là ngon và lành hơn chè hạt; các cụ cho chè hạt uống háo.

Có một thứ nước uống được coi là lành và bổ, lại thêm có vị thơm, rất được dùng là nước gạo rang. Gạo sống được đem rang vàng lên, rồi pha với nước sôi, có khi đun hẳn với nước lạnh cho đến sôi, dùng làm đồ uống về mùa nực rất mát.

Ngoài Bắc, trong những mùa nắng, nhiều nhà để giúp đỡ khách bộ hành qua đường thường pha từng lu nước gạo rang để ở trước cửa nhà với đủ gáo, bát để ai đi qua khát nước cứ việc uống. Cũng có nhà thay vì để nước gạo, họ lại để lu nước vối, hoặc nước mưa.

Đây là một việc làm phúc đức, nên rất nhiều người theo. Thường ở trước cửa chùa chiền về mùa hè, cũng có sẵn một vại nước gạo rang cho khách qua đường.

Ngày nay, ở tỉnh nhiều người không uống nước chè, nước vối, nước gạo rang mà chỉ uống nước lọc, hoặc nước lạnh đun sôi. Người ta lại thường dùng nước đá pha vào nước lọc hoặc nước lạnh đun sôi để uống cho mát.

Ngoài ra, có các hãng chế các thứ nước ngọt, nước cam, nước chanh, nước xá xị, nước bạc hà, v.v.... bán làm đồ uống. Dùng các nước này, người ta thường dùng thêm nước đá cho thật lạnh.

Lại còn nước trái cây tươi, nước mía ép, đều được dùng làm đồ uống giải khát, uống với nước đá. Có những cửa hàng có sẵn máy ép nước trái cây, nhưng tại gia đình người ta dùng trái cây như chanh, cam, quýt vắt nước hoà với đường, thêm nước lạnh và nước đá mà uống.

Ta cũng lại uống nước dừa, tức là nước ở trong một quả dừa, uống giòn ngọt và khỏi khát. Nước dừa uống với nước đá cũng được ta ưa chuộng.

Các loại nước mới, nước trái cây, nước mía, nước ngọt, thường chỉ có thị dân dùng nhiều, ở nhà quê ta chỉ quen uống các đồ uống cổ truyền: Nước chè, nước vối, thỉnh thoảng mới có khi uống các loại nước ngọt của thành thị.

Nói đến đồ uống, không thể bỏ qua được chè Tàu. Đây cũng chỉ là búp những cây trà được người Tàu hái rồi phơi ủ chế hoá thành một thứ chè ngon, khi pha ra thì nhỏ cánh xanh nước. Có loại chè đầu xuân, nghĩa là búp đã được hái vào đầu xuân, được các tay sành thưởng thức chè rất ưa chuộng.

***Nghệ Thuật uống chè**

Từ trên, mới chỉ nói đến các đồ uống từ xưa tới nay, nhưng chưa nói đến những bữa uống của người Việt Nam, có bữa ăn thì cũng phải có "bữa uống".

Ở đây, không nói tới sự uống sau mấy bữa ăn cốt để súc miệng, hoặc sự uống để giải khát khi trời nóng, mà tôi chỉ xin nói tới những bữa uống để thưởng thức hương vị, và trong những trường hợp này, uống chè là cả một nghệ thuật.

Là nghệ thuật vì uống mỗi thứ chè có một thứ câu kỳ khác, uống chè Tàu không giống uống chè sen.

Và muốn thưởng thức hương vị của chè, không phải bất cứ lúc nào uống cũng thấy ngon, và cũng không phải bất cứ uống với ai cũng thấy cái hương vị thơm ngon ấy.

Ta hãy cứ tưởng tượng buổi sáng trời lạnh, với ấm chè nóng, hoặc ta thử tưởng tượng buổi tối lạnh, ấm chè sen thưởng thức với phong bánh đậu xanh thì sẽ thấy cái

thú uống chè khác nhau, tuy cũng là trời lạnh, tuy cũng là âm chè.

Phải hiểu uống chè là một nghệ thuật ta mới lấy làm lạ khi thấy có người cầu kỳ gửi mua tận ngoại quốc mấy bao chè đầu xuân, hoặc đi tìm kiếm khắp các hiệu để mua một bao chè Thiết Quan Âm chính cống. Phải cầu kỳ thế, lúc uống chén trà mới nghiền ngẫm hết hương vị của chè.

***Uống chè Tàu (trà Tàu)**

Qua nếp sống của ta, trong công việc giao thiệp chén nước chè dự phận rất nhiều, nhất là chè sen và chè Tàu. Riêng về chè Tàu, việc uống chè đã được người Trung Hoa nghiên cứu rất kỹ lưỡng từ xưa, và họ đã đặt ra những đồ ấm chén và lò siêu dành riêng cho việc pha chè. Những bộ đồ ấu chén có về đời nhà Tống qua nhà Minh cho đến đời Khang Hi nhà Thanh. Cách uống chè về đời Khang Hi càng cầu kỳ hơn và thay vì hãm chè bằng chén to, chè đã được pha thành từng chén nhỏ. Ấm chén, siêu lò được kén chọn kỹ lưỡng.

Chịu ảnh hưởng văn hoá Trung Quốc, ta có lối uống chè của Người Tàu, nó rất hợp với người mình, nhất là ở miền Bắc về mùa lạnh. Các nhà quyền quý, các người giàu có cũng kén chọn bộ đồ trà, và cũng hằng bỏ những món tiền lớn để mua cho được bộ đồ trà vừa ý. Và chè họ cũng kén chè Long Tĩnh, chè Võ Di là những "danh trà" nổi tiếng không những chỉ riêng ở nước Tàu, mà ở khắp Á Đông. Thậm chí có người chốc giống chè chính son, chịu đặt tiền sẵn để mua cho bằng được, nhất là kém bằng được chè đầu xuân. Có loại chè này trong nhà, gia chủ rất lấy làm hân hạnh và vững là một điều vinh dự.

Người sành uống chè biết phân biệt hương vị các thứ chè lại hiểu khí chất mỗi loại, loại nào phải pha thế nào uống mới đậm nước nồng hương, loại nào cần uống thật đặc, loại nào uống đặc vừa để hương thơm đủ bốc lên dịu dịu; lại cũng kén chọn đồ pha chè cho hợp: Ấm pha thế nào thì tốt, chén uống thế nào thì ngon, cho đến lò than và siêu nước cũng phải nấu thế nào cho mau. Đây là tất cả những điều khó khăn của nghệ thuật, người không nghiệm và sành uống chè thì không sao hiểu được. Cần phải có nghiên cứu và cần phải biết tinh tường.

Mời bạn đọc hãy theo dõi một bữa uống chè Tàu sáng sớm của một ông già vào mùa lạnh hồi xưa ở miền Bắc:

Trời chắc phải lạnh lắm. Sáng dậy, ông già không rời khỏi chiếc phản hay nếu giàu có sang trọng thì chiếc sập. Ông ngồi chồm hổm trên chiếc sập, còn khoác trên người chiếc chăn bông chỉ thò có cái mặt và hai tay ra ngoài.

Cả bộ đồ trà cũng được rinh lên chiếc sập từ lò than, siêu nước đến bộ ấm chén.

Chiếc hoá lò không to, siêu nước cũng bé lắm, chỉ pha độ ấm chè nhỏ là hết.

Nước pha chè phải kén nước mưa, nếu không cũng phải là nước giếng khơi, mới không có lẫn chất vẩn khác đánh lạc mùi chè.

Chiếc ấm là một ấm chuyên nhỏ màu gan gà, chén uống nước là chén hạt mít. Ngoài ra cũng có một chén tổng lớn dùng để gạn chè. Chiếc khay đựng ấm chén cũng không to bao nhiêu. Còn có thêm một chiếc bả để đựng chiếc ấm chuyên chè.

Tự tay ông già châm bếp đun nước bằng những thanh gỗ đóm giữ lửa thật đều để nước sôi đúng độ và cũng sôi đều.

Nước bắt đầu reo, nghĩa là gần sôi, ông mở hộp chè. Hương thơm chè từ trong hộp toả ra. Ông gạn khin mũi ngửi một cách khoan khoái như cố hít lấy cái hương chè, sợ để bay đi thì phí uống. Ông nhúm một nhúm chè trong hộp, bỏ vào ấm chuyên.

Vừa lúc ấy nước cũng sôi đủ độ. Ông đổ nước sôi vào ấm chuyên, ông đổ mau, đổ đầy cho nước tràn ra chiếc bát đựng ấm chuyên làm nóng cả bề ngoài chiếc ấm. Đây là một cách để giữ vị chè, và cũng để giữ cho ấm chè nóng đều. Ông đặt nắp ấm chuyên

lại, rồi ông cầm cả ấm chuyên chất nước vào chén tổng. Đây là chè chuyên nước nhất, đủ cả mùi vị thơm ngon của chè. Đổ hết nước trong ấm chuyên ra, ông lại rót thêm nước sôi vào lần thứ hai.

Nước chè rót ra chén tổng, lúc ấy ông mới từ từ gạn sang chiếc chén hạt mít lưng lưng và nhiều lần cũng chỉ đến ba chén mà thôi.

Hai chén chè gạn được, ông sai con cháu kêu cụ bà lên, đưa mời một chén để tỏ lòng quý mến cụ bà. Rồi ông mới cầm chén chè lên nhấp nhấp từng hớp nhỏ một. Ông say sưa với chén chè như cố tận hưởng hương vị chè tạo hoá đã sinh ra cũng như người đã chế hóa được nên.

Cụ bà cũng bắt chước cụ ông, cũng đưa chén chè lên miệng nhấp nhấp ngon lành lắm. Cụ bà cũng biết thưởng thức chè, dù cho có không biết thưởng thức đi nữa thì cũng làm ra bộ "thưởng thức" để cụ ông hài lòng.

Vừa thưởng thức chén chè, hai cụ vừa trao đổi một vài câu để khen chén chè ngon, cụ bà lựa khéo, cụ ông pha chè có kỹ thuật, xanh nước lại đượm hương.

Thật là một bức tranh đẹp, cái cảnh hai ông bà già, thuận vợ thuận chồng trong bữa uống chè sáng sớm!

Uống xong chén chè, cụ bà lại đi lo công việc của mình, còn riêng cụ ông vẫn cứ ngồi lại trên sập tiếp tục hưởng hương vị của chè ngon bằng chén hạt mít qua những ngụm nước rất nhỏ được nhấp nháp rất từ từ...

Thưởng thức chè, các cụ uống từng ít một như vậy, nên đối với những người không biết thưởng thức mùi vị hương chè, vớ được chén nước đưa lên uống ngay một hơi, các cụ mệnh danh là bọn ngu ru ằm, nghĩa là uống như trâu, uống hùng hục không hiểu chè là gì. Các cụ rất coi thường bọn này

"Ồ nước ta uống chè Tàu sành là một biểu hiện phong lưu. Nhiều người nghiện chè Tàu, hễ sáng dậy không có một chén chè đậm thì không làm được gì cả. Có người nhịn ăn thì được mà không thể nào nhịn được chè"(1)

***Uống chè sen**

Từ trên mới nói tới cách uống chè Tàu, nhưng bên cạnh chè Tàu, ta cũng có một thứ chè rất quý, đó là chè sen. Trong các thứ chè ướp hoa, chỉ có chè ướp hoa sen là được chuộng hơn cả; hàng năm về mùa sen, những gia đình phong lưu đều mua hoa sen về để ướp chè. Uống chè Tàu cầu kỳ ở chỗ pha chè, trái lại uống chè sen thì cầu kỳ lại chính là ở chỗ ướp chè với hoa sen.

Người ta lấy gạo sen, tức là những hạt nhỏ trắng ở đầu nhị sen dùng để ướp chè.

Những gia đình nền nếp Việt Nam cho việc ướp chè sen là việc không thể bỏ được, nên dù túng bấn, hàng năm tới vụ sen cũng cố mua sen ướp một ít chè, chẳng nhiều thì một cân hoặc nửa cân cũng là có. Trong các nơi thờ cúng, ta thường kén chè sen để pha nước.

Chè ướp sen phải mua thứ chè mạn hảo thật tốt, lúc uống mới dịu giọng và đượm nước, mà không làm lạc mùi sen. Chè mua về, con cháu trong nhà xúm vào nhặt để loại bớt những mảnh trà vụn, những lá trà già, những cọng trà còn lạc lông vào cân chè. Chè nhặt kỹ lưỡng xong được ủ kín để khỏi bay hương chè, trong khi chờ mua sen và nhặt gạo sen.

Muốn ướp chè, người ta dùng những quả đựng chè sơn then. Chè được rải một lượt mỏng trên quả, rồi một lượt gạo sen được rắc đều lên trên. Rồi lại đến một lượt chè, và sau lượt chè lại là lượt gạo sen. Cứ như thế cho đến hết. Một chiếc khăn được ủ lên và nắp quả được đậy kín lại. Người ta để như vậy qua đêm để hương sen luyên vào cánh chè. Ngày hôm sau, chè đó ta đem sàng để những hạt gạo sen rơi xuống. Chè đã sàng, loại xong gạo sen được cho vào trong một chiếc túi bằng giấy bóng buộc kín để giữ

lấy cả hương sen lẫn hương chè, rồi đặt lên sấy trong một lò than âm i.

Sấy chừng ba tiếng đồng hồ thì bỏ ra. Cánh chè đã khô, hương sen đã đượm một phần cánh chè.

Lại mua một lớp sen thứ hai để ướp lần thứ hai và lại sấy như lần thứ nhất. Sau hai lần ướp chè đã đượm khá đủ hương sen, nhưng những gia đình phong lưu thường ướp chè đến bốn năm lần để hương sen càng luyện vào cánh chè, và càng ướp nhiều thì chè càng thơm.

Lần ướp cuối cùng, việc sấy được kỹ lưỡng hơn cho cánh chè thật khô kiệt.

Chè sen đã sấy xong rồi được cất vào hũ hoặc hộp kín để hương thơm của sen cũng như của chè khỏi bay đi.

Lúc mua sen, phải chú ý, mua sen chứ không mua quỳ. Quỳ cũng giống như sen nhưng nhụy không đượm hương thơm như sen. Sen bên trong thường có lá nhỏ còn quỳ lớp lá nhỏ hầu như không có.

Chè sen ướp thì công phu cầu kỳ như vậy, nhưng đến khi uống thì lại rất giản dị, không lôi thôi như khi uống chè Tàu.

Chè sen pha vào ấm nào cũng được, pha nhiều hay pha ít tùy theo ấm to, ấm nhỏ, không kén chọn ấm chuyên và chén uống trà cũng vậy, có chén để uống là được rồi.

Chè sen uống vào lúc nào cũng được, và bất cứ ngồi vào chỗ nào, trong nhà ngoài sân ta đều có thể thưởng thức được ấm chè sen và số nhiều ít cũng không sao. Nếu uống chè Tàu chỉ "độc ấm" mới ngon. Trái lại chè sen vẫn giữ được nguyên vị và vẫn thơm ngon, dù ấm khách là bao nhiêu người, nhiều cũng không sao. Hơn nữa, uống chè sen với bất cứ hạng khách nào cũng đều thích hợp.

Có khách tới nhà, muốn mời ấm chè sen, chủ nhân chỉ việc tráng ấm, bỏ chè rồi rót nước sôi vào, ủ trong ấm giờ bốn năm phút. Chè rót ra chén hương thơm ngào ngạt và khi uống vào chủ khách đều cảm thấy một hương vị nhẹ nhàng dịu dịu từ chén chè bốc lên, từ trong cổ họng đưa ra và từ hơi khói ngào ngạt trong ấm nước.

Chè sen ngon và đặc biệt Việt Nam đã biểu hiện cái tinh thần hoà dịu của người mình, nhưng trong cái hoà dịu cũng vẫn có cái gì bất khuất như hương trà muốn toả lên vậy.

Thường ra uống chè sen không cầu kỳ, nhưng các cụ đồ cổ, các bậc lão nho và các cụ già chủ nhân ông các ao sen cũng có một lối uống chè sen rất cầu kỳ, và ai không phải là chủ nhân ông một ao sen thì không bao giờ có thể mà thưởng thức được, ngoại trừ trường hợp được các chủ nhân ông các ao sen ưng thuận. Mà chè sen uống kiểu này thì tuyệt ngon, có lẽ ngon hơn bất cứ thứ chè Tàu nào.

Mỗi buổi chiều, trước khi trời tối, khi mùa sen bắt đầu trở hoa, chủ nhân ông ao sen hoặc sai con cháu hoặc tự thân tìm lấy một hai bông sen sắp nở, vạch cánh hoa ra nhét vào mỗi bông một dùm chè. Sáng hôm sau, dùm chè được lấy ra đem pha chè. Trải qua một đêm nằm trong lòng hoa, Những cánh chè đã được ướp trực tiếp hương sen ngay trong lòng hoa. Những cánh chè đã đượm hương sen lại thấm cả hơi ẩm của hoa trong ban đêm, uống rất thơm và đậm nước.

Chè ướp sen đã cầu kỳ, nhưng nước dùng để pha chè lại cầu kỳ hơn.

Mùa sen nở là từ mùa Hạ cho tới đầu Thu. Đêm đêm sương thường xuống đọng trên các lá sen. Sáng ngày, muốn lấy nước để pha trà, các cụ cho con cháu đi hứng những hạt sương đọng trên lá sen, đem đun sôi pha trà.

Ta hãy tưởng tượng trên mỗi lá sen chỉ đọng một giọt sương, phải qua bao nhiêu lá sen mới hứng được đủ nước cho một ấm trà.

Các cụ nói, uống chè sen, với chè ướp trong hoa, với nước đọng trên lá sen, các cụ đã hưởng được tất cả cái chất tinh túy của sen qua hương thơm cũng như qua sương

động, và đồng thời cả cái khí thanh khiết của trời đất.

Chè uống như vậy các cụ khen rất ngon. Có lẽ ngon vì hương sen, vị trà, nhưng cũng ngon vì cái công phu để có thể có được ẩm trà.

Có công phu, uống ẩm chè sen mới càng thấy thú, và cái thú này, các chủ nhân các ao sen, hàng năm bao giờ cũng không bỏ qua.

Ông Lê Văn Siêu, trong cuốn "Văn Minh Việt Nam" có nói đến chuyện ăn cắp hương thơm của sen bằng cách đến những hồ sen tìm "những bông sen còn cúp, khẽ vạch cánh hoa ra bỏ vào giữa một sợi bắc, rồi lại nắn cho cánh hoa nó cúp lại như cũ. Đến sáng sớm hôm sau, trước khi người ta hái đem bán, thì lại đến những bông hoa ấy mà rút những sợi bắc ra. Sợi bắc để trong lòng bông sen suốt một đêm thì hương thơm của sen đã có một phần lớn được hút vào sợi bắc. Một ẩm trà mà cho vào một sợi bắc ấy thì thơm ngát như ướp mấy lần sen vậy"(1)

Cứ kể ăn cắp hương thơm của sen như vậy, bông sen có thể giảm đi rất nhiều độ thơm, nhưng thực ra dùng bắc để lấy hương thơm của sen cũng không khác đặt những dùm chè vào bông sen. Việc làm này chỉ có các chủ nhân ông hồ sen, ao sen mới làm được. Có người cho rằng dù bông sen có bị lấy đi hương thơm nhưng hoa sen vẫn còn ở trong đầm, chưa bị hái hẳn, hương thơm dù có bị lấy đi, chẳng qua cũng như hương thơm vẫn bị tiết ra, và hoa có tiết ra bao nhiêu hương thơm, cái chất thơm vẫn do cây cung ứng cho đủ.

Rượu

Rượu cũng là một thứ đồ uống. Xưa nấu rượu bằng gạo nếp, đồ xôi, ủ men rồi cất ra.

Ta thường dùng rượu để cúng. Cúng xong, người ta mới dùng để uống.

Thường rượu được uống trước bữa cơm. Lúc uống rượu phải có đồ nhắm để đưa cay, gọi là đồ nhậu.

Rượu nấu riêng bằng gạo nếp gọi là rượu trắng, còn gọi là rượu đế. Nếu rượu được ướp thêm các thứ hoa như hoa sen, hoa cúc, hoa hồng, hoa cau, hoa lái, v.v.... thì gọi là rượu mùi. Ta thường dùng tên thứ hoa ướp để gọi tên rượu: Rượu cúc, rượu sen, rượu bồ đào,....

Người ta dùng rượu để ngâm thuốc, gọi là "rượu thuốc". Rượu thuốc uống để chữa bệnh hoặc để bồi bổ sức khỏe. Có khi người ta ngâm rượu với ba con rắn, năm con rắn gọi là "tam xà", "ngũ xà tửu. Trái cây cũng được dùng để ngâm rượu như mơ, cam, quýt, táo, v.v....

Ngày nay, ngoài các thứ rượu cổ truyền kể trên, những người ở thành thị còn dùng các thứ rượu Tây phương. Bia là một thứ rượu được dùng rất phổ thông trong mọi tầng lớp. Ở nhà quê hiện giờ cũng có nhiều người uống bia. (Gọi là la de).

Thường chỉ có đàn ông mới hay uống rượu. Họ hoàn phụ nữ mới có người uống rượu. Trừ những người nghiện rượu, người ta chỉ uống rượu khi có bạn bè, khách khứa hoặc khi có tiệc tùng, cỗ bàn.

Bia mặc dầu là một thứ rượu, uống vào thì say, mặt đỏ. Những người nghiện rượu lại chuộng những thứ rượu nhiều độ gọi là rượu mạnh.

Ngày xưa thường có các cô hàng rượu quầy rượu đi từng làng bán, rượu đựng trong các hũ hoặc bong bóng trâu hoặc bò. Từ thời Pháp thuộc rượu được đựng vào chai và được bán tại các ty rượu, các hàng tạp hoá.

Giờ đây, mặc dù có thứ rượu Tây, rượu đế vẫn được nhiều người chung, nhất là ở nhà quê. Tuy nhiên hạn chế uống rượu hoặc bỏ rượu vẫn là điều tốt nhất.

Ăn lấy no, uống lấy khỏi khát. Ăn uống là điều cần thiết của con người. Việc ăn uống mỗi quốc gia mỗi khác, khác từ thức ăn đến cách chế hoá thức ăn.

Những món ăn Việt Nam của ta cũng như những đồ uống cổ truyền, dù có sự tiếp xúc với người ngoại quốc, nhưng luôn luôn vẫn giữ được các đặc tính Việt Nam. Các đặc tính này từ Bắc chí Nam không khác nhau bao nhiêu. Ngoài Bắc xứ lạnh thường ăn nhiều mỡ để tạo hơi nóng, ở Trung và ở Nam dùng nhiều ớt hơn.

Phải nói rằng, dân tộc chúng ta là một dân tộc thống nhất từ việc ăn uống trở đi.

May Mặc

Dân tộc Việt Nam là một dân tộc chuộng điều thiết thực, nhất là trong các vấn đề, ăn uống, may mặc

Qua các điều trình bày về ăn uống, hẳn bạn đọc phải thấy chúng ta ăn lấy chắc, tuy cũng là một lớp người, hoặc có một đôi trường hợp chúng ta tìm kiếm cái thích thú qua sự cầu kỳ trong ẩm thực, nhưng đây không phải là thông thường.

Đã ăn lấy chắc, chúng ta lại lo mặc lấy bền. Các cụ thường nói:

"Cơm ba bát, áo ba manh,

Đói không kinh, rét không sợ"

Hình thể nước chúng ta dài mà hẹp, phải chịu đựng nhiều thứ khí hậu khác nhau, cái tinh thần thiết thực đã giúp chúng ta có những loại quần áo phù hợp với mọi địa phương trong nước cũng như mọi sự thay đổi của thời tiết.

Đồng the, hè đụp" đó là câu khuyên răn và chỉ dẫn cho ta trong vấn đề y phục.

Nhiều người ngoại quốc rất lưu ý tới những bộ quần áo của ta, họ cũng nhận thấy ta nhũn nhặn trong màu sắc, giản dị trong may mặc.

"Trong cách ăn mặc của người Việt Nam chúng ta đều nhìn thấy vẻ thiết thực khá đặc biệt ấy. Người Việt xét trên đa số, không có thói quen làm dáng bằng màu sắc sặc sỡ như các thổ dân bộ lạc và cũng không cần khoác lấy áo quần kiểu cách nặng nề của những lớp người tự nhận văn minh. Nói về ăn mặc, người Việt là một dân tộc ít ưa màu sắc, ngoại trừ một số trường hợp đối với trẻ con. Hầu như họ cảm thấy rõ được cái nhu cầu ăn mặc sao cho thích ứng với những điều kiện sinh hoạt khó khăn và cũng nhìn thấy được cái tinh cách trang nghiêm, mực thước của giá trị mình trong cách ăn mặc"(1)

Sự thật, ăn mặc, dân ta phải dùng màu sắc cho thuận tiện với cuộc sinh hoạt, nhất là trong công việc hàng ngày. Ngoài miền Bắc, người ta thường dùng màu nâu, màu của đất; trong miền Nam, thường dùng màu đen, màu của bùn. Hai màu này luôn giữ được vẻ sạch sẽ khi đụng chạm với bùn lầy, đất cát, và việc giặt giũ cũng dễ dàng, mà lại nói lên được sự nhũn nhặn tâm hồn của dân mình. Còn về các kiểu quần áo phải nhận là chúng ta không cầu kỳ, tuy chúng ta cũng phân biệt những loại quần áo mặc để làm việc với những loại quần áo mặc trong cuộc giao tế xã hội.

Hơn nữa, cũng tùy địa vị xã hội của mọi người, màu sắc và kiểu quần áo được thay đổi. Sự thay đổi này không phải là một sự phân chia giai cấp, mà chính chúng ta chấp nhận sự thay đổi để bảo tồn trật tự xã hội, để giữ vững uy tín của những người có uy tín, cũng như trong quân đội của bất cứ nước nào, cái phù hiệu giữ địa vị và uy tín cho các cấp chỉ huy.

Có người chê y phục của ta, với sự phân biệt tùy theo địa vị xã hội là phong kiến, đó chẳng qua vì họ hiểu lầm cái tinh thần dân tộc của ta và vì quá thiên lệch, họ đã không nhìn thấy cái trật tự nó thể hiện trong xã hội ta.

Dân ta tôn trong các cấp lãnh đạo để cùng duy trì nếp sống bình yên thuần thực của đất nước. Đối với những kẻ thị của ăn mặc lòe loẹt, hoặc cậy có địa vị đã lạm dụng địa vị của quần áo, không làm gì lợi được cho dân lại gây sự phiền hà, ta đã có câu ca dao:

"Hơn nhau tấm áo tấm quần.

Thả ra mình trần ai cũng như ai!"

Ngày nay đời sống văn minh đem lại nhiều sự cải tiến, y phục cũng chịu nhiều ảnh hưởng, và địa vị xã hội của mọi người không phân biệt qua các kiểu, các màu áo nữa. Tuy nhiên, giới bình dân bao giờ y phục cũng giản dị cho tiện với công việc hàng ngày, chỉ những người giàu có ý của mới bày vẽ nhiều kiểu cách trong y phục. Những người lịch sự khiêm tốn, bất cứ trong hoàn cảnh nào, y phục cũng mang vẻ trang nhã thanh đạm.

"Chúng ta có đề cập đến màu sắc áo quần thanh đạm mà họ mặc hàng ngày như là dấu hiệu của óc thực tiễn, nhưng nghĩ xa hơn, đó là biểu hiện của tinh thần luân lý, của sự thanh nhã khiêm tốn, không muốn phô trương lòe loẹt ra ngoài, mà âm thầm giữ thái độ chín chắn bên trong. Tất cả màu sắc rực rỡ đều có tính cách hướng ngoại, dấu hiệu của óc nông nổi hẹp hòi, tuy có chứng tỏ được vẻ trẻ trung. Còn màu nhã đạm bao giờ cũng có một nét âm thầm hướng nội và có bề sâu sinh hoạt, chiều dài thăm thẳm của nền văn minh(1) Nói về sự may mặc của ta, không thể quên được điểm đặc biệt sau đây: Y phục không phân biệt cho từng tuổi tác, ngoại trừ màu sắc lòe loẹt cho trẻ con. Thường áo trẻ nhỏ giống áo người lớn mà kích thước thu nhỏ lại. Ta có thể nhận thấy điều này qua y phục của trẻ em mặc trong những dịp hội hè tết nhất. Có nhiều em trai cũng đi khăn, áo dài, quần chùng và đi giày giống hệt người lớn.

Điểm đặc biệt quần áo không phân biệt tuổi tác này cũng có một cái lợi thiết thực cho những gia đình đông con, áo thằng anh, khi mặc không vừa nữa nhường lại cho thằng em, và con cái lớn thường mặc áo quần của bố mẹ. Dân ta nghèo, việc nhường lại quần áo của người lớn cho người nhỏ cũng giải quyết được một phần lớn vấn đề y phục trong nhiều gia đình. Nhưng đó là chuyện ngày xưa, nay có nhiều thay đổi do xã hội phát triển.

Quần áo mặc cốt để che thân, để chống gió rét, cốt sao đạt được mục đích ấy, sự diêm dúa chỉ là số ít. Đối với dân tộc ta, luôn luôn phải nhìn vào thực tế, vì hoàn cảnh địa dư, vì lẽ sinh hoạt, vì phải chống đối với bao cuộc chiến tranh cũng như chống thiên tai, sự thiết thực trong y phục là một điều dĩ nhiên. Qua các áo quần sẽ trình bày sau đây, chúng ta sẽ luôn luôn nhận thấy tinh thần thiết thực ấy.

Vật liệu chính trong y phục

Không kể những người sang trọng giàu có lại cầu kỳ kén chọn các hàng ngoại quốc để may mặc, phần đông dân Việt nam chỉ mặc áo vải, hoặc nếu sung túc hơn thì mặc sồi, đũi, the, lụa.

Vải dệt bằng bông, ta tự trồng lấy, hoặc mua bông ở nước ngoài về kéo sợi.

Sồi, đũi, the, lụa, dệt bằng tơ tằm, mà tơ tằm do ta sản xuất lấy qua nghề tằm tang. Ta cũng có mua tơ Tàu về dệt.

Ngày nay, ngoài vải và lụa, ta còn nhập cảng nhiều hàng ngoại quốc khác mà vật liệu chính dùng để dệt không phải là bông hoặc tơ tằm. Thường là chất hoá học như nilông, hoặc chất lông các loài vật như len, da, v.v....

Màu sắc

Như trên đã nói, ta thường dùng màu nâu và màu đen, ít khi dùng màu lòe loẹt.

Màu nâu, ta nhuộm bằng củ nâu hoặc bằng các thứ vỏ cây như vỏ xó, vỏ đa, vỏ đề. Từ khi tiếp xúc với Tây phương, ta dùng thêm phẩm hoá học để nhuộm.

Màu đen, ở miền Bắc nhuộm bằng cây phèn đen, miền Nam nhuộm bằng cây mặc nưa. Ta cũng có loại cây sồi dùng để nhuộm màu đen.

Ở miền Bắc, ta cũng dùng cả bùn để nhuộm đen vải may quần áo, gọi là ngả lằm. Vải đã nhuộm nâu rồi được đem nhúng bùn, có khi ngâm bùn một đêm, hôm sau giặt và phơi, nếu chưa đủ đen, lại "ngả lằm" thêm lần nữa.

Ngoài hai màu chính là nâu và đen, các màu khác ta rất ít dùng.

Màu trắng chỉ được mặc khi đi chơi. Các cụ già đôi khi mặc quần đỏ. Ở miền Trung, các cụ già cũng mặc cả quần xanh.

Ngoài ra trẻ con mới được dùng các màu lòe loẹt.

Màu vàng là màu danh riêng cho nhà Vua.

Thời thế thay đổi, giờ đây ai muốn mặc màu nào cũng được tuy nhiên chỉ dân thành thị, nhất là các bà các cô mới dùng áo màu, còn dân quê thường vẫn chỉ dùng quần áo vải màu đậm hơn tùy theo địa phương.

Đặc biệt về quần, các bà các cô cũng chỉ mặc quần đen và quần trắng khi ra ngoài. Ở trong nhà, những bộ quần áo ngủ, thường có nhiều màu sắc sỡ như quần áo trẻ con.

Nhiều người ăn mặc theo lối Âu Mỹ thì quần áo có đủ các màu, nhưng đây cũng chỉ là những số ít người ở thành thị, cá biệt có những bộ quần áo các kiểu lố lăng.

Quần áo

Quần áo ta mặc, trước đây thường theo kiểu của người Trung Hoa, nhưng bộ quần áo của Trung Hoa khi truyền sang ta, đã bị “Việt Nam hoá” cho hợp với thủy thổ, sinh hoạt và tính chất của dân ta.

Người Tàu mặc áo cài về bên phải. Quần áo ta ngày nay cũng cài về bên phải. Như vậy, có lẽ trước đây quần áo dân Việt Nam cài về bên trái, nhưng trải qua thời Bắc thuộc, chịu ảnh hưởng của người Trung Hoa, cúc áo của dân ta đã chuyển chỗ từ bên trái sang bên phải?

Theo “*Vũ Trung tùy bút*” của Phạm Thái, đời xưa học trò và người thường mặc áo xanh lam, khi có công việc thường mặc áo đen, lúc làm lụng mặc áo màu sùng; màu trắng ít được dùng.

Màu sùng sau này bị thay bằng màu nậm và màu đen.

Một bộ quần áo ta hôm có áo ngoài, áo trong, và quần. Ngoài ra còn có thêm nhiều thứ phụ với quần áo như thắt lưng, đai yếm v.v... Quần áo đàn bà khác với quần áo đàn ông, quần áo làm lụng khác với quần áo chơi bời.

Một bộ y phục đầy đủ không phải chỉ riêng có quần áo mà còn có những thứ dùng để đội trên đầu và đi dưới chân: Nón, khăn, mũ, giày, tất, v.v....

Nói về may mặc, phải nói về tất cả mọi thứ cùng chung hợp lại thành bộ y phục Việt Nam từ đầu tới chân, kể cả những thứ phụ ngoài.

Xin kể bắt đầu từ đầu, và qua mỗi thứ. Xin nói cả những đồ dùng của đàn ông và của đàn bà.

Khăn

Trên đầu người Việt Nam trước đây có đội khăn, đàn ông cũng như đàn bà, tuy hai loại khăn khác nhau.

Đàn ông dùng khăn lượt đen, khăn nhiều Tan Giang chít trên đầu, lúc chít khéo léo để ở chỗ trán hai nếp khăn đầu tiên xếp thành chữ “nhân”, hoặc một nếp đầu tiên xếp thành chữ “nhất”. Người miền Bắc đội khăn chữ “nhân”, người miền Trung và miền Nam đội khăn chữ “nhất”.

Lượt và nhiều là hai thứ vải được dùng làm khăn nhiều, nhưng người ta cũng dùng khăn xuyên, khăn đoạn, và những năm gần đây người ta còn dùng nhiều cát để làm khăn.

Mỗi chiếc khăn dài độ mười vuông, vào khoảng từ thước rưỡi đến hai thước ngày nay. Khổ khăn được gấp thành tư, và lúc chít ngoài việc lựa đặt chữ “nhân” hay chữ “nhất” ở đằng trước trán, những nếp sau phải quấn sao cho đều lần lượt nếp nọ để lên nếp kia và các mép hơi chênh chéch nhau. Lại phải lựa làm sao, để sau nếp sau cùng, đầu khăn cài về phía sau.

Việc chít khăn, tuy vậy cũng phải khéo léo và khó khăn, những nếp khăn mới được

tề chỉnh, bởi vậy, các hàng khăn mũ có bán sẵn các loại khăn chụp, mua về chỉ việc đội lên đầu như một chiếc mũ. Những khăn chụp, còn gọi là khăn xếp, cũng làm theo kiểu chữ nhân và chữ nhất tùy theo địa phương. Những khăn chụp làm theo kiểu miền Nam, ngoài chữ nhất đằng trước trán, mé đằng sau đầu, còn có một cụm vải dính liền vào khăn, như búi tóc.

Trong dân chúng, khăn dùng màu đen và tím Tam Giang. Nhà vua đội khăn màu vàng, các quan văn võ đội khăn màu huyết dụ. Những người tang dùng vải trắng làm khăn. Sự phân biệt màu sắc ngày nay không còn nữa, ai muốn đội khăn màu gì cũng được, ngoại trừ người có tang bao giờ cũng dùng màu trắng. Tuy không ngăn cấm, nhưng người ta thường chỉ dùng màu đen, trừ các cụ già mới dùng màu Tam Giang.

Khăn lượt, khăn nhiễu hoặc khăn vải người ta chỉ đội trong những khi giao dịch, trong những buổi tế lễ, còn thường ngày, xưa người ta búi tóc, nay tóc đã húi ngắn, người ta để đầu trần. Nếu phải đi làm lụng ra ngoài nắng, người ta dùng mấy vuông vải quấn lên đầu chiếc khăn tai chó, còn gọi là khăn đầu riu vì hai đầu khăn vênh lên như hai chiếc tai chó, trông giống như đầu riu. Cũng có khi người ta dùng chiếc khăn bông quấn ngay lên đầu để vừa giữ tóc vừa để che nắng.

Về mùa lạnh, ngoài chiếc khăn chít bên trong, bên ngoài người ta còn quàng thêm một chiếc khăn bông gọi là khăn quàng. trùm lên đầu, che hết hai bên tai, và hai đầu khăn thắt ở dưới cằm. Khăn quàng giữ hơi nóng và che gió khỏi lọt vào tai. Khăn quàng thường là loại khăn bông (lông), khăn len, nhưng người nghèo thường chỉ dùng mấy vuông vải.

Những người có đại tang, nghĩa là tang cha mẹ, chít khăn ngang, tức là khăn vải sô chít mũi đằng sau, và buông thông hai đầu xuống.

Khăn của đàn bà khác của đàn ông.

Đàn bà thường để tóc dài. Tóc này được quấn vào trong một chiếc vắn đầu. Chiếc vắn đầu tức là một mảnh vải dài độ bốn vuông, vào khoảng hơn một thước, dùng để bọc hết tóc rồi vắn chung quanh đầu. Những người ít tóc thường dùng thêm chiếc độn tóc để vắn đầu được tròn và đầy đặn. Những người tóc dài đuôi mớ tóc thò ra ngoài vắn đầu một quãng gọi là đuôi gà, xưa được coi là đẹp. Ca dao có câu:

*"Một yêu tóc bỏ đuôi gà,
Hai yêu lời nói mặn mà có duyên"*

Giờ đây, một số lớn các bà các cô ở thành thị, cắt tóc ngắn và uốn tóc kiểu Tây Phương, nhưng nhiều người vẫn để tóc dài theo lối cũ.

Có người không dùng vắn đầu mà chỉ quấn tóc trần hoặc có cô tết tóc thành hai chiếc đuôi ngựa, hoặc buông xoã, gọi là tóc đuôi có kẹp ở sau gáy, hoặc bỏ không có kẹp cho tóc toả thông xuống.

Vắn đầu bằng the, bằng vải, bằng sa tanh hoặc bằng nhung thường màu đen, màu tím và màu nâu. Những người có tang dùng vắn đầu vải trắng. Các bà có đại tang cũng dùng khăn ngang như đàn ông.

Người ta hoặc vắn chít đầu trần hoặc phủ ngoài một chiếc khăn vuông, bằng vải, bằng the, bằng nhung và từ khi có len nhập cảng, có thêm khăn vuông len.

Chiếc khăn vuông, như tên đã chỉ, hình vuông mỗi cạnh độ một thước. Người ta gấp chếp chiếc khăn vuông theo hai góc, một bên non nửa, một bên già nửa, nửa già ở ngoài rồi đội trùm lên vắn đầu. Khăn vuông giữ cho vắn đầu khỏi tuột, và về mùa rét có công dụng chống rét.

Khăn vuông chít theo lối mỏ quạ hoặc đồng tiền.

Khăn mỏ quạ chít thành chiếc mỏ nhọn ở trước trán, che kín hai tai và hai đầu khăn buộc chéo nhau ở dưới cằm.

Về miền Bắc, mùa lạnh các bà các cô thường chít khăn mỏ quạ, nhất là các chị em làm việc ở ngoài đồng và các chị em phải đi chợ từ sáng sớm dưới bầu trời rét buốt.

Khăn đồng tiền cũng chít thành chiếc mỏ ở đằng trước, nhưng hai đầu khăn, thay vì buộc chéo nhau dưới cằm lại buộc ra đằng sau đầu, chõ trên gáy. Khăn chít như vậy, làm hằn chiếc khăn vắn đầu bên trong tròn như đồng tiền.

Khăn vuông dùng màu đen hoặc màu nâu, trừ những khăn vuông len đôi khi mới có màu khác.

Người có tang cũng dùng khăn màu nâu hay màu đen, không bắt buộc phải dùng màu trắng. Tang được thể hiện qua chiếc vắn đầu trắng. Tuy vậy thỉnh thoảng vẫn có người dùng khăn trắng trong lúc có tang.

Có nhiều người búi tóc, miền Trung và miền Nam nhiều hơn, không dùng vắn đầu nhưng vẫn dùng khăn vuông phủ ngoài.

Các phụ nữ miền Nam, nhất là những chị em lao động và buôn thúng bán bưng, thường quấn trên đầu chiếc khăn lông để che nắng. Chiếc khăn này giống chiếc khăn lông đàn ông vẫn dùng.

Nón

Tuy trên đầu có đội khăn, ra nắng ra mưa, người Việt nam dùng nón để đội đầu. Có nhiều kiểu nón: Nón chóp, nón thúng, nón ba tầm, nón gủ.

Nón chóp là thứ nón hình chóp nhọn đầu. Nón chóp thường khung tre lớp lá gồi. Nón chóp trước kia chỉ dùng riêng cho đàn ông, nhưng giờ đây, cả nam nữ đều dùng loại nón này. Muốn đội nón, phải buộc chiếc quai, giữ ngang cằm cho nón khỏi bay.

Những người sang trọng làm chóp nón bằng dừa, gọi là nón chóp dừa. Trên đỉnh chóp, nhiều khi có lắp một chóp nhọn bằng bạc, chỉ có những hàng quan lại tổng lý xưa mới dùng loại nón này.

Ở Huế, có loại nón chóp bài thơ; nhìn nón soi lên mặt trời ta thấy hiện lên mấy câu thơ, những câu thơ này được xếp vào giữa hai lượt lá.

Nón thúng là nón đàn bà rất rộng mặt, chung quanh vành và giữa có khuôn.

Thân nón hình tròn, đường kính có khi đến tám mươi phân ngày nay.

Vành nón ở chung quanh thân nón và gập thẳng thước thợ với thân nón. Vành nón thường đo được từ năm tới mười phân ngày nay.

Khuôn nón là cái khuôn để đội trên đầu thường được đan bằng tre, đặt ở giữa thân nón, hình tròn lõng sâu vào khoảng từ ba đến năm phân ngày nay, đường kính độ mười lăm phân.

Khuôn nón được gài chặt vào nón. Ta có thể tưởng tượng khuôn nón như một cái hộp tròn, đáy gài vào thân nón và không có nắp.

Nón thúng cũng khuôn bằng tre và lợp lá. Lá được khâu vào khuôn cũng như nón chóp bằng những sợi dây móc rất dai. Ngày nay người ta dùng các loại chỉ.

Loại nón này chỉ thịnh hành ở miền Bắc từ Nghệ An trở ra.

Nón ba tầm cũng là một thứ nón thúng nhưng mảnh de hơn.

Nón thúng và nón ba tầm đều phải dùng quai để đội. Quai buộc vào hai bên vành nón, lúc đội quai giữ vào cằm để nón khỏi bay.

Người sang trọng dùng nón quai thao, tức là loại quai tết bằng tơ, ở hai chỗ buộc vào vành nón có rũ xuống hai chiếc “thao”.

Nón thúng quai thao là loại nón sang trọng của các bà các cô thời trước.

Nón gủ là loại nón bình dân, đàn bà nhà quê thường đội trong lúc làm ăn. Nón gủ thân nón rộng bằn bằng nón thúng khum khum lòng chảo ở giữa, còn gọi là nón lòng chảo, không có chóp cũng không có vành. Nón gủ cũng có khuôn ở giữa nón như nón thúng và lúc đội cũng cần có quai giữ vào cằm.

Quai nón gủ thường chỉ là miếng vải buộc hai đầu vào hai bên mép nón, vào một chiếc khung nón. Có khi quai chỉ là một chiếc lạt. Nón gủ rất thông dụng. Tuy là loại nón phụ nữ làm ăn, nhưng đôi khi đàn ông cũng dùng vì nó rộng bề mặt hơn nón chóp, che mưa che nắng được nhiều.

Nón gủ cũng khuôn bằng tre và lợp bằng lá cọ, khâu bằng những sợi dây móc.

Ngoài các nón kể trên còn nhiều loại nón khác: Nón tu lờ của đồng bào Thượng du miền Bắc, giống như nón của người Tàu, nón vải của các trẻ em, nón lông, nón sơn là những nón của đàn ông hình như nón chóp.

Những người có tang còn đội nón cạp, gọi là nón “đại xuân lôi”, sọ to. Ngày nay người ta khâu vào vành nón một miếng vải đen.

Mũ

Mũ cũng là loại nón, đội để che mưa tránh nắng. Những kiểu mũ của người phương Tây nhập cảng vào thường có thân mũ, vành mũ. Đôi khi trên mũ lại có chỏm mũ. Mũ làm bằng cây nút, nút chai lợp vải, hoặc có thể mũ làm bằng len, bằng vải. Lại cũng có mũ đan bằng tre chẻ mỏng.

Các trẻ và người già có mũ bằng vải.

Trẻ nhỏ dưới bốn năm tháng người ta đội cho nó chiếc mũ thóp. Đây chỉ là một miếng vải có thêu hoa hoặc khăn chỉ màu, đội che chiếc thóp của trẻ em. Các trẻ em lớn hơn, có những loại mũ vải đội kín cả đầu.

Mũ vải của các cụ già gọi là mũ ni. Đây là thứ mũ đội kín đầu, lại có thêm hai miếng vải thông xuống để che kín hai tai.

Đối với những người có tang, họ cũng đội loại mũ thường, nhưng quấn một băng tang chung quanh mũ. Giản tiện hơn, nhiều người chỉ cài vào mũ một miếng vải đen nhỏ bằng ba ngón tay về phía sau tai.

Ô và dù

Phong hóa đổi mới, trang phục cũng thay đổi theo. Do đó ở những nơi thành thị, người ta dùng ô và dù thay cho nón và mũ. Ô của đàn ông và dù của đàn bà, tuy nhiên nhiều trường hợp ô và mũ cũng được dùng song song. Đó là các em học sinh đội mũ, nhưng mũ không đủ che mưa nắng, các em dùng thêm ô, nhất là để che mưa.

*

* *

Khăn, mũ, ô, dù là những y phục dùng ở trên đầu. Từ cô trở xuống, là phần áo quần.

Có áo quần dùng về mùa nực, có áo quần dùng về mùa rét.

Áo

Áo có áo dài và áo ngắn, áo trong và áo ngoài.

Áo trong là loại áo lót mình, ngày nay là chiếc áo may-ô dùng cho đàn ông. Ngoài chiếc may-ô là chiếc áo sơ mi, một kiểu áo mới nhập cảng từ thời Pháp thuộc, chính cũng chỉ là áo mặc trong, nhưng thường ngày người ta dùng làm áo ngoài. Ngoài chiếc sơ mi còn chiếc áo ngoài, gọi là áo vét-tông.

Cổ áo sơ mi, thường có đeo theo một cái nút qua chiếc nơ hoặc cà vạt.

Từ áo lót mình đến áo vét-tông, tất cả đều dùng cho người ăn mặc theo kiểu Tây Phương.

Áo cổ truyền của đàn ông là chiếc áo ngắn hoặc áo cánh ngoài Bắc gọi là áo khách, trong Nam gọi là áo bà ba. Áo khách bó lấy người hơn áo bà ba. Cả hai áo đều may theo một kiểu, ở giữa có hàng cúc năm chiếc ngày xưa là cúc đồng tròn, ngày nay là cúc nhựa, hoặc cúc trai bẹt. Áo có khi xẻ ở quãng dưới hai bên nách chỗ trên gấu một

chút, có khi may gấu liền. Áo khách thường hay để xẻ hơn, những áo không may xẻ gọi là áo “bít tà”.

Áo có hai túi đằng trước về mé dưới. Cũng có khi may chừa theo kiểu Tây, có thêm một túi trên ở mé ngực trái.

Áo khách và áo bà ba thường chỉ để mặc ở trong nhà, hoặc trong khi làm lụng. Trong những buổi tế lễ hoặc khi giao dịch, ngoài chiếc áo ngắn này, người ta mặc thêm chiếc áo ngoài.

Áo ngoài là loại áo dài. Áo dài may bằng vải chỉ màu trắng và màu đen. Chỉ những người sang trọng mới mặc áo gấm màu lam hoặc các màu khác.

Áo dài, theo như tên chỉ, mặc dài quá đầu gối, và như vậy, lẽ tất nhiên dài hơn áo ngắn. Áo dài có cổ hơi cao cao, một khuy cài ở vai bên phải và ba khuy cài ở dưới nách bên phải. Áo có hai vạt lớn, đằng trước và đằng sau, ở đằng trước về mé bên phải có thêm một vạt con. Cũng có khi người ta may cụt vạt con.

Áo vải trắng hoặc áo vải thâm khi may, thợ may thường tết ngay khu vải. Các áo the, áo xuyên, áo đoạn, áo gấm được dùng khuy đồng. Những người giàu có sang trọng dùng khuy vàng.

Áo dài mặc đơn hoặc mặc kép, nghĩa là mặc một chiếc hoặc hai chiếc lồng với nhau. Ngày xưa áo dài thường mặc kép, và người ta chỉ mặc đơn khi mặc áo trắng dài.

Áo dài có thể may đơn hoặc may lót. May lót, nghĩa là ngoài lượt vải bên ngoài, bên trong còn một lượt lót. Người ta dùng lụa màu xanh hoặc màu vàng để lót.

Về mùa rét, ở miền Bắc, người ta thường mặc áo dài cặp ba: Trong cùng chiếc áo trắng dài, ở giữa chiếc áo kép, ngoài cùng chiếc áo đơn. Trong trường hợp này, áo đơn thường là áo the hoặc áo sa, có hoa hoặc không.

Ngoài các loại áo dài kể trên, người miền Bắc có khi còn may áo bông dài. Áo bông dài may như áo kép, nhưng ở giữa lượt vải ngoài và lượt lót trong là lượt bông.

Thường các cụ già hay mặc áo dài bông. Áo này ấm lắm.

Ngoài áo ngắn và áo dài, còn loại áo trần thủ.

Đây là loại áo ngắn cụt tay, may như áo bông, hai lượt vải ở giữa có bông. Áo trần thủ có năm khuy gài ở giữa, không có cổ. Đây là loại áo, xưa kia, các lính đi thú, hoặc đi trấn thủ biên phòng thường mặc để chống rét, do đó có tên áo trần thủ.

Để chống với rét, từ ngày tiếp xúc với Tây phương, người ta còn mặc áo gi-lê, náo nịt bằng sợi vải hoặc bằng len. Về mùa nực, lúc làm lụng hoặc ở trong nhà, người ta cũng mặc áo may-ô.

Loại còn lại áo kiểu dài nhưng may ngắn như áo cánh, có cổ và khuy cài ở bên. Lối áo này mặc lấy ấm, có cổ, và đôi bên tà đều bít, không giống như áo dài, tà mở ngang thắt lưng trở xuống.

Áo này cũng mặc trong những lúc làm lụng hoặc khi ở trong nhà, tuy nhiên, có trường hợp giao dịch hoặc tiếp khách tại gia, người ta cũng vẫn mặc chiếc áo này, không cần mặc thêm áo dài ở ngoài như khi mặc áo cánh.

Về áo dài đàn ông, tưởng cũng cần nói thêm về chiếc áo dạ Tây Phương (Pardessus) được mặc về mùa lạnh.

Từ trên, mới chỉ nói tới áo đàn ông, chưa nói tới áo đàn bà. Áo đàn bà phức tạp hơn nhiều, và gồm nhiều bộ phận hơn áo đàn ông.

Đàn bà cũng mặc áo cánh, nhưng áo cánh thường hở cổ gọi là áo cổ thìa. Các bà các cô mặc áo cổ thìa không phải để khoe cái cổ và cái ngực đẹp, mà chính vì bên trong chiếc áo này đã có chiếc yếm để che ngực.

Yếm là một thứ y phục may bằng một miếng vải, phụ nữ dùng để che phía trước thân từ cổ tới thắt lưng.

May yếm, các bà các cô thường dùng một vuông vải cắt chéo góc, góc trên làm cổ, hai góc hai bên được đính dải vào để thắt vạt ra sau lưng, rồi lại quần trở lại đằng trước, còn góc thứ tư dùng để bụng dưới, được gài vào trong thắt lưng.

Yếm có yếm cổ xây và yếm cổ xẻ.

Yếm cổ xây, còn gọi là yếm cổ viên, cắt tròn theo hình cổ và viền chung quanh cổ. Yếm cổ xẻ là yếm mé trên của vuông vải được cắt làm đôi và được khâu viền lại để khỏi tuột sợi. Yếm này còn gọi là yếm cổ thìa vì khi mặc yếm, thắt hai cái dải ra đằng sau cổ, cổ yếm trông như hình cái thìa.

Các bà thường mặc yếm màu nâu, hoặc đôi khi mặc yếm trắng. Các cô chỉ dùng yếm trắng hoặc yếm màu hoa đào.

Ở miền Nam., phụ nữ không dùng yếm, mặc áo nịt lót sát thịt ở ngoài mặc áo bà ba hoặc áo dài.

Các phụ nữ thành thị, miền Bắc cũng như miền Trung, Nam ngày nay đều không dùng yếm. Các bà các cô dùng y phục lót mình của Tây phương, đó là chiếc coóc-xê, đôi nịt vú và vú giả.

Các bà các cô ngày xưa sợ vú to, nhất là vú thông đưa gang, nên phải mặc yếm để giữ lấy vú; ngày nay ngực càng to càng được coi là đẹp, những người ngực nhỏ thường độn vú giả cho thật to.

Đàn bà nhà quê miền Bắc, cũng như đàn bà Bắc di cư, ăn bận theo lối cổ truyền vẫn dùng yếm.

Ăn mặc theo lối mới vì không dùng yếm nên chiếc áo cánh cũng không may theo lối cổ thìa, mà may theo lối đóng cúc, hoặc may theo những kiểu Âu-Mỹ, cổ có thắt nút, hoặc cũng để hở cổ để khoe cổ và bộ ngực đẹp.

Đàn bà cũng mặc áo dài. Áo dài của người tỉnh khác áo dài của người vùng quê.

Áo dài mặc ở ngoài áo cách và chỉ mặc những khi có việc giao dịch hoặc đi lễ bái. Chiếc áo dài đàn bà thường cũng mặc tới quá đầu gối, có khi đã xuống gần tới gót chân với những kiểu áo mới.

Người đàn bà nhà quê mặc áo nâu sồng, chỉ những người giàu có mới mặc the lụa.

Áo dài phụ nữ đồng quê có áo tứ thân và áo năm thân.

Áo tứ thân có một vạt đằng sau che hết cả lưng và hai vạt đằng trước ở hai bên, một vạt bằng nửa vạt đằng sau.

Ngày xưa, khi dùng vải ta, khổ nhỏ, phải dùng bốn thân vải để may chiếc áo này nên gọi là áo “tứ thân”. Hai thân đằng sau nối nhau ở giữa sống lưng gọi là sống áo, hai mép nối nhau để về phía trong.

Những người có đại tang, tang chồng và tang cha mẹ, mặc áo trái sống, nghĩa là chỗ hai thân vải tiếp nhau, mép vải ra phía ngoài.

Hai thân áo đằng trước thành hai chiếc vạt áo, khi mặc được thắt lên, hai tà áo thông xuống ở giữa. Mặc áo tứ thân không cài khuy được.

Áo có cổ và gấu áo viền lên. Những người đại tang để áo xô gấu.

Áo năm thân cũng may như áo tứ thân, duy có điều khác là đằng trước vạt áo bên trái cũng may bằng hai thân vải như vạt đằng sau, còn vạt bên phải chỉ may bằng một thân vải. Hơn nữa, áo tứ thân không có khuy, còn áo năm thân có khuy như áo đàn ông. Lúc mặc có thể mặc cài khuy hoặc thắt vạt áo như áo tứ thân.

Các bà các cô vùng quê ưa những màu u nhã, thường chỉ kén màu nâu và màu đen, hoặc những màu gần với màu nâu như màu hạt dẻ, màu gỗ gụ. Có đại tang, các bà các cô mặc màu chàm, màu tím sim và màu đen lằm.

Áo dài của phụ nữ mặc đơn hoặc mặc kép như áo đàn ông. Và cũng có áo lót, áo bông.

Áo dài của các bà các cô ở tỉnh thường may cài khuy, không có vạt con bên tay phải. Kiểu áo thường luôn luôn thay đổi, giống như y phục Âu – Tây. Các bà các cô mặc áo có cổ, không có cổ hoặc hở cổ. Cũng có bà, ít tho mới, khi mặc áo dài cũng mặc áo cánh bên trong, nhưng các bà các cô thật tân thời ngày nay, khi mặc áo dài không có áo cánh. Bên trong chỉ đeo chiếc nịt vú hoặc đôi vú giả. Nhiều bà nhiều cô dùng áo vải mỏng hẳn rõ cả da thịt.

Ở nhà quê, ngoài áo dài áo ngắn, về mùa rét thường mặc chiếc áo bông ngắn, có tay và khuy cài ở giữa. Từ ngày tiếp xúc với Tây phương, các bà các cô cũng mặc thêm áo gi-lê, áo len, áo nịt để chống rét.

Ở tỉnh thay vì chiếc áo bông, các bà mặc áo vét ở ngoài, áo len choàng hoặc những kiểu Âu-Mỹ khác.

Những áo trên chỉ là những áo mặc lúc ở nhà hoặc lúc ra ngoài đường. Khi trời mưa, có loại riêng.

Áo toi là loại áo mưa của ta thuở trước. Áo toi làm bằng lá, khoác vào vừa đỡ được mưa lại vừa chắn được gió.

Loại áo mưa ngày nay bằng ni-lon, vải sơn, vải không thấm nước để thay cho chiếc áo toi của ta thời trước.

Quần

Trước hết xin nói tới quần đàn ông, của những người ăn mặc theo lối Âu-Tây. Những người này, bên trong họ mặc chiếc quần lót gọi là quần đùi.

Quần đùi thường may bằng vải mỏng để mặc bên trong và thường hai ống chỉ ngắn đến ngang đùi. Quần đùi được giữ đeo lên bằng chiếc dải rút. Nay dùng thun.

Bên ngoài chiếc quần đùi là chiếc quần dài.

Quần dài có hai ống, dài tới gót chân, thường may bằng len, vải, các hàng nội, ngoại hoá, trắng hoặc màu, thường là những màu xanh, đen, xám, màu tro, quần da cam hoặc những màu sắc sỡ. Thường quần may bằng vải màu, hoặc có lấm chấm pha màu khác, chứ không may bằng vải sặc sỡ nhiều màu. Quần thường cùng màu với áo vét-tông.

Quần dài may có hai túi hai bên, có một hoặc hai túi đằng sau, tùy từng người.

Quần được giữ vào người bằng thắt lưng.

Ở miền Bắc, về mùa lạnh, quần len được thông dụng, quần vải dùng về mùa hè.

Ăn mặc theo lối Âu Tây, thường chỉ có hai loại quần: Quần đùi và quần ngoài.

Giờ đây, chúng ta nói về quần của những người ăn mặc theo lối bản xứ, quần trong những bộ y phục hoàn toàn Việt Nam.

Quần may theo kiểu Việt Nam cũng có quần lót trong và quần ngoài.

Quần lót trong cũng là chiếc quần đùi của bộ y phục Âu-Tây, và nên nói thêm là người Việt Nam chỉ mới mặc quần đùi từ khi ăn mặc theo kiểu người phương Tây.

Xưa, chiếc quần ngoài may rộng, cũng có hai ống và ở giữa có đũng. Để tránh sự rách đũng, người ta may quần theo kiểu có “chân què” đỡ tốn vải. Chân què là một miếng vải chéo từ cạp quần, tới gấu quần suốt qua ống.

Quần Việt Nam thường chỉ có ba màu: Nâu, đen và trắng.

Quần nâu và quần đen mặc để làm lưng, người miền Bắc mặc quần nâu, người miền Nam mặc quần màu đen. Quần trắng mặc lúc đi ra ngoài cùng với áo dài.

Những bộ quần áo bà ba của thị dân miền Nam, mặc lúc ở nhà có khi màu trắng, thì quần lẽ tất nhiên cũng màu trắng như áo. Ngày nay, bộ quần áo bà ba ở tỉnh được may bằng các vải màu khác, nhưng ở nhà quê, màu đen vẫn là màu thông dụng.

Những người giàu có sang trọng thường mặc quần lụa mỡ gà, hoặc lụa trắng để mặc với áo dài the đen, hoặc áo dài lụa trắng, nó biểu hiệu sự sung túc.

Quần trắng thường được đem là phẳng gọi là quần ống sớ, vì hai ống quần đều thẳng và giống như hai chiếc ống đũa sớ.

Quần dài có ba phần: Cạp, ống và gấu.

Cạp quần là phần trên cùng, chỗ để thắt lưng. Giản tiện hơn, cạp quần được may khẹp để luôn giải rút. Ngày xưa, không may cạp dải rút, cạp thường rộng đến 10 phân.

Ống quần ăn suốt hai ống chân cho đến gót, và được viền bằng gấu quần. Những người đại tang mặc quần sớ gấu.

Quần dài cũng như quần đùi may theo lối Việt nam không có túi.

Ngoài hai chiếc quần đùi và quần dài nói trên, những người sống theo Âu-Mỹ, thay vì mặc chiếc quần đùi, họ chỉ mặc chiếc si-líp, một loại quần may khít vào người đủ che hai mông đằng sau và chỗ hiểm đằng trước. Thường si-líp chỉ dùng để mặc khi tắm.

Cũng có người, đôi khi thay vì mặc chiếc quần ngoài, họ quấn quanh người một tấm vải sặc sỡ theo kiểu người Lào và người Miên, tấm vải quấn như vậy được gọi là cái sà-roong.

Về quần đàn ông, chẳng qua chỉ mấy thứ kể trên, tùy theo người ở tỉnh hay ở quê. Về quần đàn bà hơi có khác.

Đàn bà ở tỉnh thường mặc ở ngoài quần dài hai ống hơi rộng, thường may bằng các thứ vải màu trắng hoặc đen. Quần cũng có cạp, gấu và ống như quần đàn ông, nhưng ở gấu quần họ thường viền thêm đăng ten, cho đẹp. Quần thường may vải trơn, ít dùng đến vải hoa, mà cho có dùng đến thì hoa vải cũng đồng màu.

Bên trong chiếc quần dài này, họ cũng mặc quần đùi hoặc si-líp.

Nhiều phụ nữ ăn mặc theo lối Tây phương mặc váy đầm các kiểu, hoặc mặc một lối quần ống chèn.

Quần mặc để làm lưng hay ăn chơi cũng một kiểu, duy quần làm lưng thì bằng vải rẻ và bền, không diêm dúa như quần mặc đi chơi.

Phụ nữ miền Nam cũng hay mặc bộ bà ba, trong trường hợp này chiếc quần tức là chiếc quần bà ba.

Quần của phụ nữ đồng quê hoặc lao động cũng không khác chi quần của chị em thành thị, nếu có khác chỉ ở chỗ vải tốt hoặc xấu.

Miền Bắc, ngoài chiếc quần, trước đây đàn bà toàn mặc váy, nghĩa là chiếc “quần một ống”. Giờ đây, người ta khi mặc váy khi mặc quần, riêng những phụ nữ thành thị chỉ mặc quần mà không mặc váy nữa.

Các bà nhà quê giàu có thường mặc váy sồi, váy the, váy lĩnh....

Váy cũng như quần không có túi.

Chiếc váy bị cho là thô bỉ, nên dưới thời Minh Mạng đã có lần nhà Vua bắt dân gian không được mặc váy, mà phải mặc quần. Lệnh này đã gặp phản ứng mạnh mẽ của dân chúng và cũng rất ít người tuân theo. Hồi đó có câu ca dao:

*"Tháng tám có chiếu vua ra
Cấm quần không đậy người ta hãi hùng
Không đi thì chợ không đông
Đi thì phải mặc quần chồng sao đang!"*

Tuy nhiên với lệnh này, người miền Bắc bắt đầu mặc quần, nhưng không bỏ váy.

Xét cho cùng, váy đâu phải là một y phục thô bỉ. Phụ nữ Tây phương, họ cũng mặc váy thì sao, mà váy của họ không những cũng may theo lối một ống mà lại ngắn cùn còn hơn váy Việt Nam, vậy mà sao ta lại đi bắt chước!

Đã nói đến quần, tưởng không thể bỏ qua chiếc khố.

Ngày xưa, khổ thay cho quần. Dân Việt Nam ta vốn nghèo, nhiều người nhà quê,

nhất là ở miền Bắc, tuy có quần áo nhưng chỉ mặc lúc đi chơi hoặc khi mùa lạnh, còn làm lưng, nhất là những người làm nghề đánh dậm, đánh cá.... thường chỉ cởi trần và đóng một chiếc khố, để đủ che chỗ hiểm. Khố là một mảnh vải dài quấn vào người, vòng ngang thắt lưng và luồn xuống dưới để che kín hậu môn và chỗ hiểm.

Khi đóng khố, người ta phải để thông một chiếc đầu khố ở phía trước, còn một đầu thì cài vào khố để giữ cho khố khỏi tuột. Người ta hay dùng chiếc thắt lưng để đóng khố

Thắt lưng

Quần được giữ vào thân thể con người bởi thắt lưng hoặc dải rút.

Dải rút là chiếc dây nhỏ luồn qua cặp quần, dùng thắt vào người để giữ quần khỏi tuột. Dải rút thường bằng sợi tết thành hoặc bằng một miếng vải khâu giữ mép lại. Ngày nay, người ta còn dùng dây thun (cao su) để giữ quần thay dải rút, nhất là dùng cho các trẻ em. Xưa, quần trẻ em không có dải rút, phải dùng vải đeo: hai chiếc dải dính vào hai mép quần luồn qua trước ngực đưa lên sau gáy thắt lại.

Dải thường chỉ dùng cho quần trong, còn quần ngoài thì phải dùng đến thắt lưng.

Đối với chiếc quần may theo lối Âu phục, ở cặp quần có dính vào những “con bọ”, người ta đã thắt lưng da, một miếng da hẹp bề ngang, luồn qua “các con bọ” để giữ lấy quần, siết vào người nhờ chiếc khoá thường ở trước bụng. Khoá bằng kim loại có khi là hai chiếc móc ở hai đầu thắt lưng móc lại với nhau.

Gọi là thắt lưng da, nhưng nhiều khi không phải làm bằng da, mà là một miếng vải dày, một miếng cao su hoặc chất hoá học khác có thể co giãn theo cỡ to lớn của từng người.

Nhiều quần Âu phục may kiểu mới, được tự siết chặt bằng những con bọ có cúc hoặc có khoá, khi mặc không dùng đến thắt lưng, nhất là lối quần áo của thanh niên ăn chơi.

Ngày xưa các cụ mặc nam phục cũng dùng thắt lưng da từ khi tiếp xúc với người Pháp, nhưng đây chỉ là chiếc thắt lưng to bản, gấp ba bốn chiếc thắt lưng da ngày nay, dùng để giữ chiếc quần Việt Nam của các cụ, và chỉ riêng các cụ ông dùng tới thôi.

Thắt lưng da ngày nay không phải chỉ riêng có đàn ông dùng, mà các bà các cô ăn bận Âu phục cũng đôi khi dùng tới, làm thứ trang sức hơn là để giữ cho quần siết vào người.

Quần dài ta, xưa cũng như nay, có dải rút để thắt vào người, nhưng xưa còn có loại quần may cặp lớn không có dải rút phải dùng thắt lưng, riêng cho đàn ông.

Với chiếc quần này, các cụ cũng dùng thắt lưng da như trên đã nói, nhưng thực ra ít cụ ưa dùng, các cụ dùng chiếc thắt lưng vải cổ truyền.

Thắt lưng vải, như trên đã nói, là một chiếc thắt lưng bằng vải. Thắt lưng vải dùng cả hoặc nửa khố vải của ta xưa, mỗi khố vải từ 0^h35 đến 0^h40, và dài vào khoảng hai thước.

Thắt lưng đàn ông giản dị lắm, chỉ một miếng vải như vậy, có viền hai đầu để khỏi tuột sợi, không diềm dứa và cũng không cầu kỳ gì. Thường là thắt lưng trắng hoặc nâu. Các bậc phong lưu dùng thắt lưng lụa hoặc thắt lưng nhiều màu nhuộm màu điều. Thắt lưng nhiều màu là loại thắt lưng sang trọng thời xưa.

Thắt chiếc thắt lưng vải này, người ta quấn chiếc thắt lưng qua người, ở chỗ bụng trên háng và thắt chặt ở đằng trước. Thường để cho đẹp và để dễ cởi, thắt lưng được thắt mũi.

Các chàng trai quê, có chiếc thắt lưng đẹp, nhiều khi làm như vô ý quên mặc áo dài. Cứ kể một chàng trai mười tám, đôi mươi, áo cánh trắng, quần ống sớ, đầu đội khăn lượt, chân đi đôi giày Gia Định mà thắt chiếc thắt lưng điều trong cũng nổi.

Thắt lưng của trẻ em, đây tôi nói tới con trai, thường thắt lưng nửa khố, và ngắn hơn thắt lưng người lớn. Thắt lưng trẻ em được nhuộm màu cho sặc, ít khi các em thắt lưng trắng. màu thường dùng là màu hoa lý, màu nâu, màu gụ, màu đỏ, v.v.....

Thắt lưng đàn bà cũng không khác gì thắt lưng đàn ông mấy, có các bà các cô thường tề dua ở hai đầu thắt lưng và thường kén chọn thắt lưng sồi, the hoặc thắt lưng lụa, nhất là ở nhà quê, vì khi mặc áo năm thân hoặc tứ thân thắt vạt, chiếc thắt lưng để lộ ra ngoài, có khi lại thắt đề lên hai vạt đằng trước, nhất là về mùa đông để giữ lấy hơi ấm.

Phụ nữ tỉnh thành xưa cũng như nay không chú ý tới thắt lưng, quần có thể may dài rút hoặc có khuy cài, vì lối y phục mặc áo dài cài khuy, nếu có thắt thắt lưng, thắt lưng cũng bị che kín đi.

Các bà các cô thường dùng màu đen hoặc màu Tam Giang, và thắt lưng cũng hơi dài hơn thắt lưng của đàn ông, để khi thắt múi hơi lớn rồi thắt lưng còn thông xuống, vung vẩy theo bước đi.

Cùng với chiếc thắt lưng thường dùng, các bà các cô còn dùng thêm chiếc thắt lưng bao, đây là cái bao dài để các bà caóc cô đựng túi tiền.

Thắt lưng bao có chiều dài như một chiếc thắt lưng, khâu hai mép lại với nhau, nhưng lúc khâu bao cũng để lệch độ một khổ vải để miệng bao có hình chênh chéch, đút túi tiền vào được dễ dàng.

Thắt lưng bao cũng được nhuộm các màu, các bà các cô thường ưa màu hoa lý và màu đỏ già gần chuyển sang màu nâu. Thắt lưng bao cũng thắt quanh người và cũng giống như thắt lưng thường. Chiếc thắt lưng bao còn được mang tên là ruột tượng.

Ngoài hai chiếc thắt lưng và thắt lưng bao, các bà các cô trong lúc ăn chơi còn mang thêm đôi giải yếm.

Đôi dải yếm chính là hai chiếc dải của chiếc yếm, thường bằng lụa, bằng nhiễu, bằng the hoặc bằng đũi hay bằng sồi. Cũng có người dùng dải vải, nhưng dùng thứ vải mỏng.

Dải yếm nhỏ bản hơn thắt lưng, và cũng ngắn hơn một chút.

Đôi dải yếm nguyên là một chiếc dải được cắt làm đôi đều nhau. Mỗi chiếc dải yếm dính vào một bên chiếc yếm, thắt vắt ra sau lưng rồi quấn trở lại đằng trước như trên đã trình bày khi nói về chiếc yếm.

Ở đây đôi dải yếm cũng có tác dụng để giữ thêm chặt chiếc quần, nhưng chính ra đôi dải yếm nhằm mục đích làm đẹp nhiều hơn. Dải yếm thường màu mỡ gà, hoặc nhuộm các màu tươi đẹp như màu hoa hiên, màu hoa lý, màu đào ngọt. Các cô gái mười tám đôi mươi, mặc yếm trắng thắt dải yếm hoa đào trông thật đẹp.

Với đôi dải yếm, ta có thể nói người phụ nữ đồng quê Việt Nam đã dùng đến ba

chiếc thắt lưng cùng một lúc khi họ ăn mặc đầy đủ, trong lúc đi chơi, đi hội, hoặc đi giao thiệp; Thắt lưng chính, thắt lưng bao và đôi giải yếm; ấy là chưa kể quần hoặc váy của phụ nữ bao giờ cũng có dải rút, không giống như quần đàn ông, nhiều khi may rộng không có dải rút.

Giày, dép, guốc

Từ đầu, qua khăn mũ, áo quần và thắt lưng, ta đã đi dần tới chân.

Người Việt nam chân thường đi giày, dép, guốc đàn ông.

Của đàn ông thì "giày hết thấy là giày hở gót, mũi nhái, da láng hoặc da me"²

Đàn bà, m "người phong lưu đi giày thêu, hoặc guốc sơn dầu, sơn đen; kẻ hà tiện đi dép một quai"³

Những điều nhận xét trên của Phan Kế Bính tiên sinh thật đúng, nhưng về đàn ông còn có điều bỏ sót.

Đàn ông còn đi loại giày kinh, giống như hài của đàn bà, nhưng bản to hơn.

Loại giày hở gót, mũi nhái, da láng hoặc da me, chính là giày Gia Định. Loại giày này chỉ được dùng bởi những người sang trọng hoặc trong những buổi đình đám, giỗ tết; ngày thường, guốc được dùng thay giày. Những người làm ăn, chân lấm tay bùn, không đi giày mà cũng không đi guốc, họ đi chân đất.

Guốc đàn ông to bản hơn guốc đàn bà.

Giày, dép, guốc trên đây là những đồ dùng cổ truyền ta đi dưới chân. Từ khi tiếp xúc với Tây phương, những đồ dùng dưới chân này cũng đã thay đổi nhiều.

Trước hết, bây giờ đàn ông đi giày thường có đôi bí tất bằng vải hay bằng tơ. Những người đau ốm cũng dùng bí tất để che kín bàn chân tránh gió máy.

Đàn ông ngày nay, ngoài đôi giày Gia Định, chỉ còn một số rất ít người sử dụng, người thành thị thường đi kiểu giày phương Tây kín gót, có cổ hoặc không có cổ, thắt giây hoặc không thắt giây. Loại giầy ban, dùng cho những người sang trọng giàu có không có giây, người ta chỉ việc lồng chân vào, tự giày ôm lấy chân. Những người mặc nam phục thường lấy việc đi giày ban làm đẹp.

Giày Gia Định chỉ có màu đen. Màu trắng dùng cho người có tang. Hoạ hoàn mới có người đi giày Gia Định màu nâu.

Giày có cổ theo lối phương Tây rất nhiều màu; chính thì có ba màu đen, nâu và trắng, nhưng giữa ba màu này đã xen rất nhiều màu khác: màu nâu nhạt, màu nâu đỏ, màu xám xanh, màu tro... Ngoài ra giày cũng đóng theo nhiều kiểu: mũi nhọn, mũi hơi vuông, mũi tròn, Lại có loại giày vải.

Dép dùng để đi ở trong nhà, đây là nói những thị dân và những người sang trọng, vì

² Phan Kế Bính – Việt nam Phong tục.

³ Phan Kế Bính. – Việt Nam Phong tục.

dân thường đi càm lăm. Dép cũng có nhiều kiểu, dép da, dép dứa hoặc dép cao su. Có cả loại dép đan bằng mây.

Cũng có người dùng dép da đi ra ngoài đường; có loại dép chỉ dùng ở trong nhà. Dép đi ra ngoài đường, có quai đằng sau giữ lấy gót chân. Dép có thể có quai chéo hoặc quai ngang.

Guốc cũng chỉ dùng để đi trong nhà, tuy nhiên cũng có người dùng guốc đi ra ngoài đường. Guốc bằng gỗ, sơn quang dầu, sơn đen hoặc để mộc. Dân Thượng Du miền Bắc có loại guốc mộc đi không trơn, rất chắc. Măt guốc, chỗ gót chân và chỗ đầu bàn chân, nơi các gót chân nổi vào bàn chân, họ có khía những hình quả trám để giữ cho chân khỏi bị tuột.

Guốc có quai ngang, bằng da, bằng vải hoặc bằng cao su.

Mang guốc khi bước chân đi phát ra những tiếng “lóc cóc”.

Giày, guốc, dép của đàn bà có cầu kỳ hơn đàn ông.

Ngoài những lối giày cổ truyền, hài, giày nhọn mũi, thị dân còn dùng loại giày của phụ nữ Tây Phương.

Hài thường đế bằng gỗ hoặc bằng da, bọc vải, mũi bằng vải thêu hình sắc sỡ, hoa lá, chim chóc, rồng phượng. Hình rồng xưa chỉ dành riêng cho nhà Vua, nhưng sau này, ai có tiền muốn dùng hài ra sao cũng được. Mũi hài có thể tròn hoặc hơi nhọn.

Giày của đàn bà mũi nhọn cũng hờ gót như giày đàn ông và thường bằng da, mũi láng đen.

Giày cũng như hài xưa kia gót phẳng, nhưng về sau theo Tây phương, các bà các cô đi giày cao gót, cả đến đôi hài, gót cũng cao hơn trước.

Dép của phụ nữ xưa phía mũi cong lên, thường cùng dùng với nón thúng quai thao.

Dép có một quai nhỏ lồng vào ngón chân trở và hai quai chéo để ràng hai bên chân.

Dép đóng bằng da. Dép cong chỉ dùng đi trong lúc hội hè đình đám hay tết nhất. Ngày thường có loại dép khác, đầu mũi không cong, và cũng có ba quai như dép cong. Đây là loại dép da trâu, bò, dùng cho những người thợ búa phải đi đường xa để khỏi rất chân.

Dép đàn bà ngày nay có nhiều kiểu giống dép Tây phương.

Trước đây có bán loại dép cao su, dùng cho đàn bà hay đàn ông đều được cả.

Ở trong nhà, các bác cô dùng loại guốc cao giống như guốc đàn ông; khi ra đường, loại guốc nhỏ bản, gót cao, sơn đẹp với hình vẽ trên mặt được sử dụng.

Chính ra phụ nữ Việt Nam mới đi guốc cao từ năm 1930 với phong trào “guốc Phi Mã”. Và cũng từ phong trào “guốc Phi Mã”, giày của phụ nữ Việt Nam mới bắt đầu cao gót lên.

Các bà các cô ít dùng bó tất, trừ trường hợp ăn vận y phục Tây Phương.

Dù sao, giày, dép, guốc của đàn ông cũng như của phụ nữ, thường chỉ thị dân và những người sang trọng mới dùng tới, còn đám dân quê, quần áo còn thiếu nói chi đến giày, dép, guốc.

Tại nhiều nhà miền quê, tối tối trước khi đi ngủ, người ta mới rửa chân đi và đôi guốc, còn cả ngày, trong mọi sinh hoạt, người ta đều đi chân không.

Ngày nay, một số ít người đã dùng những giày vải hoặc dép cao su trong khi làm lụng, nhưng một số vẫn đi chân đất. Phần vì thói quen mà cũng phần vì khó khăn.

Y phục trẻ em

Từ trên tôi đã nói qua về đủ loại y phục, nhưng đây chỉ là thường phục của người lớn. Y phục của trẻ em hơi có điều khác biệt với y phục người lớn.

Trẻ em ưa màu sắc sặc sỡ. Các em nhỏ, ngoài mỗi chiếc áo có đeo chiếc yếm dải để nhốt dải khỏi rơi vào quần áo.

Quần áo trẻ em nhỏ thường hồng đất.

Ngoài những điều hơi khác biệt trên, quần áo trẻ em như trên đã trình bày, cũng giống quần áo của người lớn.

Các loại y phục khác

Ngoài những thường phục trên của dân chúng, có những loại y phục dành riêng cho từng hạng người. Quần áo của tăng ni không giống quần áo thường, quần áo đạo sĩ không giống quần áo của tăng ni. Lại còn quần áo mặc trong lúc có tang cũng thay đổi tùy theo trọng tang hay khinh tang.

Phải kể đến phẩm phục của vua quan, nhưng phục của quân đội, lễ phục của thường dân.

"Phẩm phục mặc những khi triều hạ lễ bái, những khi chiến trận thao luyện, lễ phục mặc những khi tế tự" ⁴

Những người làm nghề nghiệp riêng cũng có những y phục riêng: Đồ tùy có y phục khi đưa ma, phu cưới có y phục khi dẫn lễ...

*

* *

Y phục cốt để che thân. Mỗi dân tộc tùy theo phong tục mà có y phục riêng.

Bản về lối ăn mặc ta, nhiều người cho rằng ta ăn mặc lối thôi không có vẻ đẹp, và bộ quần áo đàn bà miền Bắc, với chiếc áo tứ thân hoặc năm thân, với chiếc quần lãnh đen, với yếm và dải yếm đã bị coi là kém đẹp, nhưng thực ra nếu ta để ý ngắm, bộ quần áo đó nó có một vẻ đẹp riêng của nó mà những người ăn mặc kiểu cài khuy không thể có được. Hơn nữa phải thấy bộ quần áo này, với đủ thắt lưng, thắt lưng bao, dải yếm, áo bông mới chống nổi cái rét cắt ruột của mùa đông miền Bắc. Hơn nữa, trong bộ quần áo nó tiềm tàng cái sức phấn đấu của dân tộc Việt Nam cũng như cái tinh thần phục tòng của người phụ nữ đối với gia đình.

Ngay đến bộ quần áo đàn ông với chiếc áo dài đen, cái quần trắng trông kém chi về lịch sự, ấy vậy mà người ta vẫn chê bai để ăn vận theo lối Tây phương đôi khi thật cũn cỡn. Tôi lại nhớ tới lời các cụ có khí tiết khi xưa nói đến người Pháp đều gọi "lũ áo ngắn", và bảo người Pháp là lũ quan thầy áo ngắn của bọn vong nô.

Để bênh vực cho bộ quốc phục của ta, tôi tưởng không gì bằng nhắc lại đây ý kiến của một tác giả ngoại quốc về bộ y phục này:

"Tôi nghĩ đến cái áo dài màu đen thích hợp với những sinh hoạt đồng ruộng cũng như không khí trang nghiêm của cái xã hội nông nghiệp phong kiến thuở xưa, cái áo dài ấy thật là giản tiện một cách bí mật, che giấu một cách tài tình... một cái lót rách

⁴ Phan Kế Bính – Việt Nam Phong Tục

nát và chịu đựng khá oanh liệt bốn mùa mưa nắng phơi pha"⁵

Có lẽ có người cho rằng mấy lời trên đây chỉ là những lời chê khéo léo! Cho có là lời chê khéo đi chăng nữa, qua những lời này ta cũng thấy rằng y phục của ta phù hợp với hoàn cảnh đất nước ta.

Riêng tôi, tôi thấy rằng bộ quần áo của ta rất trang nhã, lịch sự, không cầu kỳ như bộ Âu phục phải lịch kịch năm ba thứ áo.

Y phục của ta, ta mặc thật hợp cho ta vậy.

Trang sức

Trang sức nghĩa là sửa soạn, trau dồi. Riêng chữ "trang" theo Hán tự còn có nghĩa là quần áo. Vậy vẻ đẹp của con người, bằng những đồ phụ vào quần áo, và như vậy cùng với quần áo, đồ trang sức nhằm vào khía cạnh mỹ thuật.

Ta phân biệt đồ trang sức đàn ông, đàn bà và trẻ em.

Đồ trang sức đàn ông

Thực ra đàn ông Việt Nam cũng như đàn ông bất cứ dân tộc nào khác, ít dùng đồ trang sức. Thường, những người nghèo, những dân quê không bao giờ để ý đến trang sức. Chỉ những người giàu có mới đeo nhẫn vàng ở đốt trong cùng ngón tay giữa. Từ khi tiếp xúc với Tây phương, ta bắt chước tục đeo nhẫn cưới ở ngón tay nhẫn, giáp ngón tay út, cũng gọi là ngón tay áp út. Nhẫn cưới của người giàu thì bằng vàng, của người nghèo thì bằng bạc hoặc bằng đồng. Nói vậy, không phải là tất cả người đàn ông nào cũng đeo nhẫn cưới; phần nhiều những người theo đạo Thiên chúa giáo mới dùng nhẫn cưới. Các người theo tôn giáo khác rất ít người dùng.

Nói về chiếc nhẫn vàng, có người đeo nhẫn trơn, có người đeo nhẫn ở giữa mặt có hoa hoặc hình một trái tim hoặc có gắn mặt đá gọi là ngọc thạch. Những người có của thay vì ngọc thạch, nhẫn được gắn mặt kim cương.

Ngoài nhẫn ra, đồ trang sức đàn ông có thể kể thêm được bộ nút áo dài bằng vàng, đánh trơn hoặc có chạm hoa. Bộ nút áo này chỉ lồng vào khuyết khi mặc. Ngày nay con trai còn đeo dây chuyền ở cổ và dây khóa ở cổ tay. Cùng với dây ở cổ, có khi ta thấy đeo thêm tượng Phật hoặc cây Tháp tự giá tùy theo tôn giáo.

Đồ trang sức đàn bà.

Đàn bà nhiều đồ trang sức hơn đàn ông. Việc trang sức của đàn bà bắt đầu từ trên mái tóc.

Các bà, các cô khi vấn đầu để trần, muốn làm đơm, dùng kim vàng. Những người tóc ngắn, muốn có đuôi gà, dùng độn tóc.

Trên đầu các bà các cô còn có thể cài trâm vàng hoặc lược đôi môi, tùy theo tóc búi hay vấn.

⁵ A. PAZZI – Người Việt Cao Quý. Hồng Cúc dịch

Có khi, sau khi vấn đầu, búi tóc, các bà các cô còn cài lên đầu mấy bông hoa như hoa ngọc lan, (bông sứ), hoa cúc, hoặc hoa ngâu... vừa để lấy mùi thơm vừa để tăng vẻ đẹp cho mái tóc.

Trong ngày cưới, ngày nay bắt chước phương Tây, các cô dâu để tóc trần hoặc tóc uốn còn đi trên đầu chiếc ngọc niệm. Có người còn dùng cả chiếc ngọc niệm trong những đám tiệc tùng họp bạn.

Dưới đầu là hai tai. Ta có tục xâu lỗ tai cho con gái, để lấy chỗ đeo đồ trang sức. Các bà, các cô thường đeo hoa tai trâm, nạm thông, cuống giá, khuyên.

Hoa tai, bằng vàng hoặc bằng bạc, có hoặc không gắn mặt ngọc thạch hoặc kim cương.

Hoa cũng có nhiều kiểu, các cô gái xưa thì đeo hoa cánh bèo tức là chiếc có những cánh xòe ra. Đôi hoa có gắn mặt đá lỏng lánh hoặc kim cương thường làm nổi hẳn khuôn mặt của người sử dụng.

Ở miền Bắc, phụ nữ nhà quê đeo hoa bằng hồ phách, khi không có hoa vàng, hoa bạc.

Trâm cũng tựa tựa như chiếc hoa, bằng vàng hoặc bằng bạc.

Nạm thông giống như chiếc nạm cây thông, đằng trước xòe ra, đằng sau thót lại để cắm vào lỗ tai. Nạm thông thường có mặt đá, nhất là màu đỏ, xưa rất được các cô gái quê ưa chuộng, bằng vàng, bằng bạc hoặc bằng hồ phách.

Cuống giá hình giống như cuống một cọng giá, phía trên ở ngoài vành tai, còn phía cuống ở trong vành tai. Cuống giá cũng bằng vàng hay bằng bạc được mạ một lượt vàng.

Khuyên trong Nam gọi là khoen là thứ nữ trang thông dụng nhất của phụ nữ vùng quê. Khuyên hình tròn đeo lủng lẳng vào lỗ tai.

Khuyên đánh bằng vàng hoặc bằng bạc. Lối khuyên trong Nam đánh mỏng thân, còn lối khuyên Bắc đánh thân to và tròn, nhiều khi đeo làm trĩ cả đôi tai.

Phụ nữ ngày nay đeo nhiều hoa kiểu Âu-tây, bằng vàng, bằng bạc có, mà cũng có thứ hoa bằng các loại kim khí khác. Ngày nay trên thị trường có bán nhiều loại hoa tai bằng cao su, bằng ni lông. Những chiếc hoa này có bộ phận kẹp vào trái tai, không cần có lỗ tai cũng đeo được.

Các bà các cô giàu ưa dùng hoa có gắn mặt kim cương.

Phụ nữ Việt nam chỉ đeo đồ nữ trang ở tai, không giống như nhiều dân tộc khác gắn kim cương ở trán hoặc đeo vàng bạc ở lỗ mũi.

Đàn bà Việt nam cũng đeo nhẫn ở tay, thường đeo ở ngón tay nhỏ, cùng với chiếc nhẫn cưới. Các cô chưa lập gia đình đeo nhẫn có chạm hoa, hoặc đeo nhẫn ở ngón tay nhỏ, có khi đeo riêng, có khi cùng đeo với một chiếc nhẫn khác có nạm mặt đá hoặc kim cương hoặc có chạm trổ.

Ngoài nhẫn đeo ở ngón tay, phụ nữ ta còn đeo những đôi vòng, đôi xuyên ở cổ tay, giàu thì vòng vàng, xuyên vàng, nghèo thì vòng bạc, xuyên bạc. Những chiếc vòng xuyên có thể trơn hoặc có chạm trổ. Những người giàu có thường nhận mặt kim cương hay thủy xoàn. Cũng có người nhận ngọc thạch các màu.

Có người đeo vòng ngọc, ngọc thạch màu xanh nhạt có gắn vàng chạm trổ, hoặc vòng huyền đen nhánh.

Ngày nay, bắt chước Âu-Mỹ, nhiều người đeo "vòng tuần lễ". một bộ gồm bảy chiếc vòng bằng vàng hoặc kim loại khác, tính theo ngày đeo số vòng: thứ hai, hai vòng; thứ ba, ba vòng...

Cũng bắt chước Âu-tây, có người đeo ở cổ tay chiếc dây xích có mang khoá, lại có một mảnh khắc tên mình gọi là chiếc lắc, phiên âm chữ "plaque" của Pháp. Lắc bằng

vàng hoặc bằng bạc. Theo một hiện tại, những mắt xích của chiếc lắc đánh càng to, càng dày, càng đẹp.

Vòng không những đeo ở tay, phụ nữ còn đeo cả vòng cổ, gọi là kiềng, bằng vàng hoặc bằng bạc, trơn hoặc có chạm.

Các cô gái mới lớn đang tuổi dậy thì, mặc áo trắng dài, đeo chiếc kiềng vàng trong thật nổi.

Các bà các cô, thường cùng đeo dây chuyền vàng hay bạc ở cổ với một quả tim bằng vàng hoặc bằng ngọc thạch xanh gắn vàng. Có cả dây chuyền bằng bạch kim. Cũng có khi dây chuyền được đeo cùng với một tượng Phật, một chữ Vạn, một Thập tự giá tùy theo tôn giáo của từng người.

Ngoài kiềng và dây chuyền, các bà còn đeo những chuỗi hạt trai, hạt huyền, hạt ngọc ở cổ. Trên thị trường ngày nay có bán những chuỗi hạt bằng chất hoá học đủ các màu, các hình và các kiểu.

Ở miền Bắc xưa các thôn nữ ăn vận áo thắt vạt, năm thân hoặc tứ thân còn có đeo chùm xà tích ở dây lưng.

Chùm xà tích này thường bằng bạc, dài ngắn tùy người, và mỗi chùm có bốn năm dây, mỗi dây mang một thứ: chìa khóa, ống vôi, díp (nhíp) bạc v.v... ống vôi bạc được đánh theo hình quả đào có chạm trổ.

Chùm xà tích được coi là sang trọng, và các cô gái quê miền Bắc ai cũng muốn có để đeo trong những dịp đình đám hội hè.

Phụ nữ Việt nam cũng như đàn ông không đeo đồ trang sức ở chân. Nếu đôi khi ta bắt gặp một người đàn ông hoặc đàn bà đeo vòng bạc, xích bạc ở chân, đây không phải vì lý do trang sức mà chính là sự mê tín. Tục ta tin rằng những người đó hoặc là con cầu tự, hoặc "con thần thánh", muốn giữ lại ở cõi trần phải dùng xích. Chiếc vòng hoặc chiếc xích đeo ở chân tượng trưng cho sự cùm xích người kia ở lại cõi trần.

Thường một người khi đã thành niên thì tự động bỏ vòng hoặc xích ở chân đi.

Đồ trang sức trẻ em

Trẻ em nhiều đồ trang sức hơn người lớn, kể cả đàn bà.

Tại các em cũng đeo vòng, đeo khuyên, cổ các em cũng vậy.

Có điều khác là ở chiếc vòng cổ, thường có đeo thêm chiếc khánh với ba chiếc nhạc. Mỗi khi em nhỏ cử động ba chiếc nhạc lại kêu "loong coong".

Con nhà giàu có vòng vàng, khuyên vàng, nhưng thường chỉ đeo trong những dịp tết nhất hội hè, còn thường ngày, bố mẹ chỉ đeo đồ bạc để tránh mọi sự bất trắc.

Tay các em cũng đeo vòng bạc. Mỗi chiếc vòng cũng kèm chiếc nhạc, hoặc thay vì chiếc nhạc là một quả bầu bằng bạc để các em khi còn nhỏ đưa lên mồm ngậm. Cũng có gia đình đeo vào chiếc vòng tay một chiếc vuốt cọp, cái lông voi hay chiếc lưỡi tầm sét mà họ tin rằng "kỵ" được tà ma cùng gió máy.

Chân các em cũng đeo vòng như ở tay, và cũng có đeo thêm nhạc như ở tay.

Về chiếc khánh đeo vào chiếc vòng ở cổ, xưa thường có khắc bốn chữ Trạng sinh bản mệnh, ý muốn cầu mong cho con trẻ được sống lâu. Có khi thay vì chiếc khánh là một đồng tiền vàng hoặc đồng tiền bạc cũng khắc bốn chữ trên, hay một miếng ngọc thạch.

*

* *

Đại khái tất cả những đồ trang sức của ta chỉ có thể, nhưng thật ra không phải ai cũng có tiền bạc hoặc có thì giờ để đủ lo trau dồi về đẹp cho mình.

Người nông dân Việt Nam thường lo làm ăn, nghĩ đến gia đình hơn nghĩ đến bản

thân mình, bởi vậy vấn đề trang sức đối với họ hết sức là phù phiếm ngoại trừ một vài trường hợp, nhất là đối với các cô gái cần trang điểm trong một vài dịp.

Chỉ những người ở thành thị, những người thừa ăn thừa tiền mới nghĩ đến sự sửa soạn trau dồi để tăng thêm vẻ đẹp của mình, và cũng chỉ những người này mới cầu kỳ trong vấn đề trang sức, mới có sự ganh đua trang sức.

Đã đề cập đến vấn đề trang sức không biết có nên nói tới sự tô son đánh phấn, sửa lông mày, đánh móng tay, móng chân mà các bà các cô rất lưu ý để làm đẹp cho mình?

Nếu phải kể sự làm đẹp nói trên, thì không thể bỏ qua được chiếc ví (bóp) các bà các cô kè kè xách bên tay, với tác dụng một món trang sức, vì nhiều khi trong ví không đựng gì cả, hoặc có đựng cũng ít khi đựng tiền. Nhiều bà nhiều cô, xách chiếc ví thật lớn với những hình thù thật kỳ lạ, khiến đã có người phải nói trông cái ví của các bà như "Cái bị thẳng ăn mày". Lối xách ví này cũng là một kiểu nhập cảng của Tây Phương.

Đã nói đến chiếc ví của các bà, không lẽ không nói tới chiếc gậy, mà các ông gọi là ba-toong là can theo danh từ của thực dân để lại. Có chiếc "can" bịt bạc sơn màu, có chiếc khắc thành từng lóng với đầu can mang hình một con vật hoặc đồ dùng. Các ông cầm can nhất là mấy cậu, khi cao hứng quay tít chiếc can trông thật chẳng ra trò trống gì! Có người khôi hài đã dùng danh từ kiếm hiệp để chỉ chiếc can hay ba-toong của các ông là "Đả cầu bông", tuy nếu gặp "cầu" có khi các ông bỏ chạy.

Ta cũng đừng lầm chiếc gậy "Đả Cầu Bông" của mấy ông với chiếc gậy mà các cụ già, cả cụ ông lẫn cụ bà, phải dùng để chống lúc đi chuyển, chiếc gậy của các cụ là cần thiết trong lúc đi đứng.

Mái tóc

Tóc trên đầu khéo búi, khéo chải tăng rất nhiều vẻ đẹp cho con người, nhất là đối với phụ nữ.

Ta có câu: "Cái răng, cái tóc là góc con người", bởi vậy đối với mái tóc trên đầu, phong tục ta có rất nhiều điều liên quan tới, và chính cũng vì sự liên quan này mà ở đây, tôi xếp mái tóc vào chương Trang Sức.

*** Tóc trẻ em**

Tóc trẻ em mới sinh gọi là tóc máu, sợi tóc mềm mại lơ thơ. Một tháng sau khi sinh, ta cho gọt hết loại tóc máu này. Lược tóc sau mọc lên, khi quá dài lại được cắt gọn đi, cho đến khi lên ba, lên bốn, tóc mới bắt đầu được để dài.

Xưa, tóc con trai thì để dài ở đỉnh đầu, gọi là cái chòm. Ta có thành ngữ "Từ ngày để chòm" để nói từ thời kỳ còn nhỏ. Cái chòm còn được gọi là chóp hoặc hồng mao. Ngoài cái chòm ra, tóc ở xung quanh, mỗi khi dài lại bị cạo.

Con gái nhỏ không để chòm. mà lại để một mớ tóc che thóp và hai mớ ở hai bên sọ. Chỗ tóc ở thóp gọi là cái cun cút, còn gọi là cái vá, hai mớ tóc hai bên gọi là hai trái đào. Cũng như đối với con trai, những tóc mọc ngoài "Cái cun cút" và "hai trái đào" đều bị cạo hết.

Tóc trẻ em cứ để như vậy cho đến khi mười ba mười bốn tuổi, nghĩa là tuổi đã được coi là hơi lớn, lúc bấy giờ tóc mới để hẳn không cạo nữa.

Ngày nay, trẻ em vẫn để chòm, trái đào và cun cút nhưng chỉ ở vùng quê, mà cũng chỉ đến một tuổi nào, độ bốn năm tuổi là cùng. Sau đó cha mẹ thường cho các con húi đầu theo lối mới, hoặc húi trọc, hoặc húi móng lừa, hoặc để tóc rồi húi kiểu rẽ giữa, rẽ bên cho con trai, còn con gái thì để dài rồi chải ngược ra đằng sau hay chải sang hai bên, để xòa hoặc dùng cặp tóc cặp lại.

Ở tỉnh, bố mẹ nuôi tóc cho con từ còn nhỏ, nhất là đối với con gái, khi nào quá dài

thì xén bớt, rồi tết tóc hoặc dùng cặp tóc cài lại. Còn con trai thì tóc được húi từ nhỏ theo lối mới.

*** Tóc đàn ông**

Xưa, đàn ông, tóc dài búi thành một búi tóc tròn trên đầu, khăn chít bên ngoài. Búi tóc phải to mới được coi là đẹp. Búi tóc để ở sau đầu; thường có khăn đỡ lấy búi tóc nhưng cũng có khi tóc để trần.

Gần đây, ngoại trừ một số các cụ già nhiều tuổi vùng quê, đàn ông đều cắt ngắn tóc theo kiểu Tây Phương.

*** Tóc đàn bà**

Đàn bà cũng búi tóc như đàn ông, nhất là ở miền Trung và miền Nam. Miền Bắc đa số dùng vắn đầu, khăn vuông, vì nơi đây xứ lạnh. Tóc đàn bà càng dài càng mượt càng xinh được gọi là tóc mây. Có người tóc dài chấm đất. Khi vắn đầu, có tóc dài khỏi vắn đầu mới đẹp, và chỗ tóc này gọi là đuôi gà. Những người ít tóc phải dùng tóc độn.

Ngày nay, có người quấn tóc trần dùng lược để cài, và phụ nữ các đô thị lại đua nhau cắt tóc ngắn kiểu Âu-tây, hoặc để tóc hơi dài rồi uốn xoắn làn sóng.

*

* *

Đây là nói về tóc những người thường. Các tu sĩ Phật giáo không để tóc, nam tu sĩ cũng như nữ tu sĩ đều cạo trọc đầu.

Nhuộm răng

Ca dao có câu:

*"Răng đen ai nhuộm cho mình
Để duyên mình thắm để tình ta say!"*

Lại có câu:

*"Môi son lại điểm má hồng
Hàm răng đen nhức ai lòng chẳng say!"*

Hai câu ca dao trên chứng tỏ xưa hàm răng đen là quý và hàm răng càng đen nhức lại càng đẹp hơn. Và hàm răng cũng dự phần vào việc trang sức của con người.

Trong "Cung Oán Ngâm Khúc" của Ôn Như Hầu có câu:

*"Trắng răng đến thừa bạc đầu
Tử sinh kinh cù làm nau mấy lần".*

Qua câu thơ này ta thấy rằng, lúc trẻ thì răng trắng và lớn lên về già, răng không còn trắng nên nói tới tuổi già, Ôn Như Hầu chỉ nói tới bạc đầu. Về tục nhuộm răng, Đào Duy Anh trong Việt Nam Văn Hoá Sử Cương viết:

"Nhiều người ngoại quốc cho rằng người Việt Nam vì ăn trà cho nên răng đen. Thực ra tục ăn trà và tục nhuộm răng không có quan hệ với nhau, duy hai tục ấy đều khiến cho hàm răng vững chắc".

Nhuộm răng là một cổ tục của ta, thiều nhiều sách sử thì có từ đời Văn Lang, cũng như tục ăn trà. Thực ra hai tục này không phải riêng của dân tộc Việt nam, mà đây là những tục chung của nhiều dân chúng Á châu. Người Cao Miên, người Ấn Độ, người Mã Lai, đều có ăn trà. Xưa, người Nhật Bản, người Mã Lai, và một số ít giống người ở các đảo Indonesia cũng có tục nhuộm răng.

Theo tục Việt nam ta, răng chỉ bắt đầu nhuộm khi đã thay xong lượt răng sữa, và đã có một số răng hàm.

Nhuộm răng chia làm hai lớp, lớp đầu nhuộm cho răng có màu đỏ, sau đó mới nhuộm màu đen lên màu đỏ.

Muộm nhuộm răng màu đỏ, phải dùng cánh kiến tán nhỏ. Vắt chanh vào bột cánh

kiến này rồi để kín trong bảy ngày cho chất chua chanh ăn vào bột cánh kiến.

Dùng bột cánh kiến pha chanh này phết vào những mảnh lá dừa hoặc lá cau, bẻ to bằng chiều cao chiếc răng, rồi lúc đi ngủ áp vào hai hàm răng. Màu cánh kiến qua đêm sẽ ăn dần vào men răng, và răng lúc ấy cũng đỏ lờ lờ, qua độ bảy đêm, răng sẽ nhuộm một màu đỏ già cánh dán.

Màu đỏ như vậy kể là đã nhuộm xong. Bây giờ phải bước sang lớp thứ hai nhuộm răng màu đen.

Thuốc nhuộm răng đen vẫn dùng cánh kiến, nhưng lần này bột cánh kiến không hoà lẫn với chanh, lại hoà lẫn với lá phèn đen. Hai thứ nghiền lẫn để luyện với nhau, rồi cũng phết vào lá cau hoặc lá dừa rồi áp lên hàm răng. Chỉ cần nhuộm đen hai đêm là răng đen nhánh.

Bây giờ, muốn để màu đen đó khỏi lạt đi, khỏi phai đi, phải chiết răng.

Chiết răng nghĩa là làm cho răng giữ mãi được màu đen. Người nhuộm răng sẽ ngâm những ngậm nước dừa chua, nước dưa chua có tính chất giữ màu cho răng. Ngâm và súc miệng nhiều lần bằng nước dưa chua, màu đen sẽ ăn liền vào răng và hàm răng đen bóng.

Cũng có người không dùng nước dưa chua, mà lại chiết răng bằng nhựa sọ dừa. Lấy một cái sọ dừa để lên con dao mà đốt cho chảy nhựa ra, lấy nhựa đó phết vào răng, răng sẽ không phai màu nữa. Cách này ít làm.

Trong những năm tiền Đế nhị thế chiến, trên thị trường có xuất hiện những thuốc nhuộm răng hoá học, nhuộm thẳng từ răng trắng qua răng đen không qua màu đỏ.

Thuốc nhuộm răng, dù cổ truyền hay là thuốc hóa học đều là những chất nồng và cay, thường làm cho môi, lưỡi và lợi người nhuộm răng sưng lên, khiến trong thời kỳ nhuộm răng, ăn cơm không dám nhai và chỉ nuốt chửng. Bởi vậy trong khi nhuộm răng người ta thường ăn những đồ mềm, dễ nuốt như cháo, bánh đúc v.v.... để khỏi phải nhai, vì nhai trước hết đau lợi, đau môi, thứ nữa sợ phai thuốc.

Sau khi đã "chiết răng" rồi, màu răng không phai được nữa, người ta mới lại ăn uống và nhai như thường.

Răng nhuộm đen với thời gian có thể trở nên nhạt màu, biến thành "răng cải mả", nghĩa là thứ răng loang lổ, nên người ta cần nhuộm lại.

Đàn ông chỉ nhuộm độ hai lần, cách nhau vài năm thì thôi, răng sẽ đen cho đến già, hoặc có hơi nhạt màu cũng không sao, những chỗ nhạt màu đó, thường người ta ăn trầu nên cũng không rõ rệt bao nhiêu, duy đàn bà họ thường mỗi năm nhuộm răng lại một lần. Hàm răng đen lánh của một thiếu nữ là hàm răng đẹp. Các bà đã ngoài ba chục tuổi cũng ít khi nhuộm răng lại.

Kể từ năm 1945 tới nay, tục nhuộm răng hầu như mất dần. Người ta chỉ gặp những người răng đen cỡ tuổi đã rất cao.

Có người đã nhuộm răng đen rồi lại đem đánh trắng đi cho hợp với cuộc sinh hoạt mới.

Ngày xưa, răng trắng bị coi là "bất chính". Răng trắng bị chê là "răng lợn luộc". Những thành ngữ "răng trắng như răng chó", "răng trắng như răng ngô" thường được dùng để chê bai những kẻ để răng trắng nhờn như hạt bầu.

Răng đen cũng là một yếu tố nhan sắc phụ nữ. "Răng đen hạt huyền", "răng đen lánh như hạt na già", "răng đen nhức", đó là những thành ngữ để khen những hàm răng đẹp.

Thời thế đổi thay, cái đẹp ngày xưa không còn là cái đẹp của ngày nay nữa, và các cô kén chồng ngày nay cũng không còn nói:

*"Lấy chồng cho đáng tâm chồng
Bồ công trang điểm má hồng răng đen"*

Ngày nay người ta để răng trắng, nếu muốn trang điểm cho hàm răng, người ta bọc đôi ba chiếc răng vàng.

*

* *

Làm Lụng

Ăn để mà sống, nhưng người ta có làm mới có ăn. Ca dao Việt nam có câu:

*Ở đời ai cũng phải làm,
Chăm thì sung sướng, lười cam chịu hèn"*

Việt Nam là một nước nông nghiệp, việc làm của người dân Việt thường xoay quanh nghề nông. Sau này công kỹ nghệ đã được thiết lập ở Việt nam, ngoài nông dân ra, thợ thuyền cũng là một thành phần quan trọng tại nước ta. Ngoài ra, xưa nay, bên cạnh nông dân ta cũng vẫn có những người buôn bán và những người làm nghề khác bằng chân tay.

Với mỗi nghề, công việc tuy có khác và sự làm lụng của mỗi người không giống nhau.

Bên cạnh những công việc của nghề nghiệp, còn có những công việc trong gia đình mà mỗi người dù lớn dù nhỏ đều chia nhau cùng làm. Những công việc gia đình này, tuy vậy cũng có liên hệ, nhiều ít với công việc về nghề nghiệp của mỗi người.

Khi nói đến làm lụng tức là nói đến cả công việc trong gia đình lẫn công việc nghề nghiệp, tuy nhiên, người ta trăm nghìn nghề, nếu đi vào chi tiết của mỗi nghề nghiệp, lẽ tất nhiên là một việc không thể được với khuôn khổ tập sách này, và cũng là một việc không thể được với sự hiểu biết quá nông cạn của kẻ viết.

Bởi vậy, ở đây, chúng tôi chỉ nói tới sự làm lụng trong phạm vi gia đình mà mỗi cá nhân phải tham gia vào, từ nam tới nữ, từ già tới trẻ, từ lớn tới bé. Và những công việc làm lụng hàng ngày được bắt đầu từ sáng sớm cho tới khuya, lúc đi ngủ. Cứ kể, công việc trong gia đình của mỗi người không phải là ít, mặc dầu đây không phải là việc lớn.

*Công việc lúc tinh sương

Xưa, ở nhà quê, người ta dậy thật sớm, từ lúc gà gáy, mọi người trong nhà đã lục tục bắt đầu trời dậy, và người nào đi lo ngay việc nấy. Công việc thay đổi tùy từng gia đình, và cũng có công việc thay đổi tùy từng mùa.

Trước hết hãy nói tới gia đình nông dân thuở xưa.

Người đàn ông có công việc ngoài đồng: Cày, bừa, làm cỏ ngoài ruộng; sau khi từ trên giường bước chân xuống đất là lo ngay đến những đồ dùng để mang đi đồng: cày, cuốc, dao phát bờ, và con trâu, con bò nếu ngày hôm đó phải cày vỡ ruộng.

Trong lúc đó, bà nội trợ hoặc cô con gái vợ vàng xuống bếp lo bữa ăn sáng cho những người đi đồng. Công việc là phải thổi nồi cơm, dọn mâm cơm. Lẽ tất nhiên nếu không có thức ăn sẵn thì phải nấu cả thức ăn, nhưng ở nhà quê bao giờ cũng sẵn chĩnh mắm, vại dưa, vại cà, hũ trám, nồi tép kho, v. v... là những thức ăn thông thường của mọi gia đình.

Mâm cơm dọn ra, cả nhà xúm vào cùng ăn từ sáng sớm, hoặc những người phải đi làm đồng ăn trước, còn những người lo công việc ở nhà ăn sau.

Bữa cơm xong, những người đi làm ra đi với công cụ, với con trâu, con bò từ lúc gà vừa gáy sáng, trời mới rạng đông, những người ở nhà lại còn lo trăm nghìn công việc khác.

Việc đầu tiên là cùng nhau ăn cho xong bữa cơm, rồi còn thu dọn mâm bàn, rửa bát, rửa đĩa. Nhiều gia đình có những ông bà già, chưa dậy sớm, không cùng ăn cơm với thì các cô con gái, các cô nàng dâu lại phải dọn riêng để phần một mâm cơm cho các cụ dù mâm cơm thanh đạm cũng phải gọn ghẽ sạch sẽ.

Cất dọn mâm chén, rửa ráy bát đĩa xong để lo ngay tới bữa cám lợn (cám heo).

Những gia đình canh nông, thường trong nhà nuôi thêm đàn gà, đàn lợn để lấy lợi tức chi dùng vào những giỗ tết, sửa chữa cửa nhà, đóng sưu thuế, bởi vậy các cô gái, các nàng dâu không thể không lưu tâm tới nồi cám lợn được.

Thực ra thì nồi cám lợn từ tối hôm trước đã vẫn vằn ở trong bếp. Giờ đây chỉ việc múc đổ ra chậu, ra lon cho lợn ăn. Công việc không khó khăn gì, nhưng lúc cho lợn ăn cũng phải đổ từ từ để chúng ăn, kéo đồ quá đầy chúng sốc mồm lại tranh nhau ăn, cám sẽ rớt ra ngoài.

Trong lúc cho lợn ăn, thì một ấm nước đã được đặt trên bếp, để lát nữa các cụ già dậy có nước pha trà.

Tường cũng nên nhắc qua là cùng với bữa cơm sớm, một ấm nước vối, một ấm nước chè tươi, hoặc một ấm nước lá đùm đụp đã được nấu sẵn để người đi làm đồng có nước dùng và có nước để mỗi bọn mang theo một ấm sành đầy.

Cùng với công việc cho lợn ăn, lại còn công việc cho gà vịt ăn nữa. Nếu nhà có đôi ba người thì chia nhau người việc nọ, kẻ việc kia, còn nhà nào ít người thì tất cả mọi công việc đều dồn vào tay bà nội trợ hoặc cô con gái lớn hay nàng dâu trưởng.

Công việc nhiều tất bật, nhưng các bà các cô bao giờ cũng làm cho xong, cho trọn, và không bao giờ các bà các cô phàn nàn.

Bận công kia việc nọ như vậy nhưng các cô cũng không quên nghĩ đến lũ trẻ nhỏ, chúng chưa làm gì được, mới biết ăn và quấy, hoặc lớn hơn một chút mới biết cắp sách đi học.

Phải cho chúng dậy, lo cho chúng ăn; đối với những đứa trẻ nhỏ quá lại phải bón cơm búng cơm nhót cho chúng; đối với những đứa đi học lại phải nhìn qua sách vở, quần áo chúng.

Những gia đình nông dân công việc như vậy, những gia đình buôn thúng bán bưng hoặc thợ thuyền vùng quê cũng không khác bao nhiêu.

Những người buôn thúng bán bưng cũng như những thợ thuyền ở đồng quê không nhiều, mỗi làng dăm ba người, đầu làng một lò thợ rèn, cuối thôn một hàng thợ may, gần chợ một tiệm thợ bạc, v, v....

Trong những gia đình này, với nếp sống đồng quê, mọi người cũng đều dậy từ lúc tinh mơ, ngoại trừ các cụ già và trẻ em, trời nóng cũng như trời rét.

Các bà các cô buôn thúng bán bưng, thường phần nhiều việc buôn bán này do phụ nữ, nhìn lại gánh hàng đã thu xếp tới hôm trước, rồi đích thân đi thổi cơm, lo buổi sáng cho cả nhà. Xong đâu đấy mới vội vã đi chợ. Có người cũng phải lo cả công việc lợn, gà cho xong. Đi chợ các bà các cô mang theo nắm cơm với tí mắm, tí cà để ăn bữa trưa, như vậy đỡ phải ăn quà. Các bà các cô tần tảo lắm, ngay đến miếng trâu ăn cũng chỉ ăn những chũm cau, còn cau ngon để dành phần chồng, cha mẹ chồng.

"Bán hàng ăn những chũm cau

Chồng con có biết cơ màu này không?"

Các bà các cô đi chợ, còn công việc ở nhà thì sao? Xin thưa hoặc bố mẹ già, hoặc chồng con, hoặc đàn em nhỏ, lo được đến đâu thì lo; nếu không, chiều về các bà các cô sẽ lo nốt.

Trong những gia đình thợ thuyền cũng không có gì khác bao nhiêu. Từ sớm tinh mơ, mọi người thức dậy. Ông thợ rèn, thợ bạc đi lo cái bễ của mình, đàn bà, trẻ con

trong nhà lo việc cơm nước, cũng như mọi công việc khác trong gia đình.

Nếp sống đồng quê được điều hoà bởi công việc, chính công việc đẻ ra công việc, công việc trong nhà phụ vào công việc đồng áng, việc buôn bán, việc làm ăn. Tất cả mọi công việc của mọi người tạo nên sự sinh hoạt chung của gia đình và xã hội Việt Nam.

***Công việc buổi sáng**

Mọi người mải lo công việc của mình chẳng mấy lúc trời đã sáng rõ, rồi mặt trời dần dần lên cao. Người nội trợ còn bao nhiêu việc khác.

Nhà cửa không thể dơ dáy. Cho lợn, gà vừa ăn xong, các bà các cô đã vội vàng lấy chổi quét nhà, quét sân.

Lúc này các cụ già cũng đã dậy. Cô con gái hoặc bà nàng dâu phải nghĩ đến nước để các cụ rửa mặt, về mùa đông phải pha cho mỗi cụ một thau nước ấm ấm, về mùa hè cũng phải múc sẵn một thau nước để trên giá thau cho các cụ.

Các cụ rửa mặt xong, lại phải bê lên cho các cụ siêu nước nóng để các cụ súc miệng và pha ấm trà buổi sáng. Công việc tráng ấm tráng chén các cụ lo lấy, nhưng thỉnh thoảng vẫn có một ngày phải rửa kỹ khay chén cho các cụ.

Quét sân, quét nhà chưa xong, đã có những công việc khác đợi sẵn. Đó là việc đi lấy bèo ngoài đồng, ngoài ao về để băm và sửa soạn nồi cám lợn. Lại còn công việc giặt giũ quần áo, đôi khi sau trận mưa được ngày nắng lớn, giặt cả chăn, mùng, mền.

Có người thì công việc được chia nhau, không có một người vẫn cứ phải lo cho xong.

Giặt giũ quần áo, chăn màn, không phải giặt ngay ở nhà, vì ở nhà mấy nhà có sẵn nước. Phải mang quần áo, chăn chiếu ra hồ, ra ao, ra sông mà giặt. Phải giặt vội vàng nhưng cũng không cầu thả, quần áo, chăn chiếu ít ra cũng phải sạch sẽ, quần áo cũng phải được vò được giũ.

Giặt giũ xong, mang quần áo về nhà phơi phóng vừa xong thì mặt trời đã mọc cao hai con sào!

Ấy thế mà nước chưa gánh, cám lợn chưa nấu!

Lại vội vàng vàng quẩy đôi thùng ra giếng gánh lấy mấy gánh nước, ít việc thì gánh nước cho đầy chum, đầy vại, nếu công việc còn nhiều thì hãy tạm quảy lấy một vại đôi cho lấy đủ nước dùng.

Cũng có gia đình bà mẹ già thấy con dâu vất vả, dù yếu đuối cũng cố giúp đỡ cho các con một vài công việc nhẹ nhàng như ra ngoài vườn vơ ít lá để đồng dùng để đun, ra đồng rơm rút một ít rơm để tét một vài chiếc chổi.

Các cụ ông cũng có công việc. Các cụ phải đi họp việc xóm, việc làng, và tuổi tác các cụ là tuổi nghỉ ngơi, tuổi đọc sách, tuổi chơi cây cảnh, nhưng không phải vì thế mà các cụ không giúp đỡ con cháu trong công việc nhà. Và công việc trong nhà của gia đình Việt Nam thật là nhiều, kể ra không xuể, vì ngân sách gia đình nghèo, mọi việc người ta đều chia nhau làm lấy.

Các cụ ông giúp con cháu chẻ ống tắm, vót ống đũa.

Lại những khi sắp giỗ chạp, các cụ lau chùi đồ thờ, sửa soạn bàn thờ. Cũng có cụ sức còn khoẻ mạnh, đắp cho con cháu mấy bộ đồ rau (ông bếp), hoặc ngày ngày có sẵn nước giếng, nước ao các cụ có thể tưới hộ mấy luống khoai, luống rau trong vườn. Và còn bao nhiêu việc không tên không tuổi: Nhặt con sâu ở cành cây, sửa lại cái bẫy chuột, chèn lại chiếc chân giường, chăm sóc cây cảnh, v.v.....

Các cụ lại còn tiếp các khách bạn già của các cụ, rồi các cụ lại bận viếng đám ma, đi mừng đám cưới, đi ăn giỗ, ăn khao nữa chứ Đây cũng phải kể là những công việc, vì đây chỉ là lẽ đồng lân nằm trong nếp sống dân ta, nó nói lên cái ý nghĩa hợp

quần, cái tinh thần tương trợ, cái tình đoàn kết của những người cùng làng, cùng xã, cùng thôn, cùng xóm.

Tôi xin trở lại công việc của những bà nội trợ, của cô nàng dâu hoặc cô con gái.

Gánh được vài gánh nước về, mặt trời đã cao cao.

Lũ trẻ con đi học đã về; với nắng lên, bà nội trợ hoặc cô con gái đã cảm thấy trong người hơi mỏi mệt. Các bà các cô muốn nghỉ ngơi, vươn vai một chút cho đỡ mệt, nhưng kia nòi cám lợn chưa ai vằn, thế là bà hoặc cô lại vội vàng lo đến món ăn của lợn. Và lúc này đàn vịt ăn buổi sáng nghe chừng đã đói hay sao? Chúng kêu ầm ĩ ngoài vườn, có mấy con gà tinh ranh đã nhảy lên sào trong sân bới tung đồng bèo cho lợn đang bám dờ. Thế là hoặc người này, hoặc người khác nếu có người, có thể là mẹ chồng già giúp con dâu việc này, bằng không lại chính đương sự phải đi lấy cám hoà vội vàng với nước gạo cho gà, cho vịt ăn để chúng khỏi kêu.

Chà! Bộn quá! Chưa chi đã phải lo đến bữa cơm trưa. Không thể để cho thợ thuyền ngoài đồng chờ ngóng được. Có ăn mới có sức làm việc chứ.

Thế là nàng dâu hoặc cô gái lại làm ừ mọi công việc khác để kịp thổi bữa cơm trưa.

Ở tỉnh thì lúc nào cũng vào khoảng mười một giờ. Ở nhà quê, ít gia đình có đồng hồ, mà dù có đồng hồ người ta cũng ít ai nhìn tới. Người ta chỉ căn cứ vào bóng mặt trời, hoặc gặp những ngày u ám không có mặt trời, người ta chỉ căn cứ vào những công việc mà lo liệu thời giờ.

Trẻ con đi học về, tiếng còi xa xa của xe hoả, v.v... tất cả những cái đó đều có thể chỉ giờ cho dân quê được.

Bữa cơm trưa hơi mất công hơn bữa sáng, vì ngoài nòi cơm ít ra cũng có chút thức ăn gì: Vài mớ rau muống, với vài cây rau cải luộc hoặc sang hơn thì nấu canh với tôm, với cá, một nồi cà bung, và cũng có khi có đĩa cá rán, hoặc nồi cá kho. Thường chỉ có một món, có rau thì không có cá, còn lẽ tất nhiên bữa cơm còn có dưa hoặc cà, hoặc đĩa mắm, v.v.... Chén nước mắm cố hữu có vắt chanh, dầm ớt bao giờ cũng có ở giữa mâm cơm.

Cơm thổi xong, dọn cho những người ở nhà ăn, bữa này có các cụ già, trẻ con và tất cả ai ở nhà đều ngồi quây quần chung quanh mâm cơm. Cả nhà đều ăn, duy riêng có bà nội trợ, cô con gái hoặc nàng dâu vẫn chưa ăn. Bà hoặc cô còn bận mang cơm cho thợ ngoài đồng kéo cơm nguội. Trong lúc người nhà ăn cơm, bà hoặc cô chạy quảng mang cơm ra đồng cho người nhà cùng thợ bạn. Cơm để lại, bà hoặc cô lại chạy vội về nhà.

Về đến nhà, người nhà ăn vừa xong, bà hoặc cô ngồi xuống mâm cơm và bắt đầu ăn, ăn xong dọn dẹp và rửa mâm bát là vừa hết buổi sáng.

Đây là công việc của gia đình nhà nông, công việc tại gia đình các thợ thuyền hoặc những người buôn thúng bán bưng cũng không khác là mấy. Cũng là những công việc dọn dẹp trong nhà, lo cơm nước và lo lợn, gà. Nếu có thay đổi chỉ ở chỗ không phải mang cơm ra đồng, nhưng cũng có nhà, mẹ đi bán chợ làng thì phải mang cơm cho mẹ, hoặc phải ra trông hàng thay mẹ để mẹ về ăn cơm.

Đến đây có người sẽ đặt câu hỏi: Trong lúc làm cơm có thức ăn, rau, cà, tỏi, cá, v.v... ai đã đi mua những thức này, hoặc đã đi mua vào lúc nào?

Xin thưa: Những gia đình có vài ba người thì có người đi mua rau, hoặc giả ra hái ngay ở ngoài vườn hoặc dưới ao trước cửa nhà. Tôm cá có thể mua ở chợ, có thể là tôm cá người cha đã đặt lò bắt được ở bờ ao, bờ ruộng nhà... Người nội trợ đảm thường biết tính trước lo sau, bởi vậy có thể chính tay bà đã mua thức ăn nhân lúc đi gánh nước, hoặc lúc đi vớt bèo cho lợn, đã tiện thể mua ngay mấy mớ rau muống của một bà đang hái rau gần đó, hoặc mua mấy xóc cua hay mớ tôm, mớ cá của một người

đang bán ngoài chợ đi qua.

Người nội trợ đã lo toan mọi việc trước, càng bận rộn bao nhiêu càng xếp đặt công việc của mình chừng đó. Và các nàng dâu, các cô gái, cô nào cũng phải tập làm tập ăn, học lấy sự chăm chỉ chịu khó và biết lo toan của các bà mẹ.

***Công việc buổi trưa**

Bữa cơm xong thì đã quá Ngọ, mặt trời hơi chênh chếch về Tây. Lúc này ở ngoài đồng mọi người đều nghỉ ngơi, và ở trong nhà cũng là sự tạm nghỉ của mọi người. Cụ ông có lẽ đang nằm đọc sách, cụ bà đang ru cháu ngủ, lũ trẻ con có đứa đi ngủ, có đứa xem lại bài học, có đứa rúc vào một chỗ với vài đứa khác nghịch những trò chơi của chúng.

Bà nội trợ, gọi là tạm nghỉ, nhưng bà chỉ ngồi một chỗ cho đỡ mệt, chứ thực ra bà vẫn làm những việc cũng như nàng dâu hoặc cô con gái. Có thể bà vá những quần áo rách của các con, có thể bà chế mớ rau để sửa soạn sẵn cho bữa chiều, có thể bà thái mớ dưa... Nàng dâu và cô con gái cũng tùy việc chia nhau, hoặc đem mớ gạo ra nhặt thóc, nhặt sạn, hoặc tuy ngồi trong nhà, nhưng thỉnh thoảng ra xóc lại mẹt đồ, thúng ngô phơi ở ngoài sân. Có người khéo chân, khéo tay thì buộc lại cho chặt chiếc chổi sể... Hay đôi khi, đứa em, đứa cháu nhỏ quấy bà quá nhiều, các cô lại dỗ cháu, ru cháu ngủ cho bà. Gặp ngày trời nóng mùa hè, cô con gái quạt cho bố ngủ, hoặc cô nàng dâu quạt cho mẹ chồng ngủ. Nếu gặp ngày ít việc, có thể các cô vạch đầu nhau ra bắt chấy, hoặc cởi chiếc áo ra bắt rận.

Tóm lại, buổi trưa là lúc tạm nghỉ của mỗi người, nhưng thực ra người dân quê tham công tiếc việc, quen tính chịu khó, vẫn không nghỉ tay và luôn có công việc để làm.

Thời giờ nghỉ ngơi buổi trưa thực cũng không lâu, nhiều lắm là hết giờ Ngọ, hết nắng gắt mọi người lại bắt đầu làm công việc trở lại, ở nhà cũng như ở ngoài đồng.

Riêng các bà các cô buôn thúng bán bưng, buổi trưa cũng vẫn ngồi bán hàng, lúc này tuy khách hàng mua bán ít, nhưng biết bỏ cửa hàng cho ai mà nghỉ ngơi.

***Công việc buổi chiều**

Sau lúc nghỉ ngơi buổi trưa, mọi người lo tới công việc buổi chiều.

Ở ngoài đồng, công việc nhà nông nhộn nhịp trở lại; các thợ thuyền lại ai việc nấy, người thợ rèn ở bên chiếc bễ, người thợ may bên bàn may.... có thể nói được rằng trong lúc buổi trưa, ngoại trừ lúc ăn cơm, những người này cũng chẳng nghỉ ngơi gì. Những người thợ vẫn lai rai làm việc một cách uể oải, cho đến lúc hết nắng gắt, tinh thần họ phấn chấn trở lại; công việc tại lò rèn, hiệu may cũng như tại các cửa hàng thợ thuyền khác, lại hoạt động như buổi sáng.

Và ở ngoài chợ, các bà các cô buôn thúng bán bưng cũng cố bán nốt chỗ hàng để còn sửa soạn ra về. Có nhiều chợ quê chỉ họp có lúc sáng, trong trường hợp này, các người bán hàng lúc trưa đến là đã lo dọn hàng về, ngoài trừ một vài ngôi hàng cố định bán cả ngày như các hàng tạp hoá, hàng đồ khô lát vạt.

Ở trong nhà, bà nội trợ, tuy không ngủ, cũng như choàng tỉnh giấc, bà vội vàng lo tới nồi cám lợn: Bèo đã làm rồi, có nhà không dùng bèo thì dùng rau muống già, rau lang, thân cây chuối, v.v... cũng đều đã băm nhỏ buổi sáng, cần phải đem hầm để bữa chiều cho lợn ăn. Nồi cám lợn được bắc lên bếp, nước đổ vào, một ít cám đổ vào, bao nhiêu khoai ngô, bữa ăn còn thừa đều đổ vào hết, cả nước vo gạo được chắt gạn cũng đổ cả vào. Nếu nhà đun củi, thì chất củi cho đầy bếp, nhóm cho cháy lên, rồi để đấy, để còn phải lo công việc khác. Nếu nhà đun rơm hoặc đun củ, một trẻ nhỏ buổi chiều nghỉ học sẽ được phái đun sôi nồi cám lợn, nếu không, chính bà nội trợ hoặc cô gái

phải để mắt vào cho đến khi nồi cám lợn sôi mới đem vớt xuống bếp.

Nhiều gia đình không đun nồi cám lợn như vậy. Họ vớt nồi cám vào bếp, đổ trấu phủ kín từ dưới lên trên, và cả dưới đáy cũng trải một lượt trấu, châm mỗi lửa vào trấu âm ỉ cháy, cháy hết chỗ trấu là nồi cám lợn cũng chín.

Lo xong nồi cám lợn xong, lại nghĩ đến cất quần áo giặt buổi sáng đã khô.

Có nhiều người đi quẩy đôi nước, lấy nước dùng buổi chiều.

Các trẻ em lúc chiều này cũng có việc. Các em phải lừa trâu ra cánh đồng để chúng ăn cỏ. Các em chăn trâu từng bọn rất vui, vừa chăn trâu vừa thả diều, hoặc có khi để mặc cho đàn trâu gặm cỏ bên bờ đê, các em túm tụm nhau lại chơi một trò chơi gì: Đánh cờ chân chó, nặn đất, chơi gà bằng những cây cỏ gà, đá cầu và vui nhất là khi các em chia làm hai phe đánh "trận giả".

Cũng có em đang chơi, thấy trâu ăn chưa no, liền bỏ cuộc để dắt trâu đi ăn ở những nơi sẵn cỏ non. Em trai cũng như em gái, lúc này thường ngồi trên mình trâu, đầu đội chiếc nón mê, mặc cho trâu gặm cỏ, còn mình hoặc miệng thì thổi sáo, và các em gái thỉnh thoảng cất tiếng hát một câu dân ca:

*"Ngày xưa Ninh Thích chăn trâu
Mà rồi mang ấn công hầu, trâu ơi!
Ngày nay mình ghé ta ngồi,
Mai sau ta có một thời hiển vinh!"*

Thấy cái cảnh em bé chăn trâu, ngất ngưỡng ngồi trên mình trâu, hỏi mấy ai mà không nhớ lại một bài tập đọc trong sách học lúc thuở nhỏ:

"Ai bảo chăn trâu là khổ! Không, chăn trâu sướng lắm chứ! Đầu tôi đội cái nón mê như lọng che, tay tôi cầm nhánh tre như roi ngựa, ngất ngưỡng ngồi trên mình trâu..."

Chăn trâu là công việc của các em bé, nhưng cũng phải có sẵn cỏ để sáng hôm sau cho trâu ăn. Phải có người đi cắt cỏ.

Thường công việc này là của cô con gái. Dù bận rộn công việc nhà tới đâu, các cô cũng phải tạm ngưng để buổi chiều quang gánh đi cắt cỏ cho trâu.

Các cô phải cắt sao cho đầy gánh cỏ trước khi trời tối! Đôi quang gánh với chiếc liềm, vài ba cô rủ nhau đến bờ đê, chỗ nào cỏ xanh tốt, để cắt cho đầy đôi quang gánh. Nhiều khi, trời đã về chiều, các cô còn gánh cỏ bên đây bên vơi, và do đó, chàng trai quê làm đồng đi qua mới hát ghẹo:

*"Mặt trời đã xế về Tây,
Hỡi cô cắt cỏ bên đây bên vơi.
Cô còn cắt nữa hay thôi,
Để tôi cắt với làm đôi chung tình!"*

Gánh cỏ phải đầy trước khi trời tối, và phải trở về cùng với thợ đồng.

Trong lúc cô đi cắt cỏ thì bà mẹ hoặc cô chị ở nhà cũng có những công việc phải luôn tay mới kịp.

Bóng chiều bắt đầu ngả, phải lo tới bữa cơm chiều. Lại phải cho lợn cho gà ăn.

Nếu có đôi chút rảnh rỗi, phải muối ngay mớ dưa vừa thái lúc trưa và đã phơi tai tái.

Bữa cơm nấu xong phải dọn sẵn ra để đó. Lúc ấy mặt trời đã chạng vạng. Những người đi làm đồng, các cô đi cắt cỏ, các em đi chăn trâu cũng vừa về.

Mâm cơm dọn sẵn, mọi người quây quần chung quanh mâm cơm lúc này ăn thật là ngon lành, tuy chỉ là bữa cơm độn khoai, độn ngô với bát canh rau, nhưng cơm sốt, canh nóng, tất cả cái ngon là ở đó cũng như ở chỗ cả nhà xum họp vui vẻ sau một ngày mệt nhọc. Cô nàng dâu và cô con gái, ngồi ở đầu nồi luôn tay xới cơm, bao giờ hai cô cũng ăn xong sau cùng, và lĩnh luôn phần dọn mâm ra rửa bát đĩa.

Tôi quên không nói là trước bữa cơm, các bà các cô còn phải nghĩ tới việc tắm rửa cho lũ trẻ con và giục lũ trẻ lớn đi tắm rửa lấy.

Bữa cơm chiều xong, công việc buổi chiều coi như cũng xong với việc rửa mâm bát sau bữa cơm.

***Công việc buổi tối**

Công việc buổi chiều tuy hết, nhưng công việc buổi tối bắt đầu, và công việc buổi tối mới là công việc nặng nhọc.

Cơm nước vừa xong, cô gái đã lo đến thúng gạo xem còn đủ ăn được mấy ngày. Gạo hết phải xúc thúng thóc ra xay. Ở nhà quê, ăn tới đâu làm gạo tới đó, làm gạo vừa lấy gạo ăn, vừa lấy cám nuôi lợn, nuôi gà, lấy trấu vừa để đun, vừa để ủ phân ngoài ruộng.

Thóc lấy ra bao nhiêu, người nội trợ phải biết, mấy thúng, mấy gánh, và số thóc đó thành gạo bao nhiêu, người nội trợ thường cũng ước lượng không bao giờ sai. Thóc lấy từ trong cót ra được mang ra chái nhà bếp hoặc nhà ngang là nơi có đặt cối xay, cối giã của mỗi gia đình nông dân.

Xay lúa là công việc nặng nhọc, không phải một người mà xay được dễ dàng. Hai chị em xúm vào chiếc tay cối, xay cho xong cối thóc, khi xay nhiều phải mất cả buổi tối.

Vừa xay thóc, để cho đỡ mệt, các bà, các cô thỉnh thoảng hát một vài câu dân ca. Cối xay kéo ù ù, một vòng lại một vòng, thóc xay rồi rớt xuống một chiếc nia. Thóc trên cối hết, một người đứng lên đổ thóc vào trong khi người khác vẫn tiếp tục xay. Người đổ thóc vào cũng khéo và người xay cũng xay chậm chậm hơn để thóc khỏi bắn ra ngoài.

Chị em xay thóc dưới một ngọn đèn dầu lù mù, nhưng công việc đã quen, nên dù không có đèn, có thể xay thóc mò cũng được.

Cối thóc xay xong, chưa là hết việc. Không thể để chỗ thóc xay rồi như vậy được. Phải sàng mẻ thóc, công việc này gọi là sàng gạo.

Sàng, giống như chiếc mẹt, nhưng mắt thưa và nan mỏng hơn. Gạo xay rồi được đổ lên sàng để sàng. Cô gái sàng gạo đưa cái tay rất dẻo, như xoay tròn mẻ gạo. Với động tác đưa tay đi đưa tay lại khéo léo, gạo rớt xuống chiếc nia đặt ở dưới, còn trấu đọng lại trên sàng. Cô bốc chỗ trấu ở trên, rồi lại sàng. Gạo đã xay tiếp tục rớt xuống nia, còn những hạt thóc lõi, xay chưa vỡ, được bốc riêng ra để bữa sau đổ vào cối xay với thóc mới.

Mẻ thóc sàng xong, cũng phải quá nửa đêm. Bây giờ bốn bề yên lặng. Xa xa họa chăng có tiếng mõ cầm canh và tiếng chim đêm, tiếng gió hú trên cây. Người đã mệt lắm rồi, bây giờ, người dân quê, nhất là phụ nữ mới sửa soạn đi ngủ.

Thật là đúng như lời dạy trong Gia Huấn Ca của cụ Nguyễn Trãi:

"Trống canh một chớ đà vội ngủ

Siêng năng thường chăm chú việc ta

Nhiều nhà, trong lúc vừa xay lúa, một người thỉnh thoảng lại bỏ ra đi để ủ nôi cám lợn để sáng hôm sau cho lợn ăn.

Đọc tới đây, có lẽ bạn sẽ hỏi: Vậy đàn ông làm gì mà mọi công việc lại vào tay đàn bà cả?

Thưa rằng: "Nam ngoại nữ nội". Đàn ông lo việc bên ngoài, việc trong nhà là của đàn bà. Nói thế không phải đàn ông không làm gì, đàn ông cũng có việc của đàn ông. Các cụ già thì đọc sách, người lớn thì trong nom việc học hành của trẻ con, còn ban ngày họ đã làm lụng ở ngoài đồng, ở vườn rau, với những công việc nhọc nhằn, buổi tối học chỉ làm thêm những công việc đàn bà làm không hết. Họ cũng phụ vào công

việc xay lúa, giã gạo. Buổi tối cũng là lúc họ xem xét lại các đồ dùng, sửa lại chiếc chuôi dao phát bờ, sửa lại chiếc lưỡi hái cho sắc, hoặc đóng lại mấy chiếc răng bừa cho chắc chắn. Cũng có người, ngồi đan chiếc rổ, chiếc rá, vót mấy nan tre, vá chiếc mẹt hoặc cạp lại chiếc thúng.

Tóm lại, đàn ông cũng không phải nhàn gì, và công việc cũng không phải không nặng nhọc.

Về công việc buổi tối của đàn bà, ngoài công việc xay lúa, sàng gạo lại còn việc giã gạo, dần gạo. Bữa nay xay lúa và sàng gạo thì bữa mai giã gạo và dần gạo.

Giã gạo cũng là một công việc nặng nhọc. Khi gạo đã sàng xong tối hôm trước, tối hôm sau bỏ vào cối giã gạo mà giã.

Các nhà nông đã có cối xay thì cũng có cối giã. Mỗi chiếc cối giã gạo gồm một cần cối làm bằng thân cả một cây xoan hoặc cây mỗ dài trên ba thước. Đầu cần cối là một chiếc chày dài chừng năm tấc, mé trên đóng liền vào cần cối theo đường thẳng thước thợ, và mé dưới có bịt sắt chúc xuống lòng cối. Lòng cối đào sâu xuống đất, xây bằng xi măng và lót bằng một chiếc cối đá.

Gạo sàng rồi, đổ vào lòng cối đá này để giã cho trắng.

Cuối cần cối, nơi những người giã gạo đứng được vạt phẳng, có khía những đường ngang ăn sâu vào gỗ để giữ cho người giã gạo khỏi bị trơn chân. Ở cuối cần cối, đất cũng được đào sâu xuống để mỗi khi theo đà chân dậm, đầu chày nâng bổng lên, cuối cần cối sẽ chúc xuống.

Tính từ phía lòng cối, ở vào khoảng chia ba hai phần cối, có một trục gỗ tròn nặng và cứng xuyên qua thân cây xoan làm thành hai tai cối. Cần cối đặt trên hai chiếc chạc bằng gỗ. Hai chiếc chạc này chôn sâu xuống đất, đỡ lấy hai tai cối, ôm lấy cần cối. Mỗi khi theo đà chân dậm, mỏ chày bổng lên hay hạ xuống, đều nhờ ở hai tai cối, đè lên hai chạc cối, tạo nên cứ điểm cho chiếc cối vậy.

Để giúp cho những người đứng giã gạo có chỗ vịn, từ trên xà nhà thường buộc thòng xuống những chiếc dây. Lúc giã gạo, dậm chân cần lấy sức, phải nắm lấy những chiếc dây thừng buộc thòng này.

Muốn giã gạo cho trắng phải giã ít nhất bốn trăm chày trở lên. Lúc đó cám đã rời khỏi hạt gạo, nhưng gạo chưa đủ trắng. Thường người ta giã năm trăm chày.

Giã gạo mệt, ít nhất phải hai người, một người không đủ sức nân nổi cần cối.

Công việc này, ở nhà quê thường làm về khuya, nên đêm hôm yên lặng người ta có thể nghe tiếng chày giã gạo vang đi thật xa.

Giã gạo xong phải dần ngay; nếu để đến tối hôm sau, dầu cám chảy ra, ngấm vào gạo sẽ mất ngon.

Dần gạo bằng chiếc dần. Dần cũng giống chiếc sàng nhưng mắt nhỏ hơn. Các bà các cô cũng đưa đẩy tay như lúc sàng gạo, để cho cám lọt qua mắt dần rơi xuống chiếc nia, còn gạo ở lại.

Giã một cối gạo, lại dần cho xong phải quá nửa đêm. Sự làm lụng ở đồng quê thật là vất vả. Nếu vì lý do gì, gạo đã giã rồi mà không dần được ngay, thì buổi sáng hôm sau công việc này phải làm cho xong. Làm công việc này, nhưng không bỏ qua những công việc khác, sự cố gắng của phụ nữ đồng quê nhiều khi thật là phi thường. Có như vậy công việc nhà mới xong, có như vậy nếp sống mới điều hoà, và có như vậy, người ta mới sung sướng khi làm hết mọi công việc, bắt đầu bước chân lên giường đi ngủ.

Về công việc buổi tối, nông gia bận rộn và nặng nhọc nhưng những người đi buôn bán cũng chẳng nhàn nhả gì hơn, khi đã sống ở nông thôn.

Người nội trợ thường đi chợ đến gần sẩm tối mới về. Cũng có gia đình ở nhà đã có người lo cơm nước thì về nhà cũng phải tắm rửa, xem xét lại hàng hóa, tính toán lại

tiền nông, sắp đặt việc cất hàng hoặc bán hàng ngày hôm sau. Chỉ những công việc ấy thôi, từ lúc xong bữa cơm cũng phải tới khuya mới xong. Nếu không có ai lo cơm nước sẵn ở nhà, chính bà nội trợ đi chợ về lại phải lo bữa cơm của gia đình. Một ngày bà chỉ ăn bữa cơm chiều với chồng con, vì buổi sáng bà đi chợ sớm, buổi trưa bà ăn cơm ở chợ.

*"Ăn với chồng một bữa
Ngủ với chồng nửa đêm".*

Câu ca dao trên đủ nói lên cuộc sống của người phụ nữ buôn bán đồng quê. Ngủ với chồng có nửa đêm, vì nửa đêm về sáng, người nội trợ phải dậy thật sớm, lo bữa cơm sáng cho gia đình, rồi lại phải quang gánh ra đi ngay.

*"Nửa đêm ân ái cùng chồng;
Nửa đêm về sáng gánh gồng ra đi!"*

Cái cảnh sống vất vả của dân quê Việt Nam với sự làm lụng cực nhọc đã hun đúc cho ý chí tự cường tự lập của người dân Việt, và nhất là tinh thần kiên nhẫn chịu đựng nó đã giúp cho chúng ta vượt qua được hết mọi sự khó khăn.

Công việc của gia đình nào, dù thợ thuyền, buôn thúng bán bưng hay nông dân cũng đều tương tự như nhau, mà sự chịu khó đã giúp cho người ta vượt hết được mọi sự vất vả.

Ở trên, nói chỉ phác ra những công việc thường hàng ngày, mà đây là chưa phải ngày mùa.

Gặp ngày mùa người dân quê còn vất vả hơn. Phần thì lo trông nom việc gặt thóc, gánh thóc về. Thóc mang về nhà phải phơi phóng đập xảy. Lại còn những công việc phơi rơm đánh đồng rơm, cất rạ, bao nhiêu là việc có tên và không tên, cộng thêm vào những công việc thường ngày vẫn phải làm và bận rộn hơn, vì với nhân số thợ gặt, cơm phải thổi nhiều hơn, thức ăn cũng vậy, và mọi việc khác đều thêm ra... Lúc này, người trong nhà, đàn bà, đàn ông, ai gặp việc nào làm việc ấy, cốt sao cho thóc chóng khô quạt sạch để quây vào cót mới gọi là tạm yên.

Ngoài ngày mùa ra, phụ nữ đồng quê cũng thường có thêm rất nhiều việc, ngoài công việc đã sơ lược kể qua các đoạn trên.

Chum tương ngoài sân hết ư? Chính bà nội trợ phải lo mua gạo, đậu về để ngả chum tương khác, và công việc này cũng chẳng qua nổi tay bà, tuy có sự giúp đỡ của chồng con trong việc rang và xay đỗ tương, cũng như trong việc nấu xôi ủ mốc, nhưng người lo sao cho chum tương ngon, ngả đúng ngày vẫn chính là bà.

Sau vụ mùa, quần áo của chồng con đã rách, nhất là những áo làm lụng, bà nội trợ phải nghĩ đến việc mua vải về nhuộm để may cho chồng, cho con và cho cả bản thân mình một lớp quần áo mới.

Công việc nhuộm vải không phải là dễ và cũng không phải là nhẹ nhàng gì! Trước hết, những vải dùng để may sống may váy phải cắt ngắn và khâu lại cho vừa khuôn khổ chiếc váy, chiếc sống; còn vải may quần áo thì để nguyên khổ dài mà nhuộm. Phải khâu vào bốn góc vải bốn chiếc dải để khi phơi căng vào bốn chiếc cọc đóng sẵn ở sân trong những dịp nhuộm vải.

Vải phải nhuộm qua mấy ngày vỏ sò để đượm được màu nâu tươi, sau đó mới nhuộm bằng nâu cho đến khi vải có màu nâu già như ý muốn, màu nâu giống như màu đất đồng quê.

Vỏ sò mua về phải đem nấu cho sôi rồi mới đem vải nhúng vào. Nhuộm vải rồi phải căng ra phơi trên mặt đất.

Còn nâu, muốn nhuộm phải đem những củ nâu xắt vào chiếc bàn xát để bột nâu rơi ra hoặc phải cho vào cối giã, sau đó đem hoà với nước rồi mới đem nhuộm quần áo.

Một lượt vải, muốn nhuộm cho được thành màu nâu già, kể từ lúc nhuộm vớ số phải mất ít nhất trên nửa tháng.

Nhuộm nâu xong, đối với những tấm vải dùng để may váy, lại phải đem ngâm làm, nghĩa là lấy bùn ở ao về để nhuộm thêm mấy ngày, cho tấm vải đó có màu đồng làm mới thôi.

Tất cả công việc về nhuộm vải, từ khâu dải vải, nấu vớ số, giã nâu, lấy bùn, nhuộm phơi thường đều do bàn tay phụ nữ đảm trách: Các bà nội trợ, các nàng dâu, các cô con gái, các em nhỏ đi học về cũng có thể giúp đỡ trong công việc căng vải, phơi vải.

Cũng có những ông chồng thấy vợ con quá vất vả thì cũng giúp đỡ cho ít nhiều việc như giã nâu, nhuộm vải, v.v.... nhưng phần chính vẫn nhờ ở bàn tay các bà các cô.

Một năm ở nhà quê thường nhuộm vải hai lần sau vụ gặt tháng năm và vụ gặt tháng mười, nhưng mỗi gia đình thường chỉ lo nhuộm vải một lần vì mỗi lần giờ ra như vậy, thật rất mất công. Bà nội trợ cũng phải để ý đến việc bán các hoa màu phụ. Ngoài vườn cà đã rộ ư? Người nhà hái cà xong, để ở nhà dùng hết bao nhiêu thì để, còn lại, bà nội trợ hoặc cô con gái lại phải nhân một ngày phiên chợ gánh cà đi bán để mua mắm mua muối hoặc mua những đồ nhật dụng cho gia đình. Nếu vườn nhà có trái cây chín cần đem bán cũng vậy. Lại còn ngô, khoai, đậu, tùy từng mùa, khi dỡ khoai, khi hái ngô, hái đậu, con mắt bà nội trợ đều phải để ý tới. Những công việc nặng nhọc như cuốc xới ruộng khoai, bẻ chặt cây ngô, các ông chồng, các anh em trai hoặc con trai đảm nhiệm, còn những việc nhặt ngô, xếp khoai, tĩa đổ là việc của đàn bà. Nhiều khi đàn bà cũng cuốc, xới chẳng kém gì đàn ông.

Mỗi khi trong nhà thiếu món gì, hoặc cha mẹ già cần mua thức gì, người con dâu lại lựa một ít khoai, một ít ngô hoặc một ít đậu mang đi chợ bán... Nói ngô, khoai, đậu là phải nói tất cả các nông phẩm phụ ngoài thóc lúa như kê, vừng, sắn, lạc, v.v....

Công việc ở thôn quê nhiều lắm. Có những việc có tên, và có những việc không tên tuổi gì. Đàn ông, đàn bà cùng đều bận rộn.

Đây là chưa kể đến những dịp giỗ tết, ai nấy đều phải lo việc sửa soạn cỗ bàn, lau chùi giường thờ. Những công việc dính dáng tới việc thờ phụng cúng lễ thường do đàn ông phụ trách, đàn bà theo quan niệm cũ bị coi "kém sạch sẽ", không được động chạm đến những đồ thờ.

Không động chạm đến đồ thờ, nhưng các bà phải lo cỗ bàn, trầu nước để mời khách khứa. Việc mổ trâu, giết lợn, nếu có, đó là công việc của đàn ông, nhưng chuẩn bị nấu nướng, lau rửa nồi niêu và dọn dẹp bày cỗ bàn là việc của các bà, các cô. Cả đến những việc gói giò, làm bánh cũng ở các bà, các cô hết. Các bà các cô không những phải nhanh nhẹn để có thể làm hết mọi việc, lại cần sự khéo léo về bếp núc, bánh trái.

Người đàn bà không biết công việc nội trợ là người đàn bà đoảng, và những người đàn ông nào phải lo nhiều công việc trong nhà thay vợ thường chịu sự chê cười của chúng bạn.

Mỗi lần tết đến, bao nhiêu công việc bề bộn, các bà các cô đều sắp xếp lo liệu, các ông chỉ việc lo việc nhà trên, còn ngoài sân, dưới bếp, ngoài vườn đều là công việc của các bà.

Nào lo gói bánh chưng, nào lo đặt giò chả, lo làm chè lam, bán phồng, lo mua trầu cau, mua đồ lễ gửi Tết, các bà các cô đều phải nghĩ tới. Nếu các bà các cô nhớ không xuể, các ông chồng hoặc bố mẹ chồng sẽ nhắc nhở cho mà lo. Ấy, trăm công nghìn việc như thế, nhưng bao giờ người phụ nữ miền quê cũng vẫn lo tròn bổn phận, và mọi công việc đều xong xuôi, và nàng vẫn vui vẻ với ngày Tết, đón Tết chào Xuân như bất cứ ai ai, tuy trong lúc vui Xuân hưởng Tết, nàng vẫn có công việc phải chăm sóc.

Khách khứa của cha mẹ, của chồng tới, cha mẹ hoặc chồng muốn mời khách nếm bánh chưng hoặc uống chén rượu xuân, bao giờ nàng cũng sẵn sàng bánh dầy, rượu dầy và cả mâm cơm dầy để bố mẹ hoặc chồng con tiếp bạn. Cha mẹ đi chúc Tết, chồng đi vắng, ở nhà có khách đến lễ Tết, chính nàng là người phải tiếp khách thay cha mẹ. Và trong ngày Tết, nàng cũng vẫn phải trông nom con cái, và các em như thường. Và những công việc thường xuyên như con lợn, con gà và bếp nước, nàng cũng không thể bỏ qua được.

Ngày Tết nàng có nhàn hơn, vì mọi người đều nghỉ ngơi, đồ ăn, đồ uống lại có sẵn. Với ngày Xuân, má nàng thêm hồng, môi nàng thêm thắm nàng được thêm một tuổi trời. Nàng có dịp mặc quần áo đẹp đi lễ bái, đi hội hè cùng các chị em bạn gái, để rồi Tết qua, nàng lại phải làm lụng với mọi công việc hàng ngày....

Từ trên tôi chỉ nói đến sự làm lụng của người dân đồng ruộng, còn người dân ở những thành thị, công việc làm lụng có khác hơn nhiều.

Ở thành thị, người nào đi làm các công tư sở thì ngày đi làm hai buổi, về nhà cũng có người để mắt tới những công việc vặt trong nhà, xem lại bài vở cho con cái, trang hoàng nhà cửa. Những người buôn bán thì lo buôn bán, thợ thuyền thì đi làm từ sáng đến tối mới về.

Việc nhà, ở những gia đình bình dân, túng thiếu, người vợ ở nhà trông nom quán xuyến, các công việc cũng không khác gì công việc của người nội trợ đồng quê, duy chỉ có điều, ở tỉnh sẵn tiện nghi, nhiều việc không cần phải làm lụng lầy; quần áo có thể đưa thợ giặt, thức ăn có những thứ bán sẵn, bếp nước có bếp điện, bếp dầu hơi đun nấu dễ dàng hơn.

Tuy vậy, người đàn bà đảm ở thành thị cũng tự thấy nhiều công việc: suốt từ sáng đến chiều, trong những lúc chồng con đi làm vắng, người nội trợ phải luôn luôn bận rộn với những công việc thường ngày: Quét dọn, nấu ăn, trông nom con cái, khâu vá, đan may, v.v....

Các gia đình ở tỉnh thường có người giúp việc, những công việc nặng nhọc như bở củi, đi chợ, giặt giũ quần áo, lau nhà lau cửa, nấu nướng, các gia nhân phải làm hết. Có nhiều bà nhiều cô cũng đi làm công tư chức nên việc nhà đã chênh mảng.

Nhiều bà nội trợ thành phố không biết công việc nhà là gì, chỉ biết ăn chơi, đua đòi chúng bạn, học đòi lối sống Âu, Mỹ, thay vì trông nom nhà cửa, các bà lo chơi cờ bạc, có bà trụy lạc chạy theo bả hào nhoáng của thị thành đã lừa chồng dối con, nhất là từ khi có ngoại bang xâm lược, nhiều đàn bà đã bị hư hỏng vì tiền bạc, vì thú vật chất...

Đời sống ngày một thay đổi, nhưng sự làm lụng của dân ta ở chốn nông thôn vẫn luôn luôn vất vả. Sự vất vả này nó đã rèn luyện cho con người Việt Nam chịu đựng được tất cả mọi sự gian lao qua nhiều cuộc hưng vong của đất nước. Những kẻ đua đòi theo Âu Mỹ chỉ là một thiểu số, đây là những con thiêu thân thấy lửa đỏ thì lao mình vào, nhưng chỉ khi ngọn lửa đốt sém mất đôi cánh những con thiêu thân mới biết mình đã lao đầu vào chỗ chết. Những kẻ cậy tiền của, nhờ thời cuộc mà làm giàu được, không biết đến sự vất vả của công việc, chẳng qua chỉ là những kẻ mất gốc, rồi đời họ sẽ chỉ đi sâu vào vòng tăm tối. Làm sao hiểu được sự làm lụng là lẽ tồn vong của con người.

Những bọn gian thương, những bọn những lạm sâu dân một nước, làm sao cho họ hiểu được sự cao quý của việc làm?

*

* *

Như trên đã nói, trong chương này, chỉ đề cập đến sự làm lụng trong một gia đình nông thôn, thành thị xưa mà không đề cập tới công việc của nghề nghiệp. Tuy nhiên, vì nước ta là một nước nông nghiệp, nghề nông đứng đầu, và công việc nhà nông quanh năm rất nhiều. Để bạn đọc có ý niệm về công việc nhà nông từ đầu năm đến cuối năm, xin chép lại đây mấy câu ca dao về công việc nhà nông:

*'Khó thay công việc nhà quê,
Cùng năm khó nhọc dầm hè khoan thai.
Tháng chạp thời mắc trồng khoai,
Tháng Giêng trồng đậu, tháng hai trồng cà.
Tháng ba cây vỡ ruộng ra
Tháng tư bắt mạ thuận hoà mọi nơi.
Tháng năm gặt hái vừa rồi,
Bước sang tháng sáu nước trôi đầy đồng.
Nhà nhà, vợ vợ, chồng chồng,
Đi làm ngoài đồng sá kẻ sớm trưa.
Tháng sáu, tháng bảy khi vừa,
Vun trồng giống lúa, bỏ chừa cỏ tranh.
Tháng tám lúa rồi đã đành,
Tháng mười cắt hai cho nhanh kịp người.
Khó khăn lắm mấy tháng trời,
Lại còn mưa nắng bất thời khổ trông.
Cắt rồi nộp thuế nhà công,
Từ rày mới được yên lòng ấm no".*

*

* *

*"Tháng chạp là tháng trồng khoai,
Tháng giêng trồng đậu, tháng hai trồng cà.
Tháng ba cây vỡ ruộng ra,
Tháng tư làm mạ mưa sa đầy đồng.
Ai ai cùng vợ cùng chồng,
Chồng cấy, vợ cấy trong lòng vui thay.
Tháng năm gặt hái đã xong(!)
Nhờ trời một mẫu năm nong thóc đầy.
Năm nong đầy em xay em giã,
Trấu ủ phân, cám bã nuôi heo.
Sang năm lúa tốt tiền nhiều;
Em đem đóng thuế, đóng sưu cho chồng.
Đói no có thiếp, có chàng,*

*

* *

*"Tháng Giêng là tháng ăn chơi,
Tháng hai trồng đậu, trồng khoai, trồng cà.
Tháng ba thì đậu đã già,
Ta đi ta hái về nhà phơi khô.
Tháng tư đi tậu trâu bò,
Để ta sắp sửa làm mùa tháng năm.
Sớm ngày đem lúa ra ngâm,*

*Bao giờ mọc mầm ta sẽ vớt ra.
Gánh đi ta ném ruộng ta,
Đến khi lên mạ thì ta nhổ về.
Lấy tiền mượn kẻ cấy thuê,
Cấy xong rồi mới trở về nghỉ ngơi.
Cỏ lúa dọn đã sạch rồi,
Nước ruộng vơi mười còn độ một hai.
Ruộng thấp đóng một gầu giai,
Ruộng cao thì phải đóng hai gầu sòng.
Chờ cho lúa có đồng đồng,
Bấy giờ ta sẽ trả công cho người.
Bao giờ cho đến tháng mười,
Ta đem liềm hái ra ngoài ruộng ta.
Gặt hái ta đem về nhà,
Phơi khô quạt sạch ấy là xong công."*

*

* *

Nghỉ Ngơi

Nghỉ ngơi hiểu theo nghĩa là ngưng làm việc, có thể ngồi nghỉ hoặc nằm yên một chỗ.

Thực ra, người dân Việt Nam, với hoàn cảnh địa dư, với nếp sống cổ truyền rất ít có sự nghỉ ngơi. Chỉ những người già lão gần đất xa trời, đã mệt nhọc vất vả với việc làm gần suốt hết một đời, đến lúc sức lực suy kém, việc cử động chậm chạp, đi đứng khó khăn mới nghỉ ngơi. Tuy không làm lụng gì nữa, nhưng các cụ vẫn có những việc riêng mà không dùng đến sức lực. Trong lúc con cái cả ngày vắng nhà vì công việc đồng áng, công việc chợ búa thì các cụ ở nhà trông nhà. Chỉ cần sự hiện diện của các cụ ở nhà, đủ cho kẻ gian không dám mon men đến. Trong một làng miền quê, người trong làng thường quen mặt nhau hết, vì vậy cho nên kẻ gian sợ bị nhận diện, không bao giờ dám gian tham khi có người thấy mình.

Lại như các cụ bà, tối tối lũ cháu quây quần chung quanh để nghe kể những câu chuyện cổ tích các cụ kể. Đây là một công việc hết sức tế nhị và khó khăn, vì mỗi câu chuyện kể ra đều có ảnh hưởng nhiều ít tới trí óc trong trắng của lũ trẻ thơ. Qua các câu chuyện kể lại, các cụ bao giờ cũng đề cao đạo đức, gián tiếp khuyên các cháu nhỏ phải hiếu kính cha mẹ, phải giúp đỡ người nghèo, phải săn sóc người tàn tật, phải ăn ngay ở thẳng, phải thương người làng, người nước, phải hoà thuận anh em, v.v.... Những câu chuyện đuổi giặc cứu nước như chuyện Phù Đổng Thiên Vương đuổi giặc Ân, chuyện Trần Bình Trọng "Thà làm quỷ Nước Nam còn hơn làm vua đất Bắc".... luôn luôn được các cụ nhắc lại để khuyến khích đàn cháu nhỏ nuôi sẵn chí bất khuất của giống nòi.

Gọi là công việc, nhưng các cụ coi đây là sự nghỉ ngơi, và các cụ thường nói vui đùa với đàn cháu nhỏ là như vậy.

Các cụ không phải lo thức khuya dậy sớm, các cụ có thể bình tĩnh để sáng sáng thường thức ẩm trà ngon, hút mỗi thuốc lào Vĩnh Bảo, thông thả nhai miếng trầu sau những bữa cơm hay khi thấy nhạt miệng. Các cụ có thể ung dung ngắm hòn núi non bộ, từ từ ra vườn ngắm những luống hoa hoặc những cây quả. Thấy những quả đầu mùa, thấy những bông hoa thơm mới nở, các cụ sai con cháu hái vào thắp hương trên bàn thờ rồi các cụ ăn nếm và chia cho các cháu. Hoặc khi ngoài chợ có của ngon, con

cháu mua về, các cụ dâng cúng Thổ Công và tổ tiên, các cụ lấy thề làm sung sướng.

Các cụ quanh quần trong nhà, ngoài nhà, các cụ nhìn lại cổ hậu của mình kê ở gầm giường thờ. Rồi khi có khách tới thăm các cụ vui vẻ tiếp, nhất là gặp các bạn già, các cụ cùng nhau hàn huyên câu chuyện, kể lại những việc đã xảy ra, và nhắc lại những kỷ niệm hồi thơ ấu để bao giờ các cụ cũng kết luận: "Chóng quá, mới ngày nào!".

Cụ ông có khách của cụ ông, cụ bà có khách của cụ bà. Các cụ mời khách uống nước, ăn trà, hút thuốc. Các cụ bà vừa giã trà vừa tiếp khách.

Giã trà là thế nào? Các cụ già, răng yếu hoặc đã rụng nhiều, muốn ăn miếng trà, vỏ cứng, cau cứng, các cụ nhai không được, phải vỏ vào chiếc cối nhỏ gọi là chiếc cối giã trà dùng một miếng que đồng hoặc sắt nhỏ nghiền trước rồi mới cho vào miệng nhai sau.

Tiếp khách, các cụ giã trà cho mình, các cụ lại giã trà mời khách.

Các cụ ông lại còn cái thú đọc sách ngâm thơ, gặp bạn cùng nhau khoe những bài thơ mới sáng tác, cùng nhau góp ý kiến câu hay câu dở. Rồi các cụ lại đọc cho nhau nghe những bài thơ các cụ cho là hay, kể cho nhau nghe những đoạn sách các cụ lấy làm lý thú.

Các cụ cùng nhau uống chén trà, bàn luận về trà ngon trà quý, khen những bộ ấm chén của cụ này, cụ kia lâu đời.

Các cụ lại mời nhau nếm thử bình rượu cúc mới cất, hoặc một chén Mai Quế Lộ thăng cháu ở tỉnh gửi về biếu.

Rồi các cụ ra đình họp việc làng vào những dịp sóc vọng tuần tiết, giỗ hậu hoặc tết nhất. Các cụ lững thững đi, mũ nỉ che tai, tay chống chiếc gậy đầu có hình con dơi hoặc bông hoa.

Các cụ bà đi lễ chùa, lo làm phúc, cứu giúp người hoạn nạn, cúng cháo, v.v... Các cụ cho như vậy là để dành phúc đức cho con cháu.

Tuổi già các cụ thanh nhàn, nhưng nhiều người không con không cháu, lại không có nhà cửa ruộng nương thì cảnh già cũng không có sự thư thái đó. Các cụ vẫn phải lo kiếm ăn, nhưng thường các cụ đến ở chùa, gọi là "ăn mày cửa Phật", sống nhờ sự giúp đỡ của nhà chùa, và của người làng. Trong các làng quê thường có hội chur bà lo việc làm phúc giúp đỡ những người không nơi nương tựa. Ở chùa các cụ cũng để mắt vào công việc của chùa để cất chân cất tay đỡ các tăng ni trong những việc nhẹ nhàng.

Rất may, những người số phận hẩm hiu như vậy không nhiều, còn thường ai cũng có con cháu, nếu không có con cháu thì cũng có họ hàng thân thích.

Tinh thần tương trợ ở đồng quê rất mạnh, người dân quê giúp người để giúp, chứ không phải giúp người để phô trương, tuy sự giúp đỡ ít ỏi, nhưng lòng rất chân thành. Chính cái tinh thần tương trợ này nó đã làm cho những người nhận sự giúp đỡ không thấy tủi, và những người này thường tự nói:

"Sống nhờ cửa Phật, chết nhờ Chùa."

Cửa Phật và Chùa đây gồm cả của dân làng đã giúp đỡ vào chùa.

Như vậy nghĩa là người già, dù giàu nghèo, khi không còn sức làm lụng nữa, vẫn được nghỉ ngơi trong tinh thần vẫn lo công việc.

*

* *

Ngủ

Trong tiếng kếp "ngủ ngơi", ngoài tiếng nghỉ ngơi là ngừng hết mọi công việc, còn tiếng ngơi còn có nghĩa là ngủ. Và ngủ mới chính là nghỉ. hoàn toàn nghỉ, không lo nghĩ làm một việc gì nữa.

Ở đây tôi xin trình bày về "Sự ngủ" của người Việt Nam.

Qua các chương trên, ta thấy rằng, người Việt Nam thường làm nhiều ngủ ít, làm cho tới tận khuya mà sáng tinh mơ đã dậy. Gia đình ở đồng quê lại không có lệ ngủ trưa, trừ các cụ già và các con trẻ.

Các cụ già trưa chỉ ngủ lưng một lát, còn thật ngủ chỉ có các trẻ em.

Cách ngủ và lối ngủ, chắc dân nước nào cũng vậy, ngủ thì phải nằm mắt phải nhắm, và phải ngủ ban đêm. Cũng có người "ngủ ngồi, ngủ đứng", nhưng đây chỉ là những người đang bận làm công việc gì rồi nhãng quên đi mà ngủ. Lúc buồn ngủ không được đi ngủ, cứ tiếp tục mới có chuyện ngủ ngồi và ngủ đứng, nhưng rồi ngủ gật là bừng tỉnh dậy. Ngủ ngồi và ngủ đứng là ngoại ý muốn của người ngủ.

Nhưng cũng có người chỉ ngủ ngồi mà không bao giờ ngủ nằm - tôi không nói những người mắc bệnh tật không ngủ nằm được - những người chỉ ngủ ngồi đây là những cư sĩ Phật Giáo theo môn phái khổ hạnh. Họ suốt đời ăn chay, và lúc ngủ, họ ngồi trên ghế, hai tay bó gối mà ngủ.

Có người sẽ cho rằng, như vậy sao mà ngủ được, họ sẽ chỉ lơ mơ ngủ gà ngủ vịt, nhưng sự thực những cư sĩ này tâm hồn thanh thản, họ ngủ ngồi là theo tôn giáo, khổ hạnh thân xác chứ thực ra ngủ, họ vẫn ngủ say như mọi người ngủ nằm vậy.

***Nam nữ hữu biệt**

Việt Nam ta chịu ảnh hưởng văn hoá Trung Hoa, nếp sống trong đạo đức, và lấy sự nam nữ hữu biệt là một điều răn. Tiếng rằng sự hữu biệt của ta không khắt khe quá như người Trung Hoa, vấn đề "nam nữ thụ thụ bất thân" ta không lấy làm quan trọng, nhưng nam nữ, ngoại trừ vợ chồng, không bao giờ ngủ chung với nhau dù là anh em, chị em ruột. Đàn ông có thể ngủ chung giường với đàn ông, đàn bà chung giường với đàn bà, việc chung giường này người Âu Tây thường kỵ nhất là cùng đàn ông với nhau.

Đàn ông ngủ chung giường với đàn ông, tại nước ta chỉ là một việc thường, và cũng không hề bao giờ xảy ra một chuyện bất thường gì, như là những chuyện xảy ra giữa người Âu với nhau.

Ngoài trường hợp vợ chồng ngủ chung với nhau, sự "nam nữ đồng sàng" tuyệt đối cấm, tuy nhiên con cái còn nhỏ có thể ngủ chung với cha mẹ, hoặc cháu nhỏ ngủ chung với ông bà được. Mẹ chỉ cho con trai ngủ với mình lúc con còn chưa hiểu gì, cũng như trường hợp bà cho cháu trai ngủ chung vậy. Con trai hơi lớn, độ lên năm lên bảy không được ngủ chung với mẹ nữa, phải ngủ riêng, hoặc với anh em trai hoặc ngủ với bố.

Con gái ít ngủ với cha, trừ khi nào người cha cưng con lắm, nhưng cũng chỉ là những trường hợp hạn hữu, và cũng chỉ trong khi đứa con gái mới độ lên năm, lên ba.

Ca da có câu:

*"Con gái mười bảy chớ ngủ với cha,
Con trai mười ba đừng nằm cùng với mẹ".*

Chính vì sự "nam nữ hữu biệt", nên các phòng của con trai con gái cũng riêng hẳn.

*** Xếp đặt các phòng ngủ**

Ở thôn quê, thường ngôi nhà chính có ba hoặc năm gian, lại thêm hai chái. Gian giữa là giường thờ gia tiên và trước giường là chỗ người cha tiếp khách. Hai gian bên có thể dùng làm nơi ngủ cho các ông bà già hoặc trẻ em. Những cặp vợ chồng không bao giờ ngủ cạnh gian nhà thờ. Họ phải có phòng riêng. Đây chính là sự kính trọng đối với tổ tiên và cũng là để tránh sự ô uế cho nơi thờ phụng.

Các kiểu nhà của ta xưa, nhà chính hay ở hướng Nam, các buồng con trai ở phía Tây gọi là Tây phòng, con gái ở phía Đông gọi là Đông phòng. Trong trường hợp nhà

không làm theo hướng Nam, phòng các con trai ở bên phải gian chính có bàn thờ gọi là Hữu phòng, con gái ở bên tay trái gọi là Tả phòng. Trong trường hợp nhà đông người, những gian ở ngôi nhà chính phải dành cho ông bà, cha mẹ cùng các người lớn khác, con cái sẽ ở các căn nhà phụ nhưng bao giờ trai gái cũng vẫn ngủ riêng ở từng phòng hoặc từng gian nhà, nếu bị bó buộc ngủ chung trong một phòng thì cũng phải riêng giường.

Ngày nay, nếp sống tuy thay đổi, nhưng việc trai gái ngủ riêng giường, riêng phòng tùy theo ngôi nhà rộng hay hẹp, vẫn được tôn trọng như xưa, và nếu có điều gì người ta không còn tôn trọng nữa, ấy là điều người ta không phân biệt "Tả phòng", "Hữu phòng", "Đông phòng", "Tây phòng" như xưa, và người ta giữ sự hữu biệt của nam nữ tùy theo sự thuận tiện của ngôi nhà, của nhân số trong gia đình, của công việc làm ăn, v.v...

Giường, Màn, Chăn, Chiều

Ta ngủ thế nào, ngủ ngay trên mặt đất hay ngủ trên giường? Điều này cũng tùy từng người và tùy cả địa phương nữa, nhưng người Việt Nam thường ngủ trên giường, trên phản, trên ghế ngựa, trên sập, hoặc cũng có người ngủ ngay trên sàn nhà, ngủ võng, v.v....

***Giường**

Có thể là giường tre hoặc giường gỗ, giường cao hoặc giường thấp.

Ở vùng quê miền Bắc, giường thường có bốn chân khá cao, dù là giường gỗ hay giường tre, vì ta có tục cất đồ đạc đáng giá dưới gầm giường để phòng kẻ gian phi.

Một chiếc giường có khung giường bốn chung quanh gọi là thành giường, ở bốn góc khung giường là bốn chân giường. Ngang theo hai thành giường chiều dài, có những thang giường. Trên thang giường là vạt giường. Một chiếc giường rộng hẹp tùy theo số người nằm, thông thường chiều dài là hai thước và chiều rộng là thước sáu vừa cho hai người nằm; những chiếc giường đơn, một người nằm chiều ngang hẹp hơn và thường chỉ là một thước.

Thang giường để sâu ở phía dưới thành giường gọi là giường trũng, giường thùng, thang giường để mé trên thành giường, gọi là giường nông.

Vạt giường có thể bằng tre hoặc bằng gỗ, đặt trên các thang giường và trên mặt vạt thường có trải chiếu.

Giường lớn hoặc có hai vạt giường nhỏ, hoặc một vạt giường lớn.

Chiều thường chỉ dùng một chiếc chiếu trải hết một chiếc giường.

Phải phân biệt đầu giường và chân giường. Lúc kê giường, không kê đầu giường hướng ra ngoài đường và cũng không bao giờ kê chân giường về phía giường thờ.

Những giường phản kê ở hai bên gian nhà chính cạnh giường thờ, bao giờ cũng kê đầu giường hướng về cạnh giường thờ.

Giường ở vùng quê, nay vẫn như xưa. Ở tỉnh, kiểu giường bị thay đổi khi tiếp xúc với cuộc sống Âu Tây, và gốc của cái giường ở các nơi đô thị coi như bị mất cũng như phần lớn chủ nhân của chúng.

Cái giường ở thành thị không có chân, bốn cái thành giường nằm liền xuống đất. Hoặc cũng có chiếc giường còn tiếc chút góc gác Giao Chỉ, thì bốn cái chân, nếu có cũng lùn tịt. Người ta cho thế là hợp thời trang, là lịch sự, là văn minh. Mặt giường không trải chiếu mà người ta trải đệm bông, đệm rom, và giờ đây thêm có đệm cao su gọi là đệm mút. Trên chiếc đệm trải một chiếc khăn bọc trùm lên gọi là khăn trải giường, thường màu trắng.

Lúc ngủ, trên đầu giường có gối.

Gối nông thôn là gối sơn bằng gỗ, và cũng có cả loại gối sành. Những nhà sang

trọng dùng những chiếc gối Giang Tây trông rất đẹp. Gối của ta thường hình khối chữ nhật.

Cũng có loại gối vải, trong nhồi bông, rơm, hoặc quần áo cũ.

Ở thành thị gối cũng cầu kỳ lắm. Thường gối vải trong nhồi bông, ngày nay có loại gối trong bằng mút.

Thường người lớn ngủ mới cần gối, trẻ con ngủ ít cần gối.

***Chiếu**

Như trên đã nói, trên giường tại nông thôn có trải chiếu. Chiếu có loại chiếu tre, có loại chiếu cói.

Chiếu cói làm bằng những cây cói (Lác), mọc nhiều ở các vùng ven biển, miền Nam gọi là cỏ lát. Cây cói khô dệt vào với nhau, nguyên cả cây, hoặc từng mảnh do thân chẻ ra, có chỉ bằng sợi móc giữ chặt sợi cói nọ với sợi cói kia. Ngoài Bắc nơi sản xuất chiếu có tiếng là Kim Sơn và Phát Diệm. Nhiều người quê ở Phát Diệm hiện nay cũng hành nghề dệt chiếu tại miền Nam.

Chiếu có nhiều hạng, hạng tốt và hạng chiếu đậu dùng bằng những sợi cói trắng mịn dệt nên. Loại chiếu thường, dệt bằng thứ cói sấu hơn.

Chiếu cói có thể dệt trơn hoặc cải hoa. Chiếu hoa và chiếu đậu thường dùng ở những gia đình sang trọng.

Chiếu hoa có loại chiếu hoa trắng, lại có loại chiếu hoa màu. Muốn cải hoa màu, người ta phải nhuộm cói trước khi dệt chiếu.

Chiếu tre là loại chiếu làm bằng cật tre, chẻ nhỏ, vót nhẵn, tết liên vào với nhau như mảnh mảnh nhưng dày hơn mảnh mảnh. Chiếu tre nằm về mùa hè rất mát, lại rất bền, nhưng giá đắt gấp mấy lần chiếu cói, nên chỉ những gia đình dư dả mới dùng chiếu tre.

Chiếu tre nhiều khi thay vật giường, và trong trường hợp này, nhiều nhà, vẫn dùng thêm chiếu cói để trải lên chiếu tre.

***Phản**

Nhà quê có dùng giường, nhưng thường dùng phản nhiều hơn. Giường kê trong các phòng ngăn riêng, còn ở hai bên giường thờ, phản nhiều là kê phản.

Phản ngoài tác dụng, ban đêm làm nơi ngủ cho người nhà, ban ngày còn là nơi tiếp khách của các bà mẹ, bà chị - đàn bà không tiếp khách trước giường thờ.

Phản do những tấm ván dày ghép vào nhau kê trên hai chiếc mề để ở đầu và ở cuối phản, hai chiếc mề này có mỗi chiếc bốn chân, giữ vững chiếc phản giống như những chân giường giữ vững chiếc giường.

Trên mặt phản hoặc có trải chiếu hoặc không.

Về mùa hè, người ta thường ngủ phản trần cho mát. Có những tấm phản sơn quang dầu, trời nóng, cời trần nằm ngả lưng thật thú.

Ca dao có câu nói về tấm phản:

*"Ngửa lưng cho thế gian nhờ,
Chẳng on thì chó, lại ngờ bắt trung!"*

*** Ghế ngựa**

Ghế ngựa cũng là một loại phản, do những mảnh ván dày ghép vào nhau thành tấm. Hai tấm này kê chung trên hai chiếc mề, sát vào nhau như một tấm phản. Người ta thường dùng danh từ "Bộ ngựa" để chỉ hai tấm ghế ngựa. Ghế ngựa có khi để mộc, nhưng phần lớn sơn quang dầu.

Ghế ngựa trông sang trọng hơn phản và thường kê ở hai bên giường thờ, cũng như phản, vừa để ngủ vừa để tiếp khách.

Những nhà phong lưu dùng ghế ngựa thay phản. Trên mặt ghế ngựa cũng có trải

chiếu hoặc không, tùy từng gia đình và cũng tùy từng mùa. Về mùa lạnh thì bao giờ cũng có trải chiếu.

* Sập

Đây là một loại phản, nhưng có chân, thường là chân quỳ ăn liền với mặt sập, không kê lên mề. Sập gụ là một loại sập sang trọng.

Trong những gia đình đông con, hai hàng phản hoặc ghế ngựa kê hai bên giường thờ, dành cho các con ngủ lúc ban đêm. Chỉ những cặp vợ chồng mới cần phòng riêng. Các con tuy ngủ chung, nhưng như trên đã trình bày, trai gái không cùng ngủ lẫn lộn.

* Chõng

Đây là một loại sập bằng tre, hẹp bề ngang, có bốn chân, có khung và mặt bằng những thanh tre xếp liền nhau theo chiều dọc. Nhà quê thường kê chõng ở hàng hiên để ngủ trưa.

* Màn

Còn gọi là mùng, dùng để che muỗi ban đêm khi ngủ. Màn thường may bằng thứ vải thưa sợi. Những người sang trọng dùng màn the, và khi có hàng tuyen nhập cảng, những nhà giàu có may màn tuyen thay cho màn sợi ta.

Có thứ màn một, dùng cho một người ngủ, có thứ màn đôi dùng cho hai người.

Nhà quê có loại màn gian là một thứ màn lớn dài suốt một hàng phản hoặc hàng ghế ngựa, dùng cho hai hàng phản hay ghế ngựa ở hai bên giường thờ. Đây là một loại màn tập thể, rất thiết thực cho những gia đình đông con. Một gian nhà chỉ cần một chiếc màn, như vậy vừa đỡ tốn tiền lại tiện lợi trong lúc buông xuống hoặc vén lên.

Màn ở nông thôn thường màu nâu cũng như màu quần áo, nhất là ở miền Bắc; những gia đình sang trọng dùng màn the màu trứng sáo hoặc màu hồ thủy.

Ở thành thị, người ta dùng màu trắng, thường là màn tuyen.

* Chăn

Ở miền Nam còn được gọi là mền.

Chăn dùng để đắp lúc ngủ cho khỏi lạnh. Có nhiều loại chăn: Chăn đơn, chăn kép, chăn bông, chăn dạ, chăn len, v.v...

Chăn dùng để đắp cho khỏi lạnh. Lạnh ít đắp chăn đơn, lạnh nhiều đắp chăn kép, nếu lạnh hơn nữa thì đắp chăn bông hoặc chăn len.

Chăn đơn là một miếng vải rộng, viền mép chung quanh. Cũng là chăn đơn, những tấm chăn dệt bằng bông vải.

Chăn kép là chăn hai lần vải, tức là chiếc chăn đơn gấp đôi. cũng có nơi vẫn gọi chiếc chăn vải gấp đôi này là chăn đơn, vì chỉ có một lần bên ngoài, không lõi. Chăn kép có thêm lõi vải. Khi lõi chăn bông được bật theo khổ vải để lồng vào chiếc chăn đơn, chiếc chăn gọi là chăn bông, và bông ở trong gọi là lõi bông. Những người thợ bật bông đã bật bông và dàn thành hình một chiếc chăn. Lõi bông được giữ bằng những sợi vải để bông khỏi tuột.

Thường dùng lõi bông, người ta khâu chân qua một lượt chỉ để giữ lõi bông được bền hơn. Cũng có người cẩn thận, họ bọc chiếc lõi bông bằng một lượt vải màn trước khi khâu chân, như vậy chiếc lõi bông thật bền và thật chắc.

Lúc mùa rét, người ta lồng lõi bông và chăn đơn, hết mùa rét, người ta lại tháo ra cất lõi bông đi, chỉ dùng chăn đơn khi trời lạnh ít, như vào mùa thu và cuối mùa xuân.

Chăn bông đắp ấm lắm. Với cái rét căm căm của miền Bắc, nhất là các tỉnh Trung du và Thượng du, ban đêm không có chăn bông, thật là khó ngủ vì trời lạnh.

Chăn len mới được nhập cảng nhưng thực ra cũng không ấm bằng chăn bông.

* Đệm

Ta thường nói trên chăn dưới đệm, ý muốn nói về mùa rét trên đã đắp chăn, nhưng

ở dưới cũng phải có trái đệm nằm mới đủ ấm.

Đệm có thể là đệm bông hoặc đệm vải hay đệm cỏ. Dù là đệm gì, bên ngoài cũng phải có một lượt vải bọc.

Đệm ở giường dùng để thay chiếu. Ở nhà quê, đệm chỉ dùng về mùa rét, nhất là khi ngủ trên phản trên sập hoặc trên ghế ngựa.

* **Ổ rom**

Về mùa rét tại vùng quê có thú nằm ổ rom. Ổ rom ấm lắm. Ta có câu:

"No com tấm, ấm ổ rom".

Người ta dùng rom để trải ngay xuống đất, trải hơi dày dày bên trên trải một chiếc chiếu.

Cũng có nhiều nhà, đem rom đánh thành những tấm tranh, trải lên mặt phản, mặt ghế ngựa, rồi lại trải chiếu lên trên.

Ổ rom được giữ suốt mùa rét. Khi trời bắt đầu bớt lạnh, người ta mới bỏ ổ rom.

Người dân quê không phải ai cũng giàu có để có thể mua được chăn bông, chăn len, nên ổ rom đã giúp người ta rất nhiều trong việc chống rét về mùa đông vậy. Nằm ổ rom, đêm hôm dù trời rét, người ta chỉ cần đắp một chiếc chăn đơn hoặc chiếc chiếu là tạm đủ rồi.

* **Nóp**

Nhiều người khi chống với khí lạnh cũng như để chống với muỗi, dùng những chiếc nóp. Đây là những chiếc túi đan bằng cối hoặc bằng sợi to, đựng vừa cả một người. Đêm đêm người ta chui vào trong nóp ngủ, sáng lại chui ra. Chiếc nóp thường thấy ở miền Nam.

* **Võng**

Võng đan bằng sợi, hoặc bằng dây thừng, treo lên hai chiếc cột. Người nằm trên võng đưa đi đưa lại, vừa muỗi khỏi cắn lại vừa tạo nên gió mát.

Nhà quê, khi ru trẻ ngủ, người ta thường nằm trên võng, hoặc đặt chúng ngủ trên võng mà đưa.

Về những buổi trưa hè, bên ngoài trời nắng chang chang, bốn bề im ả, trong nhà tiếng võng đưa kéo kệt, thật là khiến cho người ta muốn ngủ. Thêm vào tiếng kéo kệt ấy, lại có giọng à ơi uể oải của bà ru cháu thì ai nghe thấy cũng phải buồn ngủ và muốn ngủ.

*

* *

Từ trên đã trình bày về các giường, phản, chăn, màn... dùng cho người ta lúc nằm nghỉ hoặc ngủ, nhưng dân quê Việt Nam tính rất dễ dãi, nhiều người bạ đâu cũng là giường tiện đâu ngủ đấy, nhất là về mùa nực, mọi người chỉ kén chọn chỗ mát để nằm ngủ.

Có người mắc chiếc chõng ra ngoài sân nằm ngủ, có người ngả lưng ngay trên hè nhà, lại có sẵn chiếc nong chiếc nia, dùng ngay nong nia đó ngả xuống đất làm giường nằm vào trong, và cũng đã ngủ những giấc ngon lành không kém gì những người ngủ trong lầu vàng điện ngọc.

"Ăn được ngủ được là tiên,

Không ăn không ngủ mất tiền thêm lo".

Ban ngày làm việc nặng nhọc, thân thể mỗi mệt, sau những công việc cuối cùng, người dân quê đặt mình là ngủ, và ngáy o o. Vùng quê lại thoáng khí, ruồi muỗi cũng không nhiều, mà cho có muỗi ban đêm chẳng nữa, một chiếc quạt giấy hoặc quạt nân phành phạch là đủ vừa đuổi muỗi vừa ngủ rồi.

Sự thực, với gió đồng, rất ít muối, tôi không dám nói tới những vùng lấm muối như Đồng Tháp Mười, như Cà Mau. Ở vùng này, người ta dùng nóp, và đã chui vào nóp là ngủ, ngủ một giấc cho tới sáng, sự mệt mỏi đã làm cho người ta dễ ngủ không cần biết đến đêm dài hay ngắn. Tiếng muối vo ve ngoài nóp hoặc ngoài màn có can gì.

Từ khi có xi măng, dân ta dùng để trát nền nhà, nằm ngủ trên nền xi măng cũng thú và mát.

*

* *

Ăn và ngủ là những điều cần thiết, không ăn không ngủ không ai có thể sống được. Tuy vậy, dân tộc ta ở một vị trí địa dư lấm núi đồi, nhiều biển cả, lại nhiều vùng thật là khô khan, nên tổ tiên chúng ta đã quen và lưu truyền lại cho chúng ta cái tinh thần khắc khổ, chống mọi gian nan do thiên nhiên tạo nên, thêm vào đó, luôn luôn hoạ xâm lăng đe dọa đất nước, nên lúc nào dân ta cũng đề cao cảnh giác để có thể chịu đựng sự gian khổ ngỗ hầu vùng lên khi có thời cơ thuận lợi như lịch sử đã chứng minh. Với tinh thần chịu khắc khổ bất chấp gian lao, biết rằng ăn với ngủ là những điều không thể không có được, nhưng ta chỉ ăn để mà sống, và ngủ để cho lại sức, tiếp tục sản xuất, sinh hoạt.

Thực vô cầu bão, cư vô cầu an, ăn chẳng cầu no, ở chẳng cầu yên, hưởng chi ngủ, cốt sao cho qua đêm để lại sức, và sau một giấc ngủ, người Việt Nam lại phải nghĩ ngay đến sự làm lụng.

"Khoan ăn bớt ngủ ai ơi!"

Câu ca dao trên đã luôn luôn nhắc nhở chúng ta chớ quá lưu tâm về ăn với ngủ, vì làm việc mới là lẽ sống, nhất là đối với một hoàn cảnh như dân tộc Việt Nam chúng ta.

Ngày nay, do ảnh hưởng cuộc sống vật chất phương Tây, một số người đã xa truyền thống, họ ăn các món ăn ngoại quốc, nấu theo lối lai căng, còn ngủ họ cũng cầu kỳ tìm đủ tiện nghi, cốt sao bản thân họ được sung sướng đúng như "tinh thần" của chủ nghĩa cá nhân, chủ nghĩa vật chất.

Giải Trí

Xét qua các chương trên, nói đến giải trí, có lẽ có bạn đọc sẽ hỏi: "Người dân Việt Nam làm lụng như vậy, còn giải trí vào lúc nào?"

Câu hỏi thật là đúng, vì đối với người dân quê đầu tắt mặt tối, quanh năm vất vả, làm việc sớm lo việc trưa, làm việc trưa lo việc tối, còn thì giờ đâu mà dám nghĩ đến giải trí. Sự thật là như vậy, nhưng:

"Vất vả có lúc thanh nhàn,

Không dưng ai dễ cảm tàn che cho."

Công việc tuy không ngót, nhưng sự cố gắng của con người bao giờ cũng được hưởng một phần thưởng nào đích đáng. Người dân quê Việt nam, tuy bận rộn với việc đồng, việc nhà, nhưng cũng có thời gian được đôi chút nhàn rỗi, đó là những dịp để người ta nghỉ ngơi giải trí, tiêu khiển.

Hội mừng xuân

Thường những dịp nghỉ ngơi giải trí của người Việt Nam đến vào mùa Xuân. Đây là dịp các làng quê, nhất là tại miền Bắc, có mở hội mừng Xuân. Có là mở hội về tháng Giêng tháng Hai, có làng mở hội về tháng Ba, và có một đôi làng, muện màng mãi tháng Tư mới có hội, như làng Phù Đổng huyện Tiên Du tỉnh Bắc Ninh.

Ngày xưa, tại sao dân ta lại mở hội về mùa Xuân? Trước hết là để mừng Xuân, để mừng một năm mới bắt đầu, nhưng chính ra cũng vì giêng hai còn chưa bận bịu về mùa màng cho lắm.

"Giêng hai ngày rộng tháng dài!"

Và ca dao còn có câu:

*"Tháng Giêng ăn Tết ở nhà,
Tháng hai cờ bạc, tháng Ba hội hè!"*

Thực ra, lúc này lúa Chiêm chưa gặt, công việc về mùa Chiêm, cày bừa, cấy bón đã hoàn tất từ trong năm, cho đến những ruộng hoa màu phụ cũng đã làm xong, người dân quê được nhàn rỗi phần nào. Tuy nhiên tinh thần câu ca trên ngày nay không còn đúng nữa.

Quanh năm vất vả, nay mới được dịp nghỉ ngơi chơi đùa, người dân quê rủ nhau đi hội thưởng xuân, lễ bái Thần, Phật, cầu phúc, cầu may, nhất là các bà, các cô, những người tháng này qua tháng khác bị bó buộc bởi công việc gia đình và đồng áng.

Hầu hết các làng đều mở hội mừng Xuân. Có thể nói được rằng trong suốt tháng Giêng, ngày nào cũng có làng mở hội, và đi đến đâu cũng nghe thấy tiếng trống hội vang lừng và bóng cờ ngũ sắc nhorrn như bay.

Từ ngàn xưa, người Việt Nam lấy gia đình làm trọng, lấy sự quây quần đoàn tụ làm hơn, nên trong những khi tiêu khiển ăn chơi, tuy để tìm các thú cho bản thân, người ta cũng không tiêu khiển ăn chơi riêng rẽ, và trong lúc vui, người ta cũng muốn được vui chung cùng bạn hữu dân làng, cùng kẻ quen người thuộc ở làng trên xã dưới. Bởi vậy, những hội Xuân được mở ra, và những hội Xuân đã đáp ứng được mục tiêu tiêu khiển chung ấy.

Đã được gọi là hội là có sự tụ họp để ăn uống riêng đối với dân làng, vào hàng được dự chón đình trung và tụ họp để giải trí tiêu khiển qua những trò "bách hí" đối với tất cả mọi người cũng như khách thập phương tới xem hội. Những trò "bách hí" này chính là những trò vui cổ truyền thông thường cho mọi hội Xuân: Đánh đu, cờ bỏi, leo dây, múa rối, đánh vật, v.v... Và cũng có những trò vui riêng biệt cho từng địa phương, tùy vị thần linh được dân làng thờ phụng, hoặc tùy vị trí địa dư của mỗi làng, mỗi xã: Đánh phết, hát quan họ, kéo co, bơi chải, bắt chạch trong chum, đánh cá, săn thú rừng, v.v....

Trong các trò vui có trò thích hợp với người lớn, với người đứng tuổi: Tổ tôm điểm, cờ bỏi, thi thơ... và cũng có những trò giải trí dành riêng cho thanh niên nam nữ, những trò vui ngày này bao giờ cũng nhiều và cũng thú vị với tuổi trẻ hơn: Đánh phết, đánh trung bình tiên, đánh vật, thi nấu cơm, thi cỗ, bơi thuyền, hát quan họ, hát đúm... Các cụ bà, ngày Xuân đi hội, có thú nghe kể hạnh, xin thẻ...

Mỗi trò bách hí mỗi khác, mỗi khác mỗi thú vị, rất tiếc trong phạm vi tập sách này, muốn kỹ lưỡng đếm từng trò vui cho đủ cả, thật không sao kể cho xuể; bởi vậy, để giúp bạn đọc hiểu qua hội quê ngày trước, nơi đây chỉ xin đơn cử dăm ba trò bách hí đầy dân tộc tính để bạn đọc hiểu sơ qua đôi ý niệm về những trò vui ngày hội.

*** Hát đối**

"Hát đối" là hai bên nam nữ hát đối đáp với nhau, bên nọ một câu, bên kia một câu. Có nhiều lối hát đối: Hát quan họ, hát ví, hát trống quân, hát dặm, hát đò đưa, v.v....

Hai lối hát đối thịnh hành nhất thường được trai gái dùng để hát với nhau trong các ngày hội xuân là hát Quan họ và hát Ví.

Hát quan họ - Đây là một lối chơi xuân thú vị ở vùng Bắc Ninh.

Tương truyền rằng hát Quan họ do một vị hầu tước triều vua Lê Cảnh Hưng, quê làng Lim, tức làng Lũng Giang, huyện Tiên Du, tỉnh Bắc Ninh đặt ra để mua vui trong lúc tuổi già.

Trái gái, qua những hát, tỏ tình và khen ngợi nhau. Lời hát đôi khi thật văn chương bóng bẩy, đôi khi thật thắm thiết nồng nàn.

Hát quan họ ở vùng Bắc Ninh, Bắc Giang, họ hát giọng đôi, hai người châu miệng vào nhau cùng hát, hai giọng luyện với nhau, tiếng ngân vang, vụn vút; tiếng trầm êm ái như ru!

Hát quan họ có nhiều giọng, nhưng có ba giọng chính, các bạn hát vẫn dùng để cùng nhau đối đáp trong những ngày hội.

Ba giọng đó là:

- Giọng sống, dùng để dạo giọng lúc bắt đầu hát. Giọng sống tiếng ngân vút cao nghe đầm ấm nồng nàn. Đây là giai đoạn đôi bên trái gái dò xét ướm hỏi lòng nhau:

*"Hôm nay tứ hải giao tình,
Tuy rằng bốn bể như sinh một nhà.
Số anh phải lấy vợ xa,
Số em không lấy chồng nhà được đâu.
Đã trót yêu nhau, lấy nhau cho được
Bỏ lòng nay rày ước mai ao."*

Trên đây là một câu hát giọng Sống. Lúc hát lên có những khúc đệm y-á, ý-a, hoặc những tiếng được lấy đi lấy lại để câu hát âm với âm thanh, và âm thanh ăn với giọng hát.

Những câu hát, có thể dùng cho bên Nam hoặc bên Nữ đều được, chỉ cần hát lên đôi một vài chữ trong câu hát cho hợp với người hát.

- Giọng Vật kể sau giọng Sống. Sau khi đôi bên dạo giọng bằng một vài câu hát Sống, là những câu hát giọng Vật để đôi bên gắn bó với nhau. Nếu giọng Sống chỉ có một giọng thì giọng Vật, lại gồm nhiều giọng: giọng cao, giọng thấp, giọng dài, giọng ngắn, giọng buồn, giọng vui. Gọi là giọng Vật chính là vì vậy, những giọng hát này như vụn vặt, không đồng nhất như giọng Sống. Có khi giọng hát bắc chúc tiếng giun, để nghe buồn rầu ảo não.

Những câu hát giọng Vật thường có hai câu đi đôi để đối nhau, bên nọ hát lên, bên kia xướng lại, dù bên hát trước là nam hay nữ. Câu hát cũng dùng được cho cả hai bên chỉ cần thay đổi một vài chữ.

Dưới đây là hai câu hát giọng Vật đối nhau:

*"Ngồi tựa vườn đào,
Thấy người thực nữ ra vào lòng những vẩn vương.
Gió lạnh đêm trường,
Nửa chần để đó, nửa giường để đó chờ ai.
So chữ sắc tài,
Có công gắn bó, ai người phụ nghĩa quên công.
Nên chẳng dấy vợ đây chồng!"*

Và câu đối lại:

*"Ngồi tựa vườn đào,
Thấy người bạn ngọc ra vào lòng những vẩn vương
Tháng đợi năm chờ,
Yêu nhau chớ để hững hờ với khách tài hoa.
Khấn nguyện trang già,
Duyên tơ xe lại một nhà đầm ấm yên vui.
Nguyệt lặn sao dời,
Bỏ công gắn bó, bỏ lời gắn bó giao đoan
Nên chẳng tình Tấn, duyên Tần."*

Hai câu hát Vật trên là hai câu hát thường được các bạn nam nữ quan họ hay hát tới, có khi thay đổi một vài khúc. Cũng có khi thay vì câu hát tỏ tình trên, trai gái cũng

với giọng của câu hát, lại hát với nhau những câu tả cảnh: (1)

*"Ngôi tựa nạm thuyền
Trăng in mặt nước càng nhìn non nước càng xinh
Sơn thủy hữu tình,
Thơ ngâm ngoài lái, rượu bình giải trí trong khoang.
Tay tựa cung đàn,
Tiếng cao réo rắt, tiếng trầm nắn nỉ thiết tha.
Tai nghe văng vẳng đường xa."*

Như trên đã nói, hát Vặt có nhiều giọng. Có cả giọng ngâm thơ. Những bài thơ thường do các cụ đồ nho đặt sẵn cho. Xin chép ra đây một bài làm ví dụ, Cũng như phần nhiều các câu hát Quan họ khác, bài thơ chỉ nói đến tình yêu trai gái:

*"Biết chăng, chẳng biết hồi tri âm,
Vấn vít con tơ vận ruột tằm.
Khắc khoải sâu tuôn lòng tựa bể,
Bồi hồi dạ nhớ thành như năm.
Chăn loan bên đắp, bên chờ đợi,
Chiếu nguyệt nửa năm, nửa biếng thắm.
Một bức thư tình đưa nhận gửi,
Thấu tình chẳng hồi bạn tri âm."*

- Giọng Bỉ, hát sau giọng Vặt, để hát lúc chia tay, còn gọi là giọng Vĩ.

Giọng Bỉ ngân dài, nói lên được sự chua xót của sự phân ly, sự luyến tiếc của ngày vui sắp hết.

Cũng như phần lớn các câu hát khác của quan họ, những câu hát Bỉ đều là những câu lục bát, hoặc song thất lục bát. Có câu lấy ở Kiều ra, có câu là những câu ca dao rất phổ biến:

*"Bây giờ giáp mặt đình ninh,
Xa xôi ai có thấu tình chẳng ai?
Hay là người đã nghe ai,
Thả chông đường nghĩa, rập gai lối rình?"*

Nội dung câu hát thường là lời căn dặn nhau, bảo nhau nhớ lấy những lời hẹn ước đừng vì khuất mặt xa lời mà quên nhau.

Tuy ba giọng hát Sông, Vặt và Bỉ là ba thời kỳ của buổi hát, nhưng nhiều khi sắp già từ nhà, hát sang giọng Bỉ, có những đám Quan họ lại trở lại hát giọng Vặt như cố níu lấy sự lưu luyến của trai gái đang tuổi yêu đương. Giọng Vặt một đôi câu rồi, vì ngày hội đã tàn, đêm đã xuống, họ lại chuyển sang giọng Bỉ để từ biệt và hẹn hò đến một đám hội khác trong vùng vào một ngày mai sắp tới.

Trai gái trong những ngày hội, gặp gỡ nhau, họ chỉ hát với nhau ba giọng Sông, Vặt và Bỉ, nhưng chính ra hát Quan họ còn năm giọng rất khó hát, gọi là năm giọng Trên, chỉ hát trong những buổi hát giải.

Hát Quan họ là một loại dân ca rất phổ biến tại vùng Kinh Bắc, và trong lối hát này cũng có những tục lệ riêng, rất tiếc nói ra e quá dài dòng với chương sách này.

Ngày nay, ở vùng Kinh Bắc trong những buổi họp bạn vui xuân, người ta vẫn cùng nhau hát Quan họ, và ở miền Nam, lối hát này cũng đã được mang vào và thường được trình bày ở đài phát thanh hoặc vô tuyến truyền hình.

*** Hát vĩ**

Hát Vĩ cũng là một lối hát đôi trong những ngày hội. Hát Vĩ thường chỉ có một giọng, và trai gái lúc hát với nhau cũng dùng những câu hát đầy yêu đương tình tự. Hát Vĩ không cần giọng đôi như hát Quan họ. Hát Vĩ có lối hát Vận và lối hát Đố.

- Hát Vận, tức là hát theo vần, hoặc dùng những câu ca dao có sẵn, hoặc có thể đặt ra mà hát:

*"Bây giờ ta gặp mình đây,
Như cá gặp nước như mây gặp rồng.
Mây gặp rồng bắt phong bắt vũ,
Cá gặp nước con ngược con xuôi."*

Câu hát của trai gái bao giờ cũng chỉ quanh quẩn ở chỗ yêu đương thương nhớ:

*"Chiếc thuyền nho nhỏ, ngọn gió hiu hiu
Nay nước thủy triều, mai lại nước rươi.
Sông sâu sóng cả em ơi,
Chờ cho sóng lặng, buồm xuôi ta xuôi cùng
Trót đem nhau vào kiếp bèo bọt
Xuống ghềnh, lên thác ta quyết một lòng cho ngoan.
Giang hồ khoan lại hò khoan. "*

Trong những câu hát Ví, trai gái thường thử tài nhau, họ dùng những câu hát Đố để đố lẫn nhau.

-Hát Đố, để đố về mọi địa hạt, có khi là văn chương lịch sử, có khi là những điều thông thường. Họ đố nhau để biết tài mẫn tiệp của nhau, Một bên đố, bên kia tất nhiên phải trả lời.

Thí dụ câu đố:

*"Cái gì nó bé nó cay,
Cái gì nó bé nó hay cửa quyền?"
Có câu đố, tất phải có câu trả lời
"Hạt tiêu nó bé, nó cay,
Đồng tiền nó bé, nó hay cửa quyền."*

Những câu đố thường là những câu có sẵn, nhưng cũng có những cặp trai gái nhanh trí, hát nhiều, quen đặt những câu lục bát, họ tự đặt câu đố mới để bạn hát phải trả lời:

*"Quả gì năm núi sáu khe?
Quả gì nứt nẻ như đe thợ rèn?
Quả gì kẻ ước người ao
Quả gì lông lánh như sao trên trời?
Quả gì đủ cả năm mùi,
Quả gì to lớn có người ngồi trong?
Quả gì thích chữ chạm rồng,
Quả gì cùi trắng, nước trong hơi chàng?
Quả gì lẩn lóc giữa đường cái đi,
Quả gì da nó xù xì
Chàng mà giải được thiếp thì theo không?"*

Và đây là bài giải câu đố trên

*"Quả khế năm núi sáu khe,
Quả da nứt nẻ như đe thợ rèn.
Quả mận kẻ ước người ao.
Quả mai lông lánh như sao trên trời.
Quả lê năn đủ năm mùi,
Quả động to lớn có người ngồi trong.
Quả chuông thích chữ chạm rồng,
Quả dừa cùi trắng nước trong đó vàng."*

*Quả thị da nó vàng vàng,
Bùa yêu lẩn lóc giữa đàng cái đi.
Quả mít da nó xù xì,
Anh đà giải được nàng thì theo anh!."*

Câu đố trên là một câu đố về thực vật, câu đố sau đây là một câu đố về địa lý xen vào đôi chút lịch sử:

*"Ở đâu năm cửa chàng ơi?
Sông nào sáu khúc nước chảy xuôi một giòng?
Sông nào bên đục bên trong?
Núi nào thất cổ bông mà có thánh sinh?
Đền nào thiêng nhất tỉnh Thanh?
Ở đâu lại có cái thành tiên xây?
Ở đâu có chín tầng mây?
Ở đâu lắm nước, đâu nay nhiều vàng?
Chùa nào mà lại có hang?
Ở đâu lắm gỗ thời nàng biết không?
Ai mà xin lấy túi đồng?
Ở đâu lại có con sông Ngân Hà?
Nước nào dẹt gấm thêu hoa?
Ai sinh ra cửa, ra nhà, nàng ơi?
Kìa ai đi đá vá trời?
Kìa ai trị thủy cho đời yên vui?
Anh hỏi em trong bấy nhiêu lời
Xin em giảng rõ từng nơi, từng người."*

Câu này cũng như câu trên, người đặt câu đố đã đặt sẵn câu trả lời.

*"Thành Hà Nội năm cửa, chàng ơi!
Sông Lục Đầu sáu khúc, nước chảy xuôi một dòng.
Nước sông Thương bên đục bên trong
Núi đức Thánh Tản thất lưng cổ bông mà lại có thánh sinh
Đền Sòng thiêng nhất tỉnh Thanh,
Ở trên tỉnh Lạng có thành Tiên xây.
Trên trời có chín tầng mây,
Dưới sông lắm nước, núi hay lắm vàng.
Chùa Hương Tích mà lại ở hang,
Trên rừng lắm gỗ, thời chàng biết không?
Nước Tàu dẹt gấm thêu hoa,
Ông Hữu Sào, sinh ra cửa ra nhà chàng ơi!
Bà Nữ Oa đội đá vá trời
Vua Đại trị thủy cho đời yên vui.
Anh hỏi em trong bấy nhiêu lời,
Em xin giảng rõ từng nơi anh tường."*

Hai câu đố và hai câu giải trên được đan cử ra để trình bày cùng bạn đọc về lối hát Đố của hát Ví. Thực ra, những câu đố tương tự về mọi lãnh vực còn rất nhiều trong kho ca dao Việt Nam, qua các vùng từ Bắc vào Nam.

*

* *

Đi hội, được hát đối với nhau, đó là cái thú của nam, nữ thanh niên. Câu hát, lối hát

thay đổi tùy từng địa phương với những danh hiệu khác nhau, hát hò, hát dặm, hát phường, hát ví, hát quan họ, v.v... nhưng tựu trung vẫn chỉ là những lời hát trai gái trao tình cùng nhau.

Việc trao tình này, tuy đi ngược lại đường lối nam nữ thụ thụ bất thân của đạo đức xưa, nhưng chính ra xã hội Việt nam không hề bao giờ ngăn cản. Nhiều bà cụ già còn như cho con trẻ để chúng tìm gặp, hát hò với nhau. Phải chăng đây cũng là một lối chống lại sự quá khắc nghiệt của nền luân lý phong kiến Đông phương, phát nguyên từ Trung Hoa, khi du nhập vào ta chỉ được hoàn toàn dung nạp bởi một lớp người quyền quý, còn đối với giới bình dân, sự áp dụng đã chịu nhiều kém sút!

* **Đánh đu**

Nhún đu là một thứ say mê của trai gái đồng quê cũng như hát đối vậy. Tại hầu hết hội hè miền Trung du phía Bắc, bao giờ cũng có cây đu cho trai gái vui xuân, dắt nhau tới nhún.

Đu thường trồng trên một thửa đất đã vỡ màu, cạnh đình làng hoặc chùa làng.

Cây đu của ngày hội được trồng từ trong năm, vào khoảng 25, 26 tháng chạp. Sau ngày lễ tất niên, bao giờ các cụ trong làng cũng nghĩ tới cây đu của hội cho đám thanh niên. Các cụ ra lệnh cho tuần tráng đi dẫn tre trồng đu. Họ chọn những cây tre đực thật khỏe, đủ chịu đựng được sức rướn của từng cặp, có khi một trai một gái, có khi là hai gái hoặc hai trai.

Cây đu trồng bằng tám cột tre, đứng sừng sững trên thửa ruộng. Tám cột tre giăng ra hai phía, mỗi bên bốn cột. Chỗ ngọn đu, tám cột lồng vào nhau bởi một chiếc ngang đu, có vắn rơm để giữ những cây tre siết chặt vào nhau. Bàn đu lơ lửng thông xuống, do hai thân tre khác giữ treo lên ngọn đu. Đình ngọn đu bao giờ cũng có mấy lá cờ đuôi nheo phát phới, biểu hiện cho hội hè đình đám mùa xuân.

Trai gái trong làng, nhân ngày hội, đua nhau thả sức đu, người trước kẻ sau. Họ cùng nhau rướn đu, đu lên bổng, quần áo, nhất là dây lưng của họ lả lướt như đùa gió. Có những đôi trai gái cùng nhau say sưa trên bàn đu, càng rướn, đu càng bổng, càng thấy thú vị, trong khi ở dưới đất, hai bên tám cột đu, những bọn trai gái khác nghển cổ lên nhìn như thèm muốn, chờ đợi tới lượt mình lên cây đu. Khi một cặp đánh đu thôi không rướn, họ cùng nhau ôm chặt lấy đôi gióng tre của cần đu để từ từ hạ thấp và không vắng mạnh nữa. Một người chạy ra bắt lấy đu, cặp đu trên đu bước xuống, một cặp khác lên thay.

Ca dao có câu:

*Nhún mình như thể nhún đu,
Càng nhún càng dẻo, càng đu càng mềm!"*

Nữ thi sĩ Hồ Xuân Hương cũng có bài thơ về "Cây đu":

*"Tám cột khen ai khéo khéo trồng
Người thời lên đánh, kẻ nhòm trông.
Trai du gối hạc, khom khom cật,
Gái uốn lưng ong, ngửa ngửa lòng.
Bốn mảnh quần hồng bay phát phới,
Hai hàng chân ngọc duỗi song song.
Chơi xuân có biết xuân chẳng tá,
Cọc nhỏ đi rồi lỗ bỏ không."*

* **Đánh vật**

Trong các môn du hí của ta, có rất nhiều môn nặng tinh thần thượng võ, trong số đó ta phải kể môn Đánh Vật. Vật là một môn du hí, nhưng cũng lại là một môn võ tự vệ, mà các tay đô vật luyện tập để trong những trường hợp cần dùng đến thì đem ra ứng

dụng.

Đây là một môn du hí mà chúng ta dùng để giải trí trong các hội hè và cũng là môn dự thi đấu.

Trước đây, hầu hết các thanh niên đồng quê đều có tập sơ qua một vài miếng vật. Có nhiều làng có những đô vật nổi tiếng như Chung Màu, Yên Xá tỉnh Bắc Ninh, Vị Thanh, Dịch Đồng, tỉnh Vĩnh Yên, Mai Động tỉnh Hà Đông, v.v....

Đã đành rằng khi vật phải dùng sức, nhưng sức khoẻ không đủ, cần phải biết nhiều miếng để ngáng, để đi và để quật ngã đối phương. Lê vật muốn thắng phải vật đối phương cho ngã ngửa trắng bụng ra, hoặc đội bổng được đối phương lên.

Các đô vật, khi dự vật chỉ đóng một chiếc khố.

Vật là một môn rất được hoan nghênh tại các hội quê.

Trước khi dự vật, hai đối thủ phải làm "lễ thần linh". Bãi vật thường ở trước đình hoặc đền. Khi làm lễ, các đô vật đứng nguyên ở bãi vật với chiếc khố, vái vọng vào đình hoặc đền.

Lên đài

Hai đối thủ, sắp giao đấu cũng phải làm lễ, rồi cùng nhau lên đài, múa tay, co chân, lượn quanh sân vật để rình miếng nhau. Trong lúc lên đài họ lừa nhau, và sau một hồi rình nhau, họ xông vào ôm lấy nhau, cố vật cho được nhau ngã xuống, hoặc đội được nhau lên.

Lúc vật

Trong lúc đôi bên vật nhau, các cụ ngồi mé trên đình đánh trống cái, còn tuần đình cầm trống bưng đánh sát ngay bên tai các đô vật, nửa như thúc dục, nửa như khuyến khích. Lại có một anh tuần đình cầm một ngọn cờ, phát lên phát xuống mỗi khi kết thúc một trận vật. Người cầm cờ cũng múa cờ để gạt các khán giả khi họ đứng sát quá vào sân vật.

Vật giải

Các hội xuân có tổ chức vật đều có treo giải, thường có ba giải chính, ngoài ra có các giải hàng tặng cho các đô vật trước khi có lệnh phá giả các giải chính. Khi vật các giải chính, có các cụ trong làng chủ tọa và chứng kiến.

Trước đây, mỗi khi có cuộc phá một giải chính xong, dân làng thường đốt pháo, một bánh pháo toàn hồng để mừng lực sĩ chiến thắng.

Lúc vật, nếu lực sĩ nào bị "lỡ miếng", liền nằm bò sát mặt đất mặc cho đối phương vằn, đối phương không bóc được lực sĩ vật ngửa ra thì không thắng, và lực sĩ nằm bò này chỉ bỗng nhồm dậy khi đối phương hờ hơ.

Người xem vật nhiều khi hồi hộp như chính mình là lực sĩ, và các tay đô vật, trước trăm nghìn con mắt, nhất là những con mắt của giai nhân, ai cũng cố công cố sức để thắng bên kia.

Các giải vật dân làng treo ra thường có người tới giữ giải người giữ giải phải giữ luôn trong thời gian làng ấn định thường là thời gian của hội làng, ba ngày ở hội làng Mai Động, nơi có đền thờ bà Lê Chân, nữ tướng của hai Bà Trưng.

Trong suốt thời gian giữ giải, nếu không bị vật thua, người giữ giải được lĩnh giải. Người nào vật ngã người giữ giải, sẽ thay thế người đó để giữ giải cho đến hết hôm tan hội.

Theo tục lệ, muốn được giải chính, thì:

- Giải nhất trong sáu ngoài năm
- Giải nhì trong năm ngoài bốn
- Giải ba trong bốn ngoài ba

Nghĩa là ở giải nhất, người giữ giải phải thắng luôn sáu keo, còn người phá giải chỉ

cần thắng năm keo; ở giải nhì, người giữ giải phải thắng luôn năm keo, còn người phá giải phải thắng luôn bốn keo, và ở giải ba, người giữ giải phải thắng luôn bốn keo, còn người phá giải phải thắng luôn ba keo.

Những cuộc vật các giải chính bao giờ cũng sôi nổi gay gắt. Các đô vật lừa nhau từng miếng, người xem ở ngoài cũng thấy thú vị. Thi sĩ Bàng Bá Lân trong bài thơ "Vô địch" đã tả về đánh vật một cách rất sinh động.

Thú đánh vật dân gian ngày nay ít thấy ở miền Nam, nhưng ở miền Bắc các làng có nghề Vật, dân chúng vẫn cùng nhau luyện tập môn du hí này(1). Hiện nay, ở miền Nam thay vì đánh vật, có xuất hiện những môn võ mới.

*** Bơi thuyền**

Ngược dòng lịch sử, chúng ta thấy dân tộc Việt Nam đã bao phen đụng chạm với ngoại tộc, và trong những cuộc đụng chạm binh đao, chúng ta có trận được trận thua. Nhưng cái được sau cùng bao giờ cũng vẫn là của chúng ta. Giao phong với địch, chúng ta có đánh bộ, đánh thủy, và ở thủy cũng như ở bộ, chúng ta đã ghi được nhiều chiến công oanh liệt, đã khiến cho giặc dù mạnh cũng đã nhiều phen thất đảm.

Không nói tới những trận nhỏ như trận Hàm Tử, trận Chương Dương, trận quân chúa Nguyễn đánh chiến thuyền Hoà Lan, chúng ta chỉ nhớ mấy trận thủy chiến oanh liệt nhất của ta là hai trận Bạch Đằng; Trận thứ nhất của Ngô Quyền đánh tan quân Nam Hán, giết thái tử Hoảng Thao, trận thứ hai của Hưng Đạo Vương diệt quân Nguyên, phá tan lực lượng của Thái tử Thoát Hoan.

Tổ tiên chúng ta đã giỏi về thủy chiến, tất nhiên con cháu phải tập tành để biết sử dụng chiến thuyền khi hữu sự. Do đó có tục thi thuyền tại các hội Xuân ở những làng ven sông nước.

Thi thuyền có nhiều lối, có nơi thi thuyền nhỏ, có nơi thuyền lớn; thi thuyền nhỏ dùng một hai bơi chèo, thi thuyền lớn dùng nhiều bơi chèo. Lề lối bơi thuyền cũng tùy nơi thay đổi, nhưng điểm chính vẫn là bơi làm sao cho đều tay để thuyền đi nhanh và tới đích trước.

Trong những cuộc thi thuyền lớn, chiếc thuyền thường có một đôi tay bơi, mỗi người một chiếc bơi chèo, có người đứng đầu thuyền đánh trống cầm nhịp và có người đứng đuôi thuyền giữ lái cho thuyền đi.

Có nơi thay vì dùng bơi chèo, mỗi người đều bơi bằng một chiếc đĩa.

Sau này, hàng năm vào ngày hội đền Ba Vua, ba anh em vua Tây Sơn, ở làng Kiến Mỹ, quận Bình Khê, tỉnh Bình Định, mùng 5 tháng Giêng, thường có tổ chức thi bơi thuyền.

Và ở nhiều nơi khác, gần sông, gần biển, dân chúng cũng thường tổ chức những cuộc thi bơi ghe, bơi chải.

***Thả chim**

Chim bồ câu là một loại chim rất khôn và rất nhớ chuồng, dù mang nó đi đâu xa, thả chúng, chúng cũng định hướng để tìm về chuồng cũ. Người xưa và cả ngày nay nữa, thường dùng chim bồ câu để đưa thư, trong những trường hợp đi xa muốn gửi tin về nhà.

Tục chơi chim bồ câu thi của ta xưa căn cứ vào đức tính nhớ chuồng của loài chim, và ở các hội Xuân vẫn có tục thả chim thi.

Mỗi đàn chim bay thi chỉ được phép có mười con, không hơn, không kém.

Trong những hội có thi chim, các tay chơi chim mang đàn chim của mình tới dự.

Nuôi chim thi rất công phu, không nên để nó ăn béo quá, mà phải cho nó ăn chắc để có sức bay cao. Chim thi phải bay thật cao, và phải bay gọn mới được giải. Thường có ba giải cho ba đàn chim bay cao nhất.

Mỗi hội có thả chim thi, thường có tới năm bảy chục đàn chim tới dự. Ban tổ chức bốc cho mỗi đàn chim một số rồi lần lượt các đàn chim được thả bay lên.

Trong lúc những đàn chim được mở lồng để bay ra - người chủ đàn chim khe khẽ nâng lồng để đàn chim vụt bay đều lên - thì ban tổ chức cuộc thi cho thúc trống cửu liên để đàn chim nghe tiếng trống phải vội vã bay tuốt lên cao.

Những người xung quanh ban hội đồng định giải cũng là những người nuôi chim, biết chơi chim, biết thả chim và hiểu chim.

Họ ngồi xung quanh một chiếc bàn, thường là bàn tròn, trên có để một mâm thau đựng nước để cùng nhìn bóng những đàn chim đang bay lượn trên trời, trong đó. Họ nhớ rất tài tình, và đàn chim nào số nào, không bao giờ họ lầm, do đó không bao giờ có sự khiêu nại của chủ đàn chim.

Muốn được giải, đàn chim phải bay cao và phải bay tròn đàn, người ta gọi đó là "đàn chim văn thượng". Có những đàn chim "liên tam trùng", ba ngày dự giải ăn cả ba.

Có nhiều đàn chim vừa được thả ra là bay vọt lên cao nhưng lên đến trên cao, một con bật ra đằng sau không theo kịp đàn. Nếu con chim này không cách xa đàn mấy, đàn chim ấy gọi là "trung chính", "thượng tiểu thù". Nếu con chim cách xa đàn nhiều, đàn chim gọi là "thượng đại thù".

Có đàn chim bay lên thật cao, bay tròn, trông nhỏ như chiếc đĩa thanh trúc mới định hướng bay về chuồng. Đàn chim bay cao đến không nhìn thấy đuôi, gọi là "tít đuôi". Chim bay trước gọi là tiên hành.

Khi đàn chim bay còn đang thấp đã tìm hướng về chuồng gọi là "trung khứ". Đàn chim bay thưa gọi là sợ, đàn chim bay dài gọi là tràng.

Nuôi chim thi là cả một nghệ thuật. Chủ đàn chim thường có con mắt kén chim rất tinh. Bên ngoài lông cánh là cào, bên trong là bị. "Cào"nhon thì chim bay cao, "bị" to thì đàn đen.

Mình con chim có điểm những lấm tấm đen gọi là "rơi", có lông trắng ở phao câu gọi là "bạc phao".

Hội thả chim thi xưa rất vui. Ngày nay, hội hè đình đám không còn có tổ chức những cuộc thả chim thi, nhưng loài chim câu vẫn được dùng để đưa thư như thời trước.

*

* *

Với tục thả chim, tôi xin chấm dứt những trò "bách hí" của các hội Xuân, mặc dù như trên đã nói, những trò vui này rất nhiều và ở mỗi hội Xuân lại có những trò vui khác nhau dưới hàng trăm hình thức.

Chương giải trí này không phải chỉ nói dành riêng cho những thú vui ở hội Xuân, mà chính ra, những điều cần nói tới nhiều hơn là những trò tiêu khiển hàng ngày của dân ta, và cũng không thể bỏ qua được những trò chơi khác mà dân ta cũng nhiều người ham mê tuy biết là có hại.

Những Trò Tiêu Khiển

Gọi là "những trò tiêu khiển" không phải là những thú chơi dân dã của cả mọi giới, mà đây chỉ là những thú phong lưu của những người khá giả, nhất là của đàn ông.

Trong xã hội ta xưa, dường như làm lụng là phần đàn bà, còn ăn chơi là của đàn ông. Nói vậy, kể ra cũng hơi ngoa, nhưng sự thật đàn ông có nhiều thú tiêu khiển hơn đàn bà, và những thú tiêu khiển của đàn ông, đàn bà thường ít khi tham dự.

Về các thú tiêu khiển có thể kể: Cầm, kỳ, thi, tửu là bốn thứ chính. Bên bốn món

tiêu khiển này, cũng còn có những thú tiêu khiển khác như nghe ca hát, chơi cây cảnh, chơi núi non bộ, v.v....

* **Cầm**

Cầm chính là tên một cây đàn, cây đàn này ngày xưa có năm dây, và dần dần cung bậc thay đổi, nay ta có bảy dây.

Ta dùng từ cầm để chỉ thú tiêu khiển chơi đàn.

Gảy đàn là một lối chơi thanh nhã, hoặc gảy một mình hoặc hợp tấu với bạn bè(1).

Đàn có nhiều thứ, những thứ ta thường thấy là đàn tranh, đàn nguyệt, đàn bầu, đàn tam, đàn tỳ, dương cầm... Gọi là chơi đàn, nhưng phải nói gồm tất cả các nhạc khí khác, tất cả những nhạc khí phát ra âm thanh êm ái hoà hợp được với nhau: sinh tiền, nhị, nã bạt, v.v.... và, nói rộng ra, chơi đàn nghĩa là chơi âm nhạc.

Âm nhạc là "Nghệ thuật điều hoà âm thanh để diễn tả tình cảm.(2). Muốn điều hoà âm thanh lẽ tất nhiên phải dùng nhạc khí, một hoặc nhiều thứ, để phát ra những tiếng êm ái thoả mãn thính giác của mọi người, người diễn tả cũng như người nghe.

Trong những lúc thư nhàn, những đêm khuya thanh vắng, trước cảnh yên lặng, mùi hương đêm ngát ngào, cảm hứng sinh tình, một khúc đàn gảy lên hoà hợp tâm tư với hoàn cảnh, tưởng còn thú vị nào hơn. Lại có những lúc buồn bã một mình, tiếng đàn thanh thoát giải muộn, tiêu cơn sầu, đem lại cho con người sự hứng khởi, hoặc cho nỗi buồn thả theo đường tơ, nỗi buồn mênh mang sẽ làm dịu lòng người. Tiếng đàn thánh tha thanh thoát, những âm thanh trầm bổng điều hoà tri giác...

Cũng như bất cứ dân tộc nào, người Việt Nam ta có âm nhạc riêng, tuy có mượn một số nhạc khí của người Trung Hoa, nhưng dân tộc ta đã "Việt Nam hoá" những nhạc khí này cũng như thú chơi âm nhạc với sáng tạo riêng.

Đọc qua sử sách nước ta về thời Hồng Đức (1740) vua Lê Thánh Tôn đã quy luật âm nhạc bằng cách đặt ra bộ Đồng Văn và bộ Nhã nhạc.

Bộ Đồng Văn chuyên tập âm luật để hoà nhạc, còn Nhã Nhạc dùng âm thanh để xướng hát.

Ở chốn dân gian có bộ Giáo phường trông coi về âm nhạc.

Trong các cuộc tế lễ, từ triều đình đến dân gian, bao giờ cũng dùng nhạc để điều hoà lễ.

Tại chốn cung đình về đời Lê, bộ Đồng Văn và bộ Nhã Nhạc, khi nhạc tấu thường dùng trống trường thiên, kèn trúc lớn, long sinh long phách (1) đàn ba, bốn hoặc 15 dây, ống sáo, trống mảnh một mặt. Lại có thêm trống mõ và trống tiền bông.

Trong dân gian, lúc hoà tấu, bộ Giáo Phường thường dùng bộ nhịp tre, ống sáo, nhị, trống cơm, đàn đáy, phách, sinh tiền và trống mảnh. Thường nhạc có lời ca.'

Các nhạc khí được sử dụng thay đổi, nhưng ta căn cứ theo nhạc luật của Trung Hoa đặt ra năm cung bảy tiếng, cũng gần tương tự như bảy tiếng trong âm giai của nhạc Tây Phương ngày nay.

Để phát ra âm thanh, ta dùng tám thứ tiếng phát ra bởi tám vật liệu khác nhau, gọi là bát âm, và do đó phường nhạc của ta còn được gọi là "phường bát âm".

Bát âm gồm:

Bào, trái bí, thuộc loại hoa bầu leo

Thổ, đất sét nung chín

Cách, da thuộc căng thẳng.

Mộc, gỗ;

Thạch, đá;

Kim, kim khí:

Tì, loại tơ kén;

Trúc, loại tre.

Thường các nhạc khí được dùng để diễn tả "bát âm: Nỗ bật, sinh tiền, kèn, trống nhỏ, nhị, sáo hoặc ống tiêu (1) . Các nhạc khí được thay đổi, có khi là cây đàn nguyệt, có khi cây đàn tam, đàn tứ thay cho cái bật. Và cũng có khi dùng các nhạc khí khác.

Một bản nhạc hoà lên bởi tám nhạc khí gọi là bát nhả âm nhạc. Phường bát âm thường chơi mấy điệu lưu thủy, ngũ đối, tứ đại, nam ai, nam bình, tẩu mã và rất ít có điệu mới. Các nhạc sĩ Việt Nam xưa, - xin nhấn mạnh, nhạc cổ điển để phân biệt với Tân nhạc theo nhạc tây phương ngày nay. "Cho rằng trách nhiệm của mình là học cho đủ những xoang điệu cũ, chứ không dám đặt ra xoang điệu mới, thậm chí có người cho rằng những tiếng dặm thêm của một vài tài tử trẻ tuổi là do tính hiếu kỳ (2), bởi vậy vấn đề sáng tác rất là hạn chế.

Trong các nhạc khí của ta thường dùng, có cây độc huyền cầm tức cây đàn bầu là cây đàn độc đáo hơn bất cứ một thứ nhạc khí của quốc gia nào.

Cây đàn bầu phải kể là một cây đàn hoàn toàn Việt Nam, và chế hoá một cách hết sức giản dị. Đàn chỉ có một dây, do đó mà có từ "độc huyền cầm", căng thẳng trên trống đàn, một đầu dây buộc chặt vào trống đàn, còn một đầu buộc vào cây trụ bằng tre. Cây trụ này dùng để nhấn âm thanh mỗi khi gảy. Đàn không ngựa, không phím, và trên mặt trống đàn chỉ có ba vạch phẩn trắng chia làm bốn cung, thay vì năm cung như những đàn khác. Đối với những nhạc sĩ thành thạo, họ cũng chẳng cần gì đến ba vạch trắng kia nữa. Trống đàn làm bằng một khúc gỗ đục rỗng thường cỡ 1m20x0,12x0,16.

Tuy đàn chỉ có bốn cung, nhưng mỗi cung có thể tạo ra rất nhiều âm thanh, và tiếng đàn nghe rất thiết tha, buồn buồn, một thứ buồn êm ái quyến rũ, đôi khi đến nỗi nung nấu để thâm lắng vào tâm hồn con người.

Người xưa cho những bản nhạc của đàn bầu là "tục nhạc", là "dâm thanh" vì tiếng nhạc dễ gợi u hoài và tạo niềm sâu cảm.

Ca dao có câu:

"Làm thân con gái chớ nghe đàn bầu"

Đàn bà con gái bị cấm nghe đàn bầu chính vì sức quyến rũ của những bản đàn gảy nên.

Đàn bầu khó hoà âm cùng với các đàn khác, thường chỉ độc tấu, và chính sự độc tấu nên tiếng đàn như rên rỉ than van có sức kêu gọi quyến rũ càng mạnh.

Xăm chơ hay dùng đàn này để xướng ca là kẻ độ nhật. Nói vậy, không phải những người phong lưu không chơi đàn bầu, và các tay tài tử cũng ưa thích chiếc đàn này vì nỗi buồn thường dễ thâm lòng người.

Ta cũng ưa chơi "hò cầm" còn gọi là đàn cò hoặc nhị.

Nhị cũng là nhạc khí Việt Nam, giống như vĩ cầm của Tây phương, và sự phát thanh của nhị cũng giống như vĩ cầm, không phải gảy vào dây đàn để tạo âm thanh, mà dùng mã vĩ cọ xát vào giữa hai dây nhị. Thùng nhị làm bằng một khối gỗ đục rỗng, mặt bịt bằng da trăn. Trên trống thùng có gắn một phím gỗ. Cần nhị dài chừng nửa thước, cắm chặt vào thùng. Hai dây nhị bọc từ đầu cần tới phím nhị.

Mã vĩ, để kéo nhị bằng tóc hoặc bằng lông đuôi ngựa buộc vào một khung tre giống như chiếc cung. Dây mã vĩ để ở giữa hai dây nhị, và lúc chơi nhị ta gọi là "kéo nhị". Âm thanh nhị được rung mạnh trên phím.

Một loại đàn nữa cũng được thường sử dụng là đàn thập lục huyền, còn gọi là đàn tranh.

Đàn tranh làm bằng gỗ, đục rỗng lòng máng, có 16 dây dài ngắn, căng chùng theo nhu cầu của âm thanh. Những dây này được bắc ngang trên những phím đàn. Lúc chơi đàn, dùng những móng sắt móc vào đầu ngón tay, gảy vào dây đàn. Tay trái nhấn trên

sợi dây để lấy âm thanh.

Cùng với đàn tranh, các tài tử còn chơi đàn nguyệt.

Đàn nguyệt còn gọi là đàn Cầm, hoặc đàn Kim, có thể so sánh với đàn mandoline của Tây Phương. Thùng đàn nguyệt hình tròn và hoàn toàn kín, âm thanh điều hoà do thùng đàn. Trong thùng có một miếng kim khí hình xoắn tròn ốc. Chu vi thùng đàn chừng 36 phân. Hai mặt thùng được gắn liền bởi những miếng sắt độ 4 phân. Cần đàn dài khoảng 65 phân, và có 8 phím. Đàn có thể có hai hoặc bốn dây. Tài tử có nghệ thuật chỉ cần hai dây. Mỗi phím có 4 thanh cao thấp tùy tay rung mạnh hay yếu trên dây. Đàn nguyệt có những biến âm rất êm ái và quyến rũ.

Các nhạc khí cổ nhạc còn nhiều, như ở trên đã kể ra, mỗi nhạc khí mỗi khác, nhạc khí này phát ra âm thanh hoà với nhạc khí nọ để bổ sung và hỗ trợ cho nhau trong những buổi hoà âm.

Những cổ nhạc khí này hiện nay vẫn còn được sử dụng trong những buổi hoà nhạc đôi khi bên cạnh những nhạc khí tây phương trong những bản nhạc cổ kim hoà điệu, và cũng được dùng để tạo các bản tân nhạc.

Ở đây tôi không nói tới các nhạc khí Tây Phương ngày nay rất thông dụng trong những nhạc hội và trong những buổi hoà tấu tân nhạc. Và các tài tử, cùng với cổ nhạc đã ưa thích cả tân nhạc với những nhạc cụ mới.

* Kỳ

Kỳ là thú chơi cờ. "Cờ" là một thứ giải trí thanh cao tao nhã, và mỗi ván cờ là một cuộc đấu trí gay go, người chơi phải suy nghĩ vào đó rất nhiều.

Xưa nay trong các môn cờ bạc, người chơi đều tính đến chuyện ăn thua, không có tiền cờ bạc không bao giờ thành, và các con bạc không thể thấy có hứng khi đánh bạc không ăn tiền, duy chỉ có cờ là các đấu viên không cần đặt tiền cũng ham mê thích thú.

Ở Việt Nam ta có môn cờ tướng được ham chuộng, kẻ sang người hèn phần nhiều đều biết qua.

Cờ tướng

Giải trí bằng cờ tướng là giải trí một cách lành mạnh, qua một trò chơi thuần túy Á Đông.

Có thể nói được rằng chơi cờ tướng là điều khiển một trận "chiến tranh giả" giữa hai quốc gia, tượng trưng có tướng sĩ, tượng, xe, pháo, mã, tốt. Người đánh cờ là vị Tổng Tham Mưu chỉ huy ba quân, dàn mặt trận, công thủ tiến thoái tùy theo cơ mưu của mình, dùng trăm phương nghìn kế để tạo nên những thế cờ hiểm hóc, khiến đối phương đi vào nước bí, không phản công được, không giải cứu được. Phục kích có, truy kích có, cản địch có. Hai bên chơi cờ phải sáng suốt tính trước từ nhiều nước, bên nào kém sẽ lâm vào thế bị động, cờ đi nước một, luôn bị tấn công và luôn luôn phải phòng giữ, không còn lúc rảnh rỗi để công hãm địch quân.

Một nước chiếu tướng như một trận đánh thành, gỡ một nước cờ bí, chuyển bại thành thắng như cuộc phản công có cơ mưu.

Ta thường nói:

"Cờ gặp nước bí, như gặp phải trời "

Bị phải trời mưa ướt sũng, ướt sĩnh, nặng trĩu trĩch thì cờ phải nước bí, người chơi cờ cũng cảm thấy nặng nề như vậy.

Một bộ cờ tướng chỉ có 32 quân, mỗi bên 16 quân, gồm một tướng, hai sĩ, hai tượng, hai xe, hai pháo, hai mã và năm tốt, vậy mà cuộc đấu trí tạo nên hàng vạn hàng triệu thế cờ khác nhau.

Có bàn cờ, có quân cờ, hai tay danh kỳ hoặc một đôi bạn hữu ưa cờ gặp nhau, là có

thể có một cuộc xuất trận đấu trí.

Cờ tướng chơi trên bàn cờ, nhưng trong những dịp hội hè tại các làng xã vùng quê thường có tổ chức đánh cờ trên sân gọi là cờ bãi. Sân cờ được vạch theo bàn cờ, và những chỗ để quân cờ, có những lỗ cắm các biển cờ, các biển mang tên các quân cờ từ tướng đến tốt. Những làng có vào đám long trọng lại tổ chức cờ người. Thường sân đình được biến thành sân cờ, và những quân cờ đây không phải là những biển cờ như cờ bãi mà chính là những thanh niên và thiếu nữ, mặc những chiếc áo, có khâu vào những chữ mang tên những quân cờ ở đằng trước ngực và sau lưng. Những thanh niên quân cờ thường mặc quần ống sớ, áo lương hoặc áo sa, thắt dải lưng điều, đầu đội khăn lượt và chân đi giày Gia Định, còn các thiếu nữ thường kén những cô duyên dáng xinh đẹp, ăn mặc chải chuốt. Các quân cờ người ngồi vào những chỗ đáng lẽ phải cắm biển cờ. Cũng có khi thay vì mặc quần áo có khâu chữ mang tên quân cờ, các quân cờ người lại vác một chiếc biển cờ.

Lúc có cuộc giao đấu, các quân cờ di chuyển theo lệnh của người chơi cờ, trong tay có chiếc cờ lệnh, phát lên mỗi khi cần ra lệnh cho quân cờ.

Tại các hội hè, khi có hai đối thủ đánh cờ bãi hoặc cờ người, thường có tuần tráng theo lệnh ban tổ chức vác một chiếc trống khau đánh để thúc dục các đấu thủ đi mỗi nước cờ. Các đấu thủ gặp nước bí thì trống càng thúc liên hồi.

Cờ tướng tuy chỉ là một môn tiêu khiển, nhưng chính ra là cả một nghệ thuật và các tay kỳ tài đã xuất bản nhiều sách vở về cờ.

Chơi cờ có luật lệ về các lối đi của các quân cờ: "mã nhật", "tượng điền", "xe liên", "pháo cách", tướng không xuất khỏi cung, sĩ đi chéo, tốt chỉ tiến không lùi và ở đất mình không được đi ngang.

Luật lệ từ xưa tới nay bao giờ cũng vậy, vậy mà trước đây gần 1.500 năm đã có những bộ sách cờ như Quất Trung Bí, Mai Hoa Phổ, Tượng Kỳ Đại Đoàn, v.v.... Gần đây ở Trung Hoa lại có các tạp chí về cờ.

Ở nước nhà số người chơi cờ rất nhiều. Nhiều báo chí và tạp chí có mở mục cờ tướng. Trước đây các ông Nguyễn Thành Hi và Thái Sanh Đình có cho xuất bản cuốn Cờ Tướng Việt Nam. Ngoài ra, giáo sư Phạm Văn Khánh cũng đã có soạn bộ sách cờ Bí Quyết Ka Mã. Ngày nay thì sách về cờ khá phổ biến.

Thường khi hai đấu thủ đối cuộc, những nước cờ của họ chơi có thể ghi chép lại được trọn nguyên bản.

Gần đây, trong những giải vô địch cờ tướng trong nước, các bàn cờ được ghi chép đầy đủ và được đăng báo kèm theo lời phê bình để độc giả thích cờ tuy ở nhà cũng như được dự cuộc đấu cờ tại chỗ.

Trong làng cờ Việt Nam từ xưa tới nay thường đã có những danh thủ cờ tướng dày công nghiên cứu học thuật "tượng kỳ" với những thế bí truyền hiểm hóc khiến những kỳ thủ ngoại quốc phải ngợi khen.

Xin nhắc lại trước đây kỳ thủ Việt Nam Phạm Thanh Mai năm 1959 đã thắng kỳ vương Hương Cảng Lý Chí Hải với tỉ số hòa ba thắng một đã gây nên dư luận sôi nổi trong kỳ giới quốc tế năm 1963, Lý Chí Hải lại sang Việt Nam nhưng trong 5 trận đấu thì 3 hòa, một được và một thua.

Nhân đây cũng xin nhắc lại một câu chuyện lịch sử về cờ tướng tại Việt Nam.

Bấy giờ dưới đời vua Trần Dụ Tôn (1341-1369). Nước ta đang ở trong thời kỳ bị nước Tàu dòm ngó muốn xâm lăng. Vua Tàu sai sứ giả sang nước ta để thách đồ đánh cờ với vua Dụ Tôn. Vua Dụ Tôn không dám từ chối, nhưng thật tình rất lo ngại. Nhà vua sai đi tìm người tài giỏi để đấu cờ với sứ Tàu. Khi ấy ở làng Mộ Trạch, huyện Đường An có ông Vũ Huyền là một hảo thủ tượng kỳ. Ông Vũ Huyền vào yết kiến

nhà vua, cam đoan giúp nhà Vua thắng sứ giả Tàu, nhưng cuộc cờ phải bắt đầu vào đúng Ngọ, và xin nhà Vua cho Vũ Huyền được đứng hầu cận trong lúc đánh cờ.

Cờ chơi ngoài trời, kẻ hầu cận phải che lọng cho Vua và sứ giả Trung Hoa. Lọng Vũ Huyền che cho nhà vua đã dúi thủng một lỗ để ánh sáng mặt trời lọt qua. Vua cứ theo tia nắng ở lỗ lọng chiếu xuống mà đi cờ, nên đã thắng sứ giả Trung Hoa. Nhờ sự thắng cờ này, Trung Hoa cho nhà Vua là người tài và không dám gây cuộc binh đao.

Kể ra, nghệ thuật chơi cờ tướng ở Việt Nam đã đi đến chỗ thật kỳ thú. Một số lớn danh thủ Việt Nam chơi cờ tướng, nghĩa là chỉ dùng trí nhớ mà đánh cờ, không có bàn cờ và quân cờ. Các đấu thủ chỉ trao đổi nước cờ với nhau bằng lời nói.

Trên bàn cờ có tất cả 90 vị trí cho 32 quân cờ của hai bên, quân cờ và nước cờ luôn biến chuyển, vậy mà các đấu thủ không sai lầm nước nào, như vậy thử hỏi có phải là một cuộc thử thách ghê gớm về trí nhớ không, nhất là khi thời gian đấu một ván cờ không phải là năm, ba phút mà có khi là cả nửa ngày.

"Cờ tướng" còn được gọi là cờ mù, vì không ai trông thấy bàn cờ và quân cờ. Muốn chơi được cờ tướng, người chơi cờ phải có một căn bản vững chãi về cờ, lại phải rất nhiều kinh nghiệm về những trận đấu cờ.

Và ta cũng đừng lấy làm lạ có nhiều người bị mục tật lại chơi cờ rất cao!

* **mấy lối chơi cờ bình dân**

Cờ tướng là môn giải trí thú vị, vừa là môn đấu trí ghê ghớm, dân ta rất ưa. Tuy vậy muốn chơi cờ tướng phải có bàn cờ và quân cờ. Trong nhiều trường hợp các anh em lao động bình dân cũng như nông phu thôn dã không thuận tiện chơi được lối cờ này, họ chơi những lối cờ bình dân để đấu trí trong khi rỗi rãi.

Dưới đây là mấy lối cờ bình dân thường được mọi người ưa chơi.

Cờ chiếu tướng - Cờ được chia làm hai bên, mỗi bên có một tướng và chín quân bày trên một bàn cờ theo hình vẽ (hình 1).

Quân cờ có thể cắt bằng giấy, bẻ bằng que hay dùng bất cứ thứ gì cũng được, miễn làm sao phân biệt được quân hai bên khác nhau, và tướng của mỗi bên cũng khác các quân kia.

Về chơi cờ thì đi nước một, theo các đường gạch trong bàn cờ, muốn đi ngang, đi dọc, đi chéo góc, đi tiến hay đi lùi đều được cả. Mỗi lần chỉ đi được một nước, đi tướng hay đi quân, đi từ chỗ các đường gạch gặp nhau này tới chỗ các đường gạch gặp nhau ở gần nhất. Mỗi chỗ các đường gạch gặp nhau là một nước.

Bên nọ có thể ăn quân của bên kia. Chỉ có tướng của bên nọ mới ăn được quân của bên kia. Muốn ăn quân, tướng phải ở trước mặt một quân của mình (hình 2). Bên nào bị ăn hết quân thì thua.

Cờ này tên gọi là cờ chiếu tướng nên ngoài lối chơi ăn quân, bên nọ còn dùng cách chiếu tướng bên kia. Tướng nọ muốn chiếu tướng bên kia, phải có trước mặt một quân của mình (hình 3), Tướng bị chiếu không còn lối thoát thì thua.

Cờ ngũ hành - Cờ cũng chia làm hai bên, mỗi bên bốn quân bày trên một bàn cờ. Bàn cờ hai hình chữ nhật gặp nhau ở giữa (hình 4).

Quân cũng như quân cờ chiếu tướng, muốn dùng bằng gì cũng được.

Cờ có thể đi từ một đến năm bước tính theo ngũ hành là Kim, Mộc, Thủy, Hỏa và Thổ. Quân đi phải ngừng khi nào đến một bước đã có quân khác rồi, dù đó là quân của mình hay của bên kia (hình 5).

Hai bên có thể ăn quân của nhau. Bên nào bị ăn hết quân là bên ấy thua. Muốn ăn quân, bên nọ phải đi từ Kim đến Thổ, và quân bên kia phải ở đúng ngay bước Thổ mới được ăn. (hình 6).

Bên nọ có thể dồn quân để vây bên kia không có lối đi Bên nào mắc vào nước dồn

thì thua (hình 7).

Cờ chân chó - Cờ cũng chia làm hai bên, mỗi bên chỉ có hai quân bày trên bàn cờ theo hình vẽ (hình 8).

Quân cờ cũng giống như quân cờ chiếu tướng và ngũ hành.

Cờ chân chó không có lối ăn quân.

Nước cờ có thể đi ngang, đi dọc, hoặc theo đường chéo góc. Mỗi nước đi một bực, cấm không được qua sông.

Hai bên phải tìm cách dồn nhau vào lối bí hết nước đi. Bên nào hết nước đi thì thua (hình 9).

Những lối cờ bình dân còn nhiều, nhưng tựu trong bàn cờ thường giống bàn cờ chiếu tướng: Cờ gánh, cờ cộp. Lối chơi cờ nào cũng giản dị và lý thú như mây lối cờ trên. Anh em bình dân muốn chơi lúc nào và chơi ở đâu cũng được. Hai bác nông phu nghỉ trưa, hai công nhân đợi giờ vào sở, hai em bé chăn trâu chờ trâu ăn đều có thể về một bàn cờ xuống đất, nhặt mấy hòn sành, hòn sỏi làm quân cờ để cùng nhau giải trí. Thật là thú vị.

Từ ngày giao tiếp với Âu Mỹ, có một số người học đòi nếp sống của người Tây Phương, chơi những lối cờ của người Tây Phương, nhưng may thay đây chỉ là một thiếu sót. Cờ của Tây Phương, tôi không nói là dở; nhưng hay hơn cờ tướng của Đông Phương, điều đó chắc không rồi! Có thể bắt chước các lối chơi của họ nhưng phải giữ làm sao để trong khi bắt chước như vậy không đến nỗi rời bỏ cội rễ của mình. Ngày nay môn cờ Vua đang phát triển.

* Thi

"Một mình buồn bã, trong thấy cảnh tượng gì xúc động tình tứ, hoặc đi chơi đâu có thắng cảnh thì mượn ngòi bút mà tả tính tình, có khi một vài anh em xướng họa hay là liên ngâm với nhau, cũng là một thú vui rất thanh nhã." (1)

Ngâm thơ và làm thơ là cái thú của người văn nhã. Trước cảnh đẹp, lòng người đồng cảm với thiên nhiên, trước một bầu trời buồn bã hợp với nỗi buồn riêng của mình, một vài vần thơ ngâm lên, hợp người hợp cảnh, nếu không làm cho nỗi buồn tiêu tán thì cũng khiến cho người buồn thấy tâm tư lắng dịu, và con người qua vần thơ như muốn cùng thiên nhiên hoà hợp.

Thi (thơ) là một môn tiêu khiển rất thanh tao, chỉ những người có tâm hồn mới biết hưởng. Khi ngâm, lúc vịnh, gửi nỗi lòng trong những vần thơ, hoặc mượn thơ người khác ngâm lên để tiêu giải nỗi u hoài riêng, con người thơ thật đã tự tạo cho mình biết bao thú vị, biết bao hứng khởi, và với vần thơ nỗi sầu riêng càng mang mác thì con người sầu lại cảm thấy nỗi sầu như thiêng liêng quý báu.

Làm thơ gửi người tình, làm thơ ca ngợi cái đẹp thiên nhiên, làm thơ nói lên nỗi tâm tư, thật là đáng quý vậy.

Vui anh vui em, thơ có kẻ xướng người họa, lại có lúc một đề thơ, một người làm một câu, mấy người chung lại thành một bài thom chơi thơ sao mà nhẹ nhàng tao nhã!

Chơi thơ, có nhiều lối và mỗi lối có một thú vị đặc biệt riêng.

Họa thơ - Một người làm một bài thơ, thất ngôn bát cú hoặc tứ tuyệt. hoặc có khi là một bài thơ lục bát với một đề tài gì, những người khác cũng theo đề tài họa nguyên văn bài thơ, nghĩa là làm một bài thơ cùng với những vần thơ đầu tiên đã làm. Người họa thơ có thể đồng ý hoặc phản ý người xướng thơ.

Mời bạn

Đưa đến thi gia mảnh giấy phong

Giấy còn trắng xóa tỏ màu trong.

Cảnh bày tứ mỹ thơ vui tả,

*Chén đọi cao nhân rượu nhấp chung.
Phép lạ Trường Phòng mong rút đất,
Con thuyền Từ Chỉ cắm bên song.
Tử du hà tất xin đừng nhớ,
Mong đến cùng nhau ta chữ đồng*
TRÚC PHONG

*Bài họa
Cửa ngoài tiếp được bức thư phong,
Vừa mở xem qua, biết ý trong.
Chén rượu đương chờ, hâm đã nóng,
Câu văn hãy đợi, vịnh cùng chung.
Cánh tiên ước được mà bay gió,
Đường bộ mau hơn khỏi vượt sông.
Đã nghĩa giao du đâu dám chối,
Gửi lời về trước chủ gia đồng.*

CHIÊU DƯƠNG (1)

Liên ngâm cũng là một lối chơi thơ thú vị. Với một đầu đề ba bốn người bạn thơ cùng nhau ngâm vịnh mỗi người một câu cho thành bài thơ, câu nọ tiếp ý câu kia, toàn bài không có sự mâu thuẫn, và phải lột hết ý nghĩa đề thơ.

Nói đến chơi thơ, chơi chữ phải nói đến chơi câu đối.

Câu đối gồm hai vế đối nhau, mỗi bên cùng một số chữ. Các tay hay chữ dùng câu đối để mừng nhau, để viếng nhau và cũng có khi để mỉa mai nhau.

Xưa, nhà nhà ngày Tết đến đều có dán câu đối đỏ ở hai bên giường thờ, ở nơi tiếp khách, ở các nơi thờ tự và ở cả ngoài cổng ngõ.

Những người chơi câu đối thường nhờ người chữ tốt văn hay viết cho. Có các bậc đại khoa, các cụ đồ ngày xưa được nhiều người ưa chuộng nét chữ, thường cầu cạnh xin cho bằng được đôi câu đối để về treo trong nhà, và cho là một vinh dự.

Mỗi lần Tết đến, nhất là ở ngoài Bắc, vẫn thấy các ông đồ mang giấy đỏ mực tàu đến các góc phố để viết những câu đối Xuân bán cho thiên hạ.

Lối chơi thi văn còn thú khai bút đầu năm. Xuân mới đến, trên bàn thờ khói hương nghi ngút, trong thư phòng hoa nở mừng Xuân, nhà thơ kén giờ tốt, lấy bút mực viết bài thơ khai bút, trong gói ghém tâm niệm của mình, hoặc tả tình tả cảnh. Lời thơ hay, ý thơ đẹp, mảnh giấy trắng, mùi mực thơm hoà hợp với hoàn cảnh của Xuân của Tết.

Nhà văn nhà thơ ít ai bỏ được lệ khai bút. Làm bài thơ rồi ngâm nga, rồi gửi bạn bè, thật cũng là một điều hứng trí.

Dưới đây là một bài thơ khai bút của thi sĩ Đông Hồ gửi cho chúng tôi nhân dịp Nguyên Đán Giáp Thìn (1964):

*Trân Trọng Gửi Toan Ánh
Xuân một lần thêm một đá vàng
Tuổi Xuân đầy đặn nguyệt tròn gương
Tơ giảng chỉ buộc bao khăng khít
Mực đậm son tươi mấy tổ tường
Mây khói qua rồi, tan biến loạn,
Cỏ hoa còn đó ngát văn chương.
Bài thơ khai bút vẫn trình trắng,
Cánh thiệp đầu năm hẹn trẻ tràng.
Xuân tín lẫn lừa ngàn điệp thủy,
Mai hoa e ấp nụ phân phương.*

*Một cánh xuân gửi nghìn trân trọng
Sứ dịch trao tay khéo mở đường.
Đông Hồ*

Ngoài các lối chơi thơ văn kể trên, để tiêu khiển với thơ với phú còn rất nhiều lối khác. Nào thơ đố, thơ châm biếm. Lại còn lối đánh chữ thả thơ của các nhà nho xưa cũng đầy thanh cao tao nhã. Một cụ chọn một bài cổ thi, thường là thơ tứ tuyệt, viết ra cả bài thơ, bỏ trống một chữ và cụ đưa ba bốn chữ có thể điền vào chỗ trống đó. Người dự cuộc chọn lựa một chữ cho đúng với nguyên văn.

Lối đánh chữ thả thơ này chứng tỏ sự tham bác sâu rộng, thông cổ quán kim của những người dự cuộc. Chỉ rất tiếc phải dùng những bài thơ Chữ Hán tự trong lối chơi này.

Các thi nhân xưa và này lại còn thú làm thơ cho ca nhi ngâm. Ca nhi ngâm, các cụ rung đùi ngồi nghe, nhắm nhấp chén rượu thật là tuyệt.

Nhiều thi nhân chơi thơ cầu kỳ làm những bài thơ đọc xuôi cũng được, đọc ngược cũng được. Có những bài thơ khi đọc xuôi là chữ Hán, khi đọc ngược là chữ Nôm mới thật là tài tình.

Dưới đây là bài thơ của ông Vũ Duy Thanh, đọc xuôi là thơ chữ Hán, đọc ngược là chữ Nôm, do Lãng Nhân sưu tầm trong "Giai Thoại Làng Nho".

*Phong Hoa Tuế Nguyệt
"Thi đàn liễu lộng hoa hài,
Khách bộ tùy sương ấn bích đài
Kỳ cục đã phong thanh áp trận,
Tửu biểu nghinh tuyết bạch hoà bôi.
Sơ liêm thấu nguyệt hương ly cốc,
Yến tịch lãng hoa vị át mai.
Phi phát lĩnh đầu chiêm tỉnh điểm,
Thi đàn tế liễu lộng hoa hài."*

Trên là đọc xuôi, đọc theo Hán tự, còn dưới đây là đọc ngược, đọc theo chữ Nôm:

*"Giày hoa lỏng lẻo tới đàn thơ,
Điểm tạnh, xen đầu núi phát phơ.
Mai át mùi hoa lừng tiệc yến,
Cúc lià hương nguyệt thấu rèm thưa
Chén hòa bạch tuyết nghiêng bầu rượu,
Trận áp thanh phong đánh cuộc cờ.
Rêu bước in sương theo bước khách,
Giày hoa lỏng lẻo tới đàn thơ".*

Nghề chơi thật lắm công phu! Chơi thơ văn, chơi chữ càng nhiều công phu hơn nữa. Nếu bạn đọc muốn biết nhiều về chơi chữ, xin đọc các cuốn Chơi Chữ và Giai Thoại Làng Nho của Lãng Nhân.

*** Tửu**

Thú tiêu khiển đứng sau thi là tửu, tửu là rượu. Xưa, thơ thường đi với rượu, và đã là thi sĩ ắt phải là tửu đồ.

*"Trăm năm thơ túi rượu hồ,
Nghìn năm thi sĩ tửu đồ là ai?"
Tản Đà*

Những người buồn bực vì cảnh nhà, bất đắc chí vì công danh thường lấy rượu để giải khuây; các cụ tuổi cao đề qua ngày tháng cũng lấy chén rượu làm vui. Nếu có người ngâm thơ rồi uống rượu, cũng lại có người:

*"khi chén rượu, khi cuộc cờ,
Khi xem hoa nở, khi chờ trăng lên!"*
Nguyễn Du

Người phong lưu phải biết uống rượu. và con người lịch sự thì phải tửu tam bôi, nghĩa là rượu ba chén.

Bạn bè gặp nhau, mượn chén rượu để trợ hứng, cùng nhau bàn luận văn chương, ngâm thơ đọc phú. Và cũng trong cuộc rượu bạn bè thường cùng nhau giải bày tâm sự hoặc bàn luận chuyện đời:

*"Cũng có lúc rượu ngon cùng nhấp,
Chén quỳnh tương ôm ấp bầu xuân!"*
Nguyễn Khuyến

Ta có câu "Nam vô tửu như kỳ vô phong" nghĩa là làm trai không uống rượu cũng như cờ không có gió, vì chén rượu nhiều khi là động lực thúc đẩy con người trong sự nghiệp; lại cũng nói rằng Tửu năng dẫn huyết, nghĩa là rượu làm cho huyết mạch lưu thông. Ngày nay khác xưa, nghiện rượu đang là mối đe dọa con người.

Những người sành rượu khi uống thường kén rượu ngon già độ, sủi nhiều tăm khi rót ra. Rượu chế bằng gạo, nhưng đề thiết khách, và những tay hào hoa thường kén các thứ rượu quý, chế không riêng bằng gạo mà còn bằng các thứ hoa hoặc trái cây nữa: Mai quế lộ, hoàng hoa tửu, bồ đào mỹ tửu, v.v....

Ngày xưa, các cô bán rượu thường gánh những gánh đầy những bong bóng rượu vào các làng bán, và các tay hay rượu thường say rượu của các cô bán, và có khi say cả nhan sắc các cô nữa:

*"Em là con gái đồng trinh,
Em đi bán rượu qua dinh ông nghè.
Ông Nghè sai lính ra ve
Trăm lấy ông Nghè, tôi đã có con.
Có con thì mặc có con,
Thất lưng cho tròn mà lấy chồng quan."*

Uống rượu là một thú, nhưng uống rượu để giải khuây để trợ hứng, cái thú càng quý, còn nếu uống rượu để say sưa nát rượu quả là một điều không nên.

Có người say rượu nhưng say vì trong người choáng váng lại cảm thấy cái say như dễ chịu, khi tỉnh rượu lại muốn say:

*"Còn trời còn nước còn non
Còn cô bán rượu anh còn say sưa."*

Say rượu không nát, uống không hại ai, và mỗi ngày vài ba chén để ngâm vịnh thơ phú, để trợ lực thêm phần khởi, để quên sầu, rượu vẫn giữ nguyên cái thú của rượu, nghĩa là rượu còn đứng vào hàng tiêu khiển. Có cũng được, không cũng được, con người không nghiện ngập. Đó là quan niệm của người xưa cũng đáng trân trọng.

Nếu vì rượu say sưa, ngôn ngữ hồ đồ, hành động mất lương tri, rượu đã từ địa hạt tiêu khiển bước sang hàng đầu "Tứ đồ tường", rượu không còn là một cái thú, mà rượu còn là một cái hại, cần tránh.

Đời xưa, đời nay, bao giờ cũng có người uống rượu và ở nước nào cũng vậy, rượu vẫn được người ta sử dụng với phương cách khác nhau.

Đàn ông uống rượu đã đành, đàn bà cũng uống rượu, đó là một điều còn hiếm tại Việt Nam.

Tiếp xúc với Tây Phương, ngày nay ngoài những thứ rượu cổ truyền của ta, một số người Việt cũng bắt chước người Tây Phương dùng nhiều rượu nhập cảng, để khai vị cũng như để uống trong bữa ăn. Một số phụ nữ cũng đua đòi uống rượu, và say sưa

không kém gì đàn ông.

Đàn ông uống rượu đến say sưa đã đáng chê, đến đàn bà cũng say sưa thì thật là quá bậy vậy!

Cầm, kỳ, thi, tửu là tứ thú phong lưu của người Việt xưa, có tính cách phóng khoáng nhân hạ. Ngoài những thú tiêu khiển đó, ta còn có những lối tiêu khiển lý thú khác như chơi bể cạn với hòn non bộ, chơi cây cảnh, nuôi chim hót, cá cảnh, v.v...

*** Bể cạn và hòn non bộ**

Về cái thú chơi bể cạn và hòn non bộ, không phải riêng gì dân tộc Việt Nam ta chơi, mà hầu hết các dân tộc Á Đông đều có cái thú này: Trung hoa, Nhật Bản, Hàn Quốc, Thái Lan,

"Bể cạn" là một chiếc bể chứa nước, đắp nhỏ lại, còn "Hòn non bộ" là hòn núi giả đắp trong lòng bể cạn, người xưa gọi là bồn trì và giả sơn.

Theo sử sách truyền lại thì dưới triều Vua Lê Đại Hành, một năm, nhân dịp lễ sinh nhật của nhà vua, có một người làm một ngọn giả sơn đặt trên bè nổi giữa sông, mọi người bơi thuyền chung quanh mà thưởng ngoạn. Giả sơn ấy được đặt tên là Nam Sơn. Các nhà vua nhà Lý về sau cũng giữ tục chơi giả sơn trong dịp lễ sinh nhật.

Dần dần về sau, người ta đặt giả sơn trong bể cạn, bể cạn có chứa nước, khiến ngọn giả sơn nằm giữa bể giống như một cái cù lao.

Trong bể cạn có nuôi cá, nhất là loại cá vàng, cá bạc chúng bơi đi bơi lại trong rất đẹp. Lại có thả những loại cây nước như bèo tấm bèo cái, vừa dùng để nuôi cá, vừa để che nắng cho cá những lúc trưa hè nắng gắt.

Người ta đắp ngọn giả sơn bằng những hòn đá rần, nhưng có những lỗ nhỏ li ti để hút được nước dưới bể cạn lên, khiến cho hòn non bộ lúc nào cũng như ẩm ướt để nuôi những cây trồng ở trên, và những rễ cây tìm vào những lỗ li ti đó để hút nước.

Được gắn vào hòn non bộ những bộ tượng sành, tượng đất, những ngôi chùa sành tí hon với những chiếc cầu cũng bé nhỏ. Các người cầu kỳ còn đi tìm ở các hang động để lấy nhũ đá đắp vào hòn non bộ, tạo nên một cảnh thu nhỏ óng ánh như một kỳ quan xinh xắn.

Chủ nhân một hòn non bộ như một tay tạo hoá xây dựng nên cảnh núi non. Chỗ nào ngọn cao, chỗ nào đồi thấp, chỗ nào chùa, chỗ nào quán, chỗ nào cầu bắc ngang, chỗ nào ngôi tháp cổ, và chỗ nào có những cảnh sinh hoạt: Ông Lã Vọng ngồi câu cá, hai Tiên ông ngồi đánh cờ, một vị tu hành nhập định.

Trên hòn non bộ trồng cây, đủ cây đa, cây đề, cây si, cây sanh, nhưng cây nào cũng nhỏ xíu với lá xanh tốt với rễ chằng chịt. Lại những cây mai, cây lý, những đám cỏ xanh rờn. Lại lungnhất những cây trên hòn non bộ cũng có hoa, có trái, có lá, có lộc, nhưng với vãn hình thù màu sắc của mỗi loại cây, ở hòn non bộ chúng đều thu bé lại, sao mà lý thú vậy!

Người ta bảo rằng phải lấy những hạt giống còi của những cây đa căn cỗi để gieo, và lúc cây mọc phải chiết rễ cái đi để chúng chỉ lớn bằng rễ con, như vậy chúng không thể to được, chúng chỉ bé vừa tầm với hòn non bộ. Nhiều cây được uốn theo ý muốn của chủ nhân để hợp với hình thể hòn non bộ.

Nhiều cụ già say mê hòn non bộ, hàng ngày đứng ngắm công trình của mình tạo nên, lại sẵn sóc cho nó, thực là một thú trầm lặng thanh nhã chỉ những người chơi núi non bộ mới cảm thấy được. Sẵn sóc hết cây trên non, lại sẵn sóc đàn cá dưới nước! Thật là vô cùng thích thú, và đây là "cái thú thoát tục, cái thú quên những phiền muộn và cộc sống hiện tại, quên những ràng buộc vật chất, và tinh thần để thả hồn phiêu diêu vào những khe vách đá, vào những dòng suối mát, vào những cầu quán, những hang động... Tóm lại, là cái thú của những đã lẫn lóc với cuộc sống, đã đầy đủ bốn

phận với gia đình và xã hội, và bây giờ đến lúc già về hưu, thì mượn nó để làm phương tiện xuất thân, coi như một cách của người chơi văn nghệ vậy".(1)

Chơi bể cạn và núi non bộ, chẳng qua là một cái thú, nhất là khi ta sống giữa cuộc đời ồn ào, phải tìm cái im lặng của hòn non bộ mà quên thời giờ, và cũng đã có những người bỏ rất nhiều tiền tìm mua đá quý đắp vào hòn non bộ, tìm mua đàn cá có đủ màu sắc để thả vào bể dưới hòn non bộ. Chơi càng công phu càng thích thú, càng thích thú người ta lại càng cầu kỳ để có một bể cạn và hòn non bộ thật khác thường!

Ngày xưa chơi núi non bộ cũng phân ra từng hạng, và sự "tiếm hạng" bị coi như một lỗi nặng: Vua chúa chơi cây trắc bá, bậc đại thần chơi cây loan, bậc nho sĩ chơi cây si, dân dã chơi cây dương liễu.

Thời kỳ quân quyền phong kiến đã qua, ngày nay ai muốn chơi núi non bộ với cây gì cũng mặc, không ai có quyền ngăn cấm, xâm phạm tới quyền tự do tiêu khiển của ai! Những lỗi tiêu khiển thanh cao này, ngày nay đang phát triển và có khả năng làm ra kinh tế.

*** Chơi cây cảnh**

Chơi cây cảnh cũng là một thú thanh cao. Những cây cảnh như lan, cúc, sơn trà, mẫu đơn, hồng, sồi, nhàn huệ được trồng trong những chậu sành, chậu hoa, bày trước cửa nhà, chung quanh nhà. Chủ nhân ngày ngày chăm bón, tưới xén. Ngoài ra lại còn những cây tùng, cây mai, cây ngâu, cây si, cây sanh được trồng ở ngoài đất hoặc cũng trồng trong chậu và được uốn thành những hình long, ly, quy, phượng rất đẹp.

Trước nhà thường có những giàn hoa như hoa lý, hoa trằng pháo hoặc giàn nho; dưới các giàn hoa cũng có thêm những cây trồng thẳng xuống đất hay trồng vào chậu hoa. Có những cây hoa như cây hoa đào mơn mớn rất đẹp, lại có những cây có trái như cây quất trong núc nui những quả chín đỏ ối nhìn thật đáng say mê.

Có khi ở giữa vườn hoa lại có bể cạn và núi non bộ, hoa thơm cảnh đẹp hoà hợp với nhau.

Có nhà đằng trước là bể cạn vườn hoa, đằng sau nhà lại là vườn cây có quả với những cây cam, cây quýt, cây bưởi, cây mơ, cây đào, cây na, cây ổi, ... mùa nào thức ấy, chủ nhân vừa được thưởng thức hương sắc của hoa, và khi hoa kết quả chín, lại được hái vào để thắp hương trên bàn thờ. Ở miền Nam còn nhiều loại cây cảnh quý hiếm, những cây trái đặc sản khác.

Những lúc thư nhàn ngắm hoa, xén lá, đứng trước hương thơm ngào ngạt, con người như được chia vui cùng đàn bướm lũ ong bay lượn trong vườn.

Trên ngọn cây, một vài con chim trời cất tiếng hót, như khúc nhạc điểm trang cho cảnh đẹp.

Chơi cảnh, người ta lại chơi chim, chơi cá.

*** Chơi chim, cá**

Chơi chim cũng là một thú tao nhã thư nhàn.

Giữa vườn hoa, một vài lồng hoạ mi, sơn ca, bạch yến, cảnh giả tạo của hòn non bộ bên những cây hoa, giữa những lồng chim muốn biến thành cảnh thiên thai.

Cũng có những người kém sung túc, không có tiền chơi những loại chim trên đất liền thì họ chơi chim sáo, chim yểng chúng tập nói tiếng người, chim gáy chúng cất tiếng gù mỗi khi có khách tới.

Lại có người chơi cá cảnh (cá vàng), nuôi rùa, nuôi gà chọi... nuôi thú, rất tiếc kể ra không sao cho xiết. Tất cả những thú tiêu khiển này đều lành mạnh và đều giữ riêng cái màu sắc Á đông nói chung và Việt Nam nói riêng.

Tứ đồ trường

Đã nói về ăn chơi, không thể nói tới "Tứ đồ tường" là Tầu, Sắc, Yên, Đồ.

Đây là những thú tiêu khiển, nhưng tiêu khiển có hại, nó đã làm cho bao nhiêu người vong gia thất thổ, nó đã biến bao nhiêu bậc hào hoa phong nhã thành những kẻ rứt cổ so vai.

Nếu "Cầm, kỳ, thi, tửu" là tứ thú phong lưu, thì ở đây "Tầu, sắc, yên, đồ" lại là tứ thú tai họa. Vấn đề này ta cũng cần biết qua để phòng tránh, trừ diệt.

* Tầu

Tầu đứng đầu "tứ đồ tường", chính ra là một thú tiêu khiển, phong lưu, nếu uống rượu để trợ hứng, uống rượu để vui chơi, còn bê tha rượu chè be bét thì nhân cách con người đã mất, lúc say sưa lại mất cả lương tri, ăn nói càn dỡ, sinh sự, sự sinh, đi tiểu cả ra quần ra áo. Rượu như vậy, còn chỉ là tiêu khiển, còn chỉ là phong lưu, rượu như vậy là rượu chè be bét, là ma men ám ảnh, trở thành đối tượng của các tệ nạn khác.

Người nghiện rượu không có rượu không chịu được, không tiền mua rượu hành hạ vợ con, cầm nhà bán đất, sinh ra trộm cắp, chỉ cốt sao cho có rượu uống.

Nghiện rượu không có rượu đâm ra thèm thường bệ rạc, trông thấy rượu mắt trước mắt sau, và đã nghiện như vậy, chỉ biết có một thứ "nước cay", không còn biết đâu thường thức rượu ngon.

Người say rượu bị mọi người khinh bỉ, người nghiện rượu bê tha bị mọi người ghê tởm, và rượu từ cái thú cao nhã đã đi đến cái hại vô cùng, thành tệ đoan của xã hội.

* Sắc

Sau Tầu là Sắc. Sắc là chỉ về nữ giới, nhưng đây không phải là những con người tử tế, mà là những hạng gái làng chơi, quyến rũ nam nhi.

Có hạng là điếm, có hạng là ca nhi. Ham mê nữ sắc, cũng có hại như nghiện rượu.

Trong hạng ca nhi, xưa có cô đầu thường quyến rũ được khách làng chơi. Nhiều người say mê tiếng lời ca tiếng phách, bỏ vợ, bỏ con, bán nhà, bán cửa để mua lấy được cuộc vui suốt sáng, để kiếm lấy trận cười thâu đêm.

Các cụ vẫn cho nghe ca hát là một thú tao nhã, nhưng dù tao nhã đến đâu thì sự đam mê cũng biến thành đại hại.

Cái hại của nạn cô đầu không phải là nhỏ, tuy trong làng ca nhi nhiều cô cũng chung tình, nhưng người xưa thường nói:

*"Lấy quan, quan cách,
Lấy khách, khách về Tàu,
Lấy nhà giàu, nhà giàu hết của".*

Lại có câu:

*"Cô đầu, cô đít, cô đuôi,
Bố tôi hết của ai nuôi cô đầu".*

Dù sao, trước đây đối với khách làng nho, sáng tác vài bài thơ, vài bài hát rồi đưa cho cô đầu ngâm, cô đầu ca, quả thật cũng là cái thú của họ, nhưng ham mê cô đầu đến bán nhà, bán cửa, đến thất thổ vong gia, thì cái thú ấy chính là có hại vậy.

Trong hạng cô đầu, lẫn vào đám những ca nhi hát xướng, còn có những cô đầu rượu là những cô đầu không biết đàn, không biết hát, không biết phách, không biết trống, chỉ lấy sắc đẹp quyến rũ quan viên vào đường tội lỗi. Vì vậy, sắc mới bị liệt vào hạng "tứ đồ tường".

* Yên

Sau sắc là Yên. Yên chính nghĩa là khói và nói rộng ra là thuốc hút, thường chỉ là thuốc phiện.

Thuốc phiện là một thứ thuốc hút vào dễ nghiện và khi đã nghiện thì hình dung

trông tiêu tụy, mặt trắng dã, môi thâm sì, da thiết bì.

*"Trai trắng sì cũng so vai rụt cổ
Gái thuyền duyên nên mặt búng da chì*

Có người lúc đầu vui anh, vui em, hút chơi một vài điếu, nhưng hút mãi, nay một điếu, mai một điếu đâm nghiện. Khi đã nghiện, lúc lên cơn trông thật thiếu nảo; Mồm ngáp vặt, nước mắt nước mũi chảy ra. Thuốc hành, phải có hút mới xong.

Lúc nằm vào bàn đèn, bắt chân chữ ngũ, tiêm điếu thuốc hơ lên ngọn đèn dầu, vê vào dọc tẩu, mùi thuốc thơm quyến rũ. Nhưng coi chừng, nghiện lúc nào không biết, mà đã nghiện rồi, có mấy ai mà bỏ nổi. Thuốc phiện sẽ tàn phá sức khỏe, thuốc phiện sẽ biến đổi con người hào phóng trở nên keo kiệt. Và ruộng sâu trâu nái đều dần dần dất nhau "chui" vào cái xe, cái lọ. Lúc ấy làm khổ vợ khổ con, khổ gia đình xã hội. Ngày nay xã hội lên án và trừng trị đích đáng kẻ hút và buôn bán thuốc phiện.

*** Đồ bạc**

Cái hoạ cuối cùng của "tứ đồ tường" là cái đồ bạc.

Đồ bạc là cờ bạc. Nói đến cờ bạc là nói đến mất nhà, mất cửa, mất ruộng, mất trâu, và mất cả quần lẫn áo.

*"Cờ bạc nó đã quấy anh,
Áo quần bán hết một manh chẳng còn.
Buổi gió sương chui vào đống ra,
Hở mông ra cho quạ nó moi.
Anh còn cờ bạc nữa thôi?"*

Qua mấy cây ca dao trên ta đủ thấy cái hại của cờ bạc là chừng nào. Xưa, nhiều bà lấy phải chồng cờ bạc, chỉ xin chồng chữa cờ bạc, ngoài ra "muôn chơi bởi chi cũng chịu", nên mới có câu:

*"Xin chàng cờ bạc thì chữa,
Rượu chè, trai gái say sưa mặc lòng!"*

Chơi cờ bạc, có khi là để giải buồn, có khi để ăn tiền, nhưng thực ra, ai biết đâu giới hạn sự giải buồn tiêu khiển với nhưng cuộc "đỏ đen" bóc lột.

Cờ bạc cũng có lối chơi cần suy xét, cũng có lối chơi trông cậy ở cả đỏ đen may rủi.

Trong các loại cờ bạc tiêu khiển, trước đây người Miền Bắc thường chơi Tổ Tôm, người Miền Nam chơi Tứ Sắc, người miền trung chơi cả hai thứ.

Tổ tôm, chơi bằng cổ bài có 120 quân gồm ba hàng "văn", "sách", "vạn", mỗi hàng có 9 quân từ nhất đến cửu. Ba quân nhất của ba hàng gọi là "yêu đen" để đối với ba quân "yêu đỏ", "chí chí", "thang thang" và "ông cụ", mỗi thứ bốn con.

Đánh tổ tôm phải đánh năm người, và đánh bài có kẻ cao người thấp.

Tứ sắc chơi bằng cổ bài có 4 màu, và mỗi màu đều gồm các quân từ tướng đến tốt, mỗi thứ bốn quân. Tứ sắc cũng được coi là một môn chơi cần cao thấp. Thường đàn bà hay chơi tứ sắc.

Với cổ tổ tôm, người ta còn dùng để đánh chắn, đánh tài bàn, đánh kiệu.

Chơi Tổ tôm, Tứ sắc, gọi là chơi bài lá. Bài lá còn tam cúc, mỗi thứ có một lối chơi riêng. Trừ tổ tôm và tứ sắc có sự cao thấp, các loại bài khác đều ăn thua theo sự may rủi.

Về bài lá sau này còn có lối chơi "xì phé", một lối cờ bạc nhập cảng của phương Tây. Chơi xì phé rất "đen đỏ", và rất chóng phát hoặc lụn bại.

Thường bài lá chỉ chơi đến năm, sáu người là cùng.

Cờ bạc đồng người trước đây phải kể "phán thán" còn gọi là hốt me, xóc đĩa, thò lò, giò chẵn lẻ. v.v.... Tất cả những môn cờ bạc này đều hại tiền của, nhất là xóc đĩa thì

ghê gớm lắm, có người đã từng cầm nhà bán ruộng ở ngay đám bạc.

Xóc đĩa dùng bốn đồng tiền, một mặt có chữ một mặt không, gọi là mặt sấp và mặt ngửa, để vào chiếc đĩa rồi úp bát lại mà xóc. Muốn đánh cho êm, người ta dùng bìa giấy hoặc vỏ diêm cắt tròn như đồng tiền, cho vào mà xóc. Đồng tiền, vỏ diêm hay bìa giấy cắt tròn đều được bôi một mặt đen một mặt trắng, hai mặt phải hai màu để dễ phân biệt sấp ngửa.

Người ngồi xóc gọi là "người cái". Trước mặt người cái, trải một chiếc chiếu chia hai bên dành cho ai mặt chẵn lẻ, ai đánh mặt nào để tiền xuống mặt ấy. Khi mọi người đánh xong, nhà cái mở bát. Hết bốn đồng tiền sấp cả hoặc ngửa cả, hoặc hai sấp, hai ngửa thì là chẵn, người nào đánh mặt chẵn thì được, hết sấp một hoặc sấp hai thì là lẻ, người nào đánh mặt lẻ sẽ được.

Trong làng xóc đĩa có những danh từ riêng để chỉ nước bạc:

Bạc đi một chẵn một lẻ gọi là đi cái một

Bạc đi hai chẵn hai lẻ gọi là bạc cặp hay khuôn

Bạc đi hai nọ ba kia gọi là cặp lệch;

Bạc đi ba nọ một kia gọi là ba bay;

Bạc đi cả một đạo gọi là bạc dền;

Bạc dền ra một đạo, ra mặt khác một cái rồi lại về gọi là hồi nùng.

Ở nhà quê thừa xưa, Tết đến người ta thường hay chơi xóc đĩa tuy vẫn bị cấm.

Ngoài các môn cờ bạc trên, sau này nhiều người chơi bài chim.

Cờ bạc là máu mê. Được ham ăn, thua ham gỡ, chính vì sự "ham gỡ" đã khiến cho con người ta phải thất cơ lỡ vận, và cờ bạc phải xếp vào "tứ đồ tường", một tệ đoan cần phải lên án và trừ diệt trong xã hội mới.

*

* *

Từ đầu chương này, tôi đã trình bày một số các thú tiêu khiển và tứ đồ tường. Những thú tiêu khiển kể ra còn nhiều như xem chèo, xem hát bộ, vẽ phong cảnh, thả diều.... nhưng thiết nghĩ những điều đã trình bày cũng đã đủ nói lên một phần nào sự tiêu khiển của dân ta trước đây để giúp bạn đọc tham khảo thêm.

Và những điều nói trên chỉ là những thú chơi tiêu khiển của người lớn. Trẻ con chúng cũng có những thú chơi đùa tiêu khiển của chúng: Đánh vòng, chơi cầu, đánh bi, đánh đáo, chơi bịt mắt bắt dê, v.v....

*

* *

Kết luận

Về nếp sống bản thân:

Dân tộc Việt Nam là một dân tộc có tinh thần đoàn kết, đoàn kết ngay từ trong nếp sống cá nhân với một sự hoà hợp tế nhị trong đó bản thân thường luôn luôn chịu sự hy sinh cho các sinh hoạt cộng đồng. Đây chỉ là cái kết quả của bao nhiêu đời sinh hoạt với những sự thăng trầm, khi vinh quang lúc tủi nhục, và có thể nói được rằng sự hoà hợp tế nhị chỉ là sự biểu hiện cái tiềm thức cộng đồng khá lớn, khá sâu của dân tộc chúng ta vốn có nền đạo đức cổ truyền, chính là nền văn minh phong phú riêng biệt của chúng ta, còn được lưu truyền đến ngày nay.

Qua các chương trên và nếp sống cá nhân từ ăn uống qua làm lụng đến tiêu khiển ta phải nhận thấy rằng, tuy đây là những "sinh hoạt cá nhân", nhưng vẫn liên quan và vẫn

mật thiết bị chi phối bởi cuộc sống chung trong gia đình, của xã hội. Ăn lấy no chỉ riêng mình, nhưng bữa ăn là bữa ăn chung, không có sự phân chia khẩu phần riêng biệt như phương Tây, làm lụng thì người nào việc nấy, nhưng việc của mỗi người đều liên quan với nhau để hoà hợp cho công việc chung của gia đình, của xã hội, và tuy làm việc riêng của mình nhưng ai cũng lo đến việc của người khác.

Thành ngữ Việt Nam có câu "Lo việc triều đình" để chỉ những người lo đến những việc không phải của mình, nhưng không ai không thể không "lo việc triều đình" được, vì việc của người này hòng thường ảnh hưởng rất nhiều tới người khác từ việc trong gia đình đến việc làng xã, cộng đồng.

Cả đến sự chơi bời, cái tinh thần tập thể đem lại sự thích thú cho những trò tiêu khiển. Ai có thể cô đơn mà tiêu khiển ột mình với bất cứ một thứ gì. Nếu ta bảo rằng một cụ già đứng ngắm say sưa hòn núi non bộ là cụ đang một mình tận hưởng cái thú chơi non bộ, là sai, vì tuy đứng một mình nhưng trên hòn núi non bộ nó vẫn có nhưng cảnh nhắc lại cho cụ cái đời sống tập thể cụ đã qua. Và cụ ngắm hòn non bộ của mình để nghĩ đến những hòn non bộ của người khác.

Người dân Việt, trong cuộc sống thường có nhiều sự chịu đựng vất vả, chính cái tinh thần tập thể nó xoa dịu những sự vất vả nhọc nhằn ấy và nó đã đem lại niềm vui cho mỗi người trong sự cơ cực gian lao chung.

Người ta ăn để mà sống, sống để mà làm việc, làm việc không phải cho riêng mình hưởng mà cho cả gia đình và xã hội nữa.

Nếp sống cá nhân luôn luôn dính liền với nếp sống gia đình và xã hội, và có thể nói được rằng mỗi cá nhân là một "nguyên tử" để cùng xây dựng nên một "tế bào" là gia đình và gia đình là nền tảng của xã hội.

*

* *

Phần thứ nhì -

Đời sống gia đình

Nếp sống gia đình bao trùm trên đời sống cá nhân, và mỗi sinh hoạt cá nhân đều chẳng ít thì nhiều, phù trợ vào nếp sống gia đình. Người dân Việt Nam nghĩ đến gia đình nhiều hơn nghĩ đến bản thân, và mỗi hành động của cá nhân đều hướng về gia đình, kể cả những sinh hoạt hàng ngày như ăn uống, làm lụng, nghỉ ngơi. ... Người ta ăn để mà sống, sống để bảo vệ gia đình và xa hơn là góp phần bảo vệ dân tộc.

Gia Đình

"Gia đình chỉ tất cả mọi người quyền thuộc trong nhà". (1) và ở chung một cơ ngơi. Ta cũng đừng lầm gia đình với gia tộc, gia tộc bao trùm trên gia đình, gồm tất cả những người cùng một họ, một gia tộc có thể có nhiều gia đình và những gia đình này có chung một ông tổ.

"Gia đình là một tập thể tế tự, và tín ngưỡng gia đình cha truyền con nối theo hàng trưởng nam, gia trưởng là người đủ tư cách để cúng lễ trước từ đường". (2)

Gia trưởng là người có thế lực hơn cả trong gia đình, chính người trưởng định đoạt vận mệnh của gia đình.

Thành phần trong gia đình Việt nam rất rộng rãi và gồm tính từ người gia trưởng:

- a) Trở lên, có cha mẹ, ông bà, cụ kỵ;
- b) Ngang hàng, có anh chị em;
- c) Dưới có, con cháu và cháu.

Ở đây không tính tới người vợ, người vợ chỉ ngang với gia trưởng và thay thế người gia trưởng trong việc điều khiển gia đình khi người gia trưởng vắng mặt.

Thường trong một gia đình chỉ có cha mẹ và ông bà; cụ kỵ còn sống rất hiếm, nhất là ngày nay, người ta lập gia đình muộn.

Thành phần trên đều là những người thuộc họ nội nghĩa là có liên quan huyết thống với chủ gia đình.

Ngoài ra còn có họ ngoại nữa, gồm cụ kỵ, ông bà, cha mẹ, anh chị em của người mẹ, tuy không ở cùng một gia đình, nhưng vẫn là người trong quyền thuộc, nghĩa là vẫn có sự liên can mật thiết giữa người họ với người kia. Có thể nói vắn tắt họ ngoại gồm những người có liên quan huyết thống với người vợ của gia trưởng.

Nói đến thành phần của gia đình, nhất là khi đã nhắc tới quyền thuộc, phải kể cả đến những chị em dâu, anh em rể là những người vợ hoặc chồng của anh chị em mình. Những người này có khi cùng ở chung với bố mẹ vợ, nghĩa là sống chung ở một cơ ngơi.

Về quyền thuộc còn phải kể đến các bác, các chú là anh em của người cha. Con cái các bác các chú là anh em họ nội hoặc anh em thúc bá với mình, con cô đối với mình là anh em họ con cô con cậu, còn gọi là "biểu huynh đệ", "biểu tỉ muội".

Đi trở lên nữa có các ông chú, ông bác, bà bác, bà cô là các anh chị em của ông nội mình, và trên hàng này là các cụ chú, cụ bác, cụ cô.

Về họ ngoại, anh trai của mẹ gọi là bác, em trai của mẹ gọi là cậu, chị của mẹ là già cũng có nơi gọi là bác gái, em của mẹ là dì. Con cái các bác, cậu, già, dì đều là "biểu huynh đệ" và "biểu tỉ muội", anh em con cô con cậu, con dì con già.

Nếu kể đến cả chồng cô, vợ bác, vợ chú thì chồng cô là chú rể hoặc chú dượng, vợ bác là bác gái, còn vợ cậu là mợ.

Qua các điểm trên chúng ta thấy gia đình Việt nam bao quát rất rộng, và mọi người đều thân thuộc với nhau qua mọi liên hệ, không bởi họ nội thì họ ngoại, nhiều khi bởi cả hai bên nội ngoại.

Trong một gia đình chung sống với nhau, nếu tự lấy mình làm bản vị, tính trở lên cho đến hai kị là cao tổ phụ và cao tổ mẫu, tất cả năm đời. Năm đời cùng ở chung với nhau gọi là "ngũ đại đồng đường". Trường hợp này rất hiếm, ngày xưa vẫn có, nhưng ngày nay với việc lập gia đình muộn và do cuộc sống ta không còn thấy cảnh quý hoá này nữa.

Bốn đời cùng ở với nhau gọi là "tứ đại đồng đường", trường hợp này, ngày nay vẫn có.

Ba đời ở với nhau gọi là tam đại đồng đường. Đây là sự thường vì chỉ gồm có ông bà cha mẹ và các cháu.

Nếu tự lấy mình làm bản vị, tính trở xuống cho đến chút tức là "huyền tôn", tất cả cũng năm đời:

Con, chữ là tử

Cháu, chữ là tôn

Chắt, chữ là tăng tôn

Chút, chữ là huyền tôn

Tính từ kỵ đến chút là "cửu tộc".

Theo luân thường đạo lý của người Việt Nam, những người cùng họ nội không được phối ngẫu với nhau. Như vậy là phạm điều cấm, mắc tội loạn luân, phong tục không dung mà pháp luật cũng trừng phạt. Sự loạn luân rất có hại cho giống nòi.

Về họ ngoại, anh em con cô, con cậu, con dì, con già còn phải để tang nhau cũng không được lấy nhau. Kể từ anh em đời cháu trở đi có thể lấy nhau được.

Ca dao có câu:

*"Cháu cậu mà lấy cháu cô,
Thóc lúa đầy bồ, giống mả nhà ta".*

*** Gia Trưởng**

Ở đây, tôi muốn nhấn mạnh đến người gia trưởng, như trên đã nói, người gia trưởng là người có thế lực hơn cả trong gia đình. Theo tục lệ xưa, uy quyền của gia trưởng thật tuyệt đối. Dưới đây là mấy quyền hạn chính của gia trưởng:

a/ Có quyền sở hữu và quản lý tài sản của gia đình. Vợ con phải làm lụng cho gia đình chung, không ai được giữ lợi riêng.

b/ Có quyền sở hữu đối với vợ con và có thể bắt đi làm thuê hay đem bán đi được.

c/ Có quyền độc đoán về việc hôn nhân của con cái và cả quyền sinh sát nữa.

Với các quyền hạn chính trên, ta thấy quyền chuyên chế của gia trưởng không khác gì quyền chuyên chế của một quân vương trong một quốc gia.

Lẽ tất nhiên những quyền chuyên chế kia, ngày nay người gia trưởng không còn nữa, nhưng người gia trưởng vẫn là chủ trong gia đình, và mọi việc liên can tới gia đình, người gia trưởng phải chịu trách nhiệm. Vợ con, tuy không bó buộc, nhưng vẫn thường lấy ý kiến của người gia trưởng, mỗi khi làm một việc gì kể cả việc hôn nhân của các con. người gia trưởng, khi thấy con làm những điều không hợp với mình, không hợp với đạo đức, tuy không phạm luật pháp, thường có lời khuyên cáo, và lời khuyên cáo này trong những gia đình còn đầy đủ gia phong vẫn rất có hiệu lực.

Khi người gia trưởng chết đi thì các con trai, từ con trưởng trở xuống, nếu có vợ con rồi, đối với tiêu gia đình của mình, đương nhiên trở nên gia trưởng (với quyền hạn của người cha lúc trước) đối với vợ con mình.

Người con trai trưởng, ngoài việc làm chủ gia đình riêng, còn phải thờ phụng cha mẹ, nghĩa là ngoài tư cách làm chủ nhà, lại còn tư cách làm trưởng chi họ gồm gia đình của mình và các gia đình của những em trai. Với tư cách này nếu trước đây người cha đẻ là trưởng nam, thì người này phải giữ việc thờ phụng tổ tiên, và đúng như lời ông P. Varet đã nói, đủ tư cách để cúng lễ trước từ đường. Song song với tư cách gia trưởng, còn tư cách tộc trưởng. Tộc trưởng giữ việc hương khói của họ. Tộc trưởng lại có quyền dự tất cả các hội nghị gia tộc của các chi họ, dàn hoà mọi việc phân tranh, khuyên bảo họ hàng trong việc hôn tang hoặc các việc khác có liên quan tới họ hàng. Nếu người tộc trưởng tư cách không xứng đáng, hội đồng gia tộc có thể họp để bầu một người có đức độ, có tư cách làm tộc trưởng về phương diện pháp luật, còn về phương diện tế tự, người tộc trưởng dù sao cũng vẫn được giữ địa vị của mình, ngoại trừ những trường hợp điển hình.

Ở miền Nam, tộc trưởng không theo nguyên tắc đích trưởng như ở miền Trung và miền Bắc. Ở đây tộc trưởng là người có đức độ và danh vọng hơn hết trong họ.

*** Địa vị phụ nữ**

Chủ quyền gia đình ở trong tay người gia trưởng, và như trên đã trình bày, quyền hành của người gia trưởng rất rộng, do đó quyền hành của người đàn bà không có gì. Nền luân lý phong kiến cổ truyền Á Đông trọng nam khinh nữ và bắt đàn bà phải tùy thuộc đàn ông. Đàn bà phải giữ đạo tam tòng, khi còn nhỏ ở nhà phải vâng lời cha mẹ, lúc lấy chồng phải theo chồng và khi chồng chết phải theo con. Lại nữa, đàn ông có quyền bỏ vợ, đàn bà không có quyền bỏ chồng. Luật lệ đặt ra thất xuất để bó buộc người đàn bà, nghĩa là đặt ra bảy tội theo đó chồng có thể bỏ được vợ:

1/ Không con,

2/ Dâm dật,

3/ Không thờ cha mẹ chồng,

- 4/ Nhiều lời,
- 5/ Trộm cắp,
- 6/ Ghen tuông,
- 7/ Có ác tật.

Luật lệ tuy nhiên cũng vẫn tỏ ra bênh vực người phụ nữ. "Luật Việt Nam đặt người vợ ngang hàng với người chồng. Đó là một người bằng vai". (1)

Luật Gia long đặt ra "tam bất khả xuất", nghĩa là ba trường hợp người đàn ông không thể bỏ vợ được, trừ ra khi vợ có tội ngoại tình. Tam bất khả xuất là:

- 1/ Đàn bà đã từng chịu tang 3 năm ở nhà chồng, nghĩa là chịu qua một đại tang.
- 2/ Lúc lấy nhau vợ chồng nghèo, sau cùng làm nên giàu có.
- 3/ Nếu từ giã nhà chồng về nhà mình không còn nơi nương tựa.

Dù sao, quyền hạn của người đàn bà cũng không nhiều so với người chồng. Chồng có quyền dùng của cải của vợ xa phí đi, vợ không có quyền kiện, chỉ những ruộng đất của vợ là chồng không có quyền bán nếu vợ không thuận tình.

Chồng có quyền lấy năm thê bảy thiếp, nhưng thê thiếp lấy thêm này lại càng không có quyền hạn gì bên người chồng cũng như bên người vợ cả.

Người vợ cả, trong nhiều trường hợp đúng là người bằng vai của người chồng. Theo tục lệ, mọi công việc trong nhà do người vợ điều khiển, và người vợ được gọi là người nội trợ, nghĩa là người vợ trợ giúp cho người chồng về các công việc trong nhà, và với công việc điều khiển từ con cái đến các hàng thê thiếp, kẻ ăn người làm, người vợ từ chức nội trợ được tôn làm "nội tướng" tức là vị tướng lãnh bên trong vậy.

Nếu người chồng qua đời trước, quyền hạn của người vợ càng rõ rệt hơn, nhưng quyền hạn phụ thuộc vào những điều bắt buộc mà người vợ không được phạm.

Luân lý Việt Nam xưa buộc người góa phụ ở vậy thờ chồng nuôi con, đi lấy chồng là thất tiết. Mặc sự đòi hỏi của tình cảm, mặc tuổi còn thanh xuân, người vợ phải thủ tiết thờ chồng.

Theo đạo "tam tòng", điều thứ ba phụ tử tòng tử, người quả phụ ở với con phải phụ thuộc theo con, nhưng trên thực tại mọi quyền hành vẫn ở trong tay người mẹ, có điều, nhiều việc làm của người mẹ cũng phải có sự thuận tình của con, tỷ như người mẹ muốn bán ruộng đất không phải là của hương hỏa, trên văn tự bán phải có chữ ký của con trai mới có giá trị.

Người mẹ vẫn quản lý tài sản, trông nom con cái như lúc sinh thời người cha. Cả đến việc tế tự cũng do người mẹ đảm nhiệm nếu người trưởng nam còn nhỏ tuổi. Xưa các cụ có đặt ra những bài văn khấn Nôm bằng thơ lục bát dễ đọc, dễ nhớ để các bà dùng trong việc tế tự, tuy nhiên trong lãnh vực này, khi khấn cúng các bà thường nhờ một người anh em bên chồng lo thay.

Tất cả những quyền hành trên sẽ mặc nhiên bị truất nếu người góa phụ không chịu ở vậy lại bỏ con đi lấy chồng. Đi lấy chồng là mất hết quyền lợi liên quan đến nhà chồng cũ, cả đến sự quan hệ đối với con cái cũng kể như không còn nữa. Nếu con cái còn thơ ấu, quyền trông nom sẽ do chú bác hoặc người họ gần nhất với cha chúng trông nom.

"Người con gái xuất giá là bỏ gia đình mình mà vào gia đình chồng; người quả phụ tái giá là bỏ gia đình chồng cũ mà vào gia đình chồng mới". (1)

Người quả phụ tái giá, ở gia đình chồng mới sẽ có những quyền của người nội trợ cũng như có bốn phận đối với chồng mới nếu là chính thất, còn nếu chỉ là thê thiếp thêm cặp, lẽ dĩ nhiên phải nhận lấy số phận dành cho thê thiếp.

Trong trường hợp, một gia đình không có con trai, con gái trưởng cũng có thể được giữ của hương hỏa và thờ phụng cha mẹ tổ tiên như con trai trưởng. Tuy nhiên tục lệ

thường vẫn dành hương hỏa cho người "ăn thừa tự" tức là người vào hàng cháu gọi người chủ gia đình bằng chú hoặc bằng bác, và người này có bốn phận thờ phụng tổ tiên và lo mọi giỗ tết. Ta vẫn có câu vô nam dụng nữ, nhưng sự dụng nữ này trước đây chỉ có nghĩa là con gái cũng có hiếu thảo với cha mẹ như con trai và phụng dưỡng cha mẹ không kém gì con trai. Lúc cha mẹ chết đi, con gái cũng vẫn giỗ cha mẹ, nhưng của hương hỏa vẫn phải dành cho người thừa tự và chính người này mới có bốn phận lo việc cúng giỗ. Sở dĩ có điều này là vì, nếu con gái cúng giỗ, thì chỉ được một đời con gái đó mà thôi, con người con gái này là ngoại tộc, chúng phải lo việc giỗ tết của họ nội chúng. Chính vì vậy mà nhiều người con gái tuy vẫn cúng giỗ bố mẹ, nhưng vẫn gửi giỗ cho người ăn thừa tự.

Qua mấy giò trên, chúng ta nhận thấy rằng người phụ nữ Việt Nam tuy được coi bằng vai với đàn ông trong gia đình, nhưng trên thực tế chỉ là một sự bằng vai tương đối. Dù sao, qua tục lệ ta cũng thấy rằng người đàn bà Việt Nam không đến nỗi bị quá miệt thị như phụ nữ ở nhiều nước khác.

Ngày nay, lẽ tất nhiên, phụ nữ quyền hành đã nhiều hơn ngày xưa, và sự "bằng vai" của vợ đối với chồng mới thực sự là có, tuy trong vài lãnh vực, như về tế tự, phụ nữ vẫn nhường sự hơn cho đàn ông. Phụ nữ ngày nay còn tham gia vào nhiều lãnh vực hoạt động xã hội nữa.

*

* *

Gia đình có vợ chồng con cái. Tất cả những người trong gia đình cùng quây quần sống theo một nếp sống chung. Cùng ở dưới một mái nhà, cùng làm lụng, cùng vui cùng buồn những nỗi vui buồn chung qua những biến cố hay dở xảy ra cho gia đình.

Tìm hiểu đời sống gia đình, chúng ta phải tìm hiểu tất cả những biến cố hay dở này:

- Xây nhà dựng cửa.
- Cưới xin.
- Sinh đẻ.
- Gầy dựng con cái.
- Đau ốm.
- Khao vọng.
- Tang ma

Mỗi biến cố đều liên quan chung tới gia đình, tuy phần nhiều đó chỉ là biến cố xảy ra cho một người. Xảy ra cho một người, nhưng ảnh hưởng tới cả gia đình vui cũng như buồn, và do đó mọi người trong gia đình đều phải tham dự vào những biến cố này.

Nhà cửa

Tục ngữ ta hằng nói: sống ở nhà, chết ở mồ.

Sống phải có nhà ở cũng như chết phải có ngôi nhà để ông bà, cha mẹ, anh em, con cái đều ở chung. "Sống vô gia cư", sống không có nhà ở là một điều bất hạnh cũng giống như "tử vô địa táng".

Những cặp vợ chồng trẻ, ngay từ khi mới lấy nhau, tuy ở chung với cha mẹ, nếu không là con trưởng, sau này sẽ thừa hưởng ngôi nhà của bố mẹ, cặp nào cũng nghĩ đến một ngôi nhà riêng của mình, và đây là hoài bão chính đáng nhất của họ.

Một ngôi nhà với một tấm lòng vàng, bất cứ ai bắt đầu xây tổ uyên ương mà không ước mong như vậy.

Ngôi nhà liên quan mật thiết với đời sống con người. Người nào bạ đâu là nhà, ngả đâu là giường, sống không có một thước đất cắm dùi là những người rất đáng thương

hại trong xã hội ta.

Nghèo đến đâu, người bần cùng lắm cũng phải có một túp lều để ở, dù đây chỉ là một túp lều tranh vách đất. Ban ngày đi xa về gần, muốn làm lụng công việc gì thì làm, tối cũng phải có nơi để trở về quây quần với gia đình, để nghỉ ngơi lúc đêm hôm. Nơi đó chính là ngôi nhà vậy.

Có một ngôi nhà, nhưng một ngôi nhà thường được kén chọn, xây cất qua biết bao tục lệ, theo quan điểm xưa. Ngày nay chúng ta cũng cần biết thêm những tục lệ đó.

Kén đất chọn hướng

Xưa chúng ta tin về phong thủy, "phong thủy" không những chỉ chi phối việc để mồ mả mà còn chi phối cả về việc xây cất nhà cửa nữa.

Trong việc xây cất nhà cửa, cần kén một miếng đất, và miếng đất này thường gọi là dương cơ.

"Thứ nhất dương cơ, thứ nhì mồ mả".

Ta vẫn thận trọng trong việc để mồ mả, trong việc xây cất nhà cửa, việc kén đất ta cần cẩn trọng hơn, các cụ thường đặt dương cơ trên mồ mả, và các cụ vẫn nói "Nhất dương thắng thập âm". Nghĩa là một ngôi nhà đúng đất, đúng hướng bằng mười ngôi mộ phát. Các cụ thường nhắc lại chuyện những người thất cơ lỡ vận chỉ vì ở một ngôi nhà không "hợp" với mình, cũng như chuyện bao nhiêu người làm ăn phát đạt vì ở một ngôi nhà đúng đất, đúng hướng.

Chọn đất, chọn hướng là cần thiết, nhưng trước khi làm nhà, người ta còn "xem tuổi" để biết tuổi có hợp với việc xây cất và có hợp với hướng đã kén không, nếu không được tuổi làm nhà phải đợi năm khác.

Đất thường chọn nơi cao ráo có thể lợi dụng được cái khí của trời đất, núi sông, nhưng cùng với một dương cơ tốt, hướng nhà phải hợp với lẽ âm dương thuận nghịch, theo triết lý Đông phương.

Lấy vợ đàn bà, làm nhà hướng nam, hướng Nam đối với ngôi nhà là một sự cần thiết dĩ nhiên, cũng như khi lấy vợ tất nhiên phải lấy một người đàn bà. Hướng Nam được coi là tốt vì đón gió Nam mát mẻ, tuy vậy nhiều khi cũng còn tùy địa thế ngôi nhà.

Hướng nhà, dương cơ và tuổi người phải so cho hợp với lý "tam tài" phối hợp của người xưa, tức là sự hoà hợp giữa Đất, Trời, và Người vậy (Thiên - Địa - Nhân)

Vật liệu xây cất.

Đất đã chọn xong, hướng nhà đã định, tuổi đã hợp, việc làm nhà không còn gì trở ngại nữa. Giờ đây việc đầu tiên là phải sắm sửa vật liệu.

Vật liệu mua sắm tùy theo lối kiến trúc, và cũng tùy theo sự xây cất. Nhà tranh vách đất, nhà tre, nhà gỗ, nhà gỗ lợp ngói, tường gạch mỗi lối nhà đều dùng vật liệu riêng.

Và vật liệu mua sắm cũng tùy thuộc kiểu nhà, kiểu nhà thay đổi tùy địa phương và tùy địa vị chủ nhân.

Chủ nhân có địa vị khá trong xã hội lại có tài chính dồi dào, lẽ tất nhiên ngôi nhà không giống ngôi nhà của một người tuy cũng có danh vọng nhưng tiền của ít, và do đó khác xa với những ngôi nhà của quần chúng.

Một ngôi nhà xưa, khi cất lên lại cần phải hợp với luật lệ và tránh phạm vào những điều cấm kỵ bị trừng phạt:

*"Còn như việc cửa việc nhà,
Gỗ, tre, tranh, lá gọi là có thôi.
Nếu làm nhà ngói phải coi,
Đốc, dao cắm ngắt, góc chòi cũng không,*

*Chữ môn cho chỉ chữ công,
Phạm vào phép nước tất không dung hoàì."*

Mấy câu trên trích trong một bài thời về đời Minh Mệnh, khuyên dân chúng tránh những điều cấm kỵ.

Ở vùng quê vật liệu xây dựng nhà thường là tre là gỗ, cũng có đôi khi dùng tới gạch ngói. Mái nhà lợp tranh, rơm rạ hay lá gồi nhiều hơn là lợp ngói. Tường nhà thường là vách đất, đất vừa trộn với rơm và trét vào những sườn bằng tre hay nứa. Nền nhà là đất nện, đôi khi cũng có lát gạch, loại gạch rẻ tiền.

Những nhà lợp ngói thường nền gạch, có khi lát loại gạch hoa. Trong những năm gần đây, ở vùng quê nhiều nhà làm nền bằng xi măng, tường vách bằng gỗ hoặc bằng đất trét hay đất đắp lên.

Dù nhà gạch hay nhà đất, xưa đều có cột, cột nhà bằng tre hoặc bằng gỗ. Người ta thường dùng tre đực làm cột, và gỗ thường là gỗ xoan ở ngoài Bắc và trong Nam là gỗ dầu. Nhiều nơi trong Nam thay tre bằng những cây tràm rất bền.

Mái nhà dựng lên trên tường và cột, có rui mè để giữ cho chắc, lại có những xà ngang bắc vào cột bằng những chiếc mộng, có đòn tay nâng đỡ.

Nhà tranh vách đất thường không có móng.

Cột nhà, nhà tranh cũng như nhà ngói được kê trên những tảng đá vuông hoặc tròn để tránh cho chân cột khỏi bị mục hoặc mối. Không có những khối đá, người ta dùng những viên gạch xây chồng lên nhau.

Ngày nay, những vật liệu làm nhà, ngoài những thứ cổ điển xưa còn có tôn, hay fibro-ciment để lợp mái thay ngói, lá, tranh và rơm rạ, có xi măng cốt sắt để làm cột. Những nhà xây cất theo kiểu mới chỉ dùng xi măng, gạch, không có đòn tay, xà như xưa.

Kiến trúc nhà cửa

Khoa kiến trúc ngày nay, tại các nước Âu Tây cũng như tại các đô thị của ta, dựa trên các khoa kỹ hà học, vật lý học, hoá học và mỹ thuật để tạo nên những tiện nghi vật chất và tinh thần cho con người; trái lại khoa tạo tác của ta xưa muốn đem lại sự yên ổn cho tâm hồn con người, nên các kiến trúc sư Viễn Đông thời trước thường tìm cách lợi dụng cái khí của Trời Đất, Núi Sông hoà hợp với con người để hợp theo lý tam tài phối hợp như đã nói trên.

Thực ra lối kiến trúc nhà cửa phương Đông, tức là có cả Việt Nam ta, không phải chỉ là công việc cấu tạo nên một ngôi nhà để lấy chỗ trú mưa tránh nắng, dù ngôi nhà chỉ là một ngôi nhà lá vách đất.

Cấu tạo nên một ngôi nhà, nhưng phải cấu tạo làm sao để ngôi nhà được nằm trong một khung cảnh thanh lịch, với cây cỏ dịu dàng biểu lộ được sự yên tĩnh tâm hồn con người. Khung cảnh có khi tạo nên thì vị để tăng sự thư thái cho tâm hồn.

Ở đây, tưởng cần nói thêm, dân chúng phương Đông, cả Việt nam ta thưở xưa còn tin ở thần quyền, tin ở tài lực vạn năng của tạo hoá, không bao giờ dám ganh đua với tạo hoá, mà chỉ uốn mình dựa theo những hoàn cảnh của kiến trúc để tỏ sự phục tùng.

Ở đây có cái gì trái ngược với phương Tây. Ở phương Tây, con người muốn ganh đua cùng tạo hoá, và một công trình kiến trúc, con người tự coi là một chiến thắng của mình đối với thiên nhiên. Con người phương Tây xây cao để vươn lên, còn con người phương Đông chỉ nhũn nhận dựng nhà cửa của mình không lên bề cao, mà chỉ cốt làm sao cho nhà cửa được hoà hợp với khung cảnh thiên nhiên, tạo nên sự êm dịu cho cuộc sống.

Nếu người phương Tây muốn mỗi công trình kiến trúc mình đều nổi bật trên khung cảnh của tạo hoá, thì người phương Đông lại mong những nhà cửa mình thuận với

khung cảnh, những cây cỏ núi sông che chở cho ngôi nhà thêm ấm cúng, và như vậy sẽ phù trợ cho cuộc sống của mọi người trong gia đình.

Nhiều người ngoại quốc cho rằng Việt Nam chịu ảnh hưởng của văn hoá Trung Quốc, nên trong lãnh vực kiến trúc, người ta cũng nhìn thấy còn cái gì đáng đáp là của Trung Hoa. Nhận xét trên có thể là đúng và cũng có thể là sai. Đúng vì Việt nam đã thâm nhập văn hoá Trung Hoa, còn sai, vì tuy thâm nhập văn hoá Trung Hoa, nhưng chúng ta đã Việt nam hoá những cái gì chúng ta thâm nhận, sáng tạo để phù hợp với con người Việt nam mang cốt cách Việt nam.

Bề ngoài, nhà Việt Nam, nhất là những ngôi nhà sang trọng, có vẻ tương tự như nhà của người Trung Hoa, nhưng nhìn kỹ qua cái vẻ tương tự, vẫn phảng phất cái gì khác biệt: sự khác biệt này chính là ở chỗ ngôi nhà Trung Hoa đã bị Việt Nam hoá qua bàn tay kiến trúc của người Việt Nam, với cách xây cất, với vị trí định hướng cũng như với cách xếp đặt từ ngoài vào trong.

Nhà Việt Nam xưa có nhiều gian, nằm thành dãy, chia thành nhà trên, nhà ngang, nhà bếp. Những dãy nhà này vây xung quanh một sân rộng. Dãy nhà trên nằm ở giữa và có nhà thờ tổ tiên. Hai bên, châu mặt vào nhau là hai dãy nhà ngang và nhà bếp.

Đằng sau nhà thường là vườn, đằng trước sân là ao; cổng đi vào nhà thường đi ở bên, cạnh dãy nhà ngang hoặc nhà bếp, phía ngoài sân. Người ta tránh cổng ngõ đi thẳng vào nhà giữa, nhất là vào gian nhà thờ, trung tâm của gia đình. Cũng có khi có những cửa mạch đi lối sau, hoặc thông sang những nhà bên cạnh của cha mẹ, anh em, hoặc con cái - thường sống quây quần trong đại gia đình gần nhau.

Nếu nhà có bụi tre, bụi tre ở góc vườn hoặc ở bờ ao.

Đồng rom cũng ở đằng sau vườn, cũng có nhiều nhà đánh đồng rom ở cạnh hai trái nhà ở hai bên. Rom vừa dùng để đun, vừa để cho trâu bò ăn, nhất là ở miền Bắc và miền Trung.

Trong công việc kiến trúc, người xưa trước kia dựng lên bốn cột trái của gian giữa cùng với đòn nóc, rồi mới đến cột cái và kèo các gian bên. Sau cùng là những cột phụ và cột hiên. Những cột kèo này, dù chỉ bằng gỗ hay bằng tre, được chằng chịt lấy nhau hoặc bằng lạt hoặc bằng các mộng kèo, mộng cột thành một sườn nhà, rất vững chãi.

Dựng xong sườn nhà mới đặt mái. Mái nhà có rui mè để giữ ngói, rom, rạ hay lá lợp lên trên. Người ta dùng lạt để buộc những con tranh, con rạ, tàu lá vào các mè của mái nhà. Rui mè làm bằng gỗ hoặc bằng tre, phần nhiều là tre ngâm, những cây tre đã được ngâm xuống nước một thời gian khá lâu đủ để tránh mối, mọt.

Sau khi đặt mái là công việc lợp nhà. Nhà lợp ngói, rom, rạ hay lá tùy khả năng tài chánh của gia đình và cũng tùy hoàn cảnh địa phương, nơi nào tiện thì dùng rạ, nơi nào nhiều lá gồi, thì dùng lá.

Như trên đã trình bày, ngày nay ngoài ngói, rom, rạ.... người ta còn dùng tôn hay fibro-ciment để lợp nhà.

Về ngói, xưa có nhiều loại: Ngói âm dương, ngói nầu,....

Nhà lợp bằng ngói, lợp mè thường dày, và người ta thường dùng dây kẽm để cột ngói vào mè, mặc dầu ngói đã có mấu để giữ nhau.

Cùng với việc đặt mái lợp nhà, là việc xây tường, dựng vách. Tường vách chỉ làm ba mặt còn mặt trước để trống vì khí hậu nóng nực ở Việt Nam.

Ở hai bên đầu hồi, cũng như ở những gian bên cạnh, tường, vách có thể có cửa sổ. Gian chính giữa không bao giờ có cửa sổ ở đằng sau, nơi đây là nơi kê bàn thờ tổ tiên.

Mặt trước tuy không có tường vách, nhưng để che nắng, đỡ mưa, có kê những tấm đại, bằng gỗ hoặc bằng tre, tùy theo nhà ngói lợp gỗ hay nhà tre lợp rom rạ.

Những nhà gỗ có xây tường gạch, chỗ kê những tấm đại này là những cửa lùa, cửa

xếp, mỗi lần mở thì treo mảnh mảnh. Có khi có cửa liếp, ban ngày chống cao lên, tối hạ xuống. Hoặc nếu có che bằng đại, tấm đại này ban ngày cũng đẩy sang bên, tối mới đóng vào.

Gian giữa là nơi tiếp khách, có kê một bộ trường kỷ ngay trước bàn thờ, có khi giữa bộ trường kỷ và bàn thờ có thêm chiếc sập.

Nhà ít nhất có ba gian. Nếu có thêm thì phải năm gian, số gian nhà bao giờ cũng là số lẻ, tục ta xưa tin nếu gian nhà số chẵn thì sẽ có một gian ở "không tốt". Nhà ba gian thường có thêm hai chái.

Ở hai bên bàn thờ tổ tiên, có khi có kê những bàn thờ khác: bàn thờ Thổ Công, Thánh Sư, Bà Cô, Ông Mãnh, v.v.... Trước những bàn thờ này thường có những bộ phản hoặc ghế ngựa, nơi ban ngày người nhà ngồi chơi trò chuyện, ban đêm dùng là chỗ ngủ cho đàn ông con trai: và đây cũng là nơi họ hàng ngồi ăn uống những khi giỗ chạp.

Ba gian nhà giữa, khi là nhà năm gian, thường có vách hoặc tường ngăn cách với hai gian đầu, thường là buồng ngủ hoặc là nơi chứa đồ đạc thóc lúa.

Ở hai chái đầu, thường dùng đặt cối xay lúa, cối giã gạo hoặc là nơi để cất những nông cụ ban đêm.

Trước nhà có một mái hiên, có khi chạy suốt cả mấy gian, có khi chỉ che ba gian nhà chính. Nhiều nhà thay mái hiên bằng một giàn hoa, thường là hoa lý vừa thơm vừa mát, cũng có khi là giàn hoa ớt, màu đỏ vàng rực rỡ.

Những nhà gạch, hoặc những nhà tre khi xây hoặc đắp tường thường có đào móng để giữ cho vững. Tục ngữ có câu:

"Nhà không móng như bóng không người".

Nhà phải có móng thì tường mới chắc.

Cũng nên nói thêm, nhiều nhà thường có vườn hoa ở đằng trước, còn vườn ở đằng sau thì thường trồng cây ăn quả hoặc trồng rau.

*"Nhà anh có dãy vườn hoa,
Có thêm dãy nhãn với ba cây dừa".*

Cổng ngõ

Nhà phải có cổng ngõ ra vào. Nhà không cổng thông thoáng trông vào.

Cổng ngõ có kiến trúc riêng, và thay đổi tùy theo hoàn cảnh ngôi hay nhà tranh. Người xưa rất chú trọng tới việc xây cổng ngõ như mặt cửa ngôi nhà.

Lối làm nhà của ta chịu ảnh hưởng của người Trung Hoa và khi làm nhà, ta thường theo phương pháp của vị tổ sư nghề thợ mộc xưa là Lỗ Ban. Phương pháp này có những điểm đặc biệt theo thuyết xưa của triết học Đông Phương. Ngày nay ta hiểu rằng cổng ngõ hư hỏng do người bên trong không để tâm săn sóc gìn giữ, như vậy trộm cướp có thể dòm ngó. Người bên trong đây gồm cả cha mẹ lẫn con cái, đều chỉ lo ăn chơi, không nghĩ gì đến nhà cửa, như vậy cửa cái trong nhà chẳng ra đi sao được?

Làm nhà, cần thận nơi nhà chính đã đành, nhưng cũng không nên cầu thả trong việc xây cất cổng ngõ. Cổng phải xứng với nhà cũng như bộ mặt xứng với con người.

Người xưa kiêng cổng đi thẳng vào trong nhà như trên đã nói, và trong khi kén đất chọn hướng trước khi xây cất nên ngôi nhà, người ta đã nghĩ đến việc đặt cổng ngõ. Trong những trường hợp vì địa thế miếng đất, không thể tránh cổng soi thẳng vào nhà, người ta thường xây tường hoa với bình phong để che cách cổng với nhà, và để đường đi phải vòng theo tường hoa, không ăn thông thẳng hẫng vào nhà chính.

Nhân nói về cổng, ta nhận thấy cổng ngõ tại Việt Nam có sự thay đổi từ miền Bắc, qua miền Trung, vào miền Nam.

Ở miền Bắc, nhà nào cũng có cổng. Cổng có khi xây, có khi chỉ là một tấm liếp dựng lên ban ngày và đóng xuống ban đêm gọi là "cổng tán". Có khi cổng là hai cánh cửa ăn vào tường để đóng mở cho dễ.

Nhà giàu thì bên trong cổng có mái lợp ngói. Có cổng có gác và ban đêm có nhà có người ngủ trên gác cổng để canh phòng đạo tặc.

Miền Trung từ Huế trở ra cũng có cổng. Tại Huế nhiều nhà xây cổng rất đẹp, tuân theo mấy nguyên tắc của Lỗ Ban nói trên.

Đi dần từ Huế vào miền Nam, cổng nhà không còn nữa. Ở miền Nam, nhất là ở đồng quê, nhiều nhà chỉ làm một cái chà gai vững chãi để đêm kéo ngang đủ ngăn ngõ ra vào!

Do địa hình, dân quê miền Nam làm nhà dọc theo các con đường lớn, dọc theo các dòng kênh, phần nhiều nhà không những không có cổng, mà cũng không có cả ngõ nữa. Cửa nhà ăn liền ra bờ đường hoặc bờ kênh.

Theo lối kiến trúc phương Tây, các nhà ở đô thị, ở những phố buôn bán cũng không có cổng, duy chỉ những nhà ở những khu cư trú, xây theo lối biệt thự mới có cổng, và cổng thường bằng hai cánh sắt hoặc gỗ, gắn vào hai bên trụ tường. Người ta cũng làm cổng ở bên cạnh, không để cổng soi thẳng vào nhà.

Những ngôi nhà chung cư có một cổng chung thường bằng hai cánh sắt, hoặc cũng có khi không có cổng mà chỉ có một lối đi chung cho tất cả mọi người cư trú trong chung cư.

*** Mé trước ngõ**

Theo phương pháp tạo tác của ta xưa, làm nhà không những chỉ chú ý tới cổng ngõ, mà khi dựng cổng ngõ thường chú ý tới cả phía trước cổng ngõ. Những địa hình, địa vật ở trước cổng ngõ, theo như quan niệm của Lỗ Ban mà các cụ xưa vẫn áp dụng, đều có ảnh hưởng tốt hoặc xấu tới gia chủ.

Thực ra, khi người xưa nêu lên những điềm xấu, tốt chẳng qua chỉ là những kinh nghiệm của nhiều đời, nhưng ta có lấy trí mà suy xét sự tốt xấu đó được.

Thí dụ, như khi làm nhà trước bãi tha ma, lẽ tất nhiên độc khí ở các ngôi mộ, dù có đào sâu chôn chặt, cũng có thể xông lên ít nhiều, gây bệnh tật cho những người chung quanh được.

Một thí dụ nữa, trước nhà có núi non, nhà đủ ăn và thanh nhàn. Cảnh tượng phóng khoáng của núi non, mang lại cho con người một tâm hồn thư thái, khi tâm hồn thư thái, con người trở nên khoáng đạt và như vậy, dù ở hoàn cảnh nào mà chẳng tự thấy thanh nhàn và đủ ăn. Hơn nữa sự cao rộng của núi non cũng giúp con người thêm sáng suốt và do đó sự kiềm ăn với óc sáng suốt sẽ dễ có kết quả hơn.

Ở đây chỉ nêu ra vài thí dụ, chính ra ở mỗi điểm, khi ta suy xét ta đều thấy cái lý của người xưa.

Những Kiểu Nhà

Nếu căn cứ vào những nhà ngày nay ở tỉnh thành để nói đến những nhà ngày xưa, ta sẽ có rất nhiều sự sai lầm, vì hai lối kiến trúc khác hẳn nhau, vì hoàn cảnh địa thế cũng như vì nếp sống xã hội.

Cho tới thời tiền thế chiến thứ hai, các kiểu nhà của ta ở vùng quê vẫn giữ nguyên nếp cũ của những thế kỷ trước. Và cho tới ngày nay, ở những vùng quê không có chiến tranh tàn phá, những ngôi nhà vẫn là những ngôi nhà kiểu xưa.

Kiểu nhà cổ nhất của Việt Nam có bốn mái: hai mái chính và hai mái đầu hồi, che hai mái chái.

Cũng vào loại kiểu cổ, là nhà xây dựng theo kiểu hai mái bít đốc không chái.

(hình nhà)

Nhà bốn mái và nhà hai mái đều là những kiểu nhà có từ lâu lắm, theo các nhà khảo cổ thì từ thế kỷ thứ ba, thứ tư ở miền Bắc - căn cứ theo những nhà nhỏ bằng đất nung đào được tại các ngôi mộ cổ ở Vĩnh Yên (làng Lạc Ý), ở Bắc Ninh (làng Nghi Vệ) và ở Thanh Hoá (Đông Sơn).

Kiểu nhà thay đổi tùy theo địa phương và cũng tùy theo địa vị xã hội của chủ nhân.

Tại miền bắc, nhà làm ba gian hoặc năm gian theo kiểu chữ "Đình". Ở miền Trung, nhà cũng theo kiểu chữ "Đình", lại có nhà Vương, nhà Rương.

Nhà Vương tức là nhà có ba gia chính thông nhau, hai gian chái cũng thông nhau bằng một ngán rộng sau bàn thờ chính của những gian giữa.

Nhà rương tức là nhà ba gian hoặc năm gian không chái, trông tương tự như chiếc rương.

Tại miền Nam, nhà cũng làm ba gian, hoặc năm gian. Loại nhà đặc biệt nhất ở nơi này là loại nhà bánh ít, bốn mái đều nhau, nóc cao, mái dốc. Loại nhà bánh ít này thỉnh thoảng ta còn thấy tồn tại ở một vài khu Sài Gòn.

Nhà các quan cất theo kiểu chữ "Công" hoặc chữ "Môn" và có gác. Dân già thời xưa không được làm hai kiểu nhà này, cũng không được làm quá to lớn, dựng trên một bệ đôi, phải làm sát mặt đất hoặc nền chỉ được tôn cao thành một lớp. Cũng không được lợp mái đôi và làm gác.

Thời thế đổi thay, nếp sống con người cũng khác theo luật lệ. Ngày nay nhà của, ai muốn làm sao cũng được miễn là đừng phạm tới tự do của người khác và cũng đừng phạm tới chỉ giới công cộng.

Nhà cửa ngày nay làm cao rộng, có gác, có cầu thang, muốn làm chữ "Công", chữ "Môn" hay chữ "Đình" tùy ý. Thường nhà ngày nay làm theo lối chữ "Nhị" thành hai lớp, hoặc làm một lớp theo kiểu chữ "Nhất". Mấy năm gần đây, tại Sài Gòn cũng như các đô thị lớn, nhiều nhà kiểu chung cư được xây nên và các biệt thự khang trang mọc lên ở khắp nơi.

Ai có tiền muốn xây cất nhà của ra sao thì xây, không có sự cấm đoán hay bắt buộc gì. Dân chủ và tự do bắt đầu ngay từ nơi ăn chốn ở. Tuy nhiên cũng phải tuân theo luật pháp về xây cất và quy hoạch chung.

Nếu những ai có tiền làm nhà cao cửa rộng, thì những người nghèo vẫn chỉ ở trong những túp lều lụp xụp. Trước đây vì chiến tranh tàn phá, hàng vạn gia đình phải rời bỏ làng mạc, kéo nhau ra các thành thị hoặc ra các nơi ven đường lớn dựng nên những túp nhà nhỏ hẹp sống chen chúc. Dù nhỏ hẹp, những ngôi nhà vẫn là những ngôi nhà thường hai mái bít đốc kiểu thời xưa. Ngày nay những nhà ổ chuột đang được thay thế bằng các khu dân cư ở đô thị.

Lễ cất nóc

Các nhà kiểu nhà xưa của ta đều có nóc, và nóc nhà tượng trưng cho tất cả ngôi nhà, bởi vậy, trong việc xây cất nhà của ta có lễ cất nóc, chữ gọi là lễ thượng lương.

Lễ cất nóc đối với phương Đông, cũng như lễ đặt viên đá đầu tiên hoặc viên gạch đầu tiên của phương Tây.

Ngày nay trong công việc xây cất nhà của hoặc các trường sở công cộng, ta cũng bắt chước theo lối Âu Mỹ làm lễ đặt viên gạch hay viên đá đầu tiên thay cho lễ cất nóc, và thường những người có chức vụ danh vọng được vinh dự mời đặt viên đá hoặc viên gạch này. Đá hoặc gạch xây xuống dưới đất, trái hẳn "Lễ cất nóc" của ta xưa.

Khi làm lễ cất nóc, chủ nhà nhờ người xem ngày, kén giờ, và chọn được ngày giờ tốt lễ mới cử hành.

Trước lễ cất nóc, sườn nhà đã được dựng, và có khi tường cũng đã được xây rồi.

Đúng ngày giờ kén chọn, người ta bắt đòn chính của nóc nhà lên đỉnh sườn nhà.

Một miếng vải đỏ đề ngày tháng cử lễ và mấy chữ Khương Thái Công tại thử, nghĩa là Ông Khương Thái Công ở đây, được treo vào chiếc đòn chính này. Cũng có nhà thay vì miếng vải đỏ này, người ta dán vào đòn chính một lá "bùa bát quái" hoặc treo vào đó một quyển lịch Tàu, hoặc một quyển lịch của triều đình càng tốt. Miếng vải, lá bùa hoặc quyển lịch cốt để "trừ ma quỷ", theo quan niệm cũ.

Lễ cất nóc thường có thầy pháp tới cúng. Chủ nhân cũng làm lễ cáo gia tiên. Lễ xong có đốt pháo. Tiếng pháo biểu lộ sự vui mừng và cũng "đuổi được tà ma".

Lễ xong là bữa ăn uống, có mời bà con họ hàng.

Lễ cất nóc chỉ cử hành cho ngôi nhà chính, mà ít ai làm lễ này cho những ngôi nhà phụ.

Ngày nay vẫn có nơi làm lễ cất nóc, nhưng người ta cũng cử hành cả lễ đặt viên đá đầu tiên nữa. Phải chăng vì có nhiều nhà mái bằng không có nóc. Ở vùng quê "lễ cất nóc" vẫn được nhiều người tổ chức.

Cách sắp đặt trong nhà

Bàn thờ gia tiên kê ở giữa nhà. hai bên, tại nhiều gia đình là bàn thờ Thổ Công, bàn thờ Thánh Sư, v.v.....

Trước bàn thờ gia tiên là nơi gia trưởng tiếp khách, hoặc hàng ngày uống trà ngâm thơ.

Ở nơi hai bên có kê các bộ ghế ngựa hoặc phản. Con cháu tiếp khách ở hai bên này.

Ở căn nhà chính này, trừ ngày giỗ tết, đàn bà con gái không được bén mảng tới. Đàn bà tiếp khách ở nhà ngang hoặc ở buồng riêng.

Ngày nay ở chốn quê, việc gìn giữ nếp cũ vẫn được bảo tồn. và các bà thường tránh tiếp khách ở trước giường thờ. Tục này do việc phụ nữ không được phép có mặt ở nơi tế tự, từ xưa.

Nam nữ, dù ở trong nhà vẫn có sự cách biệt, bởi vậy, buồng trai gái ở riêng. Nhà chính thường hướng Nam, các buồng con trai ở phía Tây gọi là Tây phòng, các buồng con gái ở phía Đông gọi là Đông phòng. Nếu nhà không làm theo hướng Nam thì phòng các con trai ở bên tay phải gần thờ gọi là Hữu phòng, phòng các con gái ở bên tay trái gọi là Tả phòng. Nếu nhà đông người, con gái phải ở những căn nhà phụ, nhưng trai gái vẫn riêng phòng.

Việc phân biệt tả hữu phòng hiện nay không còn nữa, nhưng dù sao trai gái vẫn tránh sự chung đụng. Nếu vì quá chật chội, không có phòng riêng cho các con, - trường hợp ở đô thị ngày nay - ít ra trai gái cũng phải có giường riêng biệt.

Ngoài ra cũng cần nói thêm, bất cứ gia đình nào, không kể ngôi nhà trên cũng có các nhà phụ gồm nhà ngang, nhà bếp. Những gia đình giàu có còn có thêm vựa thóc, chuồng trâu, chuồng bò, chuồng gà, v.v... cách xa nhà trên.

Lễ mừng tân gia

Lễ này tức lễ ăn mừng nhà mới.

Có nhà mới là điều đáng mừng. Dọn tới nhà mới, chủ nhân phải là lễ khánh thành ngôi nhà.

Lễ khánh thành cũng được cử hành vào một ngày tốt, có cáo gia tiên và có làm cỗ mời bà con, bạn bè.

Lễ ăn mừng tân gia thường long trọng hơn lễ cất nóc, tuy về phương diện tín ngưỡng, ý nghĩa lễ cất nóc thiêng liêng hơn.

Trong dịp ăn mừng tân gia, chủ nhân được bạn bè mang lễ vật tới mừng. Có những bức thêu, có những bức đại tự, có những đôi câu đối, có đồ vật, hoặc tranh ảnh để trang hoàng nhà cửa.

Ngày xưa, lúc làm lễ cáo gia tiên lại có đốt pháo để biểu hiện sự vui mừng. Ngày

nay, việc đốt pháo đã bãi bỏ nhưng tiệc tân gia vẫn vui.

Trang trí trong nhà

Dù sang hay hèn, đã có một ngôi nhà, ai cũng muốn trang trí để tăng vẻ đẹp ngôi nhà của mình. Một vài chậu cảnh, mấy cây bông hồng trước cửa nhà, mấy bức tranh treo trên tường, những lọ hoa bày bàn, những rèm treo cửa sổ, một vài bức tượng nhỏ đặt trên chiếc kệ ở góc nhà, đều có mục đích làm cho ngôi nhà thêm khang trang, thêm mỹ thuật.

Xưa và nay, sự trang trí nhà cửa không giống nhau.

Xưa có những luật lệ ràng buộc và ngăn cấm để phân biệt tôn ti trật tự xã hội, nay, ai có tiền muốn trang trí nhà cửa ra sao tùy ý.

Luật lệ xưa ấn định việc trang trí nhà cửa tùy theo địa vị xã hội của chủ nhân, vua quan có cách thức riêng và dân đã có cách thức riêng, dân không được trang trí một cách “tiếm vị”.

Việc trang trí bắt đầu ngay từ lúc làm nhà, nghĩa là ngay từ khi dựng cột, bắc kèo. Thợ mộc bắt chỉ, tô điểm thêm những đường cong, đường lượn khi làm cột, kèo, rui hoặc xà nhà, giống như những đường chỉ ở các nơi đình chùa.

Lúc xây tường, đối với ngôi nhà gạch, thợ nề cũng xây ngay những đường lượn, những bông hoa tại các cửa sổ, đầu hồi, và tô điểm bằng những nét vẽ mé tường trong nhà, tùy theo ý muốn của chủ.

Mọi sự trang hoàng đều có quy định bởi luật lệ. Luật Gia Long; điều 156, có nói rằng: tất cả nhà cửa, xe cộ, quần áo và tất cả mọi vật dụng của quan chức và thường dân phải phân biệt rõ rệt. Ai dùng trái phép thì bị tội. Nhà cửa thường dân không dựng trên một bệ đôi, mái đôi và làm gác’.

Trong nhà không được sơn phết trang hoàng. Mọi sự tô điểm đôn thượng lương, nóc nhà, và trong nhà đều có sắc lệnh quy định.

Các quan đại thần nhất, nhị phẩm trang hoàng đôn thượng lương, nóc nhà, sườn nhà bằng hoa lá hoặc đầu thú loại bốn chân như cọp, ruà, sư tử.

Từ tam phẩm đến ngũ phẩm chỉ được trang hoàng đề tài thú vật bốn chân.

Từ lục phẩm trở xuống không được phép trang hoàng gì cả.

Dân gian, lẽ tất nhiên, không được phép trang hoàng nhà cửa một cách rất có mỹ thuật mà không phạm luật triều đình.

Người ta dùng chữ đề trang hoàng: chữ Thọ, chữ Phúc, chữ Hỷ thường được dùng tới luôn. Ngoài ra lại có đề tài bát bửu, tượng trưng cho sự bất tử cũng được dùng nhiều: Cái quạt, thanh gươm, giỏ hoa, bầu rượu, cái phách, cây và cành tre, cái sáo, và hoa sen....

(hình ảnh trang trí nội thất xưa)

Từ vua đến dân, tùy theo địa vị, các đề tài trang hoàng xưa gồm:

Tứ linh: Long, ly, quy, phượng.

Tứ hữu hoặc tứ thời: Mai, lan, cúc, trúc, hoặc tùng, cúc, trúc, mai.

Tam đa: Phúc, lộc, thọ. được tượng trưng bằng con Dơi, con Hươu và cây tùng

Lại còn các đề tài khác: Cọp, Sư tử, Mây, Nước, Lửa.

Đề tài thảo mộc cũng được dùng tới với Hoa, Lá, Cây, Quả. Mỗi loại cây có tính cách tượng trưng riêng.

Cây Trúc tượng trưng cho người quân tử, sự tiết độ khôn ngoan.

Cây Tùng tượng trưng cho sự trường thọ.

Hoa cúc tượng trưng cho sự hạnh phúc

Hoa Sen tượng trưng cho sự thanh khiết

Đề đem lại vẻ linh hoạt cho sự trang hoàng, những cây cảnh được bào chuốt sửa

chữa, chạm trổ cho biến thành những giống vật:

Trúc thành Công

Mai thành phượng

Hoa sen thành con Rùa

Hoa Cúc thành con Kỳ lân

Cả đến những ‘Phúc, Lộc, Thọ’ cũng được gọt giũa biến thành hình một rồng, đầu phượng.

Tại các ngôi nhà thờ, còn có những bức hoành phi, câu đối. Những hàng chữ thờ này thường nói lên những đức tính tốt của tổ tiên, lòng sùng kính của con cái, sự nghiệp của ông cha và sự mong mỏi cầu muốn của chủ nhân để theo gương các người về trước.

Đằng trước nhà khách, nhiều nhà còn có hòn non bộ như đã trình bày ở chương giải trí. Hòn non bộ đặt trong bể với những cảnh giúp cho chủ nhân tìm thấy sự thư thái trong tâm hồn, vì ở đây là tất cả cái gì nhẹ nhàng, êm ái, thanh tao và dịu dàng.

Việc trang trí nhà cửa của ta xưa trong ngụ ý rất nhiều ý nghĩa vừa về tôn giáo, vừa về đạo đức. Thực ra đây cũng là một nghệ thuật, mà tất cả các nghệ thuật phương Đông bao giờ cũng có tính cách tượng trưng.

Các Chữ ‘đại tự’ trên một bức hoành phi nói lên cả một quá khứ một chi họ, đọc một câu đối ta có thể thấy cả một công trạng của một người trong gia đình đã khuất với các đức tính cao quý:

*‘Tiên tổ phương danh lưu quốc sử,
Tử tôn tích học kế gia phong.’*

Lược dịch:

*‘Tiên tổ danh thơm ghi sử nước,
Cháu con tích học nối cơ nhà.’*

Một cảnh chùa trên hòn non bộ, không phải đây chỉ là một ngôi chùa không vô tri vô giác, nhưng ngôi chùa này đã gợi cho ta suy nghĩ tới sự thư thái trong tâm hồn của những người sống nơi am thanh cảnh vắng, cho ta phải tưởng tượng ra tiếng chuông chùa vắng vắng, ra cảnh chiều hôm băng lạnh, cho ta phải nhớ lại tiếng tụng kinh gõ mõ đều đều của các vị hoà thượng ở một ngôi chùa nơi thâm sơn cùng cốc....., một ngư ông ngồi câu cá bên bờ suối cũng không phải chỉ là một sinh hoạt tầm thường, khi thấy cảnh đó ta phải nghĩ tới sự tiêu khiển của một kẻ dơi thời, ta phải nhớ lại sự tích Khương Tử Nha ngồi câu bên bờ sông Vị ở Tây Kỳ, rồi sau này ông điều khiển tám trăm trấn chư hầu lật đổ vua Trụ của nhà Thương.

Sự trang trí nhà cửa lối xưa nay vẫn còn tồn tại ở phần lớn các gia đình Việt nam, nhưng cũng có nhiều người bất chúc Âu, Mỹ để trang hoàng nhà cửa của mình.

Bước vào nhà những người này, ta thấy những bộ bàn ghế theo lối mới lùn tịt, một pho tượng mỹ nữ khỏa thân ở một góc nhà, một lọ hoa sắc sỡ và kiêu hãnh trên mặt bàn. Trên tường có ảnh một vũ nữ, một vài phong cảnh ... Ở đây người ta kén sự mỹ thuật qua con mắt mới, sự hoà hợp trong nhà với đời sống ngày một cao và đòi hỏi theo thị hiếu thời thượng.

*

* *

Cưới xin

Cái gốc của gia đình là hôn nhân, có hôn nhân mới có vợ chồng, mới sinh con đẻ cái.

Mục đích của hôn nhân là cốt duy trì gia thống(1), cho nên việc cưới xin, tuy là cá

nhân nhưng lại chính là việc chung cho cả gia đình, có ý nghĩa xã hội.

Trai lớn dựng vợ, gái lớn gả chồng, đó là bổn phận của cha mẹ, bổn phận này do sự bảo tồn huyết thống và duy trì kế tự để giữ việc khói hương.

Với sự thờ phụng tổ tiên, mỗi gia đình đều cần qua mỗi đời, có con trai để nối dõi tông đường. Chính sự thờ phụng tổ tiên nó đã làm cho nền tảng gia đình thêm vững chắc, và muốn có con, lẽ tất nhiên phải có sự phối ngẫu giữa nam nữ.

Việc cưới xin làm rõ rệt hơn tính cách tín ngưỡng của gia đình Việt Nam với sự thờ phụng trên, nhất là trong các việc duy trì gia thống.

Xưa kia, trai gái lấy nhau rất sớm. Nữ thập tam, nam thập lục, là tuổi trai gái đã hiểu sự đời. Nhiều gia đình đôi bên cha mẹ còn đính ước với nhau ngay từ khi những đứa trẻ còn là bào thai trong bụng. Những thủ tục này ngày nay không còn nữa và trong việc hôn nhân của con cái cha mẹ chỉ đóng vai cố vấn, và do đó, việc cưới xin cũng chỉ thực hiện khi con cái đã đến tuổi hiểu biết trong sự kén chọn.

Thời xưa có tục tảo hôn, nhưng các thư sinh thường lấy vợ muộn, các cậu còn muốn ‘Bảng vàng chói lọi, đuốc hoa vội gì’.

Tục lệ cưới xin của ta, có nhiều điểm giống người Trung Hoa, vì theo tục lệ cũ.

Giá thú

Việc đôi bên phối ngẫu nhau gọi là ‘giá thú’. Thân Trọng Huề trong một cuốn sách có nói ‘Giá thú là một cái lễ mà người đàn bà rời bỏ nhà mình để về nhà chồng’.

Theo tục lệ, con gái lấy chồng phải theo chồng, không được về nhà mình, chỉ được phép thỉnh thoảng về thăm cha mẹ, rồi khi cha mẹ chết đi, chỉ trở lại về nhà mình vào những dịp giỗ tết. Và, một khi đi lấy chồng, người đàn bà, không còn có quyền nghĩ đến nhà mình mà phải ‘lấy chồng gánh vác giang sơn nhà chồng’. Họ bên chồng nặng hơn đối với họ nhà mình.

Định nghĩa trên của Thân Trọng Huề mới đúng có một phần và còn bỏ sót mục đích chính của việc cưới xin.

Theo kinh lễ, thiên ‘Hôn lễ’, hai chữ ‘Giá thú’ được định nghĩa như sau:

‘Giá thú là một cái lễ nhân đó người đàn ông lo nối dòng họ nhà mình, gây dựng con cháu’.

Đúng vậy, ‘Vì mục đích chính của hôn nhân là có con để lưu truyền tôn tộc và vĩnh cửu sự phụng thờ’.(1). Luân lý ta cho người ‘vô hậu’ là phạm tội nặng nhất trong đạo hiếu, như lời thầy Mạnh Tử đã nói: Bất hiếu giả tam, vô hậu vi đại’, nghĩa là ‘Bất hiếu có ba điều, không có con nối dõi là nặng nhất’. Ba điều bất hiếu:

- Cha mẹ sống không phụng dưỡng
- Cha mẹ chết làm nhục tới vong linh các người.
- Không có con nối dõi tông đường.

Vì giá thú là một cái lễ, nên phải có mệnh của cha mẹ, có môi nhân.

Đối với người xưa, việc dựng vợ gả chồng là quyền của cha mẹ, con cái chỉ biết vâng lời. Câu chuyện yêu đương trai gái, cha mẹ, không cần biết đến, nếu cha mẹ không thuận tình. Việc ép duyên của cha mẹ, nhiều khi đã từng xảy ra những việc đáng tiếc, bởi vậy ta có câu: ‘Ép dầu, ép mỡ, ai nỡ ép duyên’.

Tra gái tự do lấy nhau, không bẩm mệnh cha mẹ là điều đáng chê, là trên bực trong dâu, vì như kẻ treo tường dòm vách. Và các cô gái lấy chồng như vậy bị coi là Vợ theo, không đứng trong hàng ‘bố kinh’. Việc hôn nhân chỉ được coi là chính thức khi ‘chồng cha mẹ lấy cho’.

Ép Duyên

Vợ chồng là căn bản của gia đình, vượt khỏi vòng lễ giáo, tức là không hợp đạo người vậy.

Tuy nhiên, trong nhiều đám cưới, cha mẹ không nghĩ đến hạnh phúc của các con, có người chỉ kén ‘môn đăng hộ đối’, có người tham giàu. Các cô gái đã thốt ra biết bao lời oán hận trong những trường hợp này. Ta hãy nghe những câu ca dao:

*'Mẹ em tham thùng xôi rền,
Tham con lợn béo, tham tiền Cảnh Hưng.
Em đã bảo mẹ rằng đừng,
Mẹ ngấm, mẹ nguyệt, mẹ bung xôi vào,
Bây giờ người thấp kẻ cao,
Như đôi dưa lệch - so sao cho đều'.*

Lại còn những trường hợp các bà mẹ chồng cần người làm dù con trai mới ít tuổi, đã cưới ngay cho con một cô vợ lớn tuổi gấp đôi chồng! Lấy chồng như vậy, còn gọi là lấy chồng sao được! Cô gái lại còn bị mọi người chê cười là tham giàu đi lấy một đứa trẻ ranh, nhất là đối với những chàng trai làng trên xã dưới vẫn hằng đề ý tới cô:

*'Em tham giàu, em lấy thằng bé tí ti,
Làng trên xã dưới thiếu gì trai tơ!
Em đem thân cho thân cho thằng bé nó giày vò,
Mùa đông tháng giá nó nằm co trong lòng.
Mang danh là gái có chồng,
Chín đêm trực tiết năm không cả mười.
Nói ra sở chỉ em cười,
Má hồng bỏ quá thiệt đời xuân xanh.
Em cũng liều mình vì thằng bé trẻ ranh,
Đêm nằm sờ mó quần quanh cho đỡ buồn.
Buồn tình em lại bé thằng bé nó lên,
Nó còn bé mọn đã nên cơm cháo gì.
Nó ngủ nó ngáy khi khi,
Một giấc đến sáng còn gì là xuân.
Chị em ơi, hoa nở mấy lần....'*

Lấy chồng ai chẳng muốn lấy người vừa đôi phải lứa để cùng chung sống trong ân ái, lấy anh chồng nhỏ xíu còn trông mong nổi gì. Và ra đường, mỗi khi đi cùng chồng, người ta lại bảo là ‘chị em’.

Luật pháp ngày nay đã ấn định tuổi hôn nhân, trai gái đôi bên đã lấy nhau dù có sự chênh lệch.

Kén Vợ Kén Chồng

Việc vợ chồng là việc trọng đại nhất trong đời người, bởi vậy phải lấy lễ nghi ràng buộc, nhưng trước khi đi đến những lễ nghi phải có sự thuận tình của đôi trai gái và nhất là của cha mẹ đôi bên. Thời xưa sự thuận tình của cha mẹ là cần thiết, vì trong việc hôn nhân của con cái, như trên đã nói, quyền chính là ở cha mẹ, còn ngày nay cần sự thuận tình của các đương nhân và các bậc cha mẹ chỉ đóng vai trò ‘cố vấn’, khuyên bảo con cái trong việc kén chọn người bạn trăm năm.

Trai gái đôi bên lấu nhau, không phải bạ đâu lấy đấy, mà phải có sự lưu ý, nhìn trước để kén người có thể chung sống với mình trong hoàn cảnh của mình với sự thuận hoà.

Đến tuổi trưởng thành về sinh lý, tự nhiên trai gái hiểu biết sự kén chọn của mình. Trước đây, vì việc cưới xin của trai gái thường tiến hành trong tuổi còn nhỏ, nên phải nói, việc kén chọn chính là do cha mẹ nhiều hơn.

Lấy vợ kén tông, lấy chồng kén giống. Sự hiểu biết của cha mẹ với kinh nghiệm việc đời qua những điều từng trải, cha mẹ nhìn biết trai gái trong làng những đám nào

có thể làm dâu con mình được, có thể tạo hạnh phúc cho con cái mình, và những chàng trai nào khả dĩ trở nên giai tể của mình, có thể cho con gái mình ‘Nghìn tâm nhờ bóng tùng quân’

Việc kén chọn xưa nay có điều dị biệt. Xưa kén ‘môn đăng hộ đối’, đôi bên trông vào gia thế, trông vào địa vị xã hội của nhà.

Kén con ông cháu cha, kén gia đình có luân lý đạo đức, nhưng cũng lại kén tông, kén giống, ngõ hầu huyết thống được bảo toàn với nòi giống tốt, với dòng dõi hay.

Con hiếu phải vâng lời cha mẹ. Con gái ‘cha mẹ đặt đâu ngồi đấy’ còn con trai cũng không bao giờ dám từ chối người vợ cha mẹ kén chọn cho mình.

Kén vợ cho con, người ta chú trọng đến cái đức hạnh nhiều hơn nhan sắc, vì ‘cái nét đánh chết cái đẹp’ và ‘sắc đẹp không mài ra mà ăn được’.

Nói như vậy không phải là người ta bỏ qua nhan sắc, nhan sắc cũng dự phần trong việc kén chọn lứa đôi, nhất là khi người ta lấy những người thiếp. Thế dụng đức, thiếp dụng sắc ‘vợ cái con cột’ cần phải kén người đức hạnh, còn vợ lẽ con thêm người ta mới nhằm tới sắc đẹp nhiều hơn.

Ở đây tưởng cũng nên nói thêm về vấn đề giàu nghèo ‘Giá thú bất luận tài’, việc hôn nhân không nói đến tiền của, mà cần ‘môn đăng hộ đối’ gia thế và địa vị xã hội của đôi bên. Chỉ những người tham giàu mới nói đến giàu nghèo. Ai cũng muốn tránh cảnh thị phú khinh bần nó thường là cội nguồn của sự bất hoà trong gia đình.

Theo tục lệ xưa, cha mẹ kén vợ kén chồng cho con, nhưng thường cha mẹ vẫn hỏi ý kiến con cái trước, và việc thuận tình của con cái ít khi cha mẹ cản trở, trừ những trường hợp rất ít ỏi.

Trai gái tiếp xúc

Xưa, ta thẩm nhuần đạo lý Khổng Mạnh và phong tục ta thường dựa trên phong tục Trung Hoa, mà theo đó nguyên tắc ‘nam nữ thụ thụ bất thân’ thường luôn luôn được nhắc nhở tới. Phải có sự nam nữ hữu biệt để tránh những trò ‘trên bực trong dâu’.

Mặc dầu nguyên tắc luân lý là như vậy, nhưng trên thực tế, tại đất nước Việt Nam, nếu có sự ‘nam nữ hữu biệt’ đó chỉ có ở các gia đình trưởng giả, ở một lớp người quá thiên theo phong tục Trung Hoa, còn trong lớp bình dân thực ra giữa nam và nữ, sự hữu biệt cũng không quá khắt khe, và phong tục cũng như sự sinh hoạt hằng tạo ra nhiều dịp để trai gái có thể gặp gỡ nhau được. Nào những lúc công việc đồng áng cùng làm, rồi những lúc nghỉ ngơi trên bờ đê, sân đình, dưới giậu tre, họ tha hồ gặp gỡ tiếp xúc với nhau. Rồi trong những cuộc tiếp xúc này họ đã tâm tình với nhau. Bao nhiêu câu ca dao đã nhắc lại những cuộc trò chuyện của họ. Họ ước thử lòng nhau, họ nhắc lại nhau cái cảnh còn đơn chiếc của mỗi người:

*"Cô kia má đỏ hồng hồng,
 Cô chưa lấy chồng, cô đợi chờ ai?
 Buồng không lần lửa hôm mai!
 Dầu xanh mấy lúc da môi tóc sương.
 Dầu ngồi cửa sổ chạp rông,
 Chăn loan gối phượng không chồng cũng hư!
 Con trai chưa vợ đã xong,
 Con gái chưa chồng buồn lắm em ơi!"*

Lại thêm những dịp hội hè với các tục ca hát giữa nam thanh nữ tú, với những trò ‘bách hí’ khiến cho trai gái có thể dễ dàng chung vui với nhau như đánh đu, bắt chạch trong chum, kéo co, ném còn, v.v....

Riêng với các tục ca hát trong ngày hội, những bọn con trai bọn con gái tha hồ mà

thử tài nhau để lựa chọn nhau. Nếu có ai có vẻ nhút nhát, các bà già đi lẫn trong đám hội như có vẻ khuyến khích để cho những đôi trai gái dễ biết thương yêu nhau.

Tuy có sự gần gũi, đụng chạm, nhưng vẫn trong giới hạn lễ giáo. Gặp gỡ nhau để tìm hiểu, nhưng không sàm sỡ. Những gái lẳng lơ, trai dĩ bợm muốn vượt giới hạn lễ giáo với trò ong bướm đều bị mọi người chê cười khinh rẻ.

Những cuộc gặp gỡ ngày hội, cũng như trong lúc vui hát cùng nhau khi nghỉ ngơi công việc chỉ là bước đầu đưa tới cuộc hôn nhân với đủ lễ nghi, và phong tục cũng chỉ dễ dãi trong giới hạn đó.

Trai kén vợ, gái kén chồng, đúng như câu ca dao:

*"Chim khôn đậu nóc nhà quan
Trai khôn tìm vợ, gái ngoan tìm chồng."*

Như trên đã nói, trai kén vợ thì kén đức, nhưng nếu cùng đi với đức, lại là một nhan sắc kiêu diễm thì càng hay. Câu ca dao dưới đây, đã nói lên sự yêu thương của chàng trai đối với một cô gái qua những điểm nào:

*"Một yêu tóc để đuôi gà
Hai yêu lời nói mặn mà có duyên;
Ba yêu má lún đồng tiền.
Bốn yêu răng lánh hạt huyền kém thua;
Năm yêu cổ yếm đeo bùa.
Sáu yêu nón thượng quai tua dịu dàng;
Bảy yêu nét ở khôn ngoan,
Tám yêu ăn nói lại càng thêm xinh;
Chín yêu em ở một mình,
Mười yêu con mắt hữu tình với ai."*

Trai yêu gái vì nét na vì nhan sắc, gái lại kén trai là bậc tài hoa, là kẻ hơn người.

*"Lấy chồng cho đáng tám chồng,
Bỏ công trang điểm má hồng răng đen."*

*

* *

*"Ăn đưa cho đáng ăn đưa,
Lấy chồng cho đáng việc vua việc làng"*

Trong những buổi hát đối, nhiều câu hát là câu ước hỏi:

*"Anh thấy em anh cũng muốn chào,
Sợ lòng bác mẹ cây cao lá dài"*

*

* *

*"Thuyền ai lơ lửng bên sông,
Có lòng đợi khách hay không hỏi thuyền?
Ai đi đâu đấy hỏi ai?
Hay là trúc đã nhớ mai đi tìm."*

Và nhiều câu hát, chính là để nói lên sự gắn bó của lòng mình đối với người thương:

*"Ai ơi đã quyết thì hành,
Đã đan thì lận tròn vành mới thôi.
Ai ơi giữ chí cho bền,
Dù ai xoay hướng đổi nền mặc ai!"*

Gặp gỡ nhau trai gái thường lấy miếng trầu để làm đầu câu chuyện. Họ mời nhau:

*"Mẹ em hằng vẫn khuyên răn,
Gọi là nghĩa cũ về sau mà chào!"*

Các cô con gái, cũng có cô nhận lấy miếng trầu, nhưng có cô nhớ lại lời mẹ dặn:

*"Mẹ em hằng vẫn khuyên rằng,
Làm thân con gái chớ ăn trầu người!"*

Không ăn trầu người, tức là cô còn chờ lệnh cha mẹ. Cô là con nhà lễ giáo 'mặc áo không qua khỏi đầu' con không qua lời cha mẹ:

*"Ngọc còn ản cội cây ngâu,
Con còn cha mẹ dăm đầu tư tình!"*

Ca dao của ta nói về miếng trầu rất nhiều, vì đã hơn một lần 'Miếng trầu lên đầu nhà người':

*"Ra vườn hái quả cau xanh,
Bỏ ra làm bốn, mời anh xơi trầu.
Trầu này tằm những vôi tằm,
Ở giữa đềm quế, đôi đầu hoa chanh,
Trầu này, trầu lọc, trầu danh,
Trầu nhân, trầu nghĩa, trầu mình, trầu ta.
Trầu này nhuộm thắm duyên ta,
Đầu xanh cho đến tuổi già không phai"*

*

* *

*"Ăn trầu phải giở trầu ra,
Một là thuốc độc hai là mận vôi"*

Đã nói đến sự tiếp xúc giữa trai gái qua câu ca dao, lời hát, tưởng nên không thể bỏ qua những lời chế diễu của đôi bên với nhau, chế giễu để đùa cợt, và để đưa tới một sự đối đáp.

Gặp một chàng trai chưa vợ, một vài cô gái có thể hát gheo:

*"Người ta chồng trước vợ sau,
Anh kia không vợ như cau không buồn,
Cau không buồn ra tuồng cau đực,
Trai không vợ cực lắm ai ơi!"*

Nếu có những cô gái hát vậy, thì cũng có những chàng trai hằng nhắc tới cái cảnh không chồng của các cô:

*"Trông trành như nón không quai,
Như thuyền không lái, như ai không chồng."*

*

* *

*"Gái có chồng như gông mang cổ,
Gái không chồng như phản gỗ long đanh,
Phản long đanh anh còn chữa được,
Gái không chồng chạy ngược chạy xuôi.
Không chồng buồn lắm ai ơi!"*

Có nhiều cặp trai gái, sau những cuộc tiếp xúc gặp gỡ với nhau đã như:

*"Con dao rọc lá trầu vàng,
Mắt anh, anh liếc, mắt nàng, nàng đưa."*

Đôi bên đã cùng nhau gắn bó, nguyện một chữ đồng, vậy mà về sau, cô gái đã phụ lời thề ước, khiến cho chàng trai ngậm đắng nuốt cay:

*"Đồng tiền Vạn Lịch, thích bốn chữ vàng,
Công anh đàn đúm với nàng bấy lâu,
Bây giờ nàng lấy chồng đâu,
Để anh mua biếu trăm cau, nghìn vàng;
Trăm cau thì để tặng nàng,
Nghìn vàng thì đốt giải oan lời thề!"*

Những cuộc tiếp xúc giữa trai gái đồng quê thường đem lại kết quả tốt đẹp, cuộc nhân duyên có thể bắt đầu. Lúc này, nhà trai có thể đánh tiếng với nhà gái, và khi cô gái được bố mẹ hỏi ý kiến, cô đã trả lời như lễ giáo muốn:

- Phận con là gái, cha mẹ đặt đâu con xin ngồi đấy.'

Rồi cô đỏ mặt, mắt cô trong, môi cô thắm.... Cha mẹ đã hiểu ý cô, và cuộc hôn nhân được xúc tiến. Ông bà sẽ bảo nhau:

- 'Chúng nó đã thương nhau'.

Hôn lễ

Hôn lễ ở nước ta trước đây thường quy thức của Trung Hoa với một đôi sự thay đổi. Theo sử sách thì những lễ nghi này do Nhâm Diên, Thái Thú quận Cửu Chân truyền sang Việt Nam đầu tiên. Ngày nay các hủ tục đã bỏ xong chúng ta cũng nên tìm hiểu thêm để thấy được nét văn hoá xưa.

Khi trình bày về hôn lễ. Ông Thân Trọng Huề có viết :

'Người đàn ông đàn bà lấy nhau đều là sự ngẫu nhiên. Truy nguyên thủy, trước đời thái cổ, khi loài người còn ăn lông, mặc lá, ở tổ, chưa có phép tắc thì đàn ông, đàn bà chỉ lấy nhau như loài cầm thú, lần lần mới lập phép tắc để phân biệt với loài cầm thú. Đã lập hôn thì không lẽ không thành hôn'.

Và lễ, đây chính là những lễ do thái thú Nhâm Diên đã truyền sang buổi ban đầu và gồm sáu lễ, được mệnh danh là 'Chu Công lục lễ'.

1- Lễ nạp thái, đôi bên nhà trai, nhà gái đính ước. Người xưa, nhà trai dùng con ngựa mang tới nhà gái với ý nghĩa là đã chọn có nơi.

2- Lễ vấn danh, nhà trai hỏi tên, tuổi, ngày sinh tháng đẻ của cô gái. và cô gái hợp với tuổi chàng trai.

3- Lễ nạp cát, nhà trai chấp nhận sự đính ước sau khi đã so đôi tuổi với chàng trai.

4- Lễ nạp tỳ, tức lễ ăn hỏi.

5- Lễ thỉnh kỷ, tức lễ xin cưới.

6- Lễ thân nghênh, còn gọi là lễ Nghênh hôn, tức lễ cưới.

Tục lệ đã đổi thay và đã được giản tiện đi nhiều. Hiện nay, ở nước ta chỉ còn bốn lễ chính sau đây:

- Lễ chạm ngõ
- Lễ ăn giặm.
- Lễ ăn hỏi.
- Lễ nghênh hôn.

*Bắt Tin

Ngoài ra, ta còn có tục 'Bắt tin'. Sau khi người con trai đã tìm hiểu và đã tìm hiểu và đã có ý kén người con gái làm bạn trăm năm. bố mẹ chàng trai nhờ người đưa tin cho bố mẹ cô gái biết, xem bố mẹ cô gái có ưng chịu hay không, nếu ưng thì cho tin lại.

Về tục bắt tin này, luật ta xưa có nói rằng:

"Trước khi đi hỏi, nhà con trai con gái phải làm hôn thư, kê rõ hai người ấy có

bệnh tật gì không, con cả hay con vợ lẽ”.

Lễ lập hôn thư này ngày nay không còn nữa, nhưng trước khi tiếp xúc việc hôn nhân đôi bên nhà trai nhà gái vẫn báo tin cho nhau biết.

***Lễ chạm ngõ**

Lễ chạm ngõ cử hành sau khi đôi bên nhà trai nhà gái đã ưng thuận việc hôn nhân.

Trong lễ này, nhà trai mang lễ đến nhà gái, - lễ gồm trầu, cau, trà, rượu.

Đây là dịp để người con trai biết rõ người con gái hơn, cho nên lễ này còn gọi là lễ xem mặt. Đồng thời, các bà cô, bà dì của chàng trai cũng nhân lễ này để tìm biết cách ăn ở của người con gái lúc ở nhà ra sao. Thường thường người ta căn cứ vào lời ông mai, bà mối, nhưng từng có chuyện lộn lăm, nên lễ chạm ngõ tuy nhiều nơi đã bỏ, nhưng nhiều địa phương vẫn duy trì.

***Lễ ăn giặm.**

Sau lễ chạm ngõ là lễ ăn giặm, còn gọi là lễ vấn danh. Lễ này chỉ cử hành sau khi nhà gái đã cho bà mối biết là thuận việc hôn nhân cho đôi trẻ. Ngày lễ nhà trai dẫn tới nhà gái đồ lễ và xin bản “lộc mệnh” tức là tờ giấy ghi rõ ngày giờ sinh đẻ của cô gái để tiện so đôi tuổi với cậu trai. Nếu đôi tuổi “hợp”, việc hôn nhân sẽ được định đoạt hẳn.

*** Lễ ăn hỏi**

Lễ ăn hỏi tức lễ nạp tỳ.

Có nhiều nơi không cử hành lễ ăn giặm, và sau lễ chạm ngõ, nhà trai nhờ bà mối lấy “bản lộc mệnh” của cô gái để so đôi tuổi, kế đó là lễ ăn hỏi.

Lễ ăn hỏi là lễ quan trọng trong việc hôn nhân. Ngày cử lễ, nhà trai dẫn tới nhà gái đồ lễ gồm bánh trái, rượu, trà, cau. Nhà gái nhận đồ lễ của nhà trai đem chia cho thân bằng quyến thuộc để báo tin mừng, ở tỉnh thành ngày nay có kèm theo *thiệp báo hỉ*. Nhận lễ ăn hỏi, tức là nhà gái đã nhận hẳn việc gả con cho nhà trai. Sau đó chàng rể phải “sêu tết” nhà vợ chưa cưới, nghĩa là vào những dịp Tết Nguyên Đán, tết Đoan Ngọ, Cơm Mới, những ngày giỗ chính của nhà gái, chàng rể phải có đồ lễ tới gia đình nhà vợ.

Ta nhận thấy rằng, người con gái, dù muốn dù không sau các lễ trên đã nghiêm nhiên trở thành vợ chưa cưới của một chàng trai, dù mình đã biết hay chưa biết.

Sự đụng chạm giữa trai gái qua các hội hè, qua các cuộc hát đối, đã làm giảm rất nhiều sự ngỡ ngàng của cô gái đối với chàng trai xa lạ. Nhờ các cuộc tiếp xúc trai gái đã tự kén chọn lấy nhau, cũng như ngày nay ở các nơi đô thị.

Có nhiều nơi, chàng rể phải tới ở rể nhà vợ một thời gian trước khi làm *lễ cưới*, nhưng chỉ ở trong thời kỳ chưa cưới này thôi. Tuy nhiên nhiều người trai đã sang ở rể hẳn bên vợ.

*** Lễ nghênh hôn**

Sau lễ ăn hỏi, nhà trai có thể xin với nhà gái để làm *Lễ Cưới*, tức *lễ nghênh hôn* hay lễ “*đón dâu*”.

Trong lễ này có lễ dẫn cưới, nên trước khi ấn định lễ rước dâu nhà gái thường “*thách cưới*” nhà trai, và những đồ lễ nhà gái đòi, nhiều khi nhà trai không lo nổi, vì nhà gái đã thách nào tiền dẫn cưới, nào đồ trang sức, nào quần áo cho cô dâu, nào lợn, nào xôi, để làm cỗ mời họ hàng. Đã có những chàng trai khi lấy vợ phải đi vay mượn, rồi *món nợ cưới* kéo dài hàng năm mười năm không hết.

“*Thương con ngon củ*” là câu của nhà gái thường nói sau khi thách cưới mà nhà trai xin tình giảm, được nhà gái nhận lời. Như thế nhà gái đã “*giơ cao đánh khẽ*”.

Ca dao có rất nhiều câu về thách cưới, dưới đây là một câu đơn cử ra để chứng tỏ sự thách cưới của người xưa thật là ghê gớm:

"Em là con gái nhà giàu,
Mẹ cha thách cưới ra màu xinh xao.
Cưới em trăm tấm gấm đào,
Một trăm hòn ngọc, hai mươi tám ông sao trên trời.
Tháp tròn dân đủ trăm đôi,
Ông thuốc bằng bạc, ông vôi bằng vàng.
Sắm xe từ mã đem sang,
Để quan viên họ nhà nàng đưa dâu,
Ba trăm nón Nghê đội đầu,
Mỗi người một cái quạt tàu thật xinh
Anh về sắm nhiều Nghi Đình,
May chắn cho rộng, ta mình đắp chung.
Cưới em chính chĩnh mật ong,
Mười cốt xôi trắng, mười nong xôi vò.
Cưới em tám vạn trâu bò,
Bảy vạn dê lợn, chín vò rượu tăm.
Lá đa mặt nguyệt đêm rằm,
Răng nanh thẳng cuội, râu cằm thiên lôi.
Gan ruồi mỡ muối cho tươi,
Xin chàng chín chục con dơi goá chồng.
Thách thế mới thoả trong lòng,
Chàng mà theo được, thiếp cùng theo chân.

Đã đành rằng câu ca dao này có phóng đại lên gấp nhiều lần sự thách cưới, nhưng cũng chỉ nói lên cái tệ của tục lệ này. Sự thách cưới nhiều khi đã gần như việc nói thách để bán một món hàng. Để chê bai những bậc cha mẹ thách cưới quá độ, dân gian thường nói: “*gả con hay bán lợn*”. May thay tục thách cưới ngày nay không còn quá tệ nữa. Nhiều nơi đã bỏ hẳn tục này.

Sau khi đôi bên nhà trai, nhà gái đã thoả thuận về đồ thách cưới, hai họ ấn định ngày nghênh hôn. Ngày này thường được chọn vào những ngày được coi là “tốt ngày” theo âm lịch những ngày không “xung”, không “ky” các tuổi của chú rể cô dâu. Thường người ta kén “ngày hoàng đạo”.

Xưa, ngày nghênh hôn, nhà trai mang đồ lễ tới họ nhà gái. Đi đầu là một ông già cầm hương, thường được kén trong các ông già đông con và có địa vị. Sự lựa chọn này, có ý mong cho đôi trẻ “bách niên giai lão”, con cháu đề huề, làm ăn sung túc, ăn trên ngồi trốc. Ngày nay không còn tục này.

Khi đám cưới đi gần đến ngõ nhà gái, nhà trai đốt lên bánh pháo.

Lúc ấy, đường vào nhà gái có người *chăng dây*, nhất là các trẻ em. Hai em hai bên đường, mỗi em cầm một đầu dây, thường là chiếc thắt lưng điều. Dây chằng ngang đường như vậy, nhà trai phải cho các em tiền để chúng bỏ dây đi. Người ta kiêng sự cắt đứt dây, nên nhiều khi gặp những đứa trẻ ương ngạnh, phải cho chúng một món tiền kha khá nếu không chúng dọa cắt dây.

Trong những đám cưới long trọng, có nhiều nhà bày hương án trong ngõ đến đón đám đưa rước. Nhà trai phải tặng những người bày hương án một món tiền, và những người này khi đám cưới đến thường đốt pháo để mừng chú rể.

Khi đám đưa rước đã vượt qua được lớp chằng dây, tới cổng nhà cô dâu, cửa ngõ lại đóng. Đây là tục *đóng cửa*, thường do các cô em dâu hoặc người nhà. Nhà trai, phải bỏ tiền ra để cho người mở cửa, gọi là “*tiền mở cửa*”.

Cửa đã mở, họ nhà trai bước vào giữa tiếng pháo nổ, pháo của nhà trai đốt và pháo

của cả họ nhà gái đốt đón mừng họ nhà trai. Thời trước, việc đốt pháo rất thịnh hành, nay thì không còn do quy định chung nhưng đám cưới vẫn vui.

Đám đưa rước đã vào trong nhà. Đồ lễ cùng với tiền bạc dẫn cưới được đặt lên giường thờ.

Nhà gái điểm lại đồ thách cưới, tuy một phần đã được nhà trai đưa tới từ mấy bữa trước để tiện nhà gái làm cỗ mời họ hàng.

Cũng có những trường hợp, nhà trai dẫn không đủ đồ thách cưới, lại có sự xin bớt, và mọi việc chỉ xong xuôi khi nhà gái thuận sự bớt xén.

Đồ lễ đủ rồi, nhà gái cho *thấp hương* để chú rể cô dâu cùng lễ gia tiên

Nhiều khi việc thấp hương không dễ dàng, vì người đứng ra thấp hương còn đòi “*tiền thấp hương*” của nhà trai.

Không phải ai cũng có thể thấp nén hương trong ngày lễ cưới này được. Hương phải do gia trưởng hoặc trưởng nam, thuộc huyết thống của tổ tiên mới thấp được.

Qua khỏi mọi sự khó khăn bày đặt ra bởi lễ nghi và phong tục, kể từ lúc “chăng dây” cho đến khi hương được thấp trên giường thờ, là cốt để chứng tỏ rằng chàng trai không nề hà những sự khó khăn để đón cho được cô dâu, và cũng để chứng tỏ sự thiết tha thương yêu vợ của chú rể. Tuy vậy đây vẫn là những thủ tục rườm rà cần giản lược.

Về lễ dẫn cưới cũng như hôm ăn hỏi, tại các đô thị, những đồ lễ thường được nhà trai thuê các phu cưới mặc khăn đóng áo dài, thắt lưng đỏ đội tới nhà gái, cùng đi với họ nhà trai. Thường người ta vẫn dùng xe hơi, nhưng khi tới gần nhà gái, các phu cưới mới xếp thành đoàn để đội, để khiêng đồ lễ. Việc cưới xin ở thành thị ngày nay đã tân tiến hơn nhiều.

* Lễ mừng bố mẹ vợ

Chú rể và cô dâu, sau khi lễ bàn thờ gia tiên, mỗi người lễ bốn lễ rưởi, phải lễ *mừng bố mẹ vợ*, và các bậc trên như ông bà, cụ kỵ vợ nếu các vị này còn sống.

Chú rể lễ mừng bố mẹ vợ để tạ ơn công sinh thành ra vợ mình, còn cô dâu lễ để tạ ơn công sinh dưỡng và gây dựng cho mình.

Có địa phương, chú rể phải lễ mừng nhận họ cả các ông chú bà bác.

Khi chú rể lễ mừng, bố mẹ vợ thường nhân dịp này cho chàng rể nhà cửa, ruộng nương bằng cách trao văn tự hoặc địa đồ.

* Lễ nhà thờ

Kể đó chú rể được dẫn đi lễ mấy nhà thờ họ nội, họ ngoại. Việc này có ý nghĩa như đi “trình diện” với gia tiên nhà vợ.

Cũng có nơi, chàng rể phải đi lễ các nhà thờ trước rồi mới về lễ mừng bố mẹ vợ.

Rồi một bữa ăn, ở nơi đô thị là một tiệc trà, nhà gái dọn ra để mời họ nhà trai. Sau bữa tiệc này đúng giờ “*hoàng đạo*” nhà trai xin rước dâu.

* Rước dâu

Một đại diện nhà trai, thường là người nhiều tuổi vào hàng chú bác chú rể, đứng lên. Câu nói thường dùng trong trường hợp này là:

“Một năm được một tháng, một tháng được một ngày, một ngày được một giờ để khỏi lỡ giờ tốt, xin các cụ và họ nhà gái cho chúng tôi đón cháu về.”

Lúc này cô dâu đã y phục chỉnh tề, trang điểm với đủ mọi đồ nữ trang của mình và sẽ mang về nhà chồng tất cả những đồ mừng, những đồ dẫn cưới dành riêng cho cô dâu như quần áo, chăn gối, v.v.... Đứng trong một chiếc rương phủ nhiễu điều. Các phu cưới đội những chiếc rương này đi theo đám đưa dâu. Ngày này, không dùng rương, các cô gái thành thị dùng va-li và những chiếc va-li này xếp lên xe hơi.

Họ nhà gái có một số người đi theo cô dâu, trong số đó có các cô “*phù dâu*”, cũng

như đám đưa chú rể lúc trước có các cô cậu “*phù rể*”. Các cô phù dâu và các cậu phù rể chọn trong các cô cậu chưa lập gia đình.

Bố mẹ cô dâu không đi theo con gái, tục này ở một vài nơi không còn, nhất là ở tỉnh thành. Có nơi, trước khi cô gái rời khỏi nhà mình, bà mẹ gài vào viền áo của cô 9 chiếc kim khâu. Thực ra, bà mẹ cũng đã dặn con về việc sử dụng chiếc kim này, cốt để đề phòng một chứng phong.

Cụ già chủ hôn lại dẫn đầu đám đón dâu. Lại đốt pháo trước khi đám đón dâu lên đường.

Đi theo cụ già cầm hương là hai họ nhà trai và nhà gái.

Về việc cầm hương này, người xưa giải thích là để cúng vị thần chủ về hôn lễ, nhưng cũng có người cho là để “đốt vía” những kẻ xấu miệng quả quang khi đám cưới đi qua.

Ở các đô thị trong việc cưới xin giờ đây thường dùng xe hơi để đưa rể và đón dâu. Xe đi đầu là xe của cụ già cầm hương. Trên lộ trình lúc đón dâu, phải cố tránh để cho đoàn xe được đi liền nhau khỏi bị ngắt quãng.

Cô dâu chú rể có khi ngồi chung một xe, xe này có kết hoa. Cũng có đám cưới, xe hoa dành riêng để cô dâu ngồi với các cô phù dâu, còn chú rể ngồi một xe khác với các cậu phù rể.

Lễ rước dâu, còn gọi là lễ *vu quy*, nghĩa là gái về nhà chồng. Đây là một trọng lễ, và mọi sự cẩn thận đều được chú ý.

Khi tới nhà trai, cô dâu phải bước qua một hoả lò than hồng, cốt để trừ những vía độc hoặc tà ma đã ám ảnh cô trong lúc cô đi đường.

Trong lúc đó, bà mẹ chồng phải tạm thời lánh mặt sang nhà hàng xóm, mang theo bình vôi: *một nội tướng* mới đến, *một nội tướng* cũ tạm lánh mặt. Bình vôi tượng trưng cho sự coi sóc gia đình. Trách nhiệm của cô dâu sẽ nặng nề vì *lấy chồng gánh vác giang sơn nhà chồng*.

* Lễ bên nhà chồng

Sau đó là lễ gia tiên nhà chồng, cả hai vợ chồng cùng lễ. Xong lễ này, bà mẹ chồng cũng đã trở lại nhà với bình vôi.

Bây giờ lại đến lễ mừng bố mẹ chồng, hoặc nếu ông bà cụ kị còn sống thì lễ mừng cả các người.

Nhân lễ mừng của cô dâu, ông bà bố mẹ đều tặng cho cô dâu món quà, thường là tiền hoặc đồ nữ trang.

Tại một vài địa phương, ngoài ông bà, cha mẹ chồng, cô dâu chú rể cũng lễ mừng cả chú bác, cô dì, và những người này đáp lễ, thường có quà tặng cho đôi vợ chồng mới.

Sau đó, một vài chị em nhà chồng lại đưa cô dâu đi lễ các nhà thờ họ chồng.

Lễ tại các bàn thờ, cô dâu chú rể đều phải lễ bốn lễ rươi, còn khi lễ mừng ông bà, cha mẹ bên chồng cũng như bên vợ, chỉ phải lễ hai lễ rươi.

Lễ nhà thờ họ xong, cô dâu trở lại nhà chồng để dự lễ Tơ Hồng.

* Lễ tơ hồng

Người xưa cho rằng Nguyệt Lão là vị thần chủ về hôn sự. Để tạ ơn vị thần này đã tác hợp nên cuộc nhân duyên, trong các đám cưới có lễ Tơ Hồng tức là buổi lễ để tỏ lòng biết ơn Nguyệt Lão đã dùng dây tơ hồng xe cho đôi trẻ được nên duyên.

Bàn thờ Tơ Hồng lập ở giữa sân với đủ hương đăng hoa quả, xôi gà và một coi trầu riêng, coi trầu này dành cho cô dâu chú rể sẽ chia nhau ăn.

Cô dâu và chú rể quỳ trước bàn thờ để nghe một vị cao niên đọc “văn tế Tơ hồng”, chú rể quỳ trước, cô dâu quỳ đằng sau.

Văn tế Tơ hồng đọc xong, chú rể và cô dâu lễ mỗi người bốn lễ rượu. Kế đó hai người cùng uống chung một ly rượu, ly rượu này, đã đặt sẵn trên bàn thờ. Uống chung một ly rượu này, từ nay hai người sẽ là một, sẽ say nhau tới bạc đầu răng long. Sau đó, mỗi người ăn một miếng trầu, tằm chung một quả cau và một lá trầu không. Ngoài ra, các đồ lễ khác trên bàn thờ Tơ Hồng đều do cô dâu và chú rể cùng ăn. Trong lúc họ uống rượu ăn trầu, thường có đốt pháo mừng.

Văn tế tơ hồng

Dưới đây là một mẫu “văn tế Tơ hồng”, trích trong cuốn “Sơn Nhân Nhân Bút” của cụ Chiêu Dương Nguyễn Các Phụng, giúp bạn đọc tham khảo:

“Duy... năm.... tháng... ngày... Phủ.... Tổng.... Xã.... Tôi tên.... vì việc kết hôn cùng....., nay hôn sự đã thành, kính dâng lễ bạc lên đức.

*"Tơ hồng Nguyệt Lão thiên tiên;
Rất công rất thẳng.
Không vị, không thiên;
Đem kính ngọc, xét soi thế sự,
Lấy chỉ hồng, xe kết nhân duyên.
Xui nhận cá mối manh đưa lại,
Nên duyên ương xum hợp phi nguyên,
Bởi nợ trước duyên sau, cùng sinh cùng hội,
Vây người Nam kẻ Bắc, kết nghĩa bách niên.
Đuốc hoa xán lạn hai nhà, nhờ ơn Nguyệt lão,
Thước ngọc hợp thành một cặp, bởi đức Hoàng Thiên.
Gối phượng chẵn loan, tung bừng đôi lứa,
Chèo lan quế, êm ấm một thuyền.
Mong sớm ứng điềm lành, mộng hổ, mộng hùng, mộng sà, mộng lộc;
Được sau nên họ lớn, sinh đào, sinh lý, sinh huệ, sinh liên.
Nguyện cùng trăm năm giai lão,
Uớc rằng hai họ mãi viên.
Trông ơn đại đức,
Tác dạ vi kiên.*

Cẩn cáo”

Sau lễ tơ hồng, - cũng có nơi lễ nay cử hành trước khi cô dâu đi lễ nhà thờ và lễ mừng bố mẹ chồng, là tiệc tùng do nhà trai thết đãi nhà gái, trước khi nhà gái ra về.

Cô dâu ở lại nhà chồng.

Mừng Cưới

Ở đây tôi xin nói qua, trong ngày cưới và trước đó một hai ngày, bạn bè, khách khứa của hai họ tới mừng có đồ mừng hoặc là tặng phẩm, hoặc tiền nong, hoặc những đôi liễn, những bức thêu đều được gia chủ tiếp thết tiệc.

Bạn bè của cô dâu chú rể, mừng cô dâu chú rể, bạn bè của bố mẹ hoặc có đồ mừng cho cô dâu chú rể, hoặc mừng bố mẹ. Mừng bố mẹ người xưa thường dùng thơ văn. Ngày nay, có người mừng nhau trên báo chương .

Tiệc Cưới

Nói về việc ăn uống, ngày nay nhất là ở nơi đô thị có khác xưa nhiều.

Họ nhà trai đến nhà gái, nhà gái thết tiệc trà, và khi họ nhà gái tới nhà trai, cũng lại có tiệc trà. Và buổi tối hôm “nghênh hôn”, có tiệc mời bạn bè tại tiệm, có khi nhà trai nhà gái mời riêng, có khi hai nhà mời chung. Trong bữa tiệc này bố mẹ đưa cô dâu chú rể đi chào bạn bè, trong những năm gần đây, có nhiều đám cưới thay thế bữa ăn bằng tiệc trà có âm nhạc và khiêu vũ.

* **Báo hỷ**

Cả việc mời khách nay cũng khác xưa:

Xưa dùng trâu cau chia cho bằng hữu họ hàng, có khi có kèm theo “thiệp báo hỷ”, ngày nay có thiệp mời đính kèm thiệp báo hỷ.

Thiệp báo hỷ thường hai họ chung nhau, nhưng mẫu ngày xưa không giống mẫu ngày nay. Tờ thiệp báo hỷ xưa gấp đôi, hình chữ nhật nằm theo chiều ngang ở giữa là hai chữ họ, hoặc chữ cái đứng đầu hai họ lồng nhau, một bên nhà trai, một bên nhà gái.

Dưới đây là mẫu báo hỷ xưa:

- Bên nhà trai

“Thưa....

Thưa lệnh song đường, đến ngày... tháng... nhân được ngày lành tháng tốt, chúng tôi làm lễ thành hôn cho con trai chúng tôi là... kết duyên với cô.... con gái ông bà...., ở....

Lễ thành hôn sẽ cử hành thân mật tại....

Nếu là lễ đính hôn thì thay hai chữ “*thành hôn*” bằng hai chữ “*đính hôn*”. Có khi trong thiệp báo hỷ có nói rõ con trai là trưởng nam hay thứ nam, con gái là trưởng nữ hay thứ nữ.

Dưới đây là phần nhà gái báo hỷ:

“Thưa...

Thưa lệnh song đường, đến ngày... tháng.... nhân được ngày lành tháng tốt, chúng tôi làm lễ vu quy cho con gái chúng tôi là... thành hôn với cậu.... con trai ông bà...., ở....

Lễ thành hôn sẽ cử hành thân mật tại....

Nếu chỉ đính hôn, hai chữ “*vu quy*” sẽ được thay bằng hai chữ “*đính hôn*” và hai chữ “*thành hôn*” bằng hai chữ “*đính ước*”.

Thiệp báo hỷ ngày nay gấp thành ba mảnh thành hình chữ nhật theo chiều cao, và trong thiệp nội dung giản dị hơn nhiều, thường chỉ gồm một câu:

“Chúng tôi trân trọng báo tin lễ thành hôn của các con chúng tôi....”

Trên thiệp có ghi tên địa chỉ hai bên bố mẹ và tên các con. Muốn rõ ràng hơn, thay vì bốn chữ *các con chúng tôi* là mấy chữ *trưởng nam và thứ nữ chúng tôi*.

Thiệp báo hỷ xưa bao giờ cũng màu đỏ, hoặc nếu màu trắng thì chữ đỏ. Ngày nay, có người còn dùng màu hồng và cũng không in chữ hồng nữa, có khi màu trắng chữ xanh, chữ vàng, v.v.....

* **Lễ động phòng**

Cũng như lễ Tơ Hồng, lễ “Động phòng” chỉ là một phần của lễ nghênh hôn.

Theo tục lệ, trước khi động phòng, một bà già, chồng còn sống và đông con sẽ làm giường cho cô dâu chú rể để “truyền” cái may mắn của mình cho cặp vợ chồng trẻ này.

Lễ động phòng cử hành buổi chiều hôm rước dâu sau khi khách khứa đã ra về.

Cô dâu chú rể dặt tay nhau vào phòng riêng, và cùng nhau làm lễ “hợp cẩn”.

Trong phòng đã có sẵn một mâm rượu, một coi trầu. Hai vợ chồng cùng nhau uống chung một chén rượu, ăn chung một mâm cơm, sau đó ăn mỗi người một miếng trầu do cùng một quả cau, cùng một lá trầu không và cùng một thanh vỏ.

Cũng có nơi không có lễ “hợp cẩn” này, vì lúc lễ tơ hồng đôi vợ chồng đã uống rượu ăn trầu rồi, và buổi tối đôi bên chỉ còn chuyện đuốc hoa.

Trong buổi động phòng, trước khi uống rượu hợp cẩn, cô dâu thường kiểm cách để ngồi lên phía đầu giường ý rằng say này trong cuộc sống chung, cô sẽ được chồng

chiều chuộng và phục tòng. Cùng với ý nghĩa trên, cô dâu lại tìm có vạt quần áo mình lên trên quần áo chồng. Tuy nhiên đây chỉ là ý niệm cá biệt.

* Lễ nhị hỷ hoặc tứ hỷ

Lễ này còn gọi là “*lễ lại mặt*”. Ngày hôm sau, cặp vợ chồng mới này dắt nhau về thăm bố mẹ vợ. Với lễ “*lại mặt*” cô dâu có thể nhận được những câu dặn dò cuối cùng của bố mẹ mình, và từ nay cô sẽ là người của nhà chồng. Có nơi lễ lại mặt gọi là lễ “*tứ hỷ*” vì cô dâu chú rể chỉ đi lại mặt vào ngày thứ tư sau khi cưới.

Hôn lễ theo Phật Giáo

Những lễ trên về hôn nhân là theo tập tục chung ngày xưa, nhưng ngày nay, nhiều cặp vợ chồng lấy nhau, còn làm lễ theo Phật Giáo.

Một vị Thượng Tọa chủ tọa lễ này tại một ngôi chùa trước bàn thờ Phật, có sự hiện diện của họ hàng bằng hữu. Cặp vợ chồng lễ trước Phật đài, các người chứng kiến cũng lễ. Vị hòa thượng chủ tọa sau khi niệm Phật khuyên nhủ đôi vợ chồng về sự phối ngẫu phải thương yêu nhau. Sau đó hòa thượng dùng một cặp nhẫn đeo cho cả hai vợ chồng.

Phải nhận rằng lễ này các Phật tử thực hiện giống tín đồ Thiên Chúa Giáo, nhất là trong việc đeo nhẫn và hai vợ chồng nguyện ăn ở cùng nhau tới đầu bạc răng long.

Nộp cheo

Ngày xưa, ta không có sổ giá thú, và đám cưới theo tục lệ là đủ để công nhận sự thành hôn của hai người.

Thay vào việc lập tờ khai giá thú, xưa có “*lệ nộp cheo*” nghĩa là khi con trai lấy vợ thì phải nộp cho làng bên người con gái một *lễ cheo*. Lễ này có thể bằng tiền hay bằng đồ dùng như mâm thau, bát đĩa hoặc bằng xôi lợn, tùy theo lệ của từng làng.

Làng cô dâu sẽ cấp cho chú rể một “*phái cheo*” để chứng tỏ rằng làng đã công nhận sự hợp duyên của chú rể với cô dâu.

Lễ nộp cheo rất can hệ, *phái cheo* sẽ dùng làm bằng cho cuộc giá thú của đôi bên trước gia đình, tôn giáo và pháp luật. Ca dao có câu:

*"Có cưới mà chẳng có cheo,
Dẫu rằng có giết mười heo cũng hoài!"*

Có làng đặt ra hai lệ nộp cheo nặng nhẹ khác nhau, một lệ cho trai làng lấy gái làng rất nhẹ, chỉ cần trâu cau trình làng là đủ, còn một lệ cho trai thiên hạ lấy gái làng nặng hơn, phải nộp tiền.

Việc xin cưới hỏi được là dứt khoát khi nhà trai đã nộp cheo xong. Về sau mỗi khi cần lấy chứng chỉ hôn thú, chàng trai sẽ xuất trình *phái cheo*, lý trưởng sẽ căn cứ theo phái cheo cấp giấy chứng nhận hôn thú cho đương sự.

Kể từ khi có thủ tục hộ tịch tại Việt Nam, việc cưới xin phải có giấy giá thú theo luật lệ, nếu không việc hôn nhân có thể bị tiêu hủy. Đối với những đám cưới cử hành trước ngày có hộ tịch, “*phái cheo*” vẫn có giá trị như một giấy giá thú.

Mặc dầu có luật hộ tịch, giấy giá thú được lập cho các cuộc hôn nhân, nhưng khi còn chế độ quân chủ phong kiến người ta vẫn có lệ nộp cheo tại làng cô gái, lệ nộp cheo chỉ còn có ý nghĩa chàng trai trình với làng cô gái là mình đã kết duyên với cô gái. Ngày nay việc cưới xin phải tuân thủ luật pháp và đăng ký kết hôn.

Tục đa thê xưa

Với sợ thờ phụng tổ tiên, người xưa quan niệm cần có con trai để nối dõi tông đường, giữ việc hương khói. Vợ chồng lấy nhau, việc cầu mong chờ đợi của cả hai người là sinh được con trai để mai sau giữ việc phụng thờ tổ tiên.

Chính vì sự cầu mong ấy, nên nhiều người đàn ông sau một thời gian lấy vợ, vợ

không sinh con trai là tính ngay đến việc lấy thêm vợ bé. Luật xưa cho phép người đàn ông “năm thê bảy thiếp” và phong tục bắt buộc người đàn ông nếu không có con trai phải lấy vợ lẽ nàng hầu, để kiếm giọt máu nối dõi tông đường phụng thờ tiên tổ. Cũng là con, nhưng con gái sau này xuất giá không kể, phải cần có con trai.

Các bà vợ không may mắn trong đường tử tức sinh con một bề hoặc hiếm hoi, bao giờ cũng biết phận mình, chồng muốn lấy vợ lẽ con thêm, các bà không hề ngăn cản. Nhiều bà đã tự nguyện hy sinh quyền lợi của mình để cưới cho chồng cô vợ bé, và nếu với cô vợ bé này, người chồng cũng không có con trai, sau một thời gian, các bà lại cưới cho chồng cô vợ ba, cô vợ tư,....

Ở đây, phải thấy rằng người phụ nữ Việt Nam có sự nhẫn nhịn cao. Đối với trường hợp không có con trai để giữ việc hương hỏa phụng thờ mai sau, ta cứ tạm cho đó là một lý do chính đáng để *vườn được thêm hoa*, nhưng trong nhiều trường hợp khác, dù có con cả đàn cả lũ, đủ gái đủ trai, người đàn ông vẫn cứ lấy vợ hai, vợ ba rồi có khi vợ tư, vợ năm nữa, mà các bà nội trợ vẫn cứ nhin như không thấy quyền lợi của mình bị chia sẻ vậy. Cũng có khi đã từng xảy ra những chuyện ghen tuông, nhưng rút cục người đàn bà vẫn chịu cảnh “chồng chung”.

Qua các điều trên ta thấy rằng tục đa thê ở Việt Nam bắt nguồn từ quan niệm phong kiến cần có người con trai giữ huyết thống để lo việc khôi hương mai sau. Chính h, chỉ những người không có con trai với bà vợ cả mới phải cưới vợ lẽ, nhưng dần dà về sau, việc lấy thêm vợ lẽ, nàng hầu đã thành tục lệ, ai muốn lấy cũng được, không kể gì đến điều đã có hay chưa có con trai nữa. Ông chồng lấy vợ lẽ là lấy, ông không nghĩ gì đến quyền lợi của người vợ bị xâm phạm. Ông viện ra hàng trăm nghìn lý lẽ như những câu tục ngữ ca dao đã chứng minh:

*"Cả sông đông chợ,
Lắm vợ nhiều con.*

hoặc:

*"Năm con năm nhớ
Mười vợ mười thương"*

Có ai bảo ông tham lam, ông sẽ tự bào chữa:

*"Sông bao nhiêu nước cũng vừa,
Trai bao nhiêu vợ cũng chưa bằng lòng!"*

hoặc:

*"Làm trai lấy năm lấy bảy.
Gái chính chuyên chỉ có một chồng!"*

Việc lấy nhiều vợ, luật pháp Việt Nam hiện nay không cho phép. Tệ nạn “đa thê” đã bị lên án và gạt bỏ trong đời sống gia đình.

Thực ra lấy chồng làm lẽ không phải là sung sướng gì. Ai chẳng muốn chồng một vợ một, giàu nghèo có nhau, và ai chẳng muốn lấy riêng một chồng. Chồng chung thực ra không phải là điều mong ước:

*"Ngán thay cái kiếp lấy chồng chung,
Kẻ đắp chăn bông, kẻ lạnh lùng".*

Phận lẽ mọn đã lắm điều chua xót! Ca dao có câu:

*"Lấy chồng làm lẽ khổ thay,
Đi cấy, đi cấy chị chẳng kể công;
Tối tối chị giữ lấy chồng,
Chị cho manh chiếu nằm không nhà ngoài;
Sáng ra chị gọi: bỏ hai.*

Trở dậy nấu cơm, thái khoai, băm bèo.”

Cái cảnh làm lễ thua thiệt đủ trăm điều, làm thân đàn bà con gái không ai muốn. Đã có người thốt ra miệng:

"Chết trẻ còn hơn lấy lẽ"

Không ai muốn lấy lẽ, nhưng hoàn cảnh xưa buộc phải như vậy, nên người phụ nữ phải cam chịu.

Ngoài chế độ “đa thê”, xã hội phong kiến còn cho phép kẻ quyền thế có nàng hầu.

Gọi là “nàng hầu” nhưng đây chỉ là hình thức của chế độ nô lệ thời xưa còn tồn tại.

Nguyên thời xưa, các nhà quan lại, các gia đình quý tộc có quyền có những nô tỳ. Đây là những người bại trận bị bắt và những người phạm tội.

Vợ con của những phản thần cũng như vợ con của những tội nhân cũng bị phân chia cho các quan làm nô tỳ. Và những kẻ giàu có cũng có thể xuất tiền mua con các nhà nghèo làm nô tỳ.

Chế độ nô tỳ dần dần mất trải qua các thời đại, sau này không còn nữa, nhưng tàn tích vẫn còn dưới hình thức nàng hầu.

Nàng hầu là một thứ vợ lẽ, nhưng lúc lấy chồng không qua tục lệ cưới xin. Đây là các cô gái nhà nghèo, được các ông nhà giàu, tuy đã năm ba vợ, vẫn mua các cô về để hầu hạ đấm bóp, và để thỏa mãn các ông.

Nàng hầu lại khác vợ lẽ ở chỗ sinh con, đứa con đó coi là con người vợ cả và không được gọi chính mẹ đẻ là mẹ, chỉ được gọi bằng cô, tiếng mẹ phải dành cho vợ cả, còn người vợ lẽ lúc sinh con, đứa con đó là con mình, được gọi mình là mẹ, và chỉ phải gọi vợ cả là “*mẹ già*”.

Những người giàu có quan lại xưa có thể có đến năm bảy nàng hầu, và các nàng hầu phải chịu cảnh làm lưng đầu tắt mặt tối, rất ít khi được *đêm đêm bên cạnh chồng già*.

Pháp luật ngày nay không dung túng việc “mua nàng hầu”, đó là tệ đoan của chế độ cũ.

Quần áo cưới

Các cô gái sắp lấy chồng, ai nấy đều lo sắm quần áo cưới. Quần áo cưới, của chú rể cũng như cô dâu không giống quần áo mặc thường ngày.

Xưa, các chú rể thường mặc trong ngày cưới một chiếc áo the cặp áo trắng, bên trong là chiếc áo cánh. Quần trắng ống số với dải dây lưng bỏ giọt, thường là dây lưng điều.

Đầu chít khăn lượt, đội nón chóp quai tua.

Chân đi đôi giày Gia định bóng ngời.

Nếu chú rể sang trọng hơn, cặp áo thay vì áo the phủ ngoài áo trắng, thì đây là một chiếc áo kép đoạn kép lót nhiều xanh, hồng hoặc vàng, hay là một chiếc áo gấm thường màu lam. Sang hơn nữa, ngoài chiếc áo kép hoặc áo gấm này, còn phủ thêm một chiếc áo sa. Áo sa mỏng, qua lần sa màu gấm lam ẩn hiện trông thật nổi.

Và dưới chân thay vì đôi giày Gia Định, thì là một đôi giày kinh theo.

Trong những năm gần đây, chiếc khăn lượt trên đầu được thay bằng chiếc khăn chụp chữ “nhân” hoặc chữ “nhất” làm sẵn, cũng bằng lượt hoặc bằng vải nhiễu vắt ngang.

Trong những lúc làm “lễ Tơ Hồng” cũng như trong lúc lễ mừng bố mẹ vợ, ngoài các áo kể trên, chú rể còn khoác thêm một chiếc áo thụng xanh, chiếc áo chỉ dùng trong nghi lễ.

Giờ đây, tại các nơi thành thị, nhiều chú rể ăn mặc quần áo ngắn theo kiểu Tây Phương, có khi là lễ phục, có khi là thường phục.

Các cậu phù rể, y phục cũng tương tự như y phục của chú rể.

Bộ quần áo cưới của cô dâu cũng khác bộ quần áo ngày thường, và cô dâu tỉnh với cô dâu quê ăn mặc không giống nhau.

Đầu các cô dâu thường vấn khăn vấn đầu lẫn, vắt vẻo cái đuôi gà. Vấn đầu bằng sa-tanh hoặc bằng nhung đen tùy gia cảnh của cô dâu. Tại các cô đeo đôi hoa có mặt đá.

Áo các cô cũng mặc cặp, áo năm thân không cài khuy, trong áo màu nồn hoặc áo hoa đào, ngoài áo the lót nhiều xanh. Các cô lại mặc chiếc yếm lụa cổ xẻ, cổ thìa hoặc cổ xây màu mỡ gà hoặc nhuộm thắm màu nâu ngả sang màu đỏ. Các cô thắt chiếc thắt lưng sồi xe hoặc thắt lưng nhiều tam giang kèm thêm đôi giải yếm lụa mỡ gà, hoa hiên hay đào ngọt. Các cô vận váy lụa, cũng có cô mặc quần lụa, nhất là ở miền Trung. Các cô đeo chiếc dây xà tích bạc lủng lẳng, lách cách theo bước chân đi. Chân các cô đi đôi dép cong, và sau này đôi dép cong được thay bằng đôi dép Nhật Bản hoặc guốc sơn đen.

Phải nói thêm, trong lúc vu quy, các cô đội thêm chiếc nón ba tầm quai thao, dù trời mưa hay nắng. Chiếc nón dùng để che mặt cho đỡ thẹn khi có ai ngó hoặc nói tới.

Y phục của các “phù dâu” cũng na ná như y phục của cô dâu.

Các cô dâu tỉnh ăn mặc không giống các cô dâu quê. Các cô cũng vấn đầu với đuôi gà, nhưng các cô mặc quần thay váy, thường là quần trắng. Thay cho dép, các cô đi guốc phi mã hoặc đi giày cao gót. Cũng có khi các cô đi đôi hài kinh có thêu con phượng. Các cô cũng mặc áo cặp, nhưng cài khuy, trong là chiếc áo lụa, áo the trắng, ngoài là áo gấm, áo đoạn hoặc áo sa-tanh màu đen hay màu da đồng. Thay vì chiếc nón như của các cô dâu quê, các cô không dùng gì hoặc dùng chiếc dù.

Trước thế chiến thứ hai, y phục cưới thay đổi nhiều, và cho tới ngày nay, y phục cơ bản còn được giữ nếu có thay đổi cũng rất ít.

Như trên đã nói, nhiều chú rể ăn mặc theo lối quần áo ngắn của Tây Phương, nhưng vẫn còn nhiều người giữ quốc phục.

Các cô dâu, đầu đội khăn vành dây, - tóc các cô đã uốn – màu vàng hoặc màu đen, mặc áo dài kim tuyến hoặc nhung hay gấm, áo tay rộng. Các cô mặc quần trắng. Chân các cô đi giày cao gót hoặc đi hài.

*

* *

Hôn nhân là việc quan hệ tới cả một đời người. Tục lệ xưa có phần phức tạp rườm rà, có phần cổ hủ nhưng mục đích để ràng buộc đôi bên. Tục lệ ngày nay đã giảm bớt rất nhiều những điều phiền toái cổ hủ song vẫn giữ được nét đặc trưng văn hoá truyền thống Việt Nam.

Sinh đẻ

Người Việt Nam thờ phụng tổ tiên, và trong việc thờ phụng này, vấn đề huyết thống rất quan trọng - tục ta tin rằng, khi người ngoại họ cúng khấn, hương hồn người khuất không thể phối hưởng được. Bởi vậy, việc cúng bái tổ tiên phải do chính con cháu những người đã khuất. Người con gái có thể cúng cha mẹ, nhưng con người này là cháu ngoại, việc cúng lễ ông bà ngoại thường không có, hoặc nếu có, tục cũng tin rằng ông bà ngoại không về hưởng lễ được.

Chính vì việc thờ phụng tổ tiên mà người ta ai cũng mong có con để nối dõi tông đường, để giữ việc khói hương và *“người ta nóng lòng chờ đợi sự sinh hạ một con trai”*⁽¹⁾

Đây là nói về vấn đề tôn giáo, còn thực ra đôi vợ chồng nào lấy nhau, sau thời kỳ trăng mật, chẳng mong mỗi có tin mừng, chẳng chờ đợi một đứa con. Đứa con chính là hạnh phúc của nhiều gia đình, và đứa con luôn luôn là niềm vui của người mẹ.

*“Cây khô không lộc,
Người độc không con.”*

Người đàn bà hiếm hoi bị tục ngữ ví như một cây khô, và còn mang tiếng là độc ác nên không con.

Mong có con

Trong một gia đình thiếu tiếng đứa trẻ thì bi bô là thiếu đi nhiều lắm, thiếu một phần lớn cái gì tạo nên sự vui vẻ của nếp sinh hoạt gia đình. Và người đàn bà có chồng mà chẳng có con, những lúc xa vắng chồng thật như trợ tri.

Ca dao có câu:

*“Có chồng mà chẳng có con,
Khác gì hoa nở trên non một mình”.*

Những gia đình giàu có càng mong có đứa con. Có tiền có của, nhiều khi mắc họa về tiền của, còn có đứa con, nó chỉ làm cho không khí gia đình thêm đầm ấm và rộn rịp, nhất là khi đứa trẻ vào độ tuổi lên ba đang tập nó:

“Con lên ba cả nhà tập nói”

Ai đã nuôi con hẳn đã biết cái cảnh vui thú này, và ai đã từng lắm tiền nhiều của mà sống trong cái cảnh trợ tri không con hẳn cũng biết sự mong đợi một đứa con ra đời quan trọng là nhường nào.

*“Có vàng, vàng nó hay phô,
Có con nó nói trâm trở mẹ nghe!”*

Bao nhiêu sự âu yếm cho đứa con, và đứa con chính là lý lẽ của gia đình. Đứa con kéo dài huyết thống; người không có con đến mình là tuyệt tự, và người đàn bà không

⁽¹⁾ La naissance d'un fils est impatientement attendue

con là cô độc, cô quả.

Vợ chồng đã lấy nhau phải có con, đứa con là sợi dây ràng buộc đôi vợ chồng cả về phương diện tinh thần lẫn vật chất.

Và khi có con, người Việt Nam ta hằng cầu mong con trai vì những lý lẽ nêu trên. Trong ba điều bất hiếu của tư tưởng phương Đông xưa kia, không có con nối dõi là nặng nhất⁽²⁾ Ba điều đó là:

- Cha mẹ sống không phụng dưỡng
- Cha mẹ chết làm nhục tới vong linh các người
- Không có con nối dõi tông đường.

Vì việc nối dõi tông đường là trọng yếu nhất trong các điều bất hiếu, nên đã lập gia đình là người Việt Nam mong sớm có con trai. Theo tục lệ của ta, chỉ có các tăng ni sống trong cảnh độc thân mới không có con.

Trong các điều nguyên rửa trước đây, rửa nhau “tuyệt tự” là độc ác nhất.

Và người đàn bà không con, nghĩ đến thân phận mình thật là đau khổ! Sau bao năm chờ đợi, đứa con không đến thử hỏi sống trong hoàn cảnh ấy, ai mà không khỏi đau buồn.

Hiếm muộn

Theo khoa học ngày nay, hiếm muộn là do bệnh tật của chồng hoặc vợ, do bộ sinh dục không điều hoà, nhưng theo quan điểm cũ thì người ta cho rằng nguyên cớ của sự không có con do:

- Số phận
- Tiền oan nghiệp chướng
- Tà ma ám ảnh.
- Vợ chồng xung khắc.

Ngày nay những tư tưởng này cần phải được gạt bỏ.

*

* *

Tóm lại, cặp vợ chồng nào cũng mang một hy vọng lớn nhất là sinh con, và hơn nữa là sinh con trai.

Lấy chồng mà không đẻ con, xã hội Việt Nam trước đây, như muốn quy cả tội lỗi về người vợ, dù rằng lỗi đó nhiều khi chính ở người đàn ông.

Bởi vậy người đàn bà xưa không con, phải chạy chữa lấy, làm sao để có thể có con được thì làm, nếu không người chồng sẽ lấy vợ lẽ để có thể có con nối dõi tông đường, phụng thờ tổ tiên.

⁽²⁾ “Bất hiếu hữu tam, vô hậu vi đại!”.

Đã có biết bao người đàn bà không thể có con với chồng được, đành phải tìm cách có con với người khác để khỏi bị người chồng ruồng bỏ, cũng như để cho chồng khỏi lấy vợ lẽ. Ở đây tưởng cần nói thêm, không có con là một lý do do để người chồng có thể bỏ vợ được.

Giở lại lịch sử, ta thấy Lý Chiêu Hoàng xưa, chỉ vì không có con mà bị truất ngôi hoàng hậu.

Việc sinh đẻ ngày nay phải trong kế hoạch để có thể nuôi dạy con tốt.

Sự cầu tự

“Cầu tự” nghĩa là đi lễ bái để cầu xin một đứa con.

Xưa, các bà hiếm hoi, sau khi đã chạy chữa cúng lễ mà vẫn chưa có con, thường đi “Cầu tự” tại các đền chùa đình miếu để *xin một đứa con* của giới vô hình, tức tin ở vận năng của thần thánh.

Đi “cầu tự” trước đây các bà thường kén những đền phủ linh thiêng như đền Và ở Sơn Tây thờ đức Tản Viên Sơn Thần, đền Kiếp Bạc ở Hải Dương thờ Hưng Đạo Đại Vương, đền Phủ Hương ở làng Yên Vỹ, huyện Mỹ Đức tỉnh Hà Đông, nơi có thờ Phật Bà Quan Âm.

Trong những đám thiện nam tín nữ đi trẩy hội các đền nói trên, mỗi dịp Xuân về, thường có nhiều bà đi “cầu tự”. Họ hết sức thành tâm để mong Thần, Phật chứng giám. Họ ăn chay, tắm rửa sạch bằng nước ngũ vị hương trước khi đi lễ.

Ngày nay hiện tượng “cầu tự” hầu như không còn nữa. Người hiếm muộn được khoa học y tế chạy chữa.

Có tin mừng

Không có con là cô độc cô quả, là buồn phiền, thì có con là một điều đại hạnh, và càng đông con lại càng có phúc. Các cụ nói rằng “*một con là một cửa ai từ*”.

Khi người đàn bà mới bắt đầu có chửa người ta gọi là *có tin mừng*, ba chữ *có tin mừng* đủ nói rõ hết ý nghĩa, sự sung sướng hạnh phúc trong việc chờ đợi một đứa trẻ ra chào đời.

Tin mừng đây là tin mừng của ai? Phải chăng là của người vợ, của người mẹ tương lai? Đó chỉ đúng có một phần, đúng hơn theo người xưa phải nói đây là tin mừng của người chồng, của gia đình chồng.

Người chồng mừng vì mình sẽ có con, và sắp trở nên người cha, còn gia đình nhà chồng mừng vì đứa trẻ ra đời sẽ là của nhà chồng, nhất là khi đứa trẻ đó lại là con trai. Với đứa con trai, huyết thống không tuyệt tự, việc khói hương của dòng họ sẽ được bảo đảm.

Có tin mừng nhưng nhiều bà vợ chửa con so vẫn lấy làm thẹn thùng và cố giấu bụng bằng cách đánh đai bụng để giữ cho bụng lâu lớn. Tục này ngày nay với sự hiểu biết về khoa sản phụ, các bà mẹ đều đã bãi bỏ.

Đối với những bà vợ, có chửa là “có tin mừng”, nhưng đối với các cô “không chồng mà chửa” thì đây là cả là một tai họa, các cô sẽ bị làng nước bắt vạ vì tội “*hứng gió nồm nam*”, chỉ việc “*ăn vụng chóng no*”, xưa nay vẫn là một điều xấu trong xã hội Việt Nam.

Chửa hoang thì các cô thường tìm cách phá thai, nhưng ít ai giúp các cô làm công việc vô nhân đạo này, vẫn bị cả phong tục lẫn luật lệ ngăn cấm.

Thai giáo

*"Dạy con từ thuở còn thơ,
Dạy vợ từ thuở bơ vơ mới về".*

Tuy câu ca dao nói vậy, nhưng chính ra, việc giáo dục một đứa trẻ không phải chỉ bắt đầu từ khi đứa trẻ đã hiểu biết, mà chính từ khi đứa trẻ mới bắt đầu thành hình bào

thai trong bụng mẹ. Sự giáo dục bào thai qua người mẹ, gọi là “*thai giáo*”.

Đối với ta, vấn đề thai giáo được coi là quan trọng, một phần vì sức khỏe của người mẹ, một phần vì mọi tư tưởng của người mẹ phải bó buộc theo nhiều sự kiêng cử hoặc phải làm nhiều việc xưa nay không làm để việc sinh nở được dễ dàng cũng như để cho bào thai không bị ảnh hưởng xấu.

Sự ăn không ngồi rồi có hại cho sức khỏe của người mang thai, do đó người đàn bà có thai cần phải cất nhắc, cử động chân tay, làm một số việc thích hợp.

Kiêng cử

Về việc kiêng cử, rất nhiều, đại khái theo tục lệ của ta phải kiêng ăn uống, như kiêng:

- Ăn cua để tránh sinh ngang.
- Ăn sò, hến, ốc để tránh cho đứa trẻ nhiều dãi dớt.
- Ăn thỏ để tránh cho đứa trẻ khỏi bị sút môi.
- Ăn những đồ cúng trong một đám tang để tránh cho đứa trẻ khỏi bị sai.
- Ăn cỗ đám cưới để tránh cho đứa trẻ khỏi bị vô duyên.
- Ăn hoa quả sinh đôi để tránh song thai.
- Ăn thịt cá ươn, hoa quả ôi, có hại cho sức khỏe của người mẹ, do đó có hại tới bào thai. v.v....

Những sự kiêng cử này, xét ra tuy ta chỉ tin theo một phần, nhưng thực ra khi người xưa kiêng cử, không phải chỉ vì lý do mê tín, mà chính do kinh nghiệm. Với tầm hiểu biết về khoa học, ta thấy rằng, nhiều việc người xưa kiêng cử không phải là vô lý mà chính là để tránh sự có hại cho bào thai, thí dụ như ăn cua, sò, ốc, hến, là những thức ăn nặng khó tiêu hại tới gan của người mẹ, lẽ tất nhiên phải ảnh hưởng tới bào thai. Lại như ăn cỗ đám cưới, cỗ đám ma tức là dự một đám vui hoặc một đám buồn, sự vui buồn có thể gây xáo động cho người mẹ có hại cho bào thai.

Cũng trong việc “*thai giáo*”, người mẹ có những điều phải tránh như:

- Những cảnh quá xúc động.
- Những kẻ gian trá, xấu xa.
- Những người độc ác.
- Những cảnh trái luân thường đạo lý.
- Những tranh ảnh khêu gợi.
- Những lời lẽ thô tục.
- Những hành động bỉ ổi.
- Những ý nghĩa bất nhân.
- Những điều giận dữ.

Những điều phải làm

Trái với những điều phải kiêng và phải tránh trên, xưa khuyên người mẹ ăn:

- Nhiều trứng gà để sinh con da dẻ hồng hào.
- Nhiều đu đủ để sinh dễ dàng.

Và đồng thời người mẹ phải:

- Luôn luôn tươi cười.
- Có ý nghĩ cao quý.
- Tìm nghe những lời phải.
- Nói năng dịu dàng.
- Cử chỉ khoan thai.
- Giữ cho tâm hồn ngay thẳng, trong sạch.
- Treo trong nhà, để luôn luôn được ngắm, tranh ảnh các vị anh hùng, các vĩ nhân, các bà mẹ hiền từ cùng những phong cảnh cao nhã thanh khiết.

Tất cả những sự kiêng cử cũng như những điều bó buộc người mẹ phải theo, chính chỉ vì đứa trẻ, nghĩa là vì vấn đề “thai giáo” vậy.

Sinh trai, sinh gái

Có chữa là có “tin mừng” nhất là đối với cá bà vợ mới, càng có ý nghĩa nhiều hơn. Có tin mừng, nhưng trong lúc có chữa, nhiều bà muốn biết mình sẽ sinh trai hay sinh gái. Đã đành rằng *có hoa mừng hoa, có nụ mừng nụ*, trai gái, con nào cũng là con, thói thường ở Việt Nam, như trên đã trình bày vì vấn đề thờ phụng tổ tiên, nên trong lúc có tin mừng, nhất là có chữa con so, hoặc là chưa sinh trai lần nào, từ người vợ đến gia đình nhà chồng đều mong sinh được con trai. Con trai mới là người giữ dòng họ sau này. Người xưa thường cho rằng:

“Nhất nam viết hữu, thập nữ viết vô” nghĩa “Một trai là có, mười gái là không”, và ca dao cũng đã có câu:

*"Con gái là con người ta,
Con dâu mới thật mẹ cha mua về!"*

Vì nóng lòng muốn biết đứa con mình đang mang trong bụng là trai hay gái, nên các bà mẹ xưa thường đi lễ bái, xin thẻ xem bói để tìm biết sẽ sinh trai hay gái. Và nhiều bà cầu mong sinh con trai thường cầu cúng để mong được như ý nguyện.

Theo thói tục và kinh nghiệm của thường đoán trước đứa trẻ ở trong bào thai là trai hay gái như sau:

- Theo người Trung Hoa, mà dân ta đã tin, con trai nằm bên trái, con gái nằm bên phải. Cứ trông bụng người mẹ, người ta đoán đứa trẻ trai hay gái.
- Khi người mẹ đang đi, người ta gọi giật lại. Nếu người mẹ quay về bên trái sẽ sinh trai, quay về bên phải sẽ sinh gái.
- Bụng người mẹ mà kênh càng sinh con gái, bụng gọn ghẽ sinh con trai.
- Bụng người mẹ dẹp sinh con trai, bụng tròn sinh con gái.
- Khi đứa trẻ cựa trong bụng, động ít sinh con trai, động nhiều nặng bụng sinh con gái.
- Nằm mơ thấy những giống vật to mạnh như voi, gấu, beo, cọp sinh con trai; thấy những giống vật yếu đuối như các loài chim, rắn rết, sinh con gái.
- Tín ngưỡng cũ còn tin tưởng ở tuổi chồng tuổi vợ, tháng có thai và tháng sinh là những yếu tố để sinh con trai hoặc gái.

Những cách đoán ở trên, tuy là cổ truyền từ xưa, nhưng sau này dù ở thôn quê hay thành thị, phụ nữ có thai, và cả gia đình người này, vẫn thường căn cứ theo kinh nghiệm đoán việc sinh trai hay gái. Ngoài ra, ngày nay, trong đời sống tiếp xúc với Tây Phương, ta lại có những lối đoán định mới như:

- Lấy chiếc nhẫn cưới của người mẹ, buộc vào sợi tóc cũng của người mẹ, rồi cầm sợi tóc tòn ten trên rốn người mẹ. Nếu nhẫn lắc lư đưa từ bên nọ qua bên kia là con trai, còn nếu nhẫn xoay tròn là con gái...

Tuy nhiên việc đoán định trên vẫn thiếu cơ sở khoa học. Ngày nay khoa học có nhiều phương pháp chẩn đoán chính xác hơn.

Lâm bồn

Người đàn bà mang thai chín tháng mười ngày thì sinh, cũng có nhiều trường hợp người đàn bà mang thai lâu hơn. Trong các truyền tích dân gian của ta thường nhắc lại những người sinh quý tử thường mang thai lâu một cách bất thường như chuyện Thạch Sanh, bà mẹ mang thai tới ba năm mới sinh.

Những người mang thai lâu quá thời gian chín tháng mười ngày ta gọi là “*chửa trâu*”. Ngày xưa cho rằng cần phải chữa bằng những “phương thuật huyền ảo”, người đàn bà mới có thể sinh được, mà việc chữa này phải do chính người chồng đảm nhiệm.

Thường theo tục có hai cách:

- Tìm đến một con trâu, lên cật đứt sợi dây thừng xoắn mũi nó;
- Lấy một chiếc cọc đóng vào chân chiếc cối giã gạo ở trong nhà.

Tục cũ tin rằng, sau một trong hai hành động trên của người chồng, người vợ sẽ “hết chữa trâu”. Ngày nay đó là điều không chấp nhận được. Khoa học đã giải thích rõ hiện tượng này.

Sinh chậm

Lúc sinh nở, người đàn bà phải chịu đau đớn. Có người sinh chóng, có người *sinh chậm*. Các cụ cho là do khí huyết nhưng thực ra theo khoa sản phụ ngày nay, nếu sinh chậm chỉ vì đứa trẻ ở trong bụng chưa xoay hướng ra, và trong khi đứa trẻ xoay hướng như vậy, người mẹ phải chịu sự đau đớn. Hoặc có khi đứa trẻ quá to lớn nên sinh hơi khó. Khoa giải phẫu ngày nay giúp các bà mẹ sinh dễ dàng khi gặp phải đứa trẻ quá to lớn.

Đối với người xưa, có những “phương thuật chữa mẹo” để đứa trẻ chóng lọt lòng. Những phương thuật cũng lại do chính người chồng phải thi hành, như:

- Trèo lên cây cau rồi ôm cây tụt xuống;
- Luồn qua những nấc một chiếc thang dựng đứng;
- Cầm một chiếc đòn gánh đứng giữa nhà lao ra ngoài đường;
- Lấy chiếc lông mọc ở khâu đuôi con dím đưa cho vợ;
- Cho vợ uống ba ngụm nước ao;
- Cầm cái thắt lưng của mình vắt qua mái nhà (chiếc thắt lưng vải xưa ta vẫn dùng....)

Những “phương thuật” trên, người chồng chỉ làm một hoặc hai ba việc, tin rằng đứa trẻ sẽ chóng ra đời.

Ngày nay sự việc trên không còn nữa, khoa học đã can thiệp để giúp người mẹ dễ sinh hơn.

Sau khi đứa trẻ ra đời

Đứa trẻ ra đời rồi, bà mẹ, người đàn bà chuyên việc đỡ đẻ ở nhà quê, dùng que nứa hoặc mảnh sành để cắt nhau cho đứa bé. Ngày nay, lẽ tất nhiên không còn việc làm thiếu vệ sinh này ở các bà nữ hộ sinh hoặc các cô đỡ tại bệnh viện cũng như các nhà hộ sinh cơ sở.

Nhau đứa trẻ được đặt vào chiếc nôi đất mà người sản phụ đã mua sẵn từ trước và đem chôn. Phải chôn sâu kéo trẻ hay nôn oẹ, và phải tránh giọt nước máu hiên để đứa trẻ khỏi toét mắt và chốc đầu theo sự tin tưởng của ông bà xưa.

Cắt nhau cho đứa trẻ xong, bà mẹ lại vắt chanh vào mắt nó, nói là để cho nó sáng mắt và moi móc lỗ mũi, lỗ miệng đứa trẻ để lấy ra hết nhớt dãi.

Sau đó đứa trẻ được mặc *chiếc áo lọt lòng*, và được quấn bằng chiếc tã. Áo lọt lòng cũng như tã của đứa trẻ thường khâu bằng những mảnh áo cũ của những người đàn bà để nuôi con.

Những gia đình hiếm hoi cũng như những người đẻ con so, muốn lấy khước, thường đi xin những áo lọt lòng của những gia đình đông con.

Nhiều sản phụ mới sinh ngày nay cũng vẫn đi xin những quần áo lọt lòng này để dùng cho con mình. Ta thường nói “mẹ tròn con vuông” để chỉ cuộc sinh đẻ hoàn thành tốt đẹp, mẹ khỏe mạnh, con bình yên..

Ở đây xin nói thêm là tục ta kiêng cho người khác đến đẻ nhờ ở nhà mình. Thụ thai ở đâu mới có thể sinh ở đó được.

Đổ “cung long”

Tục cũ tin rằng “*sinh dữ, tử lành*”, nên việc sinh đẻ thường mang lại sự không may cho người khác trong những ngày đầu, gọi là “*cung long*”, hoặc “*phong long*”.

Khi mới sinh, cho bà con bạn hữu biết để khỏi tới thăm mình nơi buồng đẻ, tục ta thường cho treo trước cửa nhà để một *lá khoai sọ* và *bảy hoặc chín mảnh than* tùy theo đứa trẻ là trai hay gái.

Các sản phụ sau khi *nằm bếp*, nghĩa là nằm trong buồng đẻ một cử, bảy hoặc chín ngày tùy theo con trai hay con gái. Đi “*đồ phong long*”, nghĩa là đi mua một thứ hàng gì, tin rằng người bán sẽ nhận lấy “*phong long*”. Ngày nay cổ tục này không còn nữa.

Kiêngh khem

Mới đẻ xong, sản phụ phải chịu sự kiêngh khem, tránh gió máy. Sản phụ thường nằm trong phòng kín, có lò than hồng ở chân giường hoặc trước buồng đẻ. Theo các cụ, lò than này để tránh gió độc, và cũng chính vì lò than này mà có từ “*nằm bếp*”. Ở nhà quê, nhiều khi không có hỏa lò, người ta nhóm than vào một chiếc nồi đất.

Tục đốt nồi than có lẽ tại xưa kia ở miền Bắc rét lạnh, rồi về sau có sự hiểu lầm nên ta cho rằng việc đốt nồi than để cản gió độc chẳng?

Ngoài việc kiêngh gió máy, mà ngày nay người ta vẫn kiêngh, người sản phụ còn phải kiêngh khem trong vấn đề ăn uống:

Tục ngữ ta có câu:

"Ăn miếng ngon, chồng con trả người"

Nền đông y cho rằng người đàn bà mới sinh nở xong, các cơ quan trong người còn yếu, máu còn xấu, không thể ăn được những của độc được, chỉ được ăn những thức ăn ta cho là lành, không thể có ảnh hưởng tại hại tới sức khỏe của sản phụ. Thường thức ăn của các sản phụ chỉ là nước mắm chưng với gừng, và ở những gia đình sung túc thì ăn trứng chưng nước mắm nhưng chỉ ăn lòng đỏ, hoặc thịt thăn lợn làm ruốc bông hay thịt nạc kho mặn với gừng. Sản phụ dùng gừng vì được tính của gừng làm cho nóng, khí huyết dễ lưu thông.

Ngày nay người ta cũng kiêngh khem trong việc ăn uống nhưng người ta ăn nhiều thứ khác hơn, không phải chỉ ăn riêng mấy thứ kể trên.

Các sản phụ lại hay thoa mình bằng củ nghệ, vì củ nghệ có tính chất phục hồi sức khỏe. Củ nghệ ngấm vào da, làm cho lỗ chân lông mau kín, và như vậy tránh được gió máy.

Kiêngh gió máy cho sản phụ, người ta lại phải kiêngh cả gió máy cho trẻ sơ sinh nữa. Chính vì vậy mà thường giường của các bà đẻ được quây kín.

Kiêngh cho đứa nhỏ, người xưa còn kiêngh cả những người “*vía dữ*” có thể làm cho đứa trẻ khóc không ai dỗ được, và khi những người này quở quang đứa trẻ có thể bị đau yếu.

Nói về kiêngh trong lúc người đàn bà đẻ, người xưa còn kiêngh cho những người khác nữa như:

- Những người sắp đi lễ bái không vào phòng đàn bà đẻ sợ nhiễm ô uế.
- Các trẻ em đi học cũng kiêngh tới phòng đàn bà đẻ sợ học tối dạ.

Đó là những điều ngày nay chúng ta không đáng tin.

Săn sóc trẻ sơ sinh

Sinh được đứa trẻ là mừng, nhưng phải chăm nom săn sóc cho đứa trẻ, và công việc này cần sự cẩn thận chú ý từng li từng tí, vì đứa trẻ rất mảnh dẻ. Ta thường nói “*nâng như nâng trứng, hứng như hứng hoa*” để chỉ việc săn sóc trẻ sơ sinh, thật đúng vậy.

Như trên đã nói, phải kiêngh gió máy cho trẻ nhỏ, lại phải tránh những tiếng động mạnh có thể kinh động tới đứa bé.

Trong những ngày đầu, người mẹ chưa có sữa, người ta phải nhờ người cho bú chực, những cũng phải kén người tốt sữa.

Một hai ngày sau, người mẹ bắt đầu có sữa, nếu sữa chậm có, người mẹ phải rửa vú

bằng nước lá mít và dùng lá này để thoa đầu vú. Nếu sữa có ít, người mẹ phải tắm bỏ bằng cách ăn chân giò lợn nấu với thông thảo. Ngày nay, trong khi chờ sữa người ta dùng sữa bò cho trẻ ăn, nhiều bà mẹ giữ eo không cho con bú thì nuôi *vú* cho con hoặc nuôi con toàn bằng sữa bò.

Đứa trẻ đẻ ra, nhiều đứa mũi hơi giẹp xuống, các cụ thường nhân khi nó ngủ nắn cho mũi nó cao lên, và các cụ cũng nắn chân nắn tay cho đứa trẻ được thoải mái dễ chịu.

Khi nuôi con, người mẹ phải tránh ăn những đồ độc không phải cho riêng mình mà cho cả đứa con bú sữa mình.

Săn sóc nuôi nấng trẻ sơ sinh, người ta cũng chú ý tới những sự cúng lễ cho đứa trẻ được khoẻ mạnh, hay ăn, chóng lớn.

Khi đứa trẻ đầy cữ, ta có tục cúng “đầy cữ”, con trai bảy ngày, con gái chín ngày – để cúng 12 bà mẹ đã nặn lên hình đứa trẻ. Ta tin rằng 12 bà mẹ đã cùng hợp nhau tạo nên hình đứa trẻ, mỗi người nặn một vài bộ phận. Xưa cúng “đầy cữ”, đồ lễ phải được soạn cho đủ 12 bà mẹ, mỗi đồ lễ phải là con số 12: 12 đôi hài, 12 cổ mũ, 12 bộ quần áo, 12 trăm vàng, một đĩa có bày 12 trái cây, 12 chiếc bánh, 12 con ốc, 12 miếng trầu, .v.v....

Cùng với “cúng mẹ” có lễ cúng Thổ công và gia tiên. Thường mỗi khi khen một đứa trẻ, người xưa hay nói “*trộm mẹ*” là để tỏ lòng kính trọng các bà mẹ và như vậy tin rằng đứa trẻ sẽ không bị vì tiếng khen mà gây ốm đi.

Tục cúng “đầy cữ” ngày nay tuy chưa mất hẳn, nhưng cũng chỉ còn rất ít người theo đủ như xưa. Có cúng “đầy cữ”, người ta chỉ cúng với những đồ lễ thường như trong các buổi cúng khác.

Qua một “cữ” rồi, người ta trông đợi đứa trẻ luôn luôn hay ăn chóng lớn, rồi đến khi đầy tháng lại có lễ cúng. Rồi khi đầy năm, có lễ “thôi nôi”, còn gọi là lễ “thí nhi” để thử xem khuynh hướng của đứa trẻ. Trong lễ này người ta đặt trước mắt đứa trẻ các thứ đồ chơi, sách vở để cho đứa trẻ tự ý chọn. Qua sự chọn lựa của đứa trẻ, người ta đoán tương lai của nó sau này.

Cha mẹ nuôi con bằng trời bằng bể, bố mẹ trông từng ngày từng giờ săn sóc con cái, mong con ngày một lớn, tuy biết rằng con cái càng chóng lớn, cha mẹ càng chóng già.

Nuôi con, cha mẹ phải chịu biết bao điều lo lắng. Đã đành rằng “*sinh tử hữu mệnh*”, đứa trẻ *có được làm người* phải qua thời trứng nước. Dù có do “số mệnh” chẳng nữa, bố mẹ cũng không sao nhãng việc trong nom đứa trẻ, bảo vệ lấy đứa trẻ để nó khỏi vì mình sơ khoáng mà yếu tử.

Trong thời kỳ trứng nước, đứa trẻ luôn luôn quật quẹo, nào sốt mọc răng, sốt tập lẫy, nào trở trời, trái gió. Cha mẹ phần thì lo thuốc men, phần thì nuôi nấng để bảo vệ đứa con.

Tất cả mọi sự cúng lễ, mọi phương thuật của người xưa theo cổ tục, chỉ cốt bảo vệ đứa trẻ thoát khỏi sự khó nuôi, mau lớn, khoẻ mạnh.

Ngày nay, nhiều phương thuật tuy không còn được theo nữa, nhưng trong sự chăm nom nuôi nấng đứa trẻ, người ta theo phép vệ sinh, đồng thời người ta cũng không xao nhãng việc cúng lễ cần thiết, theo tinh thần mới.

*

* *

Đẻ con thì phải có nuôi con, có đẻ mà chẳng có nuôi thì khổ hơn là người không đẻ. Nuôi con, cha mẹ chịu trăm cay nghìn đắng, mong cho con được nên người. Tình

thương yêu của cha mẹ đối với con cái, thật không non cao bề rộng nào sánh bằng.

*

* *

Gây dựng con cái

Sinh con, ai cũng muốn con nên người, và bổn phận của cha mẹ là phải gây dựng cho con cái. Trong công việc *gây dựng con cái* phải kể từ lúc bắt đầu con đã lớn khôn, qua thời kỳ trứng nước cho đến khi dựng vợ gả chồng cho con, bố mẹ mới tự coi là bổn phận của mình đã đầy đủ.

Theo pháp luật ngày nay, con cái đến 21 tuổi là coi như thành nhân và phải chịu lấy trách nhiệm những hành động của mình, nhưng đối với bố mẹ, người con dù bao nhiêu tuổi cũng vẫn như còn bé nhỏ, và bố mẹ lúc nào cũng theo dõi các con để giúp đỡ hoặc chỉ bảo, tuy rằng có nhiều người con tự cho là “khôn ngoan” hơn bố mẹ.

“*Áo chẳng qua đầu*”, các cụ thường nói vậy để chứng tỏ rằng con cái dù sao cũng không qua khỏi sự khôn ngoan của bố mẹ, và “*trúng*” có bao giờ “*khôn hơn vịt*”.

Nuôi con, con bắt đầu hơi lớn khôn, bố mẹ đã nghĩ đến tương lai của con và phải lo cho con ngay từ tấm bé. Sự lo lắng tương lai cho các con tùy theo hoàn cảnh của cha mẹ, và chính hoàn cảnh và địa vị của cha mẹ sẽ hướng dẫn cha mẹ trong việc gây dựng cho các con.

Bố mẹ giàu có, con cái có thể được theo đuổi bút nghiên cho đến lúc thành tài: bố mẹ kém sung túc hơn, con cái cũng được đi học, “*ăn mày dăm ba chữ hiền*” rồi hoặc ở nhà lo việc nhà, hoặc phá ngang đi kiếm ăn bằng chữ nghĩa, hoặc bỏ học chữ đi học nghề; bố mẹ nghèo quá không lo được giấy bút cho con đi học, con cái đành chịu cảnh dốt nát, nhưng không phải vì vậy mà bố mẹ không tính đến ngày mai của các con, bố mẹ hướng dẫn cho con đi học nghề hoặc tìm chỗ gửi gắm cho con tập làm ăn, hoặc cùng lắm thì con cái mới phải đi chăn trâu ở đợ, nhưng trong hoàn cảnh này bố mẹ không khỏi đau lòng.

Việc học hành

Dân ta trọng chữ nghĩa nên bậc làm cha mẹ ai cũng muốn cho con được cấp sách đi học, may ra thì mai sau được “*võng tía võng đào*”, dù không may kém cỏi thì khỏi mang tiếng đồ “*dốt đặc cán mai*”. Ta thường nói “*đi học để thông văn tự*” và biết ba chữ ký” để chỉ những người học hành dở dang, không đỗ đạt gì cũng không đủ giỏi giang để làm thầy đồ thầy đặc, nhưng cũng đọc thông được những bức văn tự bán nhà bán ruộng, tậu trâu tậu bò, biết ký tên mình khi cần đến”

"Nhân sinh bách nghệ,

Văn học vi tiên;

Nho sĩ thị trân,

Thi thư thị bảo."

Nghĩa là:

"Người ta trăm nghề tùy thân,

Nhưng mà văn học phải cần đầu tiên;

Thi thư là báu đời truyền,

Học trò là kẻ sĩ hiền trọng thay!"

(P.N Khuê dịch)

Mấy câu mở đầu sách MINH ĐẠO GIA HUẤN của Trình Tử đủ nói lên việc học hành ở xứ ta được chuộng nhường nào, và do đó kẻ sĩ nước ta được xếp hàng đầu trong tứ dân: *Sĩ, Nông, Công, Thương*”.

Những buổi học đầu tiên

Tuổi đi học tại nước ta xưa không hạn định ở mức nào. Tùy theo đứa trẻ khỏe mạnh hay ốm yếu, đậm sức hay gầy còm, bố mẹ cho con đi học sớm hay muộn vào khoảng từ sáu, lên bảy đến tám.

Xưa chỉ có con trai được đi học, con gái phải ở nhà học làm học ăn, trừ những gia đình phú quý mới cho con gái đi học, do đó phụ nữ ngày xưa phần lớn bị thất học.

Việc học ngày xưa hầu như không tốn kém gì ngoại trừ tiền giấy bút chẳng đáng bao nhiêu. Tại các làng xã, thôn xóm đều có các ông đồ dạy học, và học trò đi học cũng chẳng phải trả tiền học ông đồ. Hằng năm, bố mẹ học trò chỉ cần mang tết ông đồ thúng gạo và quà bánh vào những dịp tết nhất, tháng năm tháng mười, hoặc giỗ chạp. Ai muốn cho con đi học chỉ cần sửa lễ đến xin ông đồ nhận dạy con mình, và cái lễ này cũng không đắt đỏ gì, chỉ gồm coi trâu, bao chè là đủ.

Đi học cũng không cần phải mua sách vở đắt đỏ như ngày nay. Các bài học thường do các ông đồ viết tay vào sách cho học trò, và khi nào học trò đã có thể tự viết lấy được thì học trò sẽ tự chép lấy bài học. Chỉ những con nhà giàu có mới mua được sách in.

Lễ Khai tâm

Buổi học đầu tiên đánh dấu quãng đời mới của đứa trẻ, bởi vậy dân ta rất chú trọng, và có “*lễ khai tâm*” để đứa trẻ *học vỡ lòng* (còn gọi là “mở lòng”).

Lễ khai tâm mở đầu cho cuộc đời mới của đứa trẻ, lễ mở đầu phải thận trọng, cuộc đời của đứa trẻ mới tốt đẹp tới lúc tuổi già. Người ta chọn ngày lành tháng tốt. Đứa bé được tắm rửa, cạo đầu sạch sẽ và ăn mặc bộ quần áo đẹp nhất. Người ta làm lễ cáo gia tiên, rồi dẫn đứa bé với đồ lễ tới lớp học của ông đồ để xin “nhập môn”.

Ông đồ làm lễ thánh, tức là lễ trước bàn thờ Đức Khổng Tử để xin nhận đứa trẻ làm học trò. Đạo Thánh là đạo rộng, có bao giờ ông từ chối việc dạy học một đứa trẻ nào.

Làm lễ Thánh xong, đứa trẻ cũng phải lễ trước bàn thờ Thánh.

Ông đồ lại làm lễ cáo gia tiên việc nhận thêm một môn sinh mới, sau đó ông mới bắt đầu dạy đứa trẻ bài học đầu tiên.

Có nhiều ông đồ cẩn thận, trong buổi khai tâm đứa trẻ, các ông đã dẫn đứa trẻ ra *văn chỉ*, tức là miếu thờ Đức Khổng Tử ở trong làng để làm lễ rồi ông mới nhận cho đứa trẻ “nhập môn”.

Bài học đầu tiên

Thường bài học đầu tiên của trẻ là mấy dòng đầu của sách *Tam Tự Kinh*. Và buổi đầu tập viết, đứa trẻ dùng bút tre chấm vào mực lã tô lên nhưng khuôn chữ đã đục sẵn trên một mảnh ván cho đến khi quen tay mới dùng bút mực tô lên những chữ son ông đồ viết sẵn trên giấy.

Kể từ đó, cậu học trò nhỏ lần lần ngay một ngày hai học hết sách “*Tam Tự Kinh*” tới sách khác, cho đến khi học tới “*Tứ Thư*”, “*Ngũ Kinh*”.

Ngày nay việc học hành của trẻ nhỏ khác xa với sự vỡ lòng ngày xưa.

Học hành ngày nay

Con trai, con gái ngày nay đều được đi học. Cũng còn gia đình kén ngày cho con đi học vỡ lòng, còn phần đông cho con tới học tại các trường đều đi học theo ngày khai trường, theo quy định chung của nhà nước.

Nhiều gia đình cho con đi học các lớp *mẫu giáo* từ khi con mới lên bốn tuổi. Tới lớp mẫu giáo, đứa bé vừa học vừa chơi để dần dần mở trí khôn tiếp nhận những bài học của chương trình tiểu học sau một vài năm.

Trẻ học ngày nay có sách in sẵn, và khi tập viết, lúc đầu chúng dùng bút chì. Chúng cũng tô lên những nét gạch có in sẵn trong sách hoặc do các thầy, cô giáo viết mờ mờ

cho chúng theo đó tô cho đậm.

Việc học hành có giờ, có chương trình. Học trò đi học trường công còn có theo học bán công, trường tư tháng tháng phải đóng một số học phí. Các em phải mua sách vở, giấy bút, việc học xét ra tốn kém hơn xưa. Các gia đình nghèo chỉ cho con theo học tới một trình độ nào, vì càng học lên cao việc học càng đắt đỏ. Nhà nước có đặt ra học bổng để giúp đỡ trẻ em nghèo học giỏi, nhưng ở ta người nghèo thì nhiều, học bổng chỉ có hạn, nên con nhà nghèo vẫn còn chịu sự thiệt thòi trên đường học vấn so với các trẻ sinh trong các gia đình sung túc. Nhà nước đã có những chính sách để tạo sự bình đẳng trong học tập của các em.

Việc học ngày nay chia ra ta từng bậc, và bậc *tiểu học* hầu như bắt buộc nhưng trên thực tế, nhiều trẻ em nghèo chỉ đi học cho đến khi biết đọc biết viết là nghỉ để giúp đỡ cha mẹ, trông nom việc nhà.

Việc học hành ngày xưa chỉ học có kinh sách, chỉ luyện có văn chương, nhưng trong chương trình học ngày nay có đủ các môn sử ký, địa lý, toán pháp, vệ sinh, vạn vật, v.v.... để giúp kiến thức của các em toàn diện hơn. Việc xoá mù chữ đã và đang tiến hành tốt trên cả nước.

Ông đồ và cậu giáo xưa

Như trên đã nói, các em vỡ lòng và tiếp tục sự học tại lớp của các ông đồ. Vậy ông đồ là người thế nào?

Ông đồ chính là những bậc văn tự, học vấn uyên bác nghĩa là *những người hay chữ*, nói theo lối ta xưa, mở lớp để dạy học trò, cả trẻ em lẫn học trò lớn, có thể sau một khoá thi là trở nên ông Cử, ông Tú và được vào thi Hội để lấy thêm bằng Tiến sĩ, Bảng nhãn, Thám hoa.

Ông đồ có thể là một vị hưu quan, có thể là một bậc khoa cử không ham muốn công danh, từ chối sự xuất chính, lấy việc dạy học làm lẽ sống.

Lại có những người tuy không đỗ đạt gì và đã từng nhiều phen lao đao trường ốc nhưng vì hay chữ được dân làng mời mở lớp dạy học. Học trò các ông đồ hay chữ thường rất đông, và dù làm nên danh vọng cao xa bao giờ cũng kính trọng thầy, và chính các ông đồ cũng luôn luôn giữ địa vị mình, chẳngmay nếu gặp phải học trò vong ân, coi rẻ thầy, các ông lập tức “cắm cửa” không bao giờ thèm nhìn nhận là học trò. Ta cứ đọc truyện ông Chu Văn An đời nhà Trần đủ biết uy tín của một ông đồ đối với học trò ra sao.

Các ông đồ trước đây mở trường dạy học để dằng không bị luật lệ nào ràng buộc. Các ông đồ được hoàn toàn tự do mở lớp dạy học trò. Điều kiện cần thiết là phải hay chữ, có hay chữ mới có học trò.

Ngoài các ông đồ mở lớp dạy học, nhiều gia đình khá giả cũng rước ông đồ về dạy bảo con cái ở trong nhà. Trong trường hợp này các ông đồ biến thành những “gia sư”. Đối với các vị gia sư học trò kính trọng đã đành, các phụ huynh học sinh cũng kính trọng, vì các gia sư này đều là những người văn hay chữ tốt đem đạo thánh hiền dạy cho con cái mình. Các ông đồ thường nhận thêm học trò nếu có người khẩn khoản xin cho con học.

Ngày nay nhiều gia đình cũng muốn gia sư: Đây là những cậu giáo hoặc cô giáo kèm trẻ em học thêm ở trong nhà.

Các cậu giáo, cô giáo này không cần phải học vấn uyên bác, chỉ cần có trình độ cao hơn mấy đứa trẻ mình dạy là đủ.

Học sinh ngày nay đối với các cậu giáo, cô giáo thường hay “lòn” vì chúng cho là bố mẹ chúng thuê những người này đến để dạy bảo chúng, chúng có một vài cử chỉ kém lễ độ. Học sinh đã vậy, ngay cả đến phụ huynh học sinh có người cũng coi

thường các gia sư ngày nay, các vị này ý tiền cậ của coi các gia sư chỉ như những người “làm công lãnh lương” của họ.

Nói chi đến gia sư, ngay tại các trường học, có nhiều học trò cũng khinh lờn thầy giáo, chúng cho rằng đi học thì chúng phải đóng tiền, các thầy giáo ăn lương của nhà nước thì có bốn phận phải dạy chúng. Đây là nói trường tư, ở các trường công sự kính trọng của một số học trò cũng bị “xuống cấp”. Do vậy có người kêu:

*"Văn minh Đông Á trời thu sạch,
Này lúc cương thường đảo ngược ru"*

Người xưa trên mọi lãnh vực đều lấy lễ nghi làm căn bản trong sự giao tế; nói đến “lễ nghi” là nói đến đạo đức, mà đạo đức thì không kể đến tiền tài, chỉ kể đến sự cư xử sao cho thuận lễ, cho hợp với ân tình. Bởi vậy thầy thì ra thầy, thầy không phải là kẻ làm, và trò cũng phải ra trò, trò không phải là lũ thiếu giáo dục, thiếu luân thường chỉ biết lấy tiền tài mà rầy.

Xưa khác này. Nền đạo đức cổ truyền cũng có cái hay riêng của nó.

Việc dạy học xưa và nay

Dạy học ai cũng mong cho học trò chóng tấn tới, học trò lười biếng ông thầy phải thúc đẩy, học trò tối dạ ông thầy phải kiên nhẫn chỉ bảo sao cho đến khi học trò hiểu được thì thôi.

Bản tính của trẻ em bao giờ cũng ham chơi hơn thích học, các ông thầy nếu không bó buộc các em phải học, lẽ tất nhiên tự chúng sao cho khỏi sự xao nhãng được, và như vậy làm sao cho có được những kết quả tốt đẹp.

Người xưa nói rằng: “*Giáo bất nghiêm sư chi nọa*”, việc dạy dỗ không nghiêm là do ông thầy lười.

Ta lại nói: “*Nghiêm sư tác thành*”, ông thầy nghiêm làm cho ta nên người. Vì tôn sư phải đức nghiêm làm đầu, và có nghiêm mới có uy tín đối với học trò.

Thầy đã nghiêm, học trò phải giữ lễ phép làm đầu, và việc học bao giờ cũng bắt đầu bằng học lễ trước, *tiên học lễ hậu học văn*. Học lễ phép rồi mới đến học chữ nghĩa văn bài.

Học lễ phép không phải chỉ riêng ở lớp học mà còn ở cả ngoài đường và ở nhà mình nữa.

Mỗi lớp học của ông đồ xưa đều có anh *trưởng tràng* để thay thầy trông nom các học trò khi thầy vắng mặt và để dạy các em mới vỡ lòng. Học sinh đối với anh “trưởng tràng” phải có sự tôn kính như đối với người anh cả ở gia đình.

Để giữ lễ, để thúc đẩy học sinh chăm chỉ, ông đồ nào cũng có ngọn roi mây. *Thứ nhất hay chữ, thứ nhì dữ đòn*. Đối với học trò ông đồ càng dữ đòn lại càng là ông đồ giỏi. Bôómẹ học sinh rất mong ông đồ trừng trị con em mình bằng roi vọt để chúng nên người, và các em học sinh thời xưa thành đạt một phần cũng nhờ những ngọn roi mây của thầy học.

Ngày nay khác hẳn! Thầy không được đánh học trò, và đã có hơn một lần, phụ huynh học sinh kêu ca vì thầy học đã đánh mắng con em mình, thậm chí lại có người đưa cả việc này tới công môn.

Trẻ con non dại, phải có cái gì làm cho chúng sợ, chúng mới chịu học, vậy mà ông thầy lại đành khoanh tay trước sự lười biếng của chúng, thử hỏi ông thầy làm sao chu toàn nổi nhiệm vụ của mình.

Nhiều ông thầy đã gặp những học sinh quá kém lại quá lười, mặc sự kiên nhẫn chỉ bảo, mặc thiện chí khuyến khích của ông thầy, những học sinh này vẫn trơ trơ, vào lớp nghịch ngợm, bài học không học, bài làm không làm, thử hỏi ông thầy còn làm sao mà đưa chữ vào đầu óc chúng được. Vậy mà các phụ huynh học sinh đã chiều con lại

hay phàn nàn thầy dạy không tận tụy.

Nếu tình nghĩa “tôn sư trọng đạo” còn được như xưa, ông thầy còn dùng được roi vọt để hướng dẫn các trẻ nhỏ có lẽ kết quả cũng đỡ tai hại hơn nhiều.

Thầy dạy học ngày nay chỉ biết cố gắng dạy, còn muốn học hay không đó là quyền ở học trò. Vậy mà còn xảy ra những vụ trò đánh thầy, trò đâm thầy! Nền văn minh cơ khí ít nhiều đã mang lại cho xã hội sự “xuống cấp đạo đức”.

Lại nói đến học hành, các trẻ em thời xưa, để giữ cho được sáng láng, có những điều cần phải kiêng kỵ riêng:

- Không nên ăn quá no e *lấp mề* không học được
- Không nên ăn chân gà e *run tay* không viết được.
- Không nên ăn cơm cháy hoặc những thịt thà của các con vật chết e *u tối trí tuệ*.
- Không được vứt giấy có chữ viết xuống đất, trông thấy người khác vứt phải nhặt đốt hoặc đem thả trôi theo dòng sông.
- Không được gói đầu lên sách.
- Phải kính trọng sách vở và chữ nghĩa.

Ngày nay, ta cho những điều “kiêng” trên là “mê tín”, và vô lý, nhưng trong việc bắt buộc trẻ học hành, có những phương pháp để giúp trí nhớ và làm cho chúng chóng lĩnh hội được những lời giảng dạy. Cái xưa cũng còn ít nhiều giá trị nhân bản của nó.

Thi cử xưa và nay

Có học thì phải có thi, và sự thi cử đánh dấu mức nhận thức của học sinh đã qua. Người ta thường chê tinh thần khoa cử cũng như sự quá lưu ý về văn bằng của nước ta, nhưng thật ra nếu không có thi cử thì lấy gì để kiểm soát sự học của các em học sinh, và nếu không có văn bằng thì lấy gì để chứng thực trình độ các em đã học qua. Có điều là ta không nên lấy thi cử để cản bước tiến của các em học sinh và cũng không nên quá chú trọng đến văn bằng đến nỗi lấy văn bằng để phân giai cấp trong xã hội.

Tóm lại, xưa cũng như nay, đã có học thì phải có thi, dù thi tại các trường thi hay thi kiểm soát trong lớp học như ngày nay, người có trách nhiệm về giáo dục bắt các em thi để lấy điểm căn cứ vào đó cấp chứng chỉ tương đương với các văn bằng.

Thi cử xưa

Ngày xưa có các khoa thi tại trường thi, và cũng có cả những kỳ thi kiểm soát như ngày nay, đó là các kỳ thi “sát hạch”, các kỳ thi “khảo hạch”.

Các kỳ thi bắt đầu được tổ chức tại Việt Nam từ năm Ất Mão 1075 với khoa thi *Tam Trường* đầu tiên dưới triều vua Lý Nhân Tông. Thi bằng chữ Hán; việc thi cử trải qua các triều đại có nhiều sự thay đổi. Hai khoa thi cuối cùng về hán học tại Việt Nam là khoa thi năm Ất Mão 1915 tại trường Hà Nam, Bắc Việt và khoa thi năm Mậu Ngọ tại các trường Bình Định và Nghệ An, Trung Việt.

Sau hai kỳ thi cuối cùng này, việc học ở ta bị chính phủ Pháp sửa đổi, do đó thể lệ thi cử cũng chịu sự đổi thay.

Về khoa thi, xưa ta có ba kỳ thi chính thức là thi *Hương*, thi *Hội* và thi *Đình*, những kỳ thi này ba năm mở một lần, trừ trường hợp có nhà vua mới lên ngôi mở các “ân khoa”.

Muốn dự thi Đình, phải đậu thi Hội, mà muốn dự thi Hội thì phải đậu *cử nhân* tại kỳ thi Hương, hoặc ít ra cũng phải đậu *Tú Tài*, với chân tú tài nêu được nhà vua cho phép có thể được thi Hội.

Không phải ai cũng có thể là thí sinh kỳ thi Hương được. Muốn đi thi Hương phải qua các kỳ thi “khảo hạch” tại hàng tỉnh, tức là *sơ khảo* và *phúc khảo*.

“Sơ khảo” là khảo hạch ở phủ, ở huyện do các Huân đạo và Giáo thụ phụ trách; “phúc khảo” là khảo hạch ở tỉnh do các Đốc học phụ trách.

Trúng tuyển kỳ thi sở khảo, các thí sinh được cấp bằng *Tuyển sinh*; trúng tuyển kỳ thi phúc khảo, được cấp bằng *Khoá sinh*.

Các khoá sinh được phép dự thi Hương, nhưng trước kỳ thi còn phải trải qua một kỳ *sát hạch*. Kỳ thi này được tổ chức tại mỗi tỉnh những năm trước có kỳ thi Hương để loại bớt một số thí sinh học lực còn kém. Chương trình kỳ thi sát hạch này giống như chương trình thi Hương rút ngắn.

Người nào qua được kỳ sát hạch này được là *Thí sinh* và người đỗ đầu gọi là “*Đầu xứ*”.

Kỳ hạch này rất quan trọng, và học quan hàng tỉnh, Đốc học, Huấn đạo, Giáo thụ, phải chịu trách nhiệm trong việc tuyển thí sinh dự các kỳ thi Hương. Những khoá sinh vì một lý do gì vắng mặt trong kỳ sát hạch này, có thể được tham dự một kỳ sát hạch thứ hai dành riêng cho họ, tổ chức vài tháng trước khi thi Hương.

Thi hương

Qua các kỳ sát hạch, các thí sinh còn lại được dự kỳ thi *Hương* đều là những thí sinh đã có căn bản. Nếu lọt một thí sinh nào quá kém dốt dự kỳ thi Hương, các quan học hàng tỉnh sẽ có lỗi.

Thi Hương về đời Nguyễn mở ba năm một khoa và vào các năm Tý, Ngọ, Mão, Dậu và các thí sinh phải qua bốn kỳ thi:

- 1) *Kinh nghĩa*;
- 2) *Thơ, phú*;
- 3) *Văn sách*;
- 4) *Phúc hạch*.

Các thí sinh dự thi ở các trường sau đây:

- Trường Hà Nam cho tất cả thí sinh Bắc Việt;
- Các trường Thanh Hoá, Nghệ An, Thừa Thiên và Bình Định cho các thí sinh Trung Việt.

Từ năm 1884 trở về trước, nghĩa là trước hiệp định Patenôtre, trường thi Nam Định cho các thí sinh tại Nam Việt.

Về các bài thi, ngoài bốn môn kể trên, mấy khoa thi sau cùng, các thí sinh có thể thi thêm bài tình nguyện chữ Pháp, dịch Pháp văn ra quốc ngữ. Điểm thừa ở bài chữ Pháp, có thể dùng bù cho điểm thiếu ở các bài kia.

Các thí sinh khoa thi Hương, điểm cao thì đậu Cử Nhân, còn điểm trung bình thì đậu Tú Tài, kém nữa thì hỏng.

Thi hội

Đậu Cử Nhân ở kỳ thi Hương, các thí sinh được dự kỳ thi *Hội* mở tại kinh đô Huế.

Theo chỉ dụ năm Minh Mệnh thứ sáu, các khoa thi *Hội* được ấn định vào tháng 3 những năm Thìn, Tuất, Sửu, Mùi, tức là sau năm có kỳ thi Hương.

Cũng được dự khoa thi này, ngoài các chân Cử Nhân, những Giám sinh, Giáo thụ và Huấn đạo. Các chân Tú Tài và Âm sinh cũng có thể dự nếu được Triều đình cho phép.

Khoa thi *Hội* gồm 4 kỳ:

Kỳ nhất: *Kinh nghĩa*, ít nhất 3 đề.

Kỳ nhì: *Chiếu, Biếu, Luận*;

Kỳ ba: *Thơ, Phú*;

Kỳ tư: *Văn sách*.

Điểm các kỳ thi này tính theo *phân*, bài nào không được một *phân* thì bị loại.

Muốn trúng cách phải có tất cả 8 phân cho bốn kỳ.

Thi đình

Đậu kỳ thi *Hội*, các thí sinh được vào thi *Đình*.

Trong kỳ thi *Đình*, các *quyển* đều do toàn thể Hội đồng Giám khảo chấm và đệ nhà Vua duyệt lại.

Thi Đình chỉ có một bài “*Đối sách*” rất dài, nghĩa là phải trả lời một câu hỏi về luân lý, chính trị, hành chánh v.v....

Đề thi Đình do nhà Vua tự chọn.

Những thí sinh có điểm cao đậu *Tiến sĩ*, còn điểm thấp đậu *Phó bảng*.

Dưới triều Nguyễn không có *Trạng nguyên*, *Thám hoa*, *Bảng nhãn* và *Hoàng giáp*.

Xin nói thêm là về đời vua Quang Trung, thi Đình có dùng chữ *Nôm*, nhưng tiếc thay lệ này về sau không được nhà Nguyễn giữ lại.

Nền học mới của người Pháp (từ thời Pháp thuộc)

Việc thi cử với các văn bằng trên tồn tại cho đến năm Khải Định tam niên, 1918, và từ đó, một nền học mới của người Pháp ấn định được đem thi hành, một cách từ từ.

Lúc đầu, chính quyền (Pháp-Việt) chia việc học ra làm ba bậc:

- Ấu học.
- Tiểu học.
- Trung học.

Ấu học thực hiện tại các làng xã với các trường do chính quyền lập nên. Các trường này vẫn dạy Hán tự, song có dạy kèm thêm Quốc ngữ. Học hết bậc Ấu học, học sinh phải đi thi và bằng của bậc Ấu học vẫn gọi là bằng *Tuyển sinh* như cũ.

Cần nói thêm là song song với các trường của chính quyền vẫn còn có các ông đồ dạy Hán tự cho các trẻ em ở các làng xã.

Tại các trường Phủ, Huyện dạy chương trình bậc Tiểu Học. Các học sinh có bằng *Tuyển sinh* được theo học các trường này. Chương trình vẫn dạy Hán tự kèm thêm Quốc ngữ nhưng học rộng hơn. Ngoài “*Tứ thư*”, “*Ngũ kinh*” có dạy thêm “*Nam sử*” và những giờ dạy chữ Pháp tình nguyện.

Học hết bậc Tiểu học, học sinh được thi bằng *Tiểu học* vẫn gọi bằng *Khoá sinh*.

Các khoá sinh theo học lên bậc *Trung Học* tại các trường tỉnh do các Đốc học điều khiển. Vẫn dạy chữ Hán và chữ Quốc ngữ nhưng có Hán văn bắt buộc.

Học hết bậc này các khoá sinh thi kỳ thi *Thí sinh*.

Ngoài ba bậc học trên, người Pháp còn mở thêm các trường khác sau đây:

Trường *Hậu Bô*, ở Huế và trường *Sĩ hoạn* ở Hà Nội để đào tạo quan lại hành chính và học chính. Các thí sinh được tuyển theo học các trường này.

Trường *Quốc học* ở Huế và trường *Bảo Hộ* ở Hà Nội để dạy chữ Pháp và để đào tạo các công chức cho các công sở Pháp.

Lại phải kể thêm các trường *Tiểu Học Pháp Việt* được mở tại các Tỉnh song song với các trường dạy chữ Hán để học sinh học chữ Pháp và chữ Việt bắt buộc có dạy thêm chữ Hán. Học hết chương trình *Tiểu Học Pháp-Việt*, các học sinh qua kỳ thi bằng *Cơ thủy*, sau gọi là bằng *Tiểu Học Pháp-Việt*. Đậu bằng *Cơ thủy*, học sinh được dự tuyển vào trường *Quốc học* hoặc *Bảo hộ* cùng các *Thí sinh* chương trình Hán học.

Tiếng Hán, tiếng Việt, tiếng Pháp học đi đôi như vậy trong một thời gian, rồi vì ứng dụng với thực tế, tiếng Việt và Pháp tồn tại mà loại hẳn nền Hán học đi và tàn cuộc.

Lúc này người Pháp mới áp dụng chính thức Nghị định tổ chức việc giáo dục của Toàn Quyền Đông Dương ký ngày 21 tháng 12 năm 1917.

Việc học được phân chia rõ rệt:

- Bậc Tiểu học với ba cấp Sơ học, Tiểu học, và Cao đẳng Tiểu Học.
- Bậc Trung học.
- Bậc Đại học.

- Công nghệ học.

Bắt đầu bậc Tiểu Học là cấp Sơ học, với văn bằng *Sơ học yếu lược*, rồi đến cấp Tiểu học với văn bằng *Sơ học Pháp Việt* hoặc *Cơ thủy*. Cao nhất bậc *Tiểu học* là cấp Cao đẳng Tiểu học với bằng *Thành Chung* còn gọi là bằng *Cao đẳng tiểu học*.

Trên cấp Cao đẳng Tiểu học là bậc Trung học, hạn học là ba năm, thi bằng Tú tài bản xứ (Brevet de capacité équivalent au Baccalauréat métropolitain) để phân biệt với bằng Tú tài Pháp của chương trình học lúc bấy giờ.

Bằng “Tú tài bản xứ” có hai phần, Tú tài I và Tú Tài II, chương trình dạy bằng Pháp ngữ, có Việt ngữ kể là một sinh ngữ.

Các học sinh đậu xong cả hai phần Tú Tài được vào *Đại học*.

Đại học mở tại Việt nam từ năm 1919, lúc đầu chỉ là những trường Cao đẳng để đào tạo các nhân viên chuyên môn cho chính quyền thống trị. Về sau mới mở các trường Luật Khoa, Y Khoa và Dược Khoa Đại học. Mãi tới năm 1938 mới có mở thêm các trường Nông Lâm và Công chính. Sau đó mới có trường Khoa Học.

Cùng với việc học chữ, người Pháp còn mở các trường *Công nghệ thực hành*, tại các thủ phủ, hoặc ở một vài Tỉnh lớn gọi là trường *Bách Nghệ* nhằm đào tạo một số thợ thuyền chuyên môn.

Trong lúc nền học bản xứ được tổ chức như vậy, người Pháp vẫn có một nền học Pháp riêng cho trẻ Pháp học, một số các trẻ Việt cũng xin được vào các trường này, có đủ các bậc từ Tiểu học đến hết bậc Trung học với bằng Tú Tài. Các trường Pháp này, mặc dầu người Pháp đã rút khỏi Việt Nam từ năm 1954, nhưng vẫn còn tồn tại hoàn toàn ở miền Nam cho tới năm 1967, là năm bắt đầu các lớp Tiểu học Pháp bị bãi bỏ đối với trẻ em Việt Nam, và dần dần từ năm 1968 các các lớp trên sẽ được bãi dần dần bắt đầu từ năm đầu tiên của bậc Trung học tương đương với lớp *Đệ Thất* của các trường ở Miền Nam lúc ấy.

Học chế

Người Pháp rút khỏi Việt nam năm 1954, “*học chế*” của ta được tổ chức lại cùng với sự thu hồi nền độc lập và lúc ấy có 4 bậc với các kỳ thi các văn bằng cho mỗi bậc (ở miền Nam):

- Bậc *Tiểu học*, các học sinh thi bằng Tiểu học.

- Bậc *Trung học*, chia làm đệ nhất và đệ nhị cấp. Học sinh đệ nhất cấp học 4 năm và thi bằng Trung học đệ nhất cấp; học sinh đệ nhị cấp học 3 năm và thi bằng Tú tài, có hai phần: Tú Tài I và Tú Tài II.

- Bậc *Đại học* dành cho các học sinh đã đậu xong Tú Tài II. Theo học bậc Đại Học, các học sinh được gọi là *sinh viên*. Tốt nghiệp Đại học là bằng Cử nhân hoặc bằng Kỹ sư.

- Bậc Cao học dành cho các sinh viên đã đậu bằng Cử nhân. Tốt nghiệp bậc Cao học là bằng Tiến sĩ.

Cùng với các bậc học trên, ta cũng có mở các trường kỹ thuật để dạy nghề, các trường mỹ thuật và các trường cán sự chuyên môn.

Ngày nay ta có đủ các bậc học từ Mẫu giáo đến Phổ thông và Đại học. Việc học hành, thi cử đúng quy chế do nhà nước ban hành.

Xưa cũng như nay, bậc làm cha mẹ, ai cũng muốn cho con hay và gây dựng cho con nên người, nhất là mong cho con trở thành những người có địa vị, có học thức, bởi vậy ai cũng muốn cho con cái đi học cho đến lúc thành tài. Đứa trẻ “phá ngang” chỉ vì chúng quá dốt kém, hoặc vì hoàn cảnh gia đình bất buộc, nhưng dù có “phá ngang” thì bố mẹ cũng cho đứa trẻ đi học nghề hoặc tập tành làm ăn buôn bán.

Tập nghề

Ta có câu:

"Ruộng bẽ bẽ không bằng nghề trong tay"

và sách cũng có chữ rằng:

*"Vạn khoảnh lương điền,
Bất như bạc nghệ".*

Qua mấy câu trên ta thấy rằng dân ta nếu trọng văn học, nếu nhiều người theo đòi nghiệp bút nghiên, hoàn toàn không phải ta khinh rẻ những nghề nghiệp khác.

Cha mẹ gây dựng cho con, nếu không thể cho con học hành đến nơi đến chốn tất phải nghĩ đến việc cho con tập lấy một nghề, mai sau làm kế sinh nhai.

Nước ta xưa không có trường dạy nghề, nhưng các người thợ đều nhận các trẻ tập việc để có người giúp đỡ trong những công việc vặt.

"*Nhất nghệ tinh nhất thân vinh*", ta chỉ cốt cho con cái học nghề, không nề hà đó là nghề vất vả nhiều hay ít, và dù con cái có bị cực nhọc thì chính nhờ sự cực nhọc chúng sẽ nên người.

Nghề nghiệp tại nước ta

Nghề nghiệp tại nước ta trước đây có thể xếp theo "tứ dân" là *Sĩ, Nông, Công, Thương*, nhưng trong mỗi hạng đều phân ra nhiều ngành khác nhau.

Sĩ thì có *Nho, Y, Lý, Số*. Những người theo học nghiệp văn cho đến thành đạt, đỗ ông Nghè ông Công đứng đầu hàng *Nho*, rồi đến các ông đồ dạy trẻ. Cũng phải xếp vào hàng *Nho* các ông Khoa, ông Tú làm "nghề bán chữ" không phải bằng cách dạy trẻ mà bằng cách nghĩ và viết những bức trướng đối, những bài văn viếng, văn tế, văn mừng, văn chúc v.v..., và cả chính những nho sĩ mở hàng đối trướng nữa. Còn nhiều hạng *Nho*, có hạng được xã hội trọng vọng, cũng có hạng khác bị xã hội coi thường và có khi khinh rẻ như hạng "nho lại" tại các công môn đã dùng chữ nghĩa để bày đặt đơn từ xui nguyên dục bị, đã dùng chữ nghĩa để ăn không nói có v.v....

Sau hàng *Nho* là hàng *Y*, tức là những người theo đuổi nghiệp thuốc. Muốn học nghề thuốc cần phải thông chữ nghĩa để đọc trên các vị thuốc, để viết các đơn thuốc.

Muốn cho con trở thành ông Lang, theo đuổi y nghiệp, trước hết bố mẹ phải cho con đi học cho thông văn tự, sau đó mới tìm đến một vị danh y để xin cho con được vào làm đệ tử. Nếu vị danh y chấp nhận, bố mẹ đưa trẻ sẽ sửa lễ đến nhà vị lương y, gọi là "lễ nhập môn". Vị lương y sẽ làm lễ Thánh sư nghề thuốc và cáo gia tiên trước khi thu nhận đứa nhỏ. Thường đi học nghề làm thuốc, đứa trẻ ít nhất phải 15 tuổi trở lên mới có đủ trí khôn để lĩnh hội hết những sự tế nhị của nghề.

Lúc đầu đứa nhỏ tập nhận diện các vị thuốc, và phải học theo sách *được tính* của mỗi vị thuốc. Sau đó học những bài thuốc chữa cho mỗi bệnh, rồi sau cùng tới tập bắt mạch, kê đơn. Học nghề thuốc rất khó khăn vì sai một ly đi một dặm, mạng người ở trong chén thuốc.

Nước ta hằng có những bậc danh y như Hải Thượng Lãn Ông, tiếng tăm vang lừng không những riêng trong nước mà các nước láng giềng như Trung Hoa, Nhật Bản đều biết tiếng.

Xếp hàng sau *Y*, là *Lý*. Đây là những thầy địa lý, những thầy dùng kinh truyện mà đoán mọi việc cho người về đất đai, nhà cửa, phong thủy, v.v....

Sau *Lý* là đến *Số*. Đây chỉ các ông thầy bói toán đoán số mệnh của mọi người khi xưa. Trong ngành số chính cũng chia làm nhiều nghề: xem bói dịch, đoán tử vi, đoán Hà lạc lý số, xem tướng, xem chiết tự, v.v.... Hai hạng trên chỉ tồn tại trong thời trước đây.

Hạng *Sĩ*, với bốn ngành *Nho, Y, Lý, Số* được coi là đứng đầu "tứ dân".

Sau *Sĩ* đến hạng *Nông* với các ngành *Ngư, Tiều, Canh, Mục*.

Ngư là nghề đánh cá, nhưng phải kể gồm cả các nghề khác liên quan tới như muối cá, làm mắm v.v... Sở dĩ cá cũng xếp vào hạng Nông, vì chính cá cũng ở đồng ruộng mà ra.

Tiêu là nghề đồn củi, đốt than.

Canh là nghề trồng trọt như làm ruộng, trồng cây và cả nghề tằm tang, nghề hàng xáo cũng xếp vào ngành Canh. Cũng kể là canh tất cả những nghề nào có liên quan tới việc trồng trọt, hoặc tới các hoa màu....

Mục là nghề chăn nuôi, nuôi súc vật dùng cho việc cày cấy như nuôi các súc vật khác.

Bốn ngành *Ngư, Tiêu, Canh, Mục* xếp hàng Nông vì ít nhiều gì những nghề nghiệp của các ngành này, cũng trông nhờ vào đất cát, dù đó là đồn củi trên rừng, nuôi súc vật ở cánh đồng, đánh cá ở hồ ao, hay trồng trọt cây cấy ở ruộng vườn.

Sau Nông đến hạng *Công* tức là thợ thuyền.. Kể ra ta có thể phân chia các nghề tùy theo vật liệu sử dụng: Kim, Mộc, Thủy, Hỏa, Thổ.

Nghề kim hoàn, nghề thợ rèn, nghề đúc đồ đồng v.v... là những nghề sử dụng kim liệu.

Nghề thợ mộc, nghề thợ tiện, nghề thợ chạm, nghề đan rổ, rá, nong, nia v.v.... là những nghề sử dụng mộc liệu.

Nghề chở đồ sông trên sông nước.

Nghề đốt than, nghề rèn, nghề đúc dùng đến lửa.

Nghề đất nầu, nghề nung vôi, nung gạch, nghề thợ hồ v.v... dùng đến đất cát.

Tuy lấy “ngũ hành” để phân biệt các nghề, nhưng nhiều nghề cần đến hai trong “ngũ hành” như thợ rèn, cần cả đến lửa lẫn sắt, nghề đắp tường cần đến cả nước lẫn đất v.v....

Đứng sau cùng trong “tứ dân” là *Thương* để chỉ những người buôn bán. Buôn bán có người buôn tại chỗ, có người đi xa về gần; có người buôn lớn, có người buôn nhỏ.

Xưa, gây dựng cho các con, cha mẹ thường tùy hoàn cảnh mình, tùy sự thông minh khéo léo của con, và cũng tùy sự quen biết của mình là gửi các con đi học nghề nào cho thích hợp và thuận tiện.

Trừ những người trong hạng Sĩ, đứa nhỏ cần phải có học hành chữ nghĩa ít nhiều, còn các nghề khác, sự biết chữ chỉ ở mức độ.

Ngày xưa thợ thuyền hợp thành từng bọn, muốn cho con học nghề gì bố mẹ phải nhờ người đứng đầu một bọn thợ nhận cho.

Ngày nay xã hội phát triển, nghề nghiệp cũng phát triển. Việc học nghề đòi hỏi nghiêm túc và có văn hoá, chuyên môn.

Phó cả

Đứng đầu một bọn thợ xưa là ông *Phó cả*. Người này điều khiển toàn thể bọn thợ và có quyền nhận các *phó nhỏ* tức là các trẻ em tới xin tập việc để học nghề. Ông phó cả phải lo nhận công việc cho cả toán thợ làm. Giúp việc ông phó cả có các ông phó hai, phó ba... Những đứa trẻ tới tập việc đều gọi là “phó nhỏ”. Lúc đầu các phó nhỏ làm những công việc lật vật, và kể từ khi bắt đầu đi tập việc là các phó nhỏ đã được ông phó cả nuôi ăn. Khi các phó nhỏ đã biết nghề, các phó cả có thể tùy tiện trả cho ít nhiều tiền công.

Những bọn thợ thường ít khi có cửa hàng như ngày nay. Họ đi kiếm công việc tại các nhà trong làng. Mỗi khi trong làng, hoặc các làng lân cận có công việc cần làm, họ phải đi tìm các ông phó cả.

Ai đã từng ở vùng quê chắc hẳn thấy từng bọn thợ mộc, từng bọn thợ hồ dắt nhau đến các nhà lĩnh việc. Các nghề khác cũng vậy, có bọn thợ đất đắp đi nhận đào ao, đào

móng, có bọn thợ xẻ đi nhận xẻ gỗ v.v...

Cũng có nghề cần phải có cửa hàng nhất định như thợ chạm, thợ sơn, thợ may... Tuy vậy, vẫn có các ông phó cả và các ông phó phụ, và những người tập việc vẫn được gọi là phó nhỏ.

Việc tập nghề ngày nay

Ngày nay, nhà nước có các trường dạy nghề, đó là các trường công nghệ và các trường kỹ thuật. Ngoài ra lại có các lớp dạy nghề của Bộ, Ngành, đào tạo các thợ các ngành chuyên sâu.

Với sự tiến bộ của khoa học, nước ta có thêm nhiều nghề mới, và có nhiều nghề không dạy ở các trường công nghệ và kỹ thuật cũng như không dạy ở các lớp dạy nghề của Bộ, Ngành nên vẫn còn nhiều em phải tìm học nghề tại các xưởng thợ hoặc tại các ông phó cả như xưa. Ngoài ra còn có khoá dạy tư theo chuyên ngành riêng.

Học nghề buôn bán

Nghề buôn bán theo ta là một nghề dễ làm, dễ sống. Ta có câu "*Phi thương bất phú*" nghĩa là không có buôn bán thì không giàu được.

Các nhà buôn thường truyền nghề cho con, nhưng cũng có nhiều nhà buôn nhận con các bạn hữu tới học tập nghề buôn bán. Trong thời gian học nghề này, đứa trẻ phải làm hết mọi công việc như kẻ ăn người ở và phải chịu mọi sự vất vả để tìm hiểu công việc làm ăn buôn bán, từ bán lẻ đến bán buôn, từ mua cao bán hạ đến mua xa bán gần v.v...

Xưa nước ta ít có các bậc đại thương gia, việc buôn bán lớn thường ở trong tay người Tàu, ta chỉ có nghề buôn bán lẻ, và do đó việc buôn bán của ta thường do phụ nữ đảm nhiệm; hoá hoãn mới có một nhà buôn lớn do nam giới điều khiển. Chính vì vậy mà ít người cho con trai học nghề buôn bán. Chỉ các cô gái theo mẹ đi chợ dần dần tập buôn tập bán quen nghề.

Việc buôn bán ngày nay khác hẳn xưa, nhiều nhà buôn Việt Nam kinh doanh cạnh tranh không những riêng với người Tàu mà với tất cả ngoại kiều khác. Các ngành buôn ngày nay cũng nhiều và phát triển hơn xưa. Tuy vậy, việc buôn thúng bán bưng tại các chợ cũng như tại các vùng quê vẫn do các chị em phụ nữ đảm trách.

Gây dựng con cái ai cũng muốn cho con cái hơn người, nhưng nhiều khi hoàn cảnh người ta đành phải chịu để con cái theo học một nghề mà chính bố mẹ không ưng. Nhưng khi đã cho con học bất cứ nghề nào, bố mẹ đều khuyên con cố gắng, vì chỉ có người hèn chứ không có nghề hèn. Ca dao có câu:

*"Nhất nghệ tinh nhất thân vinh,
Ai ơi phải quý nghề mình mới nên.
Hoặc buôn bán, hoặc thợ thuyền,
Nghề gì cũng sẽ làm nên sang giàu."*

Những nghề hạ tiện

Tuy trên đã trình bày là bố mẹ có thể cho con học tập bất cứ một nghề gì, tuy nhiên cũng có những nghề xấu xa mà bố mẹ phải tránh cho con. Đó là những nghề hạ tiện, làm mất đi nhân phẩm con người. Theo câu tục ngữ xưa "*Bé đi câu, lớn đi hầu, già đi làm khách nợ*". Ta thấy những nghề "*đi câu*", "*đi hầu*", "*đi làm khách nợ*" bị rẻ khinh vì không phải là những nghề tốt đẹp. *Đi câu* ở đây không phải là nghề đánh cá mà chính là những người mang cần câu đi câu cá ở ao hồ của người khác. Việc đi câu như vậy không khác gì ăn trộm. Còn *đi hầu*, chẳng phải nói ai cũng thấy là hạ tiện, vì đi hầu là chịu sự sai bảo, phải nịnh bợ, và chẳng trong nghề đi hầu phải kể cả nghề *làm mỗ*, tức là kẻ hầu chung cho cả một làng.

Đến *đi làm khách nợ* lại cũng bị xã hội ta chê cười. Người mà khách nợ được chủ

nợ thuê đi đòi nợ một người nào, đến nằm ì ở nhà người này như bố mẹ già người ta, lại hạc ăn hạc uống, nhà con nợ có cái gì cũng lấy. Hành động của người khách nợ là hành động vô nhân đạo vì con nợ nghèo túng đã không có gì còn bị bọn khách nợ bóc lột ăn bám, mà chúng làm công việc này chính chỉ vì bọn chủ nợ, bọn người hút máu, hút mỡ, ăn nhiều phân lời của đồng bào.

Mấy nghề khác

Ngoài các nghề trên là đáng kinh cho ba hạng tuổi, còn những nghề khác bố mẹ cũng cần tránh cho con, trong đó là nghề *nhò lại* tại các công đường như trên đã trình bày.

"Một đời làm lại làm hại mười đời".

Xưa, nghề "làm lại" xoay ngọn bút, sửa giấy tờ, ăn không nói có, làm những điều thất đức có hại tới con cháu.

Ngoài miền Bắc tại tỉnh Bắc Ninh, phủ Gia Lâm, trước đây có làng Thổ Khối có nhiều người đi làm nhò lại tại các phủ, huyện. Không phải những người này ai cũng đều là những người xấu, có kẻ xấu cũng có kẻ tốt, nhưng vì nghề làm nhò lại bị thành kiến coi là độc ác hay làm hại mọi người, nên phương ngôn có câu: *"Nói dối Thổ Khối đến nhà"*. Câu này là một câu nguyên rủa những ai nói dối sẽ bị các ông Nhò lại người làng Thổ Khối tới "thăm" nghĩa là sẽ bị những sự rắc rối, chịu những điều vu khống, ăn không nói có của *bọn "bê chữ" "xoay tờ giấy"*.

Tất cả mấy nghề trên tuy bị xã hội coi khinh, nhưng chỉ ảnh hưởng về tinh thần, hay nói theo như quan niệm của ta về phúc đức thì cũng chỉ ảnh hưởng về mặt phúc đức đến con cháu mà thôi. Tôi chưa nói đến một nghề mà con cháu không những chịu ảnh hưởng về tinh thần, lại phải chịu ảnh hưởng rất nặng nề ngay về mặt vật chất nữa. Ấy là nghề *"xướng ca đàn địch"* mà ngày nay gọi là nghệ thuật và ca sĩ, nhạc sĩ đều được coi là nghệ sĩ, được sự quý trọng của nhiều người. Ở xã hội Việt Nam ta xưa, *"ca hát đàn địch"* chỉ là *"xướng ca vô loài"* mà đã bị xã hội tước bỏ khá nhiều quyền lợi của chính họ và của con cháu họ đến ba đời. Xã hội ta xưa quan niệm lũ *"Xướng ca vô loài"* là một tầng lớp vô luân. Họ bị coi là vô luân không phải vì họ sa đoạ, chính sự sống của họ cũng không phải là sa đoạ, mà chỉ vì những vai trò họ đóng khi xướng hát: Họ bị coi là "vô luân" ở đây chỉ vì người con có thể đóng vai vua và người cha đóng vai bày tôi quỳ lạy, anh em ruột có thể đóng đôi vợ chồng, và vợ chồng lại có thể đóng vai mẹ con hoặc cha con.... Tất cả cái "vô luân" là ở đây, đây là sự luân thường đạo lý đã không còn nữa, mặc dầu chỉ trong những lúc trình diễn. Xã hội đạo đức Việt Nam không thể chấp nhận cho họ, những kẻ đã lộn luân lý, dù trong việc đóng trò, được quyền hành, có địa vị xã hội để lãnh đạo xã hội. Chính vì vậy mà con cháu những kẻ *"xướng ca vô loài"* đến ba đời không được dự các khoa thi, theo quy định xưa.

Về điểm này, có lẽ ta thấy xã hội ta xưa qua hẹp hòi với loại *nghệ sĩ, ca xướng* này, vì theo sử đã lưu truyền lại, ông Đào Duy Từ, chỉ vì cha làm *quản giáp*, nghĩa là đứng đầu các nhạc sĩ trong một bọn xướng ca mà không được ứng thí tại miền Bắc với vua Lê chúa Trịnh, đã phải vào miền Nam, lập công lớn với chúa Nguyễn.

Quan niệm *"xướng ca vô loài"* thật là hẹp hòi, nhưng nếu chúng ta có ý thức về luân lý cần thiết để tự vệ và tự tồn, chúng ta sẽ sẵn sàng chấp nhận quan điểm hẹp hòi đó để bảo vệ cho sự tồn tại, cho sự độc lập của dân tộc mình. Thực ra, thời xưa, giới *xướng ca vô loài* có rất nhiều ảnh hưởng sâu xa đối với chính họ cũng như đối với những người khác. Sống về nghề cầm ca, họ có mặc cảm nguy hại là chính họ không đứng đắn, bị coi rẻ, thường tự có hành động giảm giá trị của mình trong cuộc sống bừa bãi đến mất cả nhân phẩm, và đã có những trường hợp, sự đồi bại giả tạo trong các vai

trò của họ đã biến thành sự đồi bại thật của chính họ. Những tấm gương xấu của họ bị người đời chê bai và nhiều khi những tấm gương xấu này đã gây tai hại cho một số người thiếu suy nghĩ.

Chẳng cứ gì thời xưa, ngay thời nay, ca nhạc được coi là nghệ thuật được cổ võ và các nghệ sĩ được hoan hô, thành kiến “*xương ca vô loài*” không còn nữa, mà chúng ta đã từng thấy nhiều chuyện tai tiếng xấu, ngay một số ít nghệ sĩ danh tiếng hằng được hâm mộ, mà báo chí đăng tải trước đây đã có một câu chuyện loạn luân giữa hai nghệ sĩ tân nhạc, và cũng lại đã có câu chuyện nghệ sĩ bị cướp chồng tranh vợ ở giữa Sài Gòn đó sao?

Vậy thì chúng ta có nên chỉ trích sự cố chấp của quan niệm cũ chăng? Chúng ta còn có chăng cái hoài bão duy trì nền luân lý đạo đức nó đã khiến cho dân tộc ta vững bền, nó đã khiến cho nếp sống của ta đẹp đẽ? Ngày nay chắc chắn mọi người đã có nhận thức đúng đắn về các vấn đề này.

Cô đầu

Trong hạng “*xương ca vô loài*”, xưa các cụ còn liệt vào hàng ca nhi những giọng hát nhịp phách cung đàn để quyến rũ bọn nam nhi: Đó là các “*cô đầu*”. Xưa vẫn có cái thành kiến rất xấu xa về “*cô đầu*”:

*"Lấy quan, quan cách,
Lấy khách, khách về Tàu,
Lấy nhà giàu, nhà giàu hết của."*

Dân gian cho “*cô đầu*” là một hạng người bòn rút của cải của đàn ông, phá tan nhiều gia đình đang đầy hạnh phúc.

*"Cô đầu, cô đít, cô đuôi,
Bố tôi đi vắng ai nuôi cô đầu!"*

Nghề võ

Đã nói về nghề nghiệp và sự gây dựng con cái, tưởng không thể bỏ qua không nói tới nghề võ được. Theo đòi nghiệp võ để nhập vào binh ngũ. Võ nghệ ta xưa có lớp học, có đủ kỳ thi, và người thi đỗ cũng vinh quy bái tổ như kẻ học chữ thi đỗ vậy. Có những môn võ bắt buộc như cử tạ, múa côn sang, bắn súng, và tập võ nghệ có những phương pháp riêng, đi dần dần từ dễ đến khó, từ yếu đến khoẻ⁵. Những võ sinh thi đỗ được bổ dụng vào chức quan võ, cũng như các “*tân khoa*” về văn được bổ dụng vào các chức quan văn.

Nghề binh cũng là một nghề, và là một nghề bắt buộc trong thời loạn ở xã hội cũ. Nhiều bà vợ vẫn hằng khuyên chồng nhập ngũ và tự nguyện trông coi việc nhà:

⁵ Bạn đọc muốn biết kỹ các kỳ thi võ, sự luyện tập các môn võ nghệ xưa xin đọc NẾP CŨ: CON NGƯỜI VIỆT NAM, chương Võ nghệ và Thi võ – Cùng tác giả.

*“Làm trai cho đáng thân trai,
Xuống đông, đông tỉnh, lên đoài, đoài yên.”*

Khao vọng

Đời người thường xảy ra nhiều biến cố, có những biến cố vui, có những biến cố buồn, mỗi biến cố thường để lại cho con người những kỷ niệm, có người suốt đời không quên.

Trong các biến cố vui phải kể ngày thành gia thất, lúc sinh con đẻ cái, khi làm được ngôi nhà mới. Đi thi đỗ, được dân làng bầu lên chức vụ trong hàng dân hàng xã, đạt được đến một tuổi thọ, đều là những biến cố vui mừng. Lại những khi lát xong một chiếc sân gạch, tậu thêm được con trâu, mua thêm được vài thửa ruộng, v.v..... tất cả đều là những kỷ niệm vui mừng.

Thường trong những cơ hội tốt đẹp này, người ta có bày tiệc tùng để khoản đãi họ hàng bạn bè sau khi cúng lễ gia tiên và thần linh.

Việc ăn uống linh đình, khoản đãi bạn bè trong những dịp vui mừng, ta thường gọi là “*khao*”. Đã có “*khao*” thì phải có “*vọng*”. Vọng là “*nộp tiền hay lễ vật theo lệ để được ăn theo ngôi thứ trong làng*”⁶. Ở đây ta phải phân biệt “*lệ vọng*” với “*sóc vọng*” trong việc tế tự.

Vậy khi có một biến cố vui mừng, người dân Việt nam có lệ khao họ hàng làng nước bạn bè, và đồng thời với việc khao phải nộp lệ làng gọi là “*vọng*” để được làng công nhận, nhất là chốn đình trung. Tuy vậy, cũng có nhiều dịp vui mừng mà người ta chỉ có cỗ bàn thết đãi họ hàng bạn bè mà không phải nộp lệ vọng, như ăn sinh nhật, ăn mừng nhà mới, ăn mừng con cái sinh đẻ, v.v....

Dù sao, từ kép “*khao vọng*” được dân làng quen dùng để chỉ tiệc tùng trong những dịp vui mừng. Ý nghĩa của “*khao vọng*” là đem sự vui mừng của mình chia sẻ cùng mọi người. Bởi vậy, mới có ăn uống, và nhiều khi có cả những cuộc cờ bạc như tổ tôm, tài bàn, và trong những cuộc khao long trọng của những gia đình sung túc xưa có cả những cuộc vui để bà con họ hàng giải trí như hát chèo, hát cô đầu, v.v....

Lệ Khao

Có tiệc vui mừng, sau khi đã kén ngày, đương sự phải có coi trâu trình với các nhà chức trách trong làng, thường là các vị Tiên chỉ hoặc Lý trưởng. Lý trưởng có trách nhiệm về hành chánh trong làng, còn Tiên chỉ đứng đầu về phương diện tế tự.

Được sự đồng ý của Tiên chỉ và Lý trưởng về ngày khao, người ăn khao phải sửa lễ *cáo* với đức Thành Hoàng bản xã để xin ngài chứng giám.

Lễ tất nhiên, sau đó có lễ cáo Thổ Công và cáo gia tiên ở nhà.

Như trên đã nói, người ăn khao làm cỗ bàn linh đình mời họ hàng bạn bè và làng nước.

Mời họ hàng bạn bè thì muốn mời lúc nào và mời cách nào cũng được, duy việc

⁶ Đào văn Tập – Tự Điển Việt Nam phổ thông.

mời làng nước có tục lệ riêng.

Muốn mời ban kỳ mục, ban tư văn và quan viên trong làng, đương sự phải có coi trâu đến hội đồng kỳ mục hoặc trưởng ban tư văn để xin phép mời các người trong ba. Khi ông chánh hội đồng kỳ mục và ông trưởng ban tư văn đồng ý, chính các ông ấy sẽ phụ trách việc mời và cho biết giờ họ sẽ tới. Gia chủ phải tiếp đón trịnh trọng, và cỗ bàn phải đặc biệt, và sau bữa cỗ lại phải có phần biếu.

Ngoài những bữa tiệc mời, gia chủ phải sửa lễ ra đình cúng thần, thường là trâu, bò, rượu, lợn, xôi và trâu cau; cũng có khi là dê, gà thay cho trâu, bò, lợn tùy theo lệ làng và cũng tùy theo người ăn khao. Những lễ vật sau khi cúng thần rồi, một phần làm phần biếu hương lý kỳ mục quan viên, một phần làm cỗ.

Có nhiều nơi, tục khao rất nặng, phải có bánh giầy, bánh chưng, cùng một vài thứ bánh khác như bánh trảng gừng, bánh ú, bánh gan gà, v.v... dùng làm đồ lễ cúng thần và dùng làm đồ biếu.

Có khi gia chủ lại phải dành riêng một mâm cỗ đặc biệt cho hương lý kỳ mục, rồi lại phải có bàn đèn thuốc sái để họ hút ban đêm và lại phải mời ca nhi tới cho họ nghe hát mua vui.

Các gia chủ bao giờ cũng sẵn sàng để thoả mãn những điều yêu cầu của kỳ mục để tiệc khao càng thêm linh đình và để chứng tỏ sự rộng rãi của mình. Nếu các kỳ mục quan viên muốn mua vui bằng tổ tôm tài bài thầu đêm suốt sáng, gia chủ phải cất người túc trực hầu hạ và phải lo bữa tiệc đêm cho họ.

Lễ ăn khao kéo dài có khi tới bốn năm hôm, gia chủ không nề hà tốn kém.

Cũng có người kém sung túc, may mắn được chút danh vọng, ơn trời cho tuổi thọ, cũng cố khao lệ làng, nhưng sự ăn uống vui chơi thường giảm tới tối thiểu.

Tiệc khao xong lại nộp theo lệ làng một số tiền ấn định tại hương ước để sung vào quỹ làng. Đây là tiền vọng. Có nhiều làng, không có lệ nộp tiền vọng mà chỉ cần một mâm xôi gà lễ thần để các hương lý kỳ mục thừa lộc thánh, chia nhau lấy phần.

Nếu có người nào may mắn được danh vọng, nhưng túng thiếu quá không ăn khao, danh vọng cũng không được ai nhắc đến, coi như không có. Ta có câu *vô vọng bất thành*, nghĩa là chưa đủ lệ làng, làng không công nhận sự nên danh giá của đương nhân.

Sự công nhận của làng xã đối với đương nhân thể hiện qua sự xưng hô: ông Cừ, ông Bát, ông Hàn v.v... nếu được ân thưởng mà chưa khao, người ta vẫn xưng hô theo thường lệ là bố cu, mẹ dĩ. Và tại chôn đình trung, nếu chưa đủ lệ làng, chưa được dự vào hàng chiếu dành cho người có danh vọng đã đủ lệ khao vọng rồi.

Khao thi đỗ

Thi đỗ là làm nên danh giá, có khi từ bạch đình trở thành ông Tú, ông Cừ, ông

Nghè. Người thi đỗ, lúc “vinh quy bái tổ” được dân làng đón rước, lẽ tất nhiên phải nấn mừng sự thi đỗ. Việc ăn mừng có khi chỉ thu hẹp trong phạm vi xã mình, nhưng khi đỗ Đại khoa, thường ăn khao tới hàng phủ, hàng huyện.

Phải thành thực công nhận rằng, nước Việt Nam ta cũng như nhiều nước phương Đông xưa, Đại đẳng khoa rất được tôn trọng. Sự thi cử xưa rất khó khăn, ba năm mới có một khoa, mà số sĩ tử đỗ đạt rất là hạn chế. Và việc thi cử cũng là một điều rất quan trọng: Tại các cổng trường thi, mỗi khoa thi đều có treo mấy chữ đại tự THIÊN TỬ CẦU HIỀN. Điều này chứng tỏ người đỗ đạt được quý trọng đến bậc nào.

Một vị hàn nho hôm trước hôm sau đã trở nên ông Nghè, rồi mai đây nhờ ơn vua lộc nước sẽ là quan này quan nọ.

Chính vì vậy mà các ông Tân khoa khi *vinh quy bái tổ* được đón rước rất trọng thể. Ta gọi đám rước này là *đám rước ông Nghè*⁷

Đám rước ông Nghè đến nhà, rồi ông Nghè chọn ngày lành tháng tốt mở tiệc khao hàng huyện. Các ông Cử Nhân, Tú Tài thì khao hàng Tổng và hàng Xã.

Nhiều ông Nghè rất nghèo, nhưng đám khao cũng rất linh đình. Họ hàng, bạn bè, làng nước ai cũng tới mừng và giúp đỡ về nền tài chính cho ông Nghè trong trường hợp cần thiết.

Khao vọng xong, những vị Tân khoa, nếu đỡ từ cử nhân trở lên, ở nhà chờ lệnh vua đi nhận chức, còn các ông Tú Tài, thì nghỉ ngơi ít ngày rồi lại tiếp tục đèn sách để đợi khoa sau.

Tục lệ xưa như vậy, tục lệ sau này đã đổi dần.

Dưới thời Pháp thuộc, những thí sinh đậu từ bằng Sơ Học Pháp Việt trở lên cũng có mở tiệc ăn mừng, nhưng trong phạm vi nhỏ hơn ăn khao thời xưa. Với các văn bằng Sơ học Pháp Việt trở lên, các làng xã xưa có lệ miễn cho các đương sự về sự phu phen, tạp dịch, bởi vậy, tuy không có lệ khao linh đình, nhưng cũng bỏ hẳn được những bữa tiệc ăn mừng và lệ *vọng* nộp cho hàng xã.

Và tới ngày nay, với mọi sự biến chuyển do thời cuộc gây nên, những tục lệ xưa cũ hầu như mất cả, nên những người đỗ đạt, dù Cử nhân, Tiến sĩ cũng không ai nghĩ đến sự khao vọng nữa. Có lẽ cũng còn một đôi làng giữ lại lệ xưa, dành những quyền hạn cho các người đỗ đạt, nhưng trong trường hợp này người ta cũng chỉ mở một bữa tiệc mừng mời một số ít người thân đến để chia vui.

Tại các thành thị, nhiều gia đình khi con cái đỗ đạt, có mở tiệc mừng nhưng chỉ trong phạm vi trong nhà, và nếu có mời bạn bè, đó chỉ là bạn học của cô hoặc cậu tân khoa.

⁷ Muốn biết rõ hơn về “Vinh quy bái tổ” xin xem trong Nếp cũ: CON NGƯỜI VIỆT NAM của tác giả, chương Văn học và Thi cử.

Khao chức việc

Trước đây được dân chúng bầu vào những chức vụ Chánh, Phó Tổng, Lý, Phó Trưởng cũng như vào những chức vụ khác trong các ban hương lý kỳ mục là những điều vinh dự và theo quan niệm của ta xưa như thế là có công danh.

Có công danh thì phải khao, có khao mới có uy tín làm việc trong dân trong xã.

Bởi vậy, những vị Chánh, Phó tổng cùng các chức việc hàng xã, trước khi nhận việc, thường mở tiệc khao linh đình, trừ những trường hợp đặc biệt mới có người nhận việc trước khi khao.

Cũng như trong bất cứ việc gì quan trọng, trước khi khao họ cũng mở lịch xem ngày, kén ngày tốt để công việc mai sau không gặp điều gì trắc trở.

Trong tiệc khao có cỗ bàn linh đình.

Trước hết đương sự phải có coi trầu trình ban kỳ mục trong làng để xin phép khao và mời ban kỳ mục tới dự lễ khao.

Được lời ban kỳ mục, đương sự lại phải tìm đến ban tư vấn để mời. Ban tư vấn gồm các tay văn học trong làng, các chức sắc đã được thưởng phẩm hàm. Ban tư vấn sẽ dự lễ khao và sẽ soạn thảo các văn tế thần hoặc tổ tiên người đứng khao.

Được sự chấp nhận của ban kỳ mục và ban tư vấn rồi, đương sự làm lễ cáo gia tiên.

Đến ngày khao, đương sự phải có lễ vật ra đình để cúng lễ đức Thành Hoàng. Có khi có cuộc tế lễ long trọng, việc tế lễ sẽ do ban tư vấn phụ trách.

Nếu đương sự muốn tế gia tiên, ban tư vấn cũng sẽ phụ trách. Các văn tế thần cũng như văn tế gia tiên đều do ban tư vấn soạn thảo.

Mỗi lần tế xong, tại đình cũng như tại nhà, đương sự đều phải có phần biếu riêng ban tư vấn, hay ít ra cũng phải có một mâm cỗ dành riêng mời nhân viên trong ban này.

Nhiều khi trong khi khao có cuộc rước văn bằng.

Văn bằng do quan trên gửi tới còn để tại phòng Hội đồng làng hoặc tại nhà một vị chức sắc nào. Ngày khao đương sự mới đưa kiệu, nhờ họ hàng cùng các con em tới rước văn bằng về cáo với tổ tiên trong tiệc khao. Bạn bè, làng nước được mời tới dự đám khao đều có đồ mừng. Các tay văn tự thì mừng những bức đại tự, mừng liễn, mừng câu đối, còn các bà con khác mừng trầu cau, trà rượu hoặc có khi mừng tiền.

Tiệc khao rất tốn kém nếu muốn mời đủ mọi hạng khách trong làng trong tổng, nhất là đối với những việc hàng tổng. Nhiều người đã vì tiệc khao phải cầm bán nhà cửa ruộng nương.

Có người không đủ năng lực tài chính để tổ chức tiệc khao, khi nhận một chức vụ của hàng xã hàng tổng, chỉ lo cho đủ lệ làng, lệ tổng và mời ăn chiếu lệ, bãi bỏ hết mọi việc tế lễ rước xách, tuy vậy cũng vẫn có sự tốn kém.

Ngày nay người ta không làm lễ khao khi nhậm chức vụ, nhưng người ta vẫn có một tiệc để mời bằng hữu, làng nước. Tiệc mừng này chính là tiệc khao của thời xưa.

Để tiết kiệm, nhiều khi tiệc mừng chỉ là một tiệc trà. Tuy vậy, cũng có những vị đại diện xã, những uỷ viên xã, muốn lấy uy tín với dân chúng, khi mở tiệc mừng trước ngày nhận chức việc thường mời viên quận trưởng tới dự tiệc. Tiệc trà ngày nay, thường được tổ chức sau lễ bàn giao chức vụ giữa hai vị tân, cựu chức việc.

Khao Trùm, khao trưởng xóm

Tại nhiều địa phương, dân chúng tổ chức thành từng xóm, có *trưởng xóm* riêng, hoặc thành từng chòm từng khóm, các ông *trùm đứng đầu*.

Những chức vị trưởng xóm hoặc ông trùm không phải là những chức vị chánh thức đối với hệ thống cai trị, và cũng không có ghi trong hương ước, chỉ là những chức riêng của xóm, của chòm, của khóm.

Những chức vị này thường do dân trong xóm, trong chòm, trong khóm tự cử ra để đại diện cho xóm, chòm, khóm trong mọi công việc giao thiệp với dân làng.

Được cử vào các chức vị này cũng là một vinh dự, và cũng kể là có công danh; cũng được miễn những điều phu phen tạp dịch. Và như vậy tất nhiên phải có khao, tuy việc khao chỉ thu hẹp trong phạm vi xóm, chòm, khóm của mình. Các đương sự để chính thức hoá với dân làng chức vị của mình, thường có mâm cỗ riêng hoặc phần biếu riêng cho các vị hương lý, kỳ mục trong làng.

Bà con bạn bè tới dự tiệc khao cũng có đồ mừng như khi dự đám khao của các vị chức sắc hàng xã.

Khao đi làm quan

Người thi đỗ khao lúc vinh quy, nhưng khi được bổ đi làm quan, thường cũng có tiệc khao trước khi đi nhậm chức, tuy việc khao không linh đình bằng tiệc khao lúc vinh quy bá tử.

Đương sự cũng cáo gia tiên, lễ thần linh tại đình, mời họ hàng làng nước như một chức việc trong làng khao trước khi lĩnh chức vụ.

Giàu nghèo gì, trước khi đi làm quan ai cũng cỗ khao dân làng, không khao to thì khao nhỏ.

Chính vì bữa khao này mà ngày xưa, khi vị quan lên đường nhận chức được dân làng tiễn đưa với cờ kiệu thật trọng thể.

Ngày nay, mặc dầu chịu ảnh hưởng văn minh Tây phương, ta cho khao vọng là cổ hủ, nhưng các công chức mỗi khi đi nhận một chức vụ, thường gia đình cũng có lễ cúng gia tiên và có bữa tiệc nhỏ từ giã những người thân tình.

Khao phẩm hàm

Các Chánh, phó Tổng, Hương lý sau khi làm việc một thời gian nếu mãn cán có công thường được thưởng. Triều đình cho *tướng lục* hoặc ban cho *phẩm hàm*. Việc ban thưởng “tướng lục” hoặc “phẩm hàm” này cũng tựa như chính phủ đương thời tặng “tướng lục” và “bội tinh” vậy.

Sự ân thưởng này cũng như ngày nay, có người khi mãn chức việc mới nhận được, có người thưởng ngay trong khi tại chức. Được thưởng, các đương sự lại khao làng xã. Nhiều người đi làm việc cho nhà nước khi được thưởng phẩm hàm cũng về tại làng khao.

Việc khao cũng giống như khi nhậm chức việc, nếu có khác thì chỉ khác ở chỗ rước sắc của Triều đình thay vì rước văn bằng. Sắc để tại huyện hoặc tại văn phòng hàng tổng. Rước sắc long trọng hơn rước văn bằng.

Rước sắc bằng cờ kiệu mượn của làng sau khi đã làm lễ khấn và xin phép thần linh được ứng hiệu qua “quẻ âm dương” sự ung thuận, và được các kỳ mục không cản trở.

Trong đám khao cũng lại có tế lễ với các trò vui tùy theo khả năng tài chính của gia chủ khi các hương kỳ mục đòi hỏi.

Những người được ân thưởng phẩm hàm sau lễ khao này được dân làng gọi tên theo phẩm tước mới. Ông *Bá* nếu được thưởng Bá hộ, ông *Cửu* nếu được thưởng Cửu phẩm, ông *Hàn* nếu được thưởng Hàn lâm, v.v....

Nếu còn đang tại chức, dân làng sẽ gọi thêm cả chức vụ: ông Lý Bá, ông Tổng Cửu...

Được thưởng phẩm hàm, sau khi khao xong sẽ được dự vào ban tư văn trong làng, nếu phẩm hàm thuộc hàng văn giai, và được có ngôi thứ trong làng tùy theo phẩm hàm cao thấp, không kể văn giai hay đội trưởng.

Đối với những người được tướng lục và bội tinh sau này, không ai khao vọng gì, nhưng thường các đương sự cũng có mời bằng hữu, tới nhà hoặc đi hiệu ăn mừng một

bữa. Ở vùng quê, cũng còn nơi có người làm tiệc mời bà con họ hàng và cáo gia tiên.

Khao quan viên

Có những người thi đậu Tuyền Sinh, Khoá sinh, hoặc dưới thời Pháp thuộc đậu Sơ Học Yếu Lược, Sơ Học Pháp Việt, theo lệ nhiều làng, đậu những bằng nhỏ này không được xung ngay vào ban tư văn, phải chờ tới một tuổi nào, thường thường là năm mươi tuổi, mới được dự vào hàng quan viên trong ban đó. Nói vậy, không phải cứ đúng tuổi của lệ làng là đã thành một quan viên trong làng. Cần phải có khao, to thì mời cả làng xã, nhỏ thì cũng phải mời đủ ban tư văn trong làng, sau đó mới được kể là quan viên, và từ đó sẽ được hưởng mọi quyền lợi của các vị quan viên.

Khao nhiều, khao xã

Tại các làng quê thời phong kiến, người dân bạch đình phải chịu rất nhiều phu phen tạp dịch, nào đi tuần tráng, nào đắp đê đắp tường, nào những khi quan đi kinh lý phải vác cờ khiêng kiệu. v.v....

Muốn tránh những công việc trên hoặc phải là tay văn học, hoặc là các chức sắc trong làng, trong ban kỳ mục, hoặc phải đến tuổi được miễn, hoặc phải là học trò còn đang theo đuổi bút nghiên. Một khi đã thôi học, chỉ được coi là văn học nếu có đỗ đạt, ít nhất cũng là bằng *Tuyển sinh* hoặc *Khoá sinh*, và sau này dưới thời Pháp thuộc, ít nhất phải có bằng Sơ học Yếu Lược hoặc Cơ Thủy, tùy từng làng có nhiều hay ít người đỗ đạt, và tuy đã có văn bằng nhưng cũng phải đủ lệ khao vọng.

Người dân bạch đình, muốn tránh phu phen tạp dịch phải mua những chức hàm trong làng, đó là các chân *Nhiều*, chân *Xã*, cũng như các chân *Phủ*, *Huyện* hàm nhà nước thường ban cho nhiều người vậy. Mỗi chân *Nhiều*, chân *Xã* phải nộp một món tiền theo lệ làng, và các chân *Nhiều* chân *Xã* mỗi làng đều có lệ hạn định đến một số nào.

Mua được nhiều, được xã rồi, lại phải khao. Lệ khao tuy không linh đình như khao nhận việc, khao phẩm hàm, khao quan viên... nhưng cũng phải có cỗ bàn mời một số các chức sắc trong làng.

Lễ tất nhiên, có khao thì có lễ, lễ gia tiên ở nhà và lễ Thành Hoàng ở đình.

Các ông Phủ, Huyện hàm cũng về làng làm tiệc khao dân làng và mời bạn bè.

Khao thượng thọ

Từ trên, mới trình bày qua về các lệ khao khi có danh vọng, nhưng nếu danh vọng là đáng quý, thì tuổi thọ càng đáng quý hơn, bởi vậy, các cụ ta còn có lệ khao vọng khi các cụ đạt đến được một tuổi thọ nào đó, tùy theo địa phương, nhưng ít nhất cũng phải từ năm mươi tuổi trở lên.

Thọ là một trong ba điều hạnh phúc cổ hữu của ta. Trong ba điều hạnh phúc đó thì *Phúc* là công danh chức tước, *Lộc* là con cháu đông đàn, còn *Thọ* chính là tuổi thọ.

Người ta ăn mừng công danh, ăn mừng khi sinh con cái, thì lễ tất nhiên phải có ăn mừng khi Trời ban cho tuổi thọ, vì sống lâu chính là điều hạnh phúc quý báu. Ai cũng muốn sống lâu, và vì muốn sống lâu nên người già rất được dân ta quý trọng.

Ta có câu: “*Triều đình thượng tước, hương đảng thượng xỉ*” nghĩa là địa vị ở triều đình do chức tước còn chỗ ngồi ở dân xã do tuổi tác.

Được hưởng tuổi tác thì ta ăn khao: năm mươi tuổi là *Ngũ tuần khánh thọ*, sáu mươi tuổi là *Lục tuần khánh thọ*, rồi *Thất*, *Bát tuần khánh thọ*..., nôm na ta gọi là, *ăn khao năm mươi*, *ăn khao sáu mươi*....

Làng Thị Cầu huyện Võ Giàng, tỉnh Bắc Ninh trước đây, có tục ăn khao khi 55 tuổi, gọi là lên Xi, tức là lên cái tuổi đã có chiếu ngồi khi ra chốn đình trung.

Lễ khao thượng thọ

Đến tuổi khao người ta thường lo khao cho đủ lệ làng, những người nghèo túng

cũng cố lo nộp lệ vọng với làng để được dự hàng nơi đình trung, - và đây thực là một điều bất đắc dĩ đối với các đương sự, vì ai chẳng muốn lễ khao cho linh đình để đẹp mào, đẹp mặt với xóm làng.

Thường thường lễ khao được tổ chức vào dịp đầu năm. Theo Phan Kế Bính trong "Việt nam Phong Tục" thì hôm ăn mừng, trước hết là lễ gà xôi, hoặc tam sinh, hoặc lợn bò đem ra đình lễ thần, gọi là bái tạ thần hu, nghĩa là tạ ơn thần thánh đã phù hộ cho cha mẹ được sống lâu.

Cùng với lễ ở ngoài đình, con cái cũng có lễ cáo gia tiên, và trong bản văn khẩn cáo này phải tỏ sự biết ơn gia tiên đã phù hộ cho cha mẹ được trường thọ. Trong suốt mấy ngày ăn khao, hàng ngày phải có lễ cúng trên bàn thờ, ngày hai lần như trong ngày Tết và trên bàn thờ đèn nhang phải được thắp đều.

Lễ Thượng Thọ là lễ ăn mừng của các cụ già, song chính con cái cũng phải mừng, mừng được cha mẹ sống lâu để cho các con phụng dưỡng.

Sau lễ tại đình và lễ cáo yết gia tiên, con cháu phải mừng cha mẹ.

Chúc thọ

Lúc này cha mẹ ăn mặc lịch sự ngồi trên sập đặt chính giữa nhà để con cháu lễ bái. Sập này có trái chiếu gọi là *Thọ tịch*. Con cháu sẽ dâng rượu gọi là "*hiển tửu*" và sau đó dân quả đào gọi là "*bàn đào chúc thọ*" theo tích bà Tây Vương Mẫu ngày xưa hiến vua Hán Vũ Đế mấy quả đào tiên nói rằng đào này ăn vào sẽ sống lâu.

Dâng rượu, dâng đào rồi, con cháu lễ bái trước mặt hai cụ, mỗi người lạy mừng hai lạy rưỡi.

Rồi mâm tiệc bung lên để hai cụ xơi.

Trong lúc con cháu lễ mừng có khách khứa chứng kiến để nhận rõ hạnh phúc của hai cụ và sự hiếu thảo của con cháu.

Sau con cháu đến lượt họ hàng bạn bè chúc mừng. Rồi pháo nổ làm tăng cảnh tung bừng cho buổi lễ.

Hai bên tường nhà treo đầy câu đối, những bức đại tự và những bài thơ mừng hai cụ. Có nhiều nhà cho mời ca nhi tới ngâm những bài thơ, những câu đối này.

Có khi chính cụ ông là một tay văn tự, cũng tự soạn những bài thơ hoặc ca trù để ca nhi hát theo tiếng sênh tiếng phách.

Bữa tiệc khao thường rất linh đình. Tiếng pháo không ngớt nổ. Các bạn bè nhiều người ngay trong bữa tiệc đã soạn những bài hát, bài thơ để mừng các cụ ăn khao.

Buổi tối có khi có hát chèo, hát tuồng để con cháu và dân làng mua vui. Đây là hình thức chúc thọ theo lối xưa.

Theo tục lệ, thường chỉ các cụ ông ăn mừng thượng thọ, còn các cụ bà chỉ mừng theo sự mừng của chồng, nhưng trong những trường hợp các cụ ông đã chết trước khi tới tuổi thượng thọ của các cụ bà, con cháu cũng làm lễ mừng.

Ăn sinh nhật

Ăn sinh nhật tức là ăn mừng ngày sinh của mình. Tục này ta bắt chước theo người nước ngoài, nhưng ta chỉ ăn sinh nhật khi tuổi đã hơi cao, có con cháu đề huề. Ta ăn sinh nhật để mừng bước sang một tuổi mới, và đây chính là mừng vì Trời, Phật đã ban cho tuổi thọ, theo quan điểm xưa.

Trong ngày lễ sinh nhật, có lễ cáo gia tiên, sau đó còn cái lễ mừng cha mẹ. Có mời bạn bè họ hàng tới dự tiệc mừng.

Người xưa, chỉ nam giới có tục ăn sinh nhật, các cụ bà chỉ ăn sinh nhật khi chồng đã qua đời, vì theo tục lệ Á đông, mọi việc của người vợ đều phụ thuộc vào người chồng, khi chồng còn sinh thời, cái mừng của chồng chính là cái mừng của vợ vậy. Thằng hoặc có cụ bà nào ăn sinh nhật khi cụ ông còn sống, lễ sinh nhật cũng giảm tiết

rất nhiều, không như lễ sinh nhật của cụ ông.

Mừng sinh nhật của cha mẹ cũng như mừng thọ cha mẹ, chính là con cái tỏ lòng kính yêu cha mẹ, cầu chúc cho cha mẹ được sống lâu để được luôn luôn phụng dưỡng.

Ngày nay, tại các đô thị, người ta ăn sinh nhật theo lối Âu Tây, những nhà giàu có không những chỉ ăn sinh nhật bố mẹ mà còn ăn sinh nhật của các con nữa. Đây là "*phú quý sinh lễ nghĩa*", chứ như người nghèo khó, dù có nhớ đến ngày sinh nhật của các con thì cũng chỉ đành để trôi qua, đâu dám bày vẽ ra cho tốn kém.

Thực ra ăn sinh nhật cha mẹ, để cha mẹ kỷ niệm ngày mình ra đời và đồng thời để có dịp gia đình sum họp, thực cũng là một điều hay và đầy ý nghĩa vậy.

Truy Phong phụ mẫu và tiên tổ

Xưa, những người làm quan từ "tứ phẩm" trở lên, được nhà vua ban sắc, phong tặng cho cha mẹ, ông bà, cụ kỵ tùy theo phẩm tước của mình: "*Nhất phẩm*" được triều đình truy phong đến cao tổ, tức là các cụ, "*nhị phẩm*" được truy phong đến ông bà, *tam*, *tứ phẩm* được truy phong đến cha mẹ.

Trong sắc phong nhà vua kể công trạng chức tước của người làm quan, rồi suy ân sắc phong đến cha mẹ, ông bà hay các cụ.

Sắc phong báo về dân làng, dân làng phải tổ chức đi rước sắc về nhà gia chủ.

Nếu các người được sắc phong, cha mẹ vị quan, còn sống, sẽ có lễ khao dân làng theo thể thức như khao phẩm hàm.

Ngày nay không có lệ truy phong đến bố mẹ, nhưng đối với những người có công với quốc gia chẳng may thất lạc có thể truy tặng các hình thức khen thưởng xứng đáng.

Lễ phần hoàng

Thường các vị tam, tứ đại được sắc phong, vì đều đã qua đời nên con cháu phải làm lễ *phần hoàng*, nghĩa là *Lễ đốt sắc* để cáo với các cụ được truy phong.

Trước hết bản sắc của vua phong được sao ra một tờ giấy màu vàng, màu giấy của sắc chính. Hai bản sắc chính và sao đều đặt vào một chiếc khay rồi đệ lên bàn thờ. Trên bàn thờ đã có bày đầy đủ đồ tế tự.

Vị quan đã làm hiền thanh danh phụ mẫu, đốt hương khấn lễ, đọc bản văn nói rõ duyên do sự phong tặng của triều đình cho cha mẹ, ông bà và các cụ, đồng thời cũng đọc cả chức tước vua phong cho các vị này. Sau đó một người đọc bản sắc của nhà vua.

Lễ xong, bản sao tờ sắc được đem đốt, còn bản chính chủ nhân giữ lại thờ.

Lễ đốt sắc này gọi là "*lễ phần hoàng*" nghĩa là đốt tờ sắc màu vàng.

Làm lễ ở nhà xong, chủ nhân lại sửa lễ ra đình để cáo yết thần linh.

Sau mọi cuộc tế lễ, chủ nhân khoản đãi dân làng khách khứa cũng như các việc khao mừng khác.

Việc con làm nên được phong tặng đến cha mẹ cũng là một điều hay, khuyến khích cha mẹ trong việc dạy dỗ, gây dựng con cái và cũng lại có ý khuyên người làm con phải cố gắng làm rạng rỡ tổ tiên để tổ tiên cũng được hưởng sự vinh quang.

Yến lão với tục trọng tuổi già

Nhân trong chương "khao vọng" có nói tới việc khao thượng thọ mà ý nghĩa là mừng tuổi trời ban cho, tưởng không thể bỏ qua được tục *Yến lão* của ta, một tục lệ để tôn trọng tuổi già.

Ta có câu "*kính lão đắc thọ*", và cũng có câu "*Kính già, già để tuổi cho*" để chứng tỏ tuổi già ở nước ta rất được tôn trọng. Với sự tôn trọng này, tục lệ có nhiều cuộc lễ dành riêng cho những người già lão và trong các tục này có tục *Yến lão*.

YẾN LÃO tức là bữa yến để thết các cụ già.

Tại nhiều làng để tỏ lòng kính trọng các cụ già, trong dịp đầu năm thường có tổ chức một bữa tiệc riêng để mời các cụ, cả cụ ông lẫn cụ bà, tuổi từ lục tuần trở lên tới dự. Bữa tiệc rất thịnh soạn và thường có món yến là một món ăn rất quý.

Hàng năm ngày Yến Lão được ấn định bởi dân làng. Tới ngày đó, một số các dân đinh trong làng, theo lần lượt hàng năm phải mang bánh trái, đồ lễ tới đình, trước là để lễ thần, sau là để các cụ dùng. Có làng, theo tục lệ dân đình phải đóng góp để lấy tiền làm bữa yến này, bữa yến sẽ do một người phụ trách sửa soạn. Có thể không có món yến, nhưng vẫn gọi là "*bữa yến*" vì mâm cỗ rất sang trọng.

Các cụ, dân làng kính trọng gọi là Lão ông và Lão bà. Đám rước này gọi là **RƯỚC LÃO**. Các lão ông và lão bà tụ tập tại một nơi để dân làng mang âm nhạc, cờ quạt tới rước. Đám rước sẽ đi suốt làng để các cụ nhận sự chào mừng của dân xã. Trong lúc rước, các cụ đi theo thứ tự tuổi tác, các cụ nhiều tuổi đi lên trên. Các cụ đều mặc quần áo màu đỏ rực tượng trưng cho sự vui mừng, ngồi trên cáng hoặc ngồi trên vồng có dân đình khiêng và có con cháu đi theo.

Có nhiều địa phương, các cụ tới họp tại đình làng, từ đó dân làng sẽ rước các cụ đi một vòng quanh, rồi lại trở về đình.

Về tới đình, các cụ ngồi dự yến, cứ bốn người một mâm.

Trong bữa tiệc yến có bát âm cử nhạc, lại có ca nhi ngâm lên nhiều bài thơ hoặc ca trù chúc mừng các cụ. Có đốt pháo tung bừa. Và mé cửa đình cờ quạt, tàn, lọng bay phất phới.

Yến dự xong, các cụ lại có phần mang về, thường theo tục lệ, mâm yến các cụ thật là thừa thãi, các cụ chỉ ăn một phần, còn lại các cụ mang về chia cho các cháu để cùng hưởng lộc làng.

Tục lệ *yến lão* nói chung tại các nơi thì như vậy, nhưng mỗi làng tùy theo địa phương vẫn có sự khác biệt. Có nơi gọi mâm yến là **MÂM CỔ NGỌC** như ở làng Đầu Đàng, huyện Tiên Lữ, tỉnh Hưng Yên; có nơi mâm yến chỉ là mâm cỗ thường, nhưng các cụ được hưởng phần xôi gà dành riêng rất lớn như ở làng Thị Cầu huyện Võ Giàng, tỉnh Bắc Ninh trước đây.

Mâm cỗ ngọc

Làng Đầu Đàng là tên tục xã Đặng Cầu, huyện Tiên Lữ, tỉnh Hưng Yên có tục *Rước lão* và *Yến lão*. Mâm yến ở đây gọi là "*mâm cỗ ngọc*".

Rước lão được tổ chức vào mùng 8 tháng Giêng âm lịch mỗi năm.

Sáng hôm đó các cụ già mặc áo thụng màu lam có thêu năm chữ "Phúc", "Lộc", "Thọ", "Khang", "Ninh" tập trung tại đình làng, được dân làng rước từ đình, qua văn miếu, qua chợ rồi lại về đình để mọi người chào mừng các cụ. Trong lúc đi rước các cụ trên 100 tuổi được trai tráng khiêng vồng rước đi. Các cụ cao niên nhất đi vồng Đào che bốn lọng, con cháu đi chung quanh.

Về tới đình, các cụ an tọa tại hai bên tả hữu bàn thờ theo "niên sử", bốn người một chiếu. *Mâm cỗ ngọc* được bưng ra. Mâm cỗ rất lớn, xôi dơm đầy mâm ú ụ, có quả trứng không lò do trứng gà đổ vào bong bóng trâu, một nồi cháo thật lớn để các cụ xơi.

Tại sao không gọi là mâm Yến lại gọi là *Mâm cỗ ngọc*?

- Vì tục làng này, mâm cỗ không có yến, mà chỉ có mâm xôi lớn bằng gạo nếp cái thơm, *trắng tinh như ngọc*.

Mâm cỗ ngọc hậu hĩ như vậy, nhưng thường các cụ chỉ ăn cháo, còn xôi gà các cụ lấy phần mang về để cho con cháu thừa hưởng lộc thánh.

Mâm cỗ xuân

Làng Thị Cầu, huyện Võ Giàng, tỉnh Bắc Ninh trước, hàng năm vào ngày 15 tháng Giêng âm lịch có lễ cúng thần.

Nhân dịp này, các cụ ông từ 50 tuổi được dân làng cất lên bực “Niên si”, tục ở đây gọi là lên XÔN.

Lên XÔN, các vị phải có một cỗ xôi con gà và trầu cau, hoa rượu để lễ thần. Xôi nấu bằng gạo nếp thơm hảo hạng, còn con gà do nhà nuôi lấy và phải kén từ trước giữ cho tinh khiết.

Làng này có tục thi cỗ xôi. Cỗ xôi nào nặng cân, gạo ngon thơm và con gà to béo thì được chấm nhất. Mỗi con gà đều ngậm nơi mỏ một bông hoa màu đỏ, thường là hoa hồng nhung hoặc hoa lựu.

Cỗ xôi con gà cúng lễ thần xong dùng làm cỗ để các cụ xơi. Được dự vào bữa cỗ này tất các các cụ đã lên Xôn rồi.

Thứ bậc về tuổi tác ở đây chia làm ba bậc, phân ngôi thứ ngồi ở bàn Thượng, bàn Trung và bàn Hạ.

Bàn Thượng lại phân làm ba: Bàn Nhất, Bàn Nhì và Bàn Ba.

Tại bàn Nhất, chỉ có các cụ trên 80 tuổi, dân làng tôn là các cụ Thượng; bàn Nhì dành cho các cụ tuổi từ 70 đến 80; bàn Ba dành cho các cụ tuổi từ 60 đến 70.

Các cụ tuổi từ 55 đến 60 ngồi ở bàn Trung, còn các cụ từ 50 đến 55 tuổi ngồi ở bàn Hạ. Bàn Trung và Bàn Hạ không phân chia thêm như Bàn Thượng.

Khi 55 tuổi, các cụ có lệ khao làng gọi là “lên Xi”, tức là đến cái tuổi được dự bàn Trung và được sự kính trọng hơn của dân làng.

Sáu mươi tuổi, các cụ khao lục tuần thượng thọ, 70 tuổi khao thất tuần thượng thọ, 80 tuổi khao bát tuần thượng thọ, v.v....

Sau khi khao bát tuần thượng thọ, các cụ được quyền mặc áo đỏ và được dân làng xưng hô gọi là *cụ Thượng*.

Cũng như khi lên Xôn, khi lên Xi, và những khi khao Thượng thọ, các cụ đều có cỗ xôi gà ra đình thần và sau dùng làm cỗ và chia phần.

*

* *

Thường mỗi bàn ngồi bốn cụ. Số xôi gà được chia cho các bàn, bàn Thượng nhiều hơn bàn Trung, bàn Trung nhiều hơn bàn Hạ. Tại bàn Thượng Nhất có khi chỉ có một cụ, và năm nào dân làng có nhiều người lên Xôn, lên Xi và khao Thượng thọ, mỗi bàn có thể được nguyên một cỗ xôi gà. Các cụ thường xơi rất ít, còn để chia phần mang về cho con cháu.

Thường thường dân làng cũng dành một số cỗ xôi gà chia cho trẻ con trong làng, phân ra làm bốn cho trẻ con bốn giáp trong làng: Đông, Bắc, Giã, Giữa. Giáp nào chia phần cho trẻ con giáp đó. Xôi nấu thành nắm có nhét thịt gà vào giữa. Lúc chia, trẻ con đứng ở dưới hai người lớn bưng mâm xôi chia cho mỗi trẻ một nắm.

Làng Thị Cầu không có lệ rước lão cũng như không có lệ chia phần cho các cụ bà dù nhiều tuổi đúng theo câu *"phụ nữ bất dự đình trung"*.

*

* *

Đau ốm

Từ lúc lọt lòng mẹ cho đến khi vào lòng đất, mỗi người sinh ra không phải lúc nào cũng mạnh khỏe, cứ ăn rồi lớn cho tới già, tới chết.

Đã còn có khi đổ mồ hôi, con người dù cường tráng tới đâu cũng có lúc đau ốm, huồng chi, lúc nhỏ bé yếu ớt, tránh sao được những khi trái gió trở trời, lúc cảm hàn cảm nhiệt. Lại có những giai đoạn con người phải chịu đau đớn để vượt qua những thời kỳ nọ bước sang thời kỳ kia: Từ trẻ nhỏ sang thời kỳ dậy thì, từ đứng tuổi sang thời kỳ già lão. Những thời kỳ thay đổi này đều có những triệu chứng. Lúc dậy thì, trai gái đều bị sốt nóng, các cụ già gọi là “sốt vỡ da”, lúc bắt đầu già yếu cũng có những cơn bệnh báo trước sự suy nhược của cơ thể, nhất là đối với phụ nữ phải vượt qua giai đoạn hết thời sinh nở, máu huyết không còn. Còn con trẻ trúng nước, mỗi sự thay đổi đều có quặt quẹo, đau ốm không nhiều thì ít: khi biết lẫy, khi biết bò, khi mọc răng, v.v....

Tóm lại đã sinh ra ở đời thì phải có khi đau ốm, khi đau nặng, lúc đau nhẹ, khi đau bộ phận này, khi yếu bộ phận khác, người khỏe thì ít bệnh, người yếu thì dễ đau.

Đau ốm thì phải chạy chữa, và muốn chạy chữa, phải biết nguồn gốc của sự ốm đau: người đau bụng vì trúng thực không chữa cùng một lối như người đau dạ dày, người ho vì sưng phổi không chữa giống người ho vì sưng cuống họng. ...

Theo y học ngày nay, con người bị đau ốm là vì nhiễm độc, là vì có vi trùng phát sinh ra bệnh tật. Người xưa, theo quan điểm y học, triết học cũ thường có những suy nghĩ và việc làm mà ngày nay ta cho là thần bí, mê tín, thiếu cơ sở khoa học.

Nguồn gốc bệnh tật theo khoa học

Chúng ta bỏ qua các nguồn gốc huyền bí của bệnh tật, theo quan niệm người xưa mà nói về các nguồn bệnh ngày nay được khoa học công nhận cùng nêu lên sơ qua một vài lối chữa chạy cổ xưa của cha ông ta. Ở đây, tôi không nói đến y học, vì tôi biết được gì đâu mà nói, nhưng tôi chỉ nhắc lại những điều tai nghe mắt thấy, hoặc những điều đã đọc qua ở một số tài liệu nào.

Tai nạn

Tai nạn thường xảy đến bất ngờ. Người ta có thể buổi sáng vẫn còn khỏe mạnh, mà buổi trưa đã có thể vì tai nạn mà bị đau. Tai nạn đó có thể do đụng chạm vấp ngã, do các con vật có nọc độc như rắn rết, chó dại cắn, bị bỏng, bị chìm xuống nước v.v... Gặp mỗi tai nạn, dân ta có lối chữa riêng. Dưới đây xin ghi mấy lối chữa cổ truyền vẫn được áp dụng, còn ứng nghiệm hay không, kẻ viết không dám nói chắc, xin tùy bạn đọc suy ngẫm, tìm hiểu thêm.

Chữa ngã

Nếu ai ngã cây, ngã đu, ngã nóc nhà mà bị chết ngất thì trước đây dân gian thường lấy nhựa cây xanh, một loại cây giống như cây si để chữa. Lấy độ một thìa nhỏ nhựa, hoà vào với một chén rượu già (rượu cao độ) cho uống thì sẽ hồi.

Nếu bị gãy chân, gãy tay, đến các thầy thuốc, các ông ấy sẽ bó bằng xương gà, xương sể liên.

Đồng bào miền Nam có một lối chữa đặc biệt, có thể gọi được là “chữa mẹo” cho những người bị gãy chân, gãy tay:

Dùng rau bợ, giã với dấm thanh và đường thẻ, rồi đem buộc vào chân tay, nhưng gãy chân tay bên nọ, lại buộc vào cùng chỗ ở trên tay bên kia. Lối chữa mẹo này, tôi đã được có người nói cho biết là hay lắm, nhưng chưa thí nghiệm bao giờ.

Đồng bào tỉnh thành ngày nay, mỗi khi ngã dù chết ngất hay bị què, đều được người nhà chở tới bệnh viện để nhờ bác sĩ chữa.

Chữa đứt gân hay thịt - Nếu bị tai nạn, gân hoặc thịt bị đứt dân gian thường bắt một con chuột đốt lấy than, tán nhỏ ra với hạt cau, dịt vào thì khỏi.

Có khi vì đứt chân tay chảy máu, đồng bào miền Nam dùng lá cây “bóng nước”, gọi là cây hoa móng tay, giã ra dịt vào, máu sẽ cầm.

Ta lại thường dùng thuốc Lào, tinh rêu cạo ở cây cau, mạng nhện hoặc bò hóng để cầm máu.

Chữa rắn cắn

Những người làm việc ở đồng áng vườn tược, ở ven đồi núi thường có thể bất hạnh bị rắn cắn. Muốn chữa, trước đây người ta lấy dây cây chìa vôi tiá, hái ở đặng ngọn, cả lá cả dây một nắm. Nắm lá và dây này, người bị rắn cắn tự nhai lấy, nuốt nước còn bã đắp vào chỗ cắn sẽ khỏi.

Người bị rắn cắn cũng có thể lấy ngọn nghể rằm và hạt cau, hai thứ đem nhai nhỏ, nuốt nước còn bã đắp vào chỗ bị cắn như trên.

Theo đồng bào miền Nam, họ có một lối chữa rắn cắn ngay tại chỗ: Khi bị rắn cắn, đưa tay quơ ra đặng sau gập bất cứ cây gì bứt một nắm lá, nhai đắp vào chỗ bị rắn cắn, nọc độc sẽ không chạy được vào máu, và sau đó sẽ nhờ các thầy chữa giúp. Ở vùng quê miền Nam có nhiều người chuyên môn chữa rắn cắn theo những bài thuốc dân gian cổ truyền có hiệu nghiệm.

Những lối chữa trên có vẻ như không thích hợp với khoa học. Người thành thị thường hoài nghi các lối chữa cổ truyền của ta, nên bị rắn cắn họ đều tìm tới các bác sĩ, các bệnh viện để tiêm thuốc.

Chữa rết cắn

Rắn cắn thường nguy hiểm chết người, còn rết cắn chỉ đau buốt mà thôi.

Theo kinh nghiệm các cụ nói, nếu bị rết cắn ban đêm, sáng ngày khi có tiếng gà gáy tự nhiên khỏi buốt. Ban ngày nếu bị rết cắn, lấy dãi gà bôi vào sẽ khỏi. Cũng có thể, nếu bắt đúng con rết cắn mình, đem con rết đốt cháy thành than, lấy than đó hòa với dầu lạc, dầu vừng rồi bôi vào chỗ bị cắn sẽ khỏi.

Chữa chó dại cắn

Theo khoa học Âu Tây, bị chó dại cắn chỉ có cách đi tiêm để ngừa nọc độc khỏi chạy vào các cơ quan nhu yếu của cơ thể, nhưng các cụ ta có một môn thuốc chữa thật kỳ lạ. Môn thuốc này năm 1914 được công bố trên “Đông Dương Tạp Chí” số 34 ngày 5-2-1914, còn hiệu nghiệm hay không, kẻ viết những trang này chưa thấy ai thí nghiệm bao giờ. Môn thuốc như sau; được ghi ra để bạn đọc tham khảo thêm:

Bắt một con mẫn và một con cóc lớn, đem buộc con cóc lên đầu con mẫn, đem hai con ấy trối lại, để trên hòn đá tảng hay hòn gạch, cối đá, rồi lấy chày hoặc vồ, nện làm sao một nhát chết cả hai con thì thuốc hay, nếu phải hai nhát thì thuốc kém hay.

Khi hai con đã chết rồi, bỏ vào cối giã nhỏ như giã giò rồi lấy vải tốt bọc thịt hai con ấy vắt cho chảy thành nhựa ra, được bao nhiêu cho uống ngần ấy, nhưng phải làm sao đồ được vào miệng con bệnh. Uống vào độ nửa giờ là khỏi bệnh.

Chữa bỏng

Bị bỏng rất rát, và người bị bỏng nhiều có thể bị chết được.

Ta có những lối cổ truyền chữa bỏng rất thần tình, những lối này, chính kẻ viết đã thấy ứng nghiệm:

- Lấy nước mắm bôi vào chỗ bỏng. Người bị bỏng sẽ thấy mát và chỗ bỏng sẽ không sưng phồng lên.
- Lấy lá trầu không, giã nhỏ đắp vào những chỗ bị bỏng.
- Lấy cây bóng nước giã lấy nước bôi vào những chỗ bị bỏng sẽ không bị rát và chóng khỏi.

Ngày nay nhiều người bị bỏng còn dùng kem đánh răng thoa vào chỗ bị bỏng, họ cũng có cảm giác dễ chịu như chữa theo các lối cổ truyền trên.

Ngoài ra, cũng theo lối cổ truyền, người ta dùng lá cây bóng, loại cây có hoa, khi bó tới thì nở, gọi là “bóng nở”, giã nhỏ đắp vào cũng khỏi, hoặc có khi dùng dầu ta

thấp đèn nhào với đất và muối rồi đắp lên, chỗ bông sẽ dễ chịu và da không tuột.

Các lối chữa bông về cổ truyền còn nhiều, nhưng vì có nhiều điều kẻ viết chưa chắc chắn và cũng không hiểu cách chữa thế nào nên không dám ghi ra đây, như cách dùng nước vôi, cách dùng nước tro, v.v....

Chữa hóc

Nhiều khi, có người ăn uống vô ý hoặc trẻ em vì tham ăn bị hóc xương. Các cụ ta có mấy lối chữa hóc sau đây:

- Ai hóc xương gà, xương cá, v.v... lấy lá đậu ván ở chỗ dây khuất mặt trời, đem giã nhỏ ra, cho một ít muối vào, rồi trộn với giấm thanh, xong gói vào giấy bản, ngâm vào mồm độ 30 phút là khỏi.

- Dùng vỏ cây đậu ván, chế thuốc cũng như trên, nghĩa là cũng đem giã nhỏ, trộn với muối và giấm thanh rồi ngâm vào mồm. Theo kinh nghiệm xưa khi bóc vỏ cây đậu ván nếu bóc xuôi xuống thì xương trôi xuống, nếu bóc ngược thì xương trôi ra.

Chỉ khát

Những người đứt chân đứt tay, đánh nhau vỡ đầu, chảy máu nhiều thường khát nước.

Muốn chỉ khát, dùng lá bạc than, lá cóc mẩn (khô sâm) và cây cỏ nước (ngư tất nam) sắc nước cho uống thì khỏi ngay.

Chữa ngộp nước

Những người vô ý ngã xuống nước, bị ngộp ta thường cầm hai chân quay cho ọc nước ra thì khỏi, nhưng chỉ người mới bị ngộp mới chữa được, những người bị chìm lâu thường không chữa được.

Ngày nay với phương pháp hô hấp nhân tạo, việc chữa bị chết đuối thường có hiệu quả hơn.

Trên đây, là một ít cách chữa các bệnh tật do tai nạn gây nên theo lối cổ truyền. Còn nhiều cách khác nữa với nhiều biến chứng của bệnh do tai nạn, nhưng chúng tôi nghĩ chỉ nên giới hạn qua mấy cách trên thường được nhiều người nhắc tới.

Viết ra những trang này, chúng tôi mong được các nhà Tây Y học lưu ý, may ra có thấy điều gì hữu ích trong những điều được nêu lên chẳng. Tuy nhiên việc chữa trị theo Tây y với thuốc tốt và phương pháp hiện đại vẫn hiệu nghiệm hơn.

Trái gió trở trời

Nhiều người đang khỏe mạnh, trời thay đổi thời tiết hoặc có khi bị luồng gió là bị đau bị cảm. Các cụ nói chung là "*trái gió trở trời*".

Trái gió trở trời gây ra chứng cảm là thông thường nhất.

Chữa chứng cảm này, các ông lang thường cất cho thang thuốc cảm về sắc uống.

Có nhiều người vì ở xa xôi không tiện tìm ông lang thường dùng lối "*đánh gió*" để trị cảm. Người ta dùng các loại dầu như Nhị Thiên Đường, Bảo Tâm, v.v... để bôi xoa, cũng có khi người ta dùng cách *xông* hoặc *chườm*.

Đánh gió

"*Đánh gió*" có nghĩa là xoa vào người để trục xuất gió ra khỏi. Ta thường cho rằng người trúng gió bị cảm, muốn chữa khỏi phải đánh gió:

Lấy cảm đem rang cho cháy rồi bọc vào một chiếc khăn, xoa khắp người bệnh nhân, xoa xuôi trở xuống. Đánh gió bằng cảm, còn gọi là đánh cảm, xong, bệnh nhân đổ mồ hôi, tự thấy bệnh nhẹ hẳn đi.

Hoà thang rượu với gừng, lấy gừng này xoa khắp người.

Luộc một quả trứng, nhét vào giữa quả trứng một đồng tiền bằng bạc hoặc một nắm tóc, có khi cả hai thứ, rồi bọc tất cả trong một chiếc khăn xoa lên khắp người bệnh nhân. Sau khi đánh gió cho bệnh nhân rồi, lúc gỡ khăn ra người ta thường thấy đồng

tiền bạc mang màu ám khói và mớ tóc rối tung. Các cụ bảo rằng đây là trong khi đánh gió, gió đã bị đông tiền, nắm tóc và quả trứng hút ra nên đông tiền như bị ám khói và tóc bị rối. Đánh gió xong, người bệnh cảm thấy nhẹ nhõm. Ngày nay ta còn có phương pháp gọi là cạo gió nữa.

Xông

Xông nghĩa là làm cho hơi hay khói nhiễm vào người để làm cho nhẹ bệnh đi.

Những người bị cảm thường xông bằng nước lá. Người ta dùng lá tre, lá bưởi, lá ngải cứu hoặc một vài thứ lá khác có tinh dầu bỏ vào nồi đun cho sôi lá rồi bắc ra, bỏ vùng đi, bịt miệng nồi bằng một miếng có chọc nhiều lỗ thủng hoặc bằng một miếng vải thưa để cho hơi bốc lên được. Người ta ngồi trước nồi nước lá sôi ấy, mặt cúi xuống nồi nước, và cả người được trùm kín bằng một chiếc khăn mỏng. Như vậy hơi nước trong nồi bốc lên, nhiễm vào người đau làm mồ hôi đổ ra và gió độc cũng tiết ra theo.

Thường xông xong, người đau cảm thấy dễ chịu và có nhiều khi khỏi bệnh.

Chườm

Chườm nghĩa là áp một vật gì nóng hay lạnh vào người. Những người bị cảm nhức đầu, hoặc bị chứng đau bụng thường dùng lối chườm để chữa bệnh. Chườm có nhiều cách:

Đổ đèn đem ra nóng, bọc vào một chiếc khăn áp lên đầu sẽ khỏi nhức đầu.

Dùng một vài vị thuốc đem sao nóng, bọc trong một chiếc khăn chườm vào bụng sẽ khỏi đau bụng.

Những người nhức đầu thường hay xông lá ngải cứu hoặc chườm bằng lá ngải cứu. Người ta lấy ngải cứu quần chung quanh đầu.

Cũng có khi để chữa nhức đầu, người ta đốt quả bồ kết ngửi hơi khói hoặc cắt một quả chanh bôi vôi dán vào thái dương mỗi bên một nửa, một lúc sau có thể khỏi.

Đại khái mấy lối trên thường được dân ta dùng để chữa những chứng trái gió trở trời. Đôi khi song song với việc chữa bệnh, người ta còn làm một số việc khác nữa cũng nhằm để thuyền giảm bệnh.

Những bệnh sinh ra bởi vi trùng

Về những bệnh mà ngày nay ta cho là có *vi trùng* sinh ra, thì xưa các cụ cho là các cơ thể trong người suy kém. Mỗi khi cơ thể suy kém phát sinh ra những bệnh riêng nhiều khi vì hàn nhiệt mà sinh ra, có bệnh ngoài da, có bệnh bên trong lục phủ ngũ tạng.

Vốn không phải là một y sĩ, và cũng không có kiến thức nhiều về cơ thể con người, ở đây tôi chỉ trình bày sơ qua một số các bệnh tật thông thường và những lối chữa cổ truyền, có lối lưu truyền tới ngày nay và còn đang được áp dụng, có lối này nay không được ai theo chữa nữa. Dù sao thì vẫn có tác dụng giúp bạn đọc hiểu thêm.

Đau đầu

Bệnh đau đầu nhức nhối khó chịu, nhiều khi xông chườm đều không khỏi. Phải tới các ông lang, các ông lang xem mạch, bốc thuốc. Cũng có khi ông lang cho thuốc cao dán vào hai bên thái dương.

Đau răng

Ta thường nói "*Thứ nhất đau mắt, thứ nhì đau răng*", chỉ giắt răng cũng đã khổ, đừng nói đến đau răng. Đau răng có thể là mòng răng sưng lên, có khi là vì sâu răng..

Sưng mòng răng tức là sưng ở lợi, nơi răng mọc lên. Đối với trẻ nhỏ, người ta dùng mật ong bôi vào, đối với người lớn có thứ thuốc riêng xát vào. Hoặc cũng có khi dùng lá cao dán bên ngoài.

Sâu răng là chính những cái răng bị sâu, ngày xưa người ta nhuộm răng và ăn trầu

thì ít bị sâu răng, nên thỉnh thoảng có người bị sâu răng thì thường dùng rễ một thứ cây rất đắng gọi là rễ *Tế tân* mà ngâm, hoặc dùng thuốc bôi vào răng.

Xưa, có những người đi nhổ răng răng, họ thường bảo là trong răn có con sâu ăn cho nên đau, họ bôi thuốc, cho ngâm thuốc một lúc nhổ ra sẽ có những con dâu bò trong nước. Dân ta chất phác thường tin mấy ông thầy đạo này. Có khi họ còn bôi vào răng một chất thuốc gì, rồi họ ghé mồm vào thổi mạnh một cái, chiếc răng sâu rơi ra, nhưng thường những người nhổ răng đạo này, họ chỉ nhổ những chiếc răng tiền hàm hoặc răng sữa của trẻ em, họ không dám nhổ những răng hàm, răng cấm và răng nanh. Có lẽ họ có một “thuật” gì nên dân chúng rất tin họ.

Đau mắt

Đau mắt, xưa thường dùng những thuốc cổ truyền trong có chất xạ hương. Có người lại lấy chất hoàng liên tra vào mắt. Cũng có khi người ta dùng cách xông để chữa mắt.

Người đau mắt, xưa thường đeo một màng che mắt bằng the hoặc bằng vải thưa.

Cũng có người đánh mắt. Họ dùng cuống lá trầu không hoặc ngọn thài lài chấm vào thuốc có chất xạ hương rồi họ vạch mắt người đau ra, khe khẽ xát vào những đường trong mắt. Có người dùng đầu lưỡi đánh mắt cho nhau. Đây là cách làm thiếu vệ sinh.

Ngoài ra, cũng có người dùng thuốc cao dán hai bên đuôi con mắt.

Ngày nay, đau mắt rất nhiều thuốc chữa. Xưa kia, nhiều người thiếu thuốc đã bị “mục tật” vì đau mắt. cũng có người đau mắt chữa không phải đường nên hoá ra toét mắt, và mọc lông quặm, tức là lông mắt mọc đâm vào mắt do bệnh đau mắt hột sinh ra. Những người có lông quặm phải nhờ người nhổ, nhưng nhổ chiếc này, chiếc khác lại mọc lên.

Đau bụng

Ta dùng từ *đau bụng* để chỉ chung tất cả các chứng đau các bộ phận ở trong bụng như dạ dày, ruột, gan. v.v....

Có người đau bao tử, được mệnh danh là đau tức, lại có người đau bụng kinh niên cũng vì bao tử hoặc vì đau ruột già. Các cụ xưa có một bài thuốc trị đau bụng kinh niên dùng tới tám vị thuốc. Bài thuốc này rất được lưu truyền, xin chép lại sau đây để bạn đọc rộng đường tham khảo:

1- Hột cà gai phơi khô: 2 lạng.

2- Hoàng đàn, tức là vỏ nhãn cạo hết vỏ vàng ngoài đi, chỉ còn nhục thối. Lấy nước vo gạo ngâm một đêm rồi ngày lại phơi khô. Phơi khô, 9 ngày như vậy rồi ngâm một lạng.

3- Quế chi khâu giao: 5 đồng cân, gọt vỏ không sao;

4- Bách hợp hai lạng, quặt lò than để lên, trông thấy cháy hết thì gập ra, dùng để cháy xác quá. Sau đó cân lấy một lạng.

5- Mộc hương bắc: 3 đồng cân.

6- Hồi hương: 3 đồng cân sao qua.;

7- Bò kết bỏ hột lấy toàn nhục, cũng đốt như bách hợp, 3 đồng cân;

8- Đinh hương: 3 đồng cân sao qua.

Tất cả tám vị trên hợp lại tán nhỏ, rây kỹ rồi nhào với nước cơm, viên ra thuốc tễ bằng hột đậu đen.

Lúc đói ăn 12 viên, ngày ăn hai lần.

Theo lời lưu truyền, bệnh nhẹ sau một tễ thuốc trên sẽ khỏi, bệnh nặng cần phải 2 tễ.

Về chữa bệnh đau bụng, ca dao có câu

"Đau bụng lấy bụng mà chườm,

Nhược bằng không khỏi hắc hương với gừng

Theo câu ca dao này, nhiều khi đau bụng gọi là lên *bão*, nhờ người khác áp bụng vào một lúc nóng bụng sẽ khỏi. Trẻ con lên *bão*, mẹ áp bụng vào bụng con rồi người ta *nhổ bão* ở đầu tóc mẹ, con sẽ khỏi: “Nhổ bão” nghĩa là tìm những mớ tóc trên đầu rồi giật mạnh, nghe những tiếng kêu “lắc rắc”. Nhiều người đau bụng cũng dùng lối “nhổ bão” chữa.

Nếu đau bụng không phải là đau *bão*, thì uống hắc hương với gừng là những vị thuốc nóng sẽ khỏi.

Nếu vì đi tả hoặc đi lỵ mà đau bụng thì lại có thuốc chữa bệnh tả hoặc bệnh lỵ. Khi đau bệnh kiết lỵ thì dùng lá mơ lông ăn với trứng gà sẽ khỏi.

Nếu trẻ con dưới 12 tuổi bị đi lỵ, người ta dùng 3 đồng cân khô sâm tức lá có mẩn và 3 đồng cân hột vãi trộn lại đem sao rồi sắc đặc cho uống sẽ khỏi.

Ngoài vài môn thuốc kể trên về đau bụng, tất nhiên còn nhiều môn thuốc khác nữa. Lại cũng có người mời ông lang cắt thuốc chén để uống, sau khi bắt mạch để tìm hiểu căn bệnh.

Khản cổ

Bị khản cổ, người ta dùng rễ Sơn căn thảo quả hoặc quả Kha tử ngâm thì khỏi.

Mụn nhọt

Mọc mụn nhọt ta thường dùng thuốc cao. Có hai thứ thuốc cao. Lúc mụn nhọt mới mọc dùng *thuốc cao tan* dán vào chỗ mụn nhọt thành mủ, rồi dùng *Thuốc cao hút mủ* dán vào để hút cho hết mủ ra.

Trẻ con có mụn nhọt, dùng hạt cải đắp vào, sẽ hút hết mủ.

Có khi người ta dùng hương hơ vào chỗ nhọt, nhọt sẽ thui đi.

Cũng có người uống thuốc bên trong cho độc tiêu đi, nhọt mụn sẽ lặn.

Mụn nhọt thường mọc lên về mùa nóng. Để phòng ngừa mụn nhọt, người ta thường dùng những đồ ăn, đồ uống có lương tính, ta gọi là *mát* như đậu đen, rau má, v.v....

Lở, ghẻ

Đây là những bệnh ngoài da, mọc lên thành những mụn nhỏ.

Chữa bệnh ghẻ, có thuốc ghẻ trong có chất diêm sinh được dùng để bôi vào các mụn ghẻ. Người ta còn khêu những mụn ghẻ ra để nhổ *cái ghẻ*, vì chính cái ghẻ là vi trùng của bệnh ghẻ, lấy cái ghẻ đi, bệnh ghẻ sẽ khỏi.

Chữa bệnh ghẻ, cũng có thể dùng lá nghệ rấm đun nước tắm. Nước lá nghệ rấm sẽ làm chết những vi trùng ghẻ.

Còn bệnh lở, người ta dùng chất Tam thiên đơn màu đỏ hoà với thủy ngân để bôi.

Người ta cũng dùng các lá cây đắng như cây bồ cu về đun nước để tắm trị lở. Có người lấy mực xanh bôi vào các chỗ chốc lở cũng trị được bệnh này.

Quai bị

Mắc bệnh quai bị, người xưa có khi lại dùng chiếc quai bị cũ hơi nóng xoa vào chỗ bị bệnh.

Lên ổ gà

“Lên ổ gà” tức là nổi hạch ở nách rất đau, người ta dùng quả trứng luộc chín bóc ra còn nóng, ốp vào nách.

Trên đây là một số ít các bệnh tật thông thường được nêu lên cũng như những cách chữa cổ truyền về các bệnh tật này, những cách này từ trước vẫn được mọi người theo, còn sự hiệu nghiệm hay không, cũng còn tùy từng người, tùy từng bệnh. Bạn đọc nên coi đây như những tài liệu để nghiên cứu và suy ngẫm, còn việc chữa bệnh theo các lối cổ truyền này cũng nên hỏi lại nhiều người để tránh mọi hậu quả nếu có sự lầm lẫn.

Ngoài các bệnh tật nêu trên, còn nhiều bệnh khác, các con bệnh thường phải mời

các ông lang tới xem mạch cho đơn để chữa bệnh.

Đông y không phải dở, nhiều bệnh hiểm hóc, với thuốc Bắc, thuốc nam, các ông lang đã chữa được và đã cứu được nhiều người.

Ta có câu: *Đói ăn rau, đau uống thuốc*, lâm bệnh, lẽ tất nhiên phải tìm thầy chữa thuốc. Và khi chữa thuốc cần phải kiên nhẫn bệnh mới khỏi được. Ít nhất thuốc phải dùng tới ba thang mới thấy sự hiệu nghiệm, cũng như cơm phải ăn ba bát mới thấy no: *cơm ba bát, thuốc ba thang*.

Nếu thuốc thang, bệnh vẫn không thuyên giảm, con bệnh qua đời, người xưa cho đó là “số mệnh”. Các ông lang thường nói:

"Chữa được bệnh, không chữa được mệnh!".

*

* *

Tang Ma

Ta có câu *"sinh tử hữu mệnh"*, sống chết có số, và những người đau ốm, như chương trên đã nói, các thầy thuốc xưa *"chữa được bệnh, không chữa được mệnh"*, theo họ thì khi “số” đã đến thì không thuốc thang nào chữa khỏi, và cũng không có sự cầu cúng lễ bái nào được hiệu nghiệm.

Ở đời thì ai cũng phải chết, cái chết là một “ngưỡng cửa” mà ai cũng phải bước qua để từ già cõi đời.

Chết thì phải chôn, tất cả lễ nghi điều hành việc chôn cất là *tang lễ*, và đám chôn người chết gọi là “đám ma” hoặc “đám xác”.

Việc tang đối với người Á đông rất quan trọng. Mạnh tử xưa dạy rằng:

"Dưỡng sinh tang tử vợ hám, vương đạo chi thủy giả nghĩa là đạo trị thiên hạ cần nhất là khiến dân nuôi người sống và tang người chết mà không có điều gì di hám".

Việc ta được coi là quan trọng chính là vì sự liên quan giữa người sống và người chết. Người sống xót thương người chết vì người chết chính là người thân của người sống; người sống lại thờ kính người chết vì người chết chính là cha mẹ tổ tiên người sống.

Cha mẹ sống phải phụng dưỡng, cha mẹ chết phải tang ma, việc tang ma bắt đầu cho việc thờ phụng.

Cụ Dương Bá Trạc khi xưa bàn về tang lễ đã viết:

"Lễ tục nước ta trọng nhất là tang tế. Ngày nay tuy phong hội đã đổi thay, công việc phiền phức, sự sinh hoạt của người mình phải tức bực bộn bâng, thế tất phải theo thời biến thông, không thể nào câu thủ cổ lễ cả được. Nhưng cái tang tế để ràng buộc cái lòng hiếu kính của người ta, dù bao giờ cũng là những điều quốc túy rất hay, cần phải giữ gìn lắm..."

Tóm lại “tang lễ” là cần thiết và quan trọng đối với dân ta. Tang lễ chấm dứt cuộc đời thể xác của con người để đưa con người vào cõi sống vô hình. Có thể nói rằng tang lễ là cái gạch nối giữa thế giới hữu hình và thế giới vô hình.

Việc tang lễ ngày xưa rất nhiều tập tục phức tạp. Ngày nay đã giảm lược rất nhiều nhưng ta vẫn cần biết qua về những nét sinh hoạt xưa.

Ta thường nói *"sống gửi thác về"*, phải chăng chết rồi mới thật là “sống” ở một thế giới vĩnh viễn, và có lẽ phải chăng vì quan niệm như vậy mà con người Việt nam không sợ chết, thản nhiên chờ cái chết và đôi khi lại sửa soạn cho ngày chết nữa?

Các cụ già, thường sau khi ăn khao thượng thọ là nghĩ đến và sửa soạn cho sự chết. Các cụ sẵn sàng *cổ hậu*, và ở những gia đình khá giả, các cụ lo xây *sinh phần*, miền

Nam gọi là *kim tĩnh*.

Cổ hậu còn được gọi là *cổ thọ*, chính là cổ áo quan sau này các cụ sẽ nằm vào đó để con cháu đưa tới chỗ yên giấc ngàn thu. Sở dĩ cổ áo quan được gọi là “*cổ hậu*”, vì nó dùng về sau khi các cụ đã qua đời. Có nơi gọi là cổ “*hậu sự*”. Còn từ “*cổ thọ*” để chỉ sự sống lâu của các cụ, khi các cụ dùng đến cổ thọ, tuổi các cụ đã già. Hơn nữa, cũng gọi là cổ thọ vì ở đầu áo quan thường có khắc chữ thọ.

Lo lắng “*cổ thọ*” cho mình, các cụ thường chọn thứ gỗ quý. Trong khi các áo quan thường đóng bằng gỗ gao ở miền Bắc, gỗ dầu ở miền Nam, các cụ thường lựa gỗ *vàng tâm*, gỗ này rất tốt, chôn dưới đất ẩm ướt không bị mục, và do đó xương cốt không bị hư hại.

Các cụ cho sơn son thiếp vàng để trang hoàng cho cổ thọ, và về sau nhiều cụ dùng xi đánh bóng, hàng ngày các cụ tự trông nom lấy, giữ cổ thọ khỏi bị một hoặc có khe hở.

Cũng có cụ nghĩ tới cả chiếc *quách* bọc ngoài áo quan và đồ khâm liệm khi các cụ lâm chung.

Các cụ cho in trong quan ngoài quách dấu *hải hội* tức là dấu của nhà Phật với sự tin tưởng là sau này khi trăm tuổi các cụ vào nằm trong đó sẽ được sự yên tĩnh về tâm hồn.

Lo cổ thọ mới chỉ là một việc, các cụ còn lo tới cả ngôi huyệt tương lai của mình nữa, do đó mới có việc xây *sinh phần*.

Các cụ hoặc nhờ thầy địa lý hoặc tự đi tìm lấy một ngôi đất làm chỗ yên giấc nghìn thu của mình, kén đất, định hướng để sau này linh hồn các cụ được thư thái và con cháu các cụ được hơn người.

Chỗ đất các cụ đã chọn, các cụ xây “sinh phần”.

Xây sinh phần cũng như sắm cổ thọ, bao giờ các cụ cũng xây đôi và sắm đôi, dành cho cả cụ ông lẫn cụ bà.

Những cổ thọ đã sắm sẵn thường được kê dưới gần bàn thờ để chờ khi dùng đến. Tuy cổ thọ tượng trưng cho sự chết, nhưng cổ thọ kê ở dưới bàn thờ không bao giờ gọi lên ý tưởng kinh sợ như đối với các dân tộc khác.

Sống thì phải lo đến sự chết, người biết lo xa phải biết lo tới những giây phút cuối cùng của mình, và sẵn sàng đón nhận cái chết theo quy luật chung.

Các cụ thuật lại rằng, nhữnt cổ thọ kê sẵn, nếu đêm hôm trước có những “tiếng động” phát ra âm ỹ, ngày hôm sau, chủ nhân cổ thọ thế nào cũng qua đời. Đây chỉ là một sự suy tưởng chiêm nghiệm, và chủ nhân các hàng xăng (hòm) cũng nói rằng đêm hôm trước cổ hòm nào phát ra “tiếng động” thì ngày hôm sau thế nào cũng có người tới mua đi.

Có sống thì có chết. Sinh thì dưỡng, tử thì táng, đó chỉ là lẽ thông thường, người hiểu biết, về già có ai sợ chết.

Về tang lễ cũng như về phần nhiều các lễ nghi khác, dân Việt Nam ta, vì chịu ảnh hưởng văn hoá của người Trung hoa, nên được cử hành theo phong tục nhưng đã được Việt Nam hoá, có ghi chép trong “*Thọ Mai gia lễ*” và trong “*Gia lễ chỉ nam*”. Ngày nay lễ nghi đã giảm đi rất nhiều, chỉ còn giữ lại những lễ chính để người con hiếu có thể qua những lễ này tỏ bày lòng hiếu kính và sự thương xót của mình.

Lúc lâm chung

Nếu người bệnh sức lực càng suy yếu, bệnh tình càng trầm trọng và xem chừng không thể qua khỏi được, ấy là người bệnh đang hấp hối.

Lúc này, con cháu phải đem người bệnh ra giữa nhà, đầu người bệnh đặt về hướng Đông, để chứng tỏ rằng cha mẹ chết vì lẽ quang minh chính đáng.

Sau đó mọi người trong nhà phải im lặng, để xem người bệnh có trối chẳng điều gì. Có khi người bệnh nói không ra tiếng, con cái phải ghé tai để lắng nghe những lời cuối cùng của người sắp chết, những lời này đều được ghi chép đề sau này có tuân theo.

Sau đó con cháu hỏi xem người bệnh có tự đặt lấy *tên thụy* còn gọi là *tên hèm*, tức là tên sau này dùng để khấn khi cúng giỗ. Tên này còn được gọi là "*tên cúng cơm*".

Nếu người bệnh không tự đặt lấy tên cúng cơm, vì quá suy yếu, hoặc vì mê man, con cháu phải tìm tên đặt rồi báo cho người biết. Tên đàn ông dùng chữ *Trung*, chữ *Trực*, tên đàn bà dùng chữ *Trinh*, chữ *Thuận*.

Đồng thời con cháu cũng dùng trầm hương lau rửa sạch sẽ cho người bệnh và thay quần áo sạch cho người. Thường, người ta mặc cho người bộ quần áo lễ hoặc bộ quần áo mới nhất của người ưa dùng.

Con cháu phải cắt canh nhau ngồi bên cạnh người bệnh để chờ giây phút cuối cùng của ông chao. Nếu người bệnh lịm đi, phải lấy bông hoặc nén hương đang cháy đặt vào trước lỗ mũi, hễ bông hoặc khói hương không động dậy nữa tức là người bệnh đã qua đời. Lúc đó, người canh chừng cầm chiếc đĩa đặt ngang mồm người chết để "*cài hàm*" cho hai hàm răng khỏi nghiêng vào nhau.

Tục cũ, trước khi người bệnh tắt thở, phải lấy một miếng lụa hoặc vải trắng dài 7 thước để lên mặt, sau kết thành hình người gọi "hồn bạch" để hồn người chết nhập vào đó.

Người canh chừng phải biết đúng giờ người chết qua đời để còn nhờ các thầy Tư, thầy Pháp xem ngày bấm giờ, ngõ hầu biết người qua đời chết được *giờ lành* hay gặp phải *giờ dữ*, có *trùng tang*, có *quỷ tình* ám ảnh gây tai hại chết chóc cho con cháu. Gặp trường hợp "giờ dữ", tang chủ phải mời các thầy *phù thủy* "yểm phép" cho bùa để tống *thần trùng*, đuổi quỷ tình. Bùa này dán ở áo quan hoặc chôn ở chung quanh mộ..

Khi người bệnh chết hẳn, người nhà khiêng xác đặt xuống đất trong giây lát rồi lại khiêng lên giường có ý để cho người chết hấp thụ sinh khí may ra có sống lại.

Trong "Việt Nam Phong Tục" Phan Kế Bính cho rằng việc đặt người chết xuống đây là lấy nghĩa: Ta bởi đất mà sinh ra, khi chết lại trở về đất.

Khi người chết được khiêng trở lại lên giường rồi, con cháu phải có miếng vải hoặc giấy đắp mặt cho người chết. Ý nghĩa là để người chết khỏi "thấy" con cháu buồn.

Khi người bệnh đã chết

Người bệnh đã chết hẳn, lúc ấy người nhà *chiêu hô*, tức là hô to để "gọi" người chết. Người con trai cầm lấy áo của người chết, tay trái cầm cổ áo, tay phải cầm vạt lưng áo, leo lên mái nhà, gọi lên ba lần: "*Ba hồn bảy vía cha đâu về với con*" hoặc "*Ba hồn chín vía mẹ đâu về với con*". Gọi xong tụt xuống bằng lối sau, bước vào nhà treo chiếc áo lên cửa.

Sự "chiêu hô", người ta hy vọng lời kêu gọi của con cái sẽ khiến cha mẹ động lòng quay trở lại dương trần (!).

Chiêu hô rồi, người nhà mới khóc lóc. Lúc này, mọi người mới thật hết mọi hy vọng người chết sống lại.

Lễ chiêu hồn

Con cháu cử hành "lễ chiêu hồn" để hồn phách người chết về hưởng sự cúng bái tế lễ của con cháu.

Có hai cách chiêu hồn:

- Hoặc dùng một tàu lá chuối bóc hết lá. Một thầy Tư đọc chú mời hồn người chết nhập vào đó. Một miếng vải trắng trên đó thầy Tư đã ghi bùa được gắn vào tàu lá chuối. Bao giờ nhập quan đem ra thờ.

- Hoặc *thắt hồn bạch*, bằng tấm vải loại dài 7 thước nói trên (7 thước ta tính thành 2 thước 80 ngày nay). Tấm vải được thắt thành hình người đem ra thờ khi thể xác đã nhập quan.

Chiều hồn xong, tang gia lập *tang chủ* thường là người con trưởng để tham dự mọi việc tế lễ.

Lại phải cử một người *hộ lễ* để chỉ bảo mọi người nghi thức về tang lễ. Thường là một người thân trong nhà hoặc một bạn bè thạo về nghi lễ.

Lễ mộc dục

Đây là “lễ tắm” cho người chết trước khi nhập quan.

Trong lễ này phải có 1 con dao, 1 vuông vải, 1 sợi dây, 1 cái lược thưa, 1 cái gáo nước hoặc 1 cái thìa, ít đất lấy ở đất ông đồ rau, 1 nồi nước ngũ vị và 1 nồi nước nóng khác. Nồi nước ngũ vị nấu bằng 5 vị sau đây: Bạch đàn, tùng diệp, quất diệp, mộc hương diệp, và đỗ diệp.

Lúc tắm phải quây màn cho kín. Tang chủ vào quỳ xuống khóc mà khẩn xin tắm gội để rửa hết bụi trần.

Khẩn rồi, tang chủ lễ rồi đứng lên cho ngay. Việc tắm gội phải do chính con cái người chết: Cho do con trai tắm, mẹ do con gái tắm.

Lúc tắm lấy vuông vải nhúng vào nước ngũ vị lau mặt, rồi lau mình, đoạn lấy lược chải tóc, rồi dùng sợi dây buộc tóc lại. Kế lau đến hai chân, hai tay, rồi dùng dao cắt móng tay, móng chân, người xưa nhất là các cụ ông thường để móng tay dài, hơn nữa trong lúc ốm đau, móng chân, móng tay mọc dài ra. Cắt xong gói lại, móng chân để dưới mé chân, móng tay để mé dưới tay.

Tất cả các đồ dùng trong lễ “mộc dục” kể cả nước nữa phải đem chôn đi.

Lễ mộc dục xong, lại khiêng người chết lên giường.

Lễ phạn hàm

Đây là lễ bỏ tiền và gạo nếp vào mồm người chết.

Lấy một ít gạo nếp và 3 đồng tiền mài cho sáng, bỏ vào miệng người chết rồi rút chiếc đũa ngáng hàm ra.

Các cụ giải nghĩa rằng:

Nắm gạo để người chết dùng thay bữa, còn ba đồng tiền sẽ dùng để “đi đò” cùng là tiền “giải khát” trong lúc đi đường ở cõi âm.

Những gia đình phú quý thường dùng 3 miếng vàng sống và 9 hạt ngọc trai trong lễ “phạn hàm”.

Lễ phát mộc

Lễ *Phát mộc* là lễ chém vào áo quan để trừ tà mà, theo quan niệm cũ.

Người xưa tin rằng trong chiếc áo quan, dù là cỗ hậu sự sấm trước, hay cỗ áo quan mua ở hàng về, đều có quỷ tinh lẫn khuất để ám ảnh người chết, gieo tai họa cho tang gia. Bởi vậy trước khi làm lễ nhập quan phải khử trừ hết lũ ma quỷ đó bằng lễ “phát mộc”, chém vào áo quan ba nhát.

Người thầy Tục cầm một nắm hương đang cháy, đọc chú, thư phù trên một con dao, rồi dùng dao này chém khê vào đầu, cuối và bên cạnh, bên trong áo quan tất cả ba nhát. Vừa chém người này vừa “niệm chú”, đại ý câu chú là “tổng khử các thần rừng, quỷ tinh và mọi loại tà ma không được phiền hà người chết và quấy nhiễu người sống bất cứ ở tuổi nào đi phương hướng nào”. Chú có lúc niệm khê, có lúc quát tháo để thị uy. Người thầy Tục cũng dùng những nén hương để phù phép trong lòng áo quan.

Tục còn cho rằng, ngoài việc đuổi thần trùng và quỷ tinh, lễ phạt mộc còn có mục đích đuổi các mộc tinh vẫn ẩn nấp trong cây gỗ từ khi còn ở trong rừng cho đến khi cây gỗ bị hạ rồi xẻ đóng làm áo quan, còn lẫn khuất trong áo quan.

Khi lễ “phạt một” kết thúc, người nhà tang chủ ném một nắm gạo, muối ra đường để tống tiễn mọi loại ma quỷ, kể cả một tinh.

Lễ khâm niệm

Đây là lễ đội khăn, quấn vải cho người chết.

Khâm chính nghĩa là mảnh vải bọc thân người chết. Trong lễ khâm liệm thì khâm là đội khăn, lấy lụa hoặc bông đút nút lỗ tai, rồi lấy hai miếng lụa trong đồ ngoài đen, mỗi miếng dài 1 thước 2 tấc ta tức 44 phân ngày ngày nay, giữa để ít bông, khâu giáp lại, bốn góc có khâu giải, đẩy lên mặt người chết rồi buộc đằng sau cho chặt.

Lại lấy giấy gấp vuông thật dày để vào lòng bàn tay cho các ngón tay đều duỗi ra, lấy dải buộc chặt lại, sau đó lồng vào một chiếc bao; bàn chân cũng vậy. Rồi lại mặc quần áo như lúc sống.

Hai tay đã lồng trong bao để duỗi thẳng áp vào hai bên đùi, rồi dùng dải thắt ngang lại cho chặt.

Liệm nghĩa là mặc quần áo mới cho người chết. Mặc quần áo như vậy là *tiểu liệm*, còn lấy vải bọc mình người chết gọi là *đại liệm*.

Trong công việc liệm người ta dùng một tấm vải hay lụa bọc dài suốt người còn thừa thì trùm chân và ba mảnh ngang làm đai thắt, như vậy là “tiểu liệm”, hoặc năm tấm ngang là “đại liệm”.

Khi bắt đầu khâm liệm tang chủ cũng quỳ khăn để xin khâm liệm.

Lễ nhập quan

Lễ đặt người chết vào trong áo quan gọi là *lễ nhập quan*. Theo tục ta xưa, trong quan tài thường đặt một mảnh ván đục sao Bắc đẩu để trừ tà ma. Việc “nhập quan” phải chọn giờ, tránh tuổi. Trong ngoài áo quan đều có dán bùa. Người ta thường bỏ vào áo quan một cỗ tổ tôm cũ, một quyển lịch Tàu, hoặc quyển lịch ta có đóng dấu triều đình cang hay, hoặc một tàu lá gồi để “trấn áp” ma quỷ.

Trước khi “nhập quan”, trong áo quan thường có rải một lượt trà khô, bông gạo hoặc bất cứ thứ gì khác có thể hút nước được của người chết tiết ra.

Khi “nhập quan”, con cái sắp hàng quỳ ở trước quan tài để khóc và lễ. Những người giúp việc cũng quỳ với tang chủ ở đằng sau, rồi tang chủ khăn xin “nhập quan”.

Tang chủ khăn xong lễ một lễ rồi đứng lên. Con cháu phân nam nữ đứng sang hai bên, trai bên trái, gái bên phải. Những người giúp việc khiêng xác bỏ vào quan rồi khiêng ra đặt ở giữa nhà, đầu hướng về Nam.

Bắt đầu từ lúc “nhập quan”, con cái khóc lóc.

Trước khi khiêng quan ra giữa nhà, những người giúp việc xem xét chỗ nào hở thì lấy giấy hoặc quần áo cũ của người chết độn vào cho kín, đoạn đẩy nắp áo quan lại gắn sơn đóng đinh cho kín.

Khi đã rước quan ra giữa nhà rồi, con cháu phải trải rom ở hai bên *linh cữu*, thay phiên nhau ngồi hầu suốt đêm ngày.

Trên nắp linh cữu lúc đó có bát com và quả trứng luộc gọi là *com bông*.

Lễ nhập quan rồi, nhưng chưa phát tang. con cháu được phép lấy vợ, lấy chồng gọi là “cưới chạy tang”.

Kể từ lúc người chết tắt thở cho đến khi đưa đám, linh cữu còn quần ở trong nhà, người nhà phải luôn luôn canh chừng, để không cho một sinh vật nào, (mèo, chó, chuột) nhảy qua để tránh “*quỷ nhập tràng*”.

Người xưa, tin rằng, một sinh vật nào nhảy qua xác chết, nó sẽ mang theo “quỷ” để nhập vào người chết, tức là “quỷ nhập tràng”. Người chết sẽ vùng “đứng dậy”. Lại cần phải có pháp sư để trừ quỷ.

Lễ thành phục

Lễ này tức là lễ để con cháu bắt đầu mặc tang phục. Lễ này gồm có:

- Thiết linh sàng và linh toạ.
- Lập minh tinh
- Mặc tang phục.

Thiết linh sàng và linh toạ

Linh sàng là giường dành cho vong hồn người chết .

Khi đặt linh cữu đã yên, là lễ thiết linh sàng và linh toạ: Nhà giàu có phong lưu thì đặt linh sàng ở phía Đông có đủ mùng màn; nhà nghèo túng chật hẹp chỉ đặt *linh toạ* ở trước cữu.

Mỗi sáng và mỗi tối, tang gia làm lễ "*chiêu tịch điện*" để mời vong hồn dậy ăn và mời vong hồn đi ngủ.

Lập minh tinh

Trước khi phát tang, có lễ lập minh tinh. "Minh tinh là một thứ cờ làm biệt hiệu của người chết. Cờ ấy làm bằng lụa đỏ có chữ tên họ cùng thụy hiệu và chức tước phẩm hàm của người chết viết bằng phấn trắng".⁸ Cũng có thể làm bằng cànht r dựng bên phía đông linh sàng.

Trên minh tinh phải tính số chữ theo bốn chữ: *Quý, khốc, linh, thính*, đừng để chữ cuối cùng rơi vào hai chữ *quý* và *khốc* e có tà ma trùng quỷ hoặc có thêm người chết.

Các cụ ta xưa, nhiều khi biết mình sắp chết thường tự viết lấy minh tinh. Cụ Phan Thanh Giản trước khi tự sát đền nợ nước cũng đã viết minh tinh lấy. Cụ viết như sau:

"Hải nhai lão thư sinh tánh Phan chi cữu"

Nghĩa là:

*"Linh cữu của học trò già nơi ven biển họ Phan"*⁹

Về minh tinh chính tay cụ Phan viết lấy, cụ không dùng hai chữ *phủ quân*. Đây chính là sự nhũn nhặn khiêm tốn của các nhà nho ta xưa.

Mặc tang phục

Minh tinh đã lập rồi, mới đến phần chính của lễ thành phục để con cháu *mặc tang phục*.

Các mũ áo, đồ tang đặt trước án thờ, nền hương nghi ngút. Con cháu và thân quyến người chết cứ theo *ngũ phục*, nghĩa là năm độ xa gần quyến thuộc mà mặc đồ tang, rồi quỳ lạy khóc lóc trước bàn thờ.

⁸ Đào Duy Anh, - Việt Nam Văn Hoá sử cương, trang 194

⁹ Tài liệu của Lăng Nhân trong "Giải thoại Làng Nho".

Trong các lễ về tang ma thường người chủ tang đều phải khăn khứa và mỗi lễ nếu tế lại có văn tế riêng, tế theo nghi thức cổ truyền có kèn trống.

Phường kèn trống

Sống dàu đèn, chết kèn trống. Câu này chứng tỏ trong đám tang phải có kèn trống, và kèn trống đây tức là *nhạc*, mà *nhạc thì bao giờ cũng cần cho lễ nghi*.

Trong đám tang ông già bà cả thường có phường kèn trống, trừ những người gia đình quá túng thiếu hoặc trong những trường hợp bất khả kháng.

Kèn trống nổi lên trong lúc tế lễ cùng với phường bát âm nổi điệu *nam thương* hoặc *nam ai*, đem sự bi thảm cho đám tang và điều hoà mọi công tác của tang chủ cũng như các chấp sự viên.

Mỗi khi có người tới phúng viếng, con cháu khóc lên là có điệu kèn trống nổi theo, như muốn báo cho người chết biết có bạn bè thân thuộc tới viếng lễ.

Và cũng nhờ có kèn trống báo hiệu nên tang chủ và con cháu người chết, đang lúc mắc bận mới biết có người tới viếng.

Phường kèn trống ngồi ở một nơi gần áo quan, mỗi khi khách tới phúng viếng là thấy ngay.

Phúng viếng

Bạn bè thân thuộc của người chết hoặc của con cháu người này, khi nhận được “hung tin” tới chia buồn cùng tang quyến và *phúng viếng* hoặc *phúng điệu* nghĩa là đem lễ vật tới hỏi thăm nhà có tang.

Người chết sau khi đã nhập quan và tang chủ đã làm lễ “thành phục”, con cháu khóc lóc, bạn bè thân thuộc mới bắt đầu tới phúng điệu. Trước đó, cũng có người tới, nhưng chỉ là để hỏi thăm và chia buồn cùng tang chủ chứ chưa có lễ viếng và cũng chưa lễ trước linh cữu.

Lễ phúng viếng thường là trầu cau, trà rượu, hoặc những tay văn tự thì dùng những bức trướng hoặc những câu đối, trong nêu lên những đức tính tốt của người chết.

Con cháu cũng có câu đối để khóc ông bà cha mẹ. Những trướng đối của bạn bè thường làm bằng lụa, bằng da màu xanh, vàng, trắng, còn những câu đối của con cháu chỉ viết bằng chữ xanh hoặc bằng chữ đen trên vải trắng.

Ở thôn quê, người trong làng xã thường dùng tiền để phúng viếng, một cách trực tiếp giúp đỡ thiết thực tang chủ trong lúc cần thiết.

Tang gia có người ghi tất cả những đồ viếng của mọi người, để sau này tang chủ theo đó mà cảm ơn, hoặc khi một người khác có việc thì phúng viếng giúp đỡ lại.

Khách đến phúng viếng lễ trước linh sàng hai lễ rưới nếu người chết còn quần tại nhà, lễ bốn lễ rưới nếu đám tang đã cử hành và lễ chôn cất đã xong.

Khách lễ linh sàng, tang chủ hoặc con cháu khác của người chết phải đáp lễ, nghĩa là lễ lại khách.

Phải đáp lễ một nửa số lễ khách lễ người khuất, khách lễ hai lễ đáp lại một lễ, khách lễ bốn lễ đáp lại hai lễ.

Lễ xong linh sàng, khách cũng vái lại người đáp lễ mình.

Trong lúc khách lễ có kèn trống và con cháu khóc lóc.

Về lễ phúng điệu, trong những năm gần đây, theo người Âu, các thị dân dùng hoa tươi hoặc hoa cườm để viếng. Lại cũng có người đăng báo phúng điệu và chia buồn cùng tang quyến.

Báo tang

Thực ra ta không có lệ *báo tang*. Khi một người chết, người thân thuộc biết tin nói chuyện cùng người khác, thế là chỉ một buổi sáng, cả làng đều biết, và không ai báo ai, người ta đều đi hỏi thăm tang quyến.

Tang chủ chỉ cần trình với hội đồng hương chức để xin phép động thổ đào huyệt.

Theo tục lệ sau này, nhiều người có giấy “cáo phó” hoặc đăng “cáo phó” trên báo, rồi khi tang lễ xong lại có giấy cảm ơn từng người hoặc đăng báo cảm ơn những người đã phúng điếu, đưa đám, chia buồn, v.v....

Thối kèn giải

Phường kèn xưa thường có những bài riêng để con khóc cha, vợ khóc chồng, anh em khóc nhau, cháu khóc ông bà v.v.....

Trong khi người chết còn nằm tại trong nhà, con cháu thường thuê phường kèn trống và bát âm cử những bài để khóc ông bà, cha mẹ, anh chị em, v.v... Mỗi câu khóc riêng thường có tiền thưởng. Điệu nhạc này rất buồn.

Lễ chuyển cữu và yết tổ

Đây là một lễ trọng hơn các lễ khác và đầy ý nghĩa.

Trước khi rước linh cữu ra đồng an táng, cữu được rước tới từ đường để *yết tổ*. Tại đây người trưởng tộc thắp hương để khấn với tổ tiên báo tin người chết tới yết tổ.

Tại những gia đình nghèo, nhà thờ chật hẹp, tang chủ có thể chỉ rước “hồn bạch” tới yết tổ, hoặc người chết có phẩm tước thì rước mũ áo đại trào tới.

Yết tổ xong, linh cữu lại được khiêng về chỗ cũ.

Chuyển cữu có nghĩa là xoay lại quan tài. Tại những gia đình không có nhà thờ tổ riêng, tang gia chỉ xoay quan tài đi một vòng rồi lại đặt về chỗ cũ, động tác này nói lên sự *yết tổ* của vong hồn người khuất.

Trong lễ chuyển cữu, thường việc xê dịch linh cữu phải do toàn con cháu trong nhà, có ý con cháu nâng giấc người khuất như hầu hạ khi còn sống.

Nghi thức chuyển cữu

Lễ chuyển cữu và yết tổ là lễ quan trọng trong tang lễ, do đó xin trình bày dưới đây nghi thức về lễ này để bạn đọc hiểu thêm.

Lễ này do tang chủ đứng chủ lễ theo sự điều khiển của người hộ lễ, đúng các tập tục sau:

Con cháu lúc đó đã tụ tập ở trước từ đường. Một người chấp xướng.

- *Tự lập*: Tang chủ bước vào trước án từ đường. Con cháu khác đứng đằng sau, hoặc ở hai bên mé trước án thờ.

- *Cử ai*: Con cháu đều khóc.

- *Ai chỉ*: Thôi khóc.

- *Giải quy*: Tất cả đều quỳ xuống.

- *Quán tẩy chấp sự*: Những người chấp sự rửa tay trong một thau nước, hoặc dùng rượu xoa tay và mặt.

- *Châm tữu*: Một người chấp sự rót rượu.

- *Hiển tữu*: Quỳ dâng rượu.

- *Chúc cao vãn*: Tang chủ qua bên hữu khấn : “Sắp rước linh cữu ra nhà mô, nay đến yết tổ, cần cáo”.

- *Phủ phục*: Tang chủ lễ hai lễ. Con cháu khác lễ theo.

- *Hưng, bình thân*: Tang chủ đứng ngay người lên. Con cháu khác cũng đứng lên.

- *Điểm trà*: Một chấp sự viên dẫn nước trà lên án. Tang chủ lùi bước ra ngoài.

- *Phụng hồn bạch thăng xa*: Người nhà bưng hồn bạch lên kiệu.

Nghi thức yết tổ

Lúc kiệu đi, con cháu đi theo khóc. Lúc kiệu đến, thì đỗ trước sân nhà thờ tổ về phía Tây trong sang hướng Đông. Đợi trong nhà thờ khấn xong, bưng hồn bạch vào. Bấy giờ các chấp sự viên với chủ tang vào trong nhà thờ. Ở đây, phải theo nghi lễ sau:

Chấp sự viên xướng:

- *Từ vị*: Tang chủ mỗ gậy bước vào trước án từ đường.
 - *Cúc cung bái*: Lễ hai lễ.
 - *Hưng, bình thân*: Đứng lên.
 - *Châm tửu*: Một chấp sự viên rót rượu dâng lên.
 - *Chúc cáo vãn*: Tang chủ quỳ bên tả khấn: “Cháu vì cha hoặc mẹ mất, nay đưa ra nhà mồ, lấy lòng cung kính, xin đem yết tổ, cáo cáo”.
 - *Phủ phục*: Lễ bốn lễ.
 - *Hưng, bình thân*: Đứng lên, bước ra đứng bên cạnh xe hôn bạch.
 - *Thỉnh linh bạch nhập từ đường*: Người nhà bung hôn bạch vào, con cháu tất cả theo vào đứng bên.
 - *Cúc cung bái*: Lễ bốn lễ (Bốn lễ này thay cha hoặc mẹ mới chết).
 - *Bình thân tiểu cước*: Tang chủ lùi một bước rồi lễ bốn lễ nữa. (Bốn lễ này là của Tang chủ, cháu lễ tổ).
 - *Lễ tất*: Lễ xong.
 - *Thỉnh nghênh linh bạch hoàn cữu sở*: Hôn bạch lại được rước ra linh xa.
- Tang chủ và con cháu khóc lóc rước đi.

Phát dẫn

Ngày đưa ma gọi là ngày đưa đám hoặc ngày phát dẫn.

Trước khi đưa đám con cháu làm lễ *khởi điện*, tức là đến lễ người chết lần cuối cùng để từ biệt.

Cũng có lễ cúng *Lộ thần* để xin phép cho đám tang lên đường.

Linh cữu được rước lên *đại dư*, tức là cỗ đòn, hoặc xe tang. Một chiếc nhà táng phủ lên trên áo quan. Chiếc nhà táng mang hình ngôi nhà hoặc chiếc thuyền bát nhã.

Cỗ đòn do các đô tùy khiêng. Ở thành thị dùng xe tang hoặc do ngựa kéo, hoặc là xe hơi.

Bà con họ hàng, bạn bè và con cháu đều đi đưa.

Cha chết con trai chống *gậy tre* đi trước hoặc đi sau tùy tục địa phương. Đứng ra thì *cha đưa, mẹ đón*, nghĩa là đám tang cha, con đi theo sau áo quan, còn đám tang mẹ, con chống gậy đi trước. Mẹ chết con trai chống gậy vòng.

Cây tre tượng trưng sự cương trực của người cha, còn gậy vòng tượng trưng nét thuần hậu của người mẹ.

Nếu người con trai nào đã chết trước đi rồi, con người này phải chống gậy thay cha, nếu có người con trai nào đi vắng, mũ gậy sẽ đặt ở trên đầu đòn.

Người chết không có con trai, việc chống gậy do người ăn thừa tự đảm nhiệm.

Trong lúc đám tang đi đường, con gái, con dâu, lẫn đường khóc lóc. Các cháu chất, chị em gái, chị em dâu, cũng khóc lóc đi theo đám tang.

Một vài người thân thích đi kèm linh cữu gọi là “*hộ tang*”, cũng như ngày nay mấy người bạn thân cầm chiếc dây xe tang đi bên linh cữu vậy. Những người khác đi đưa, đi đằng sau gọi là “*tổng tang*”.

Nghi trương đi đường

Một đám tang theo đúng tục lệ với đủ lễ nghi thuở xưa, trong lúc phát dẫn được dàn theo nghi thức sau đây:

1 – Đi đầu là hai *Phương tướng* bằng giấy, cốt tre đan, có bốn mặt hình dung dữ tợn, cầm gươm giáo. Đây là hai thần tướng đuổi tà ma trong lúc đi đường. Có khi phương tướng này được thay bằng hai người thật, mặc quần áo có bùa dấu, đeo mặt nạ, tay cầm khí giới để dẫn đạo đám tang.

Có nhiều đám tang dẫn đầu không phải là hai phương tướng mà là bốn thiên tướng và một vị Thần hổ, do một đoàn hát bội đóng. Ta gọi đây là *Phường tuồng dẫn đường*

trị huyết.

Bốn vị phương tướng và Thần hổ đi đầu có những điệu múa và những câu hát. Điệu múa là “bùa phép”, và câu hát là “câu chú” trấn an dọc đường, xua đuổi tà ma.

Tới huyết, vị Thần hổ và 4 thiên tướng lại nhảy múa chung quanh huyết để “vẽ bùa” và “yểm chú”.

Sau khi “vẽ bùa”, “yểm chú” khắp nơi huyết và chung quanh, năm người đóng vai trị huyết này đều vội vã bỏ ra về, mỗi người đi một đường, mà không ai trở lại con đường lúc đi. Tục cũ tin rằng những tà ma, trùng quỷ bị xua đuổi ở dọc đường cũng như ở ngôi huyết, căm giận mấy vai phùng tuồng, chúng họp nhau đón đường để “trả thù”.

Những vai phùng tuồng này, khi về đến nhà cũng vội vàng thay quần áo, rửa mặt cho hết nét vẽ để trở lại người thường ngay, ý hẳn tránh sự “báo thù” của ma quỷ.

2 – Sau hai phương tướng là *Thế kỳ*. Đây là một bức hoành có treo đôi đèn lồng để chức tước và huy hiệu của người chết. Trên thế kỳ viết bốn chữ “*Hổ sơn vân ám*” nghĩa là *Núi hổ mây che* hoặc “*Dĩ linh vân mê*” nghĩa là *Núi Linh mây mờ*, tùy theo người chết là cha hay mẹ tang chủ.

3 – Thứ ba là *Minh tinh* đặt trên bàn thờ con cháu và bạn bè phúng điếu.

4 – Sau minh tinh là *đối tượng* của con cháu và bạn bè phúng điếu.

5 – Kế đến là một *huương án* bày giá hương, độc bình, mâm ngũ quả, có khi thêm đèn nến thành một bộ “ngũ sự” hoặc “thất sự”.

6 – Sau hương án là *thực án*, tức là các hương án trên có bày đồ lễ: lợn quay, xôi gà, bánh trái, hoa quả, v.v...

7 – Phùng kèn và phùng bát âm

8 – Các đồ *minh khí* gồm *biển đàn*, *triện*, *đèn lồng*. Biển, đàn triện bằng gỗ hoặc bằng giấy, trên có viết hai chữ *Trung tín* nếu là đàn ông, *Trình thuận* hoặc *Trình tiết* nếu là đàn bà.

9 – *Linh xa*, có rước hồn bạch. Ngày nay trên linh xa có đặt ảnh người qua đời. Thời trước, những người có chức tước trên linh xa có mũ áo đại trào. Có khi mũ áo được rước riêng trên một chiếc kiệu.

10 – *Cờ công bố*, *đèn chữ Á* và nếu có mũ áo đại trào của người chết, các nghi trượng sự thần gồm cờ, quạt, tàn, lọng, đồ lộ bộ, chiêng, trống, võng, lọng và có cả trống lớn, - những nghi trượng này chỉ dành cho những người có chức tước.

Các gia đình thường chỉ có phùng kèn và “phùng bát âm” nói trên.

11 – Đại dư rước linh cữu.

12 – Sau linh cữu là các con cháu đi tống táng có chiếc màn trắng gọi là *Bạch mạc* hoặc *phương du* để che mưa nắng.

13 – Sau nữa, nếu người chết là một Phật tử, có *long kiệu* còn gọi là *cầu bát nhã* do các vãi đội vừa đi vừa tụng kinh để cầu cho vong hồn người chết khuất sang Tây phương cực lạc.

Có khi có một vài nhà sư đi sau long kiệu. Sau này tại các đô thị ta thấy các nhà sư dẫn đầu đám tang.

14 – Nối tiếp long kiệu, là bạn bè và những người thân đi đưa đám.

Trong lúc đám tang đi đường có rắc vàng thoi và vàng giấy, tục cho rằng có ma quỷ níu vào quan tài, phải rắc vàng để tống khứ chúng.

Tất cả nghi trượng trên là của một đám tang gia đình phong lưu, đối với những gia đình thường có nhiều điều tình giảm, và thường chỉ gồm mấy thứ minh tinh, nhà táng, đèn biển sơ sài, lác đác vài câu đối của con cháu, nhưng dù sơ sài tới đâu, - có khi chỉ có chiếc áo quan trần trên cỗ đòn với mấy người khiêng, - đối với các gia đình Phật

giáo vẫn có các vãi đi tụng kinh, niệm Phật hộ phúc và có nhà sư mặc áo cà sa, gõ mõ đi theo cầu nguyện.

Nhiều đám tang của những gia đình phú quý, giữa đường có nhà trạm để nghỉ chân và 9 dễ làm *lễ đề chủ*, tức là một lễ đặc biệt của những bậc sang trọng, thường mời một vị hữu quan hoặc một tay văn tự tới làm lễ.

Lễ hạ huyệt

Đám tang đi từ nhà tới huyệt, hoặc nếu có lễ đề chủ thì từ trạm đình cửu tới huyệt.

Ngày nay, tại thành thị, sau khi đám tang khởi hành một quãng, tang gia thường ngừng lại để cảm ơn những bạn bè đi đưa và mới những người này lên xe hơi, hoặc quay lại vì đường đi bộ quá xa xôi.

Tới huyệt, tang gia làm lễ cúng *thổ thần* để xin phép an táng người chết. Rồi một tuần tế, gọi là *Tế hạ huyệt*.

Cúng thổ thần xong là lễ hạ huyệt. Thầy địa lý phân kim định hướng chờ giờ hạ huyệt.

Huyệt đã lấp rồi, nếu người chết là Phật tử, các và vãi mỗi người cầm một nắm hương tung kinh niệm Phật đi quanh mộ, rồi mỗi người cầm một hòn đất ném vào mộ gọi là “dong nhan”.

Theo tục mới ngày nay, ảnh hưởng của Âu tây, đến mộ thường có điều văn trước khi lấp huyệt. Điều văn đọc xong, các thân bằng cố hữu, mỗi người ném một nắm đất hoặc một nhánh hoa xuống mộ, rồi các người khác ném theo. Sau đó các đồ tùy lấp mộ.

Mộ lấp xong, có hai chiếc biển *phù phát* áp hai bên nhà táng lúc đưa đám, được cắm lên giữa đình mộ.

Cùng trong lúc ấy, chiếc nhà táng được tang gia đem hoả thiêu, nhưng thường có người cướp lấy từng mảnh mang về. Tục cũ tin rằng cướp được mảnh giấy nhà táng thì “khước”.

Ngoài chiếc nhà táng bị cướp lúc đốt, bát cơm bông cũng bị người ta tranh nhau cướp mang về cho các trẻ em ăn tin sẽ khỏi sài đẹn đau yếu.

Xin nói thêm là tại huyệt, đối với những đám tang sang trọng thường có dựng một nhà trạm gọi là “*trạm tế hạ huyệt*”, nơi cử hành lễ hạ huyệt.

Hạ huyệt xong, ở miền Nam có tục người nhà cắm hương ở các ngôi mộ chung quanh, với ý nghĩa gây cảm tình với những người đã yên nghỉ trước ở nơi đây, cho người chết.

Tế thành phần

Mộ đắp xong, con cháu vào quỳ lạy làm lễ thành phần. Ở đây con cháu phải lễ bốn lễ thay vì hai lễ như ở nhà.

“Tế thành phần” xong, con cháu ra về.

Thần chủ hoặc hồn bạch được rước lên linh xa. Một người trong hiếu chủ dẫn trước linh xa trông về nhà mà khóc, còn những người khác theo sau.

Lễ phản khóc

Linh xa về đến nhà, thần chủ hoặc hồn bạch được rước vào linh tọa.

Rồi lễ *phản khóc*, tức khóc lại, được cử hành. Nếu lúc đi đưa đám có tế đề chủ, thì bản văn tế đọc lúc trước giờ đây được hoá đi.

Có nhà không làm lễ phản khóc, con cháu vào lễ tạ bốn lễ yên vị. Xong rửa ráy chân tay sạch sẽ đợi làm lễ ngu tế.

Tế ngu

Tế ngu cốt cầu cho hồn phách người chết được yên ổn nơi bên kia thế giới.

Trước khi làm “lễ tế ngu”, con cháu phải vào tế tổ để cáo yết tổ tiên.

Tế ngu có sơ ngu, tái ngu, và tam ngu.

Ngày hôm đưa ma trở về tế ‘sơ ngu’

Ngày hôm sau tế “tái ngu”, và hôm thứ ba tế “tam ngu”.

Về tái ngu và tam ngu, Đào Duy Anh trong “Việt Nam Văn Hoá Sử Cương” có viết:

"Sau gặp ngày thu nhật (ất, đinh, ty, tân, quý), thì làm lễ tái ngu, gặp ngày cương nhật (thân, bính, tuất, canh, nhâm) thì làm lễ tam ngu".

Sau khi chôn

Mồ mã đã đắp rồi, ba ngày sau khi chôn, mỗi buổi chiều con cái đem coi trầu đến mộ mà khóc, gọi là *áp mộ*, đem hơi nóng của tình gia đình làm cho mộ đỡ lạnh lẽo.

Đến ngày thứ ba, có lễ *mở cửa mả*. Con cháu đắp lại ngôi mộ cho tốt đẹp. có nhà còn mời thầy phù thủy về “yểm bùa trừ ma quỷ”.

Ngày thứ ba này, vùng quê gọi là “*Ba ngày*” có làm cỗ bàn mời bà con thân thuộc.

Trong ta lễ của ta thường có bày ra cỗ bàn mời họ hàng làng nước, sau khi đã cúng lễ người khuất. Cỗ bàn nhiều khi rất linh đình.

Có nhiều người, bố mẹ lúc sống coi thường chẳng ra gì, lúc chết làm ma to tát để khoe khoang và để che mắt thế gian. Thật đúng là

*"Lúc sống thì chẳng cho ăn,
Đến khi chết xuống làm văn tế ruồi".*

Kể từ ngày thứ tư trở đi, con cháu không ra thăm một nữa, trừ những ngày “sóc vọng”, nhưng ở nhà hai buổi vẫn có cúng cơm cho đến tuần *tốt khóc*.

Những gia đình theo Phật giáo, sau đám tang cứ 7 ngày lại làm một tuần chay có mời tăng ni tới làm lễ tụng kinh tại nhà, hoặc xin làm lễ tụng kinh tại chùa.

Tuần chay đầu tiên gọi là tuần *Sơ thất*, sau đó là *Nhị thất* cho tới tuần *Thất thất* còn gọi là “*Chung thất*”.

Rồi đến một trăm ngày gọi là tuần *Tốt khóc*, kể từ ngày đó trở đi, con cháu thôi không khóc nữa.

Từ khi an táng cho tới 100 ngày (có gia đình chỉ tính đến 50 ngày, con cháu 2 bữa phải có cơm canh cúng. “Tuần tốt khóc”, con cháu cúng lễ lần chót, và từ đây không phải dâng cơm ngày hai bữa nữa.

Nhiều gia đình chỉ dâng cơm ngày 2 bữa đến ngày “chung thất”, nhưng đến “Tuần tốt khóc” vẫn có lễ.

Tuần tốt khóc còn gọi là tuần *Bác nhật* và nôm na là tuần *Trăm ngày*.

Nếu người chết còn quản tại một nơi nào chưa chôn, con cháu không được làm lễ Tốt khóc, và chỉ được cúng ngày hai bữa như chiêu tịch điện. Buổi cúng trăm ngày cũng là buổi cúng cuối cùng.

Một năm sau, đúng ngày người qua đời, con cháu cúng *giỗ đầu* gọi là “*lễ tiểu thờ*”, một năm sau nữa thì làm “*lễ đại tường*” tức là giỗ hết.

Sau lễ tiểu tường, tang phục con cháu bỏ bớt sô gai, và sau lễ đại tường, con cháu không mang tang nữa.

Ta còn gọi ngày này là ngày “giỗ đoạn”. Tuy nhiên, tang vẫn chưa coi là hết hẳn, phải đợi đủ 27 tháng, làm lễ “trừ phục”, lúc đó mới coi là đoạn hẳn tang.

Từ đó về sau, hàng năm, tới ngày người qua đời, con cháu lại cúng giỗ. Ngày giỗ về các năm sau gọi là ngày “cát kỵ”. Người ta còn gọi ngày giỗ là ngày “*Chung thân chi tang*” vì mỗi khi tới ngày đó người sống lại nhớ biết bao kỷ niệm của người chết.

Con cháu chỉ cúng giỗ tổ tiên cho đến năm đời, sau đó thần chủ được đem chôn đi và chỉ còn thờ chung ở từ đường.

Trong khoảng “tiểu trường” và “đại trường” cứ đến Tuần Trung Nguyên, người ta đốt mã cho người chết. Năm đầu là mã *biểu*, năm sau mới là mã *củng* cho người chết dùng.

Cải táng

Người chết đã an táng, có khi nơi an táng là ngôi mộ vĩnh viễn, nhưng người xưa thường sau ba năm, khi con cái đã đoạn tang, hoặc vài năm nữa, thường lo tới việc *cải táng*.

Việc cải táng còn gọi là “*cát táng*”, trái với lúc mới chết an táng, còn gọi là “*hung táng*”. Từ “*cát táng*”, để chỉ rằng sự an táng lại do con cháu tìm được nơi đất tốt để xương cốt ông cha yên nghỉ.

Khi cải táng phải làm lễ *bốc mã*: mã hung táng được đào lên, xương cốt được con cháu nhặt lấy, lau rửa bằng nước vị hương, đoạn xếp vào một cái tiểu sành, rồi đậy thật kín. Những nhà giàu có thường dùng quan quách như khi “hung táng”.

Sự cải táng không cần thiết nếu khi hung táng con cháu đã kén chọn được đất tốt, hoặc chôn vào sinh phần của chính người chết đã chọn lấy.

Sự cải táng có nhiều cơ:

1- Hoặc khi cha mẹ chết, nhà nghèo túng không sắm được quan tài tốt, nên phải “hung táng”, rồi sau đó một thời gian “cải táng”, sợ quan tài xấu hại cốt của cha mẹ bị hư mục.

2 – Hoặc khi cha mẹ chết, chưa chọn được đất tốt, lúc chọn được thì “cải táng”.

3 - Hoặc khi cha mẹ chết trong lúc tha hương, con cháu phải tạm chôn nơi đất khách quê người, rồi sau vì theo quan niệm *hiếu* của người chết, phải lo cất cốt về nơi sinh quán để vong hồn cha mẹ được hài lòng.

4- Hoặc vì cha mẹ chết vì bệnh thời khí phải chôn vội vàng, sau cần “cải táng” để trợn đạo hiếu.

5 – Hoặc vì cho rằng mồ mã không yên nên phải “cải táng” để trong nhà khỏi sinh họa hại.

6 – Hoặc vì con cháu cần phú quý nên nhờ thầy địa lý tìm “cái huyệt” mà cải táng để mong “mộ kết”.

Ngoài các cơ trên, theo lối cũ thường vì lý do hiếu kính, và vì sự cầu mong phát đạt, một ngôi mộ thường cần được “cải táng” trong các trường hợp:

- Mã vô vớ sút thành đường
- Mã cỏ khô héo chết.
- Trong nhà có sự dâm loạn, phong thanh mát.
- Trai gái hoá điên cuồng, hình hại, hoả tai, chết chóc.
- Người mất, của mất sinh ra kiện tụng nhau mãi.

Qua mấy trường hợp trên ta thấy rằng: Mã sút lẽ tất nhiên bên trong động tới xương cốt cần phải cải táng, nếu không cũng phải xem xét và đắp lại.

- Cỏ khô hiếu tức là nơi đất đó không tốt, e có hại tới hài cốt.

- Ba điều sau vì tín ngưỡng. Ta thường nói “*Sống về mồ mã, ai sống về cả bát cơm*”.

Tục cải táng ở miền Bắc rất phổ thông. Từ Hoành Sơn trở vào Nam, việc “cải táng” chỉ là một trường hợp hạn hữu. Khi nào con cháu cho là “mồ động” thì mới cải táng. Chôn cất xong là xong.

Ngày nay, chịu ảnh hưởng Tây Phương, việc cải táng không có, dù đó là người gốc miền Bắc hay miền Nam. Người ta cũng nghĩ rằng người chết được nằm yên dưới mồ là xong. Hơn nữa mồ mã lúc đầu được làm cẩn thận, chắc chắn.

Người xưa, không phải ai ai cũng cho “cải táng” là một điều bắt buộc của phong

tục. Có người nghĩ nên cải táng vì thể xác con người không trong sạch, cải táng để rửa xương cốt.

Việc tang ma bắt đầu từ lúc con người còn chút hơi thở cuối cùng, cho đến khi mồ yên mả đẹp con cháu mới yên tâm, và từ đây, hàng năm tiết Thanh Minh, con cháu lại đi thăm mộ, đắp một cùng với tất cả những ngôi mộ khác của gia đình.

Kết luận

Gia đình là nền tảng của xã hội, nhưng gia đình bắt đầu từ cá nhân.

Xét qua mọi sinh hoạt gia đình, qua mọi biến cố vui buồn, ta thấy nguồn gốc của mọi sinh hoạt đều do cá nhân, do sự cần thiết của cá nhân tạo nên.

Người đứng đầu gia đình là *gia trưởng*, có bổn phận duy trì và bảo vệ gia đình, chịu trách nhiệm về hết thảy những hành vi của mọi người trong gia đình, chính trách nhiệm này đã khiến mối liên quan giữa mọi người trong gia đình ngày càng rõ rệt và sự thân thiết của mọi người trong gia đình bất diệt.

Ngày xưa, nếu người gia trưởng phạm tội, con cái bị bắt làm nô tì, và nếu một người trong gia đình phạm tội phản quốc, tất cả gia đình phải liên đới chịu trách nhiệm.

Luật lệ khắt khe, lại thêm tục lệ ràng buộc, mọi người trong gia đình luôn luôn phải cùng nhau lo giữ vững lấy nếp nhà, bảo vệ hạnh phúc chung, cùng xây dựng sự thịnh vượng chung, như thế tức là thực hiện sự *đoàn kết*, nó là cái căn bản, truyền thống của dân tộc Việt Nam.

Như đã trình bày trong “Đời sống bản thân”, để giữ vững tinh thần đoàn kết, ngay trong từ nếp sống cá nhân, bản thân luôn luôn phải hy sinh cho các sinh hoạt cộng đồng, và gia đình, đơn vị nhỏ nhất quy tụ nhiều cá nhân, lại phải hy sinh cho các sinh hoạt cộng đồng khác, nghĩa là sinh hoạt của các đơn vị bao trùm trên đơn vị gia đình, tuy nhiên, trước khi lo tròn những trách nhiệm trong đơn vị bao trùm, gia đình phải chu toàn cho những cá nhân trong đơn vị mình trước: Người xưa gọi là *tề gia*.

Dân tộc ta trải bao nhiêu cuộc thăng trầm mà không bị tiêu diệt hoặc đồng hoá, chính vì *tinh thần đoàn kết* mà tinh thần này bắt đầu từ gia đình, trong đó mọi người luôn luôn có một sự hoà hợp nhường nhịn rất tế nhị. Đây cũng là nét bản sắc riêng của dân tộc Việt Nam.

Gia đình chỉ phối cá nhân, nhưng chỉ phối để bảo vệ tất cả các cá nhân trong gia đình, nghĩa là bảo vệ quyền lợi chung của gia đình.

Có cá nhân mới có gia đình, nhưng gia đình có vững, cá nhân mới bền. Bởi vậy, nhiều sinh hoạt gia đình chỉ bắt đầu từ một cá nhân, mà các cá nhân khác đồng liên đới hưởng thụ hoặc chịu đựng.

Gia đình có bền vững thì xã hội mới trường tồn.

Hết

Tài liệu tham khảo

- Đào Duy Anh – Việt Nam Văn Hoá Sử Cương – Nhà xuất bản Bốn Phương, 1961
- Vũ Bằng – Miếng ngon Hà Nội – Nam Chi Tùng Thư, 1960.
- Phan Kế Bính – Việt Nam Phong Tục – Đông Dương tạp chí, 1914-1915
- Lois Bezacier – L’art Vietnamien
- Lê Ngô Cát và Phạm Đình Toái – Đại Nam quốc sử diễn ca.
- Bửu Cầm – Học chế ở Việt Nam qua các thời đại – Văn hoá Nguyệt san, 33 và 34, tháng 8, 9-1958.
- G. Coulet – Cultes et Religions de L’Indochine Annamite.
- Chu Ngọc Chi – Thọ Mai Gia Lễ
- Nguyễn Cao Đàm, Trần Cao Lĩnh – Việt Nam, Quê Hương yêu dấu, Tác giả xuất

bản 1967.

- Dương Quảng Hàm – Việt Nam văn học sử yếu – Bộ Quốc gia Giáo dục xuất bản, 1956.
- James B. Hendry. – Công cuộc nghiên cứu một cộng đồng thôn xã Việt nam – Phần hoạt động kinh tế Nguyễn Đình Thuần dịch.
- Gérald C. Hickey, với sự cộng tác của Bùi Quang Đa – Nghiên cứu một cộng đồng thôn xã Việt nam – Xã hội học – Võ Hồng Phúc dịch.
- Guard et Durant – Connaissance.... Việt Nam
- Revue Horizon – L'évolution de la Littérature Vietnamienne depuis les caractères Nôm jusqu'à l'écriture romanisée, Ed, Spéciale 1958.
- Thân Trọng Huề - Học luật lệ An nam. Đông Dương tạp chí, 1915.
- Trần Trọng Kim – Việt Nam Sử Lược, Tân Việt.
- Thái Văn Kiểm – Những nét đan thanh – Nhà xuất bản Thanh Long, 1957.
- Nguyễn Văn Kiểm – Tân Châu – Nhà in Nhất Trí Tân Châu, 1966.
- Lê Thành Khôi – Histoire de L'Asie de Sud-Est. Collection Que sais je?
- Dương Đình Khuê – Les Chefs d'Oeuvre de la Littérature Vietnamienne – Imp. Kim Lai. 1966.
- Vũ Ngọc Liễn – Moeurs et contumes du Viet Nam.
- Mai Văn Lương - La Chanson Populaire – Indochine, No 78, 25-02-1942
- André Massong – Histoire de Viet Nam Collection Que sais je?.
- Paul Mus – Việt Nam, sociologie d'une guerre – Ed, du Seuil.
- Ministère De Affaires Étrangères du Viet Nam – Réalités Vietnamiennes.
- Từ Quyên Đăng Văn Nhâm – Đại cương nghệ thuật kiến thiết nhà cửa ở Việt Nam – Bách Khoa số 12 và 13, ngày 1 và 15-07-1957.
- Lãng Nhân – Giai thoại làng Nho – Nam Chi tùng thư, 1967.
- Nguyễn Nhân – Tổ chức Tiểu học, Cao đẳng Tiểu học và Trung học Đông dương. Những lý do của một chương trình – Tri Tân tạp chí số 59, 10, 66, 89, 91, 97, 101, 102, 103, và 104, năm 1942-1943
- A. Pazzi – Người Việt Cao Quý- Hồng Cúc dịch. Cảo Thơm xuất bản.
- Chiêu Dương Nguyễn Các Phụng – Sơn nhân nhàn bút. Nhà in Vạn Lợi, 1959.
- Viên Tài Hà Tấn Phát – Văn công, Thọ mai gia lễ. Hồng Dân, 1961.
- Phạm Quỳnh – Le paysan Tonkins à travers le parler populaire.
- E. Tavernier – La Famille Annamite.
- Trần Văn Tùng – Việt Nam les hommes d' "Au delà du Sud" Editions de la Baconnière. Neuchatel (Suisse), 1957.
- Thạch Lam – Hà Nội, ba mươi sáu phố phường. Phụng Giang, 1959.
- Nghiêm Thẩm – Esquisse d'une Etudes sur les Interdictions chez les Vietnamiens – Tủ sách viện Khảo Cổ, 1965.
- Tấn Đà – Tấn Đà ẩm thực.
- Thạc Nhân – Xã hội Việt Nam với vấn đề lễ nhạc – Nguyệt san Xã hội số 6 tháng 4-1966
- Thạc Nhân – Xã hội Việt nam với vấn đề gia tộc – Nguyệt san Xã hội số 10, tháng 8-1966.
- Nguyễn Thiệu – Quan niệm về giáo dục.
- Dương Bá Trạc – Gia lễ giản yếu
- Pierre Varet – Au pays d'Annam, les Dieux qui neurent – Edition Eugène Fiuière Paris.
- Lloyd W. Woodruff, với sự phụ tá của Nguyễn Ngọc Yên – Nghiên cứu một cộng

đồng thôn xã Việt Nam.

*

* *

mục lục

PHONG TỤC VIỆT NAM	1
Mở ĐẦU	1
PHONG TỤC LÀ GÌ?	1
PHẦN THỨ NHẤT	4
Đời sống bản thân	4
Ăn Uống	4
Thức ăn chính của người Việt Nam	5
Gạo	5
Ăn Cơm	8
Các thứ bánh trái	9
Cá	12
Các sản phẩm đồng loại với cá	16
Những thức ăn phụ	17
Thực vật	17
Động vật	19
Khoáng Vật	22
Những Bữa Ăn	23
Bữa sáng	23
Bữa trưa	24
Bữa chiều	25
Bữa ăn và cách ăn	25
Ăn Trầu	26
Hút Thuốc Lào	26
Đồ uống chính của người Việt Nam	27
Nước	27
Rượu	32
May Mặc	33
Trang sức	48
Đồ trang sức đàn ông	48
Đồ trang sức đàn bà.	48
Đồ trang sức trẻ em	50
Nhuộm răng	52
Làm Lụng	54
*Công việc lúc tinh sương	54
*Công việc buổi sáng	56
*Công việc buổi trưa	58
*Công việc buổi chiều	58

*Công việc buổi tối	60	
Nghỉ Ngơi		66
Ngủ	67	
*Nam nữ hữu biệt	68	
* Xếp đặt các phòng ngủ	68	
Giường, Màn, Chăn, Chiều		69
Giải Trí	73	
Hội mừng xuân	73	
* Hát đối	74	
* Hát ví	76	
* Đánh đu	79	
* Đánh vật	79	
* Bơi thuyền	81	
*Thả chim	81	
Những Trò Tiêu Khiển	82	
* Cầm	83	
* Kỳ	85	
* Thi	88	
* Tầu	90	
* Bể cạn và hòn non bộ	92	
* Chơi cây cảnh	93	
* Chơi chim, cá	93	
Tứ đồ tường	93	
* Tầu	94	
* Sắc	94	
* Yên	94	
* Đồ bác	95	
KẾT LUẬN		96
Phần thứ nhì -		97
Đời sống gia đình		97
Gia Đình		97
* Gia Trưởng	99	
Nhà cửa		101
Kén đất chọn hướng	102	
Vật liệu xây cất.	102	
Kiến trúc nhà cửa	103	
Cổng ngõ	105	
* Mé trước ngõ	106	
Những Kiểu Nhà	106	
lễ cất nóc	107	
Cách sắp đặt trong nhà	108	
lễ mừng tân gia	108	
Trang trí trong nhà	109	
Cưới xin		110
Giá thú	111	
Ép Duyên	111	

KÉN Vợ KÉN CHỒNG	112	
Trair gái tiếp xúc	113	
Hôn lễ	116	
*Bán Tin	116	
*Lễ chạm ngõ	117	
*Lễ ăn giặm.	117	
* Lễ ăn hỏi	117	
* Lễ nghênh hôn	117	
* Lễ mừng bố mẹ vợ	119	
* Lễ nhà thờ	119	
* Rước dâu	119	
* Lễ bên nhà chồng	120	
* Lễ tơ hồng	120	
Mừng Cưới	121	
Tiệc Cưới	121	
* Báo hi	122	
* Lễ động phòng	122	
* Lễ nhị hỷ hoặc tứ hỷ	123	
Hôn lễ theo Phật Giáo	123	
Nộp cheo	123	
Tục đa thê xưa	123	
Quần áo cưới	125	
Sinh đẻ		127
Mong có con	127	
Hiếm muộn	128	
Sự cầu tự	129	
Có tin mừng	129	
Thai giáo	129	
Sinh trai, sinh gái	131	
Lâm bồn	131	
Sinh chậm	132	
Sau khi đưa trẻ ra đời	132	
Đồ “cung long”	132	
Kiêng khem	133	
Săn sóc trẻ sơ sinh	133	
Gây dựng con cái		135
Việc học hành	135	
Những buổi học đầu tiên	136	
Lễ Khai tâm	136	
Bài học đầu tiên	136	
Học hành ngày nay	136	
Ông đồ và cậu giáo xưa	137	
Việc dạy học xưa và nay	138	
Thi cử xưa và nay	139	
Thi cử xưa	139	
Nền học mới của người Pháp (từ thời Pháp thuộc)	141	
Tập nghề	142	
Nghề nghiệp tại nước ta	143	

Khao vọng	149	
Lệ Khao	149	
Ăn sinh nhật	155	
Truy Phong phụ mẫu và tiên tổ	156	
Yên lão với tục trọng tuổi già	156	
Đau ốm	158	
Nguồn gốc bệnh tật theo khoa học	159	
Tang Ma	165	
Lúc lâm chung	166	
Khi người bệnh đã chết	167	
Phúng viếng	171	
Báo tang	171	
Thời kèn giải	172	
Lễ chuyển cữu và yết tổ	172	
Phát dẫn	173	
Sau khi chôn	176	
Cải táng	177	
Kết luận		179
Tài liệu tham khảo		179
mục lục		181