

Tục Ăn Trà

Tục ăn trà tương truyền có từ thời Hùng Vương và gắn liền với một chuyện cổ tích nổi tiếng ?chuyện trà cau?. Miếng trà gồm 4 thứ nguyên liệu: cau (vị ngọt), lá trà không (vị cay), rễ (vị đắng) và vôi (vị nồng). Ăn trà thể hiện nếp sinh hoạt mang đậm tính dân tộc độc đáo của Việt Nam. Sách xưa ghi rằng ?ăn trà làm thơm miệng, hạ khí, tiêu cơm?.

Miếng trà làm cho người ta gần gũi, cởi mở với nhau hơn. Miếng trà nhân lên niềm vui, khách đến chơi nhà được mời trà; tiệc cưới có đĩa trà để chia vui; ngày lễ, tết, ngày hội miếng trà với người lạ để làm quen, kết bạn; với người quen miếng trà là tri ân tri kỷ. Miếng trà cũng làm người ta ấm lên trong những ngày đông giá lạnh, làm nguôi vơi bớt nỗi buồn khi nhà có tang, có buồn được sẻ chia cảm thông bởi họ hàng, bạn bè, làng xóm. Miếng trà còn là sự thể hiện lòng thành kính của thế hệ sau với các thế hệ trước cho nên trên mâm cỗ thờ cúng gia tiên của người Việt bao giờ cũng có trà cau.

Sẽ là thiếu nếu nhắc đến trà mà không nhắc đến thuốc Lào. Đa số nữ giới ăn trà và miếng trà là đầu câu chuyện, còn đàn ông, thuốc Lào gắn bó với họ lúc vui, lúc buồn. Có người ngỡ thuốc Lào được sản xuất từ nước Lào, nhưng hoàn toàn không phải thế. Loại thuốc này chỉ có ở Việt Nam, nó đã đi vào ca dao tục ngữ Việt Nam từ rất xa xưa ? Nhớ ai như nhớ thuốc Lào. Đã chôn điếu xuống lại đào điếu lên?. Hơn thế nữa, trong 54 dân tộc anh em, hầu như dân tộc nào cũng biết hút thuốc Lào.

Thuốc Lào được hút bằng điếu bát loại thông dụng cho hầu hết các gia đình. Điếu ống dùng trong những gia đình quyền quý. Để cho tiện dụng khi xa nhà, những người lao động lại hút bằng điếu cày - loại điếu để hút thuốc trong lúc cày bừa ở đồng ruộng nên gọi là điếu cày. Cùng với cối trà, chiếc điếu và bộ đồ pha trà là những đồ dùng tiếp khách trong mỗi gia đình.

*Trà xanh, cau trắng, chay hồng,
Vôi pha với nghĩa, thuốc nồng với duyên*