

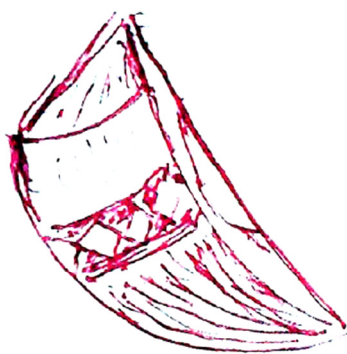
TỤC ĂN TRẦU Ở VIỆT NAM XƯA VÀ NAY (Tiếp theo)

Nguyễn Xuân Hiến*

Trong phần I của chuyên khảo này (Tạp chí Nghiên cứu và Phát triển số 3 (74). 2009), dựa vào kết quả điều tra tại chỗ trong các năm 2002-2004 và 2006-2008 cùng các tài liệu liên quan, tác giả đã trình bày và thảo luận về tục ăn trầu ở Việt Nam từ xưa đến nay. Những số liệu định lượng có được từ đầu thế kỷ XX cho biết diện tích trồng trầu cau đã giảm nhiều nhưng từ khoảng 1960 đến nay, số người ăn trầu có vẻ vẫn ổn định: chừng 10% các bà trên 55 tuổi còn tiếp tục ăn trầu...

II. Nghệ thuật tẽm trầu

Những người ăn trầu Việt Nam, nhất là dân miền Bắc và miền Trung có một tập quán quý, khác xa hơn hai trăm triệu người ăn trầu ở châu Á, châu Phi và các đảo gần châu Đại Dương là chúng ta tẽm trầu trước khi ăn.⁽²⁴⁾ Cau cũng được tước bỏ vỏ xanh (trước đây còn khía hoa ở phần vỏ xanh bên ngoài miếng cau) rồi bỏ đều thành từng miếng. Tập quán này đã có từ lâu. Năm 1885 A. Landes, lúc đó là “quan coi các việc về dân bản xứ” ở Nam Kỳ, đã nhận xét: “Đó là một nghệ thuật lớn và không phải ai cũng có thể tẽm được một miếng trầu đúng như yêu cầu. Ở An Nam [miền Bắc và miền Trung] miếng trầu có dáng đều đặn và nhỏ hơn nhiều so với ở các tỉnh của chúng ta [miền Nam, lúc đó đang là thuộc địa của Pháp]. [Ở đó] người ta cũng không mời khách cả một khay đầy trầu lá và cau, họ chỉ mời vài khẩu trầu; nhìn khẩu trầu thấy ngay hoa tay của con gái hàng phố” (1885: 363).



Cách trang trí vỏ miếng cau
(Phác họa của TS Trần Tiến, 1998)

Có thể do chỉ chúng ta mới có tráp trầu và coi trầu để bày trầu mời khách nên từ đó phát triển nghệ thuật tẽm trầu! Trước đây cũng như hiện nay, không ai ăn trầu và mời khách ăn trầu với trầu, cau, vỏ và vôi nguyên như khi mua ở chợ. Họ phải tẽm trầu, bỏ cau, cắt vỏ, quệt vôi... Linh mục Borri đã nhận xét từ năm 1621 ở Đàng Trong: “mỗi nhà [quan quyền?] có vài người chuyên làm bếp, đi chợ, để sai vật... và cả một người không làm gì khác hơn là tẽm trầu. Phần lớn những người này là phụ nữ và được gọi là bà tẽm trầu. Sau khi tẽm xong, miếng trầu được xếp trong tráp trầu” (1631, in lại 1998: 18). Linh mục de Rhodes cũng có thấy “những nhà giàu có đầy tớ chuyên tẽm trầu” ở Đàng Ngoài (1651, in

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

lại 1999: 38). Cho đến cuối những năm 1940, rất nhiều bà thông bà phán ở ngoài Bắc không biết thổi cơm làm bếp nhưng lại thạo việc bỏ cau tằm trầu. Tất nhiên những vị ở những bậc danh vọng cao hơn càng dựa cả vào đây tở. Chuẩn bị coi trầu cũng là bí quyết mà các bà mẹ quan tâm truyền cho con gái trước khi về nhà chồng. Trước đây, trong những gia đình gia giáo, thường gọi là con nhà hàng phố, việc đầu tiên trong ngày của bà chủ và các cô gái là đốc thúc gia nhân mua trầu cau, tằm trầu, đánh ống phóng⁽²⁵⁾ và lo cho coi trầu lúc nào cũng đầy trầu tằm đẹp, cau tươi, vỏ mát mát, ống vôi đầy vôi nhuyển, ống phóng thơm tho sạch bóng. Trong những công việc tỷ mỷ tốn công tốn của đó,⁽²⁶⁾ tằm trầu cần nhiều tinh tế và khéo tay, cần đầu tư nhiều chú ý và tâm tư tình cảm... Nhìn coi trầu và nhất là nhìn miếng trầu mới tằm là biết ngay được tài nội trợ, mức khéo tay, tính tình, nếp gia phong, trình độ giáo dục gia đình, mức hào phóng, lòng mến khách của chủ nhà.

Chúng tôi nghe nói ở làng Sơn Đông (xã Thành Lộc, huyện Hậu Lộc, tỉnh Thanh Hóa) có thi tằm trầu trong hội xuân. Không rõ đây là một tục cũ hay mới sáng tạo trong thời gian gần đây vì trong khoảng năm bảy năm nay, nhiều thôn xã, nhất là ở miền Bắc hay tổ chức nhiều hội thi trong dịp làng vào đám nhằm “phát huy vốn cổ” và thu hút khách du lịch; một số nhà viết sách báo cũng theo đó sáng tác nhiều câu *giả ca dao* với những từ và ý rất hiện đại để tăng thêm vẻ cổ kính cho bài viết của mình khi mà các cụm từ “vào đời Hùng Vương thứ IV” hay “thứ VI” đã quá quen thuộc!

Nhưng trước khi đi vào nghệ thuật tằm trầu, chúng tôi nghĩ cần nói rõ một vài khái niệm.

Miếng trầu (trước đây còn gọi là *khẩu trầu*) có hai nghĩa: 1) nghĩa rộng, “số lượng món ăn bỏ vào miệng một lần” (Văn Tân 1967: 663), trong trường hợp của chúng ta đó là lá trầu (hay một nửa lá của dây trầu không, *Piper betle* L.), một phần quả cau (*Areca catechu* L.),⁽²⁷⁾ một miếng vỏ lấy từ rễ hay thân cây chay (*Artocarpus tonkinensis* A. Chev.) và một chút vôi tôi ($\text{Ca}[\text{OH}]_2$). Trầu, cau và vôi thì ở đâu cũng vậy nhưng vỏ thì thay đổi khá nhiều, tùy theo địa phương và hoàn cảnh kinh tế của người ăn trầu; có khi là vỏ quạch (*Bauhinia acuminata* ?),⁽²⁸⁾ có khi là vỏ khoái (*Astranthus cocincinensis*) hay vỏ bưởi khô hay miếng hột mây, hột móc, quả đùng đình...⁽²⁹⁾ Một số người còn thêm một nhúm thuốc Lào hay thuốc lá trong khi nhai. Miếng trầu theo nghĩa rộng này là *betel quid*, là *la chique de betel*.⁽³⁰⁾ 2) nghĩa hẹp, “món ăn, thức ăn” (id, 663), trong trường hợp của chúng ta đó chỉ là lá trầu không cuộn lại với ít vôi ở trong. Đây là *betel roll* hay *le rouleau de betel*. Để tiện phân biệt hai nghĩa này và sử dụng một cách ngắn gọn, nên chẳng gọi là *miếng trầu cau* và *miếng trầu*.

Miếng cau là một phần tư hay một phần sáu của quả cau; hầu như chưa thấy ai bỏ [quả] cau thành 3 hay 5 miếng.

Miếng vỏ là một lát vỏ rễ đã được cạo bỏ lớp vỏ lụa hồng bám bên ngoài.

Tằm trầu cũng có hai nghĩa: rộng là tất cả những động tác nhằm có một miếng trầu theo nghĩa rộng, cắt lá trầu không, quệt vôi, cuộn lại, bỏ cau,

cắt vỏ... (to prepare a betel quid) và hẹp là tạo thành miếng trầu theo nghĩa hẹp (to prepare/to roll a betel [roll]). Nên chăng dành từ *têm trầu* dùng cho việc tẽ miếng trầu còn việc phức tạp kia gọi là *tẽ trầu bỏ cau*.

Không phải ngay từ đầu miếng trầu đã có đủ bốn thành phần chính như ngày nay; miếng vỏ có lẽ chỉ mới được thêm vào, nhưng từ bao giờ? chúng ta cần tìm thêm thông tin.⁽³¹⁾ Việc xĩa thuốc còn mới và cũng cần tìm thêm tài liệu lịch sử. Từ góc độ sinh hóa (biochimique) và thử nếm (organoleptique), cau và vôi đã đủ tạo ra hương vị chính khi “ăn trầu” và làm cho quết trầu đỏ; lá trầu làm tăng độ thơm quyến rũ và độ cay; cả ba thứ đó đã tạo nên hương vị và cảm giác hoàn chỉnh khi ăn trầu. Miếng trầu cau trong cả nước đều có ba thành phần vừa kể. Thành phần thứ tư (miếng vỏ) nhằm tăng độ chất và thay đổi theo điều kiện và khả năng của địa phương. Đó là theo quan điểm về “gu” (goût) của người ngày nay (có thể từ khoảng thế kỷ XIX). Trước đó ra sao? Chưa có câu trả lời.⁽³²⁾

Trong đời sống hằng ngày, miếng trầu cau và việc tẽ trầu bỏ cau cũng muôn hình muôn vẻ. Người bình dân thì “lấy lá trầu không để trên tay, quết ít vôi, thêm ¼ quả cau, cuộn tất cả lại và đưa lên miệng” như Ed. Claudius đã quan sát thấy tại miền Nam (1976: 221). Những người khác thì làm theo cách Blaize mô tả, cũng ở miền Nam: “trước hết bỏ quả cau xanh, đã tước vỏ, thành 6 hay 8 miếng sao cho mỗi miếng cau có cả vỏ lẫn hạt.⁽³³⁾ Trong khi đó, quết chút vôi lên mặt lưng lá trầu rồi đặt miếng cau trên lá trầu, cuộn từ ngọn lại, cuống lá sẽ xiên vào giữa miếng trầu; thế là xong” (1995: 278-279).

Nhưng “đặc biệt” nhất là cách “người Hà Nội” ăn trầu theo mô tả của Huy Ngân (<http://www.sfa-antiques.com/reference/?id=1165&menu=516&t-3>): “người ta không cho cả cau, trầu và rễ vào cùng một lúc mà ăn từng thứ một. Cau được nhai dập mới cho trầu vào và sau cùng là rễ quết thêm một ít vôi, khi ăn người ta thường lấy tay quết ngang miệng, lâu dần tạo thành nét môi cắn chỉ.” (?).

Theo quan sát trong một gia đình trí thức ở ngay trung tâm Hà Nội (nay thuộc khu phố cổ) vào những năm 1950 thì việc *tẽ trầu cau* như sau: trước hết chọn một lá trầu vừa phải (không to quá), tươi, mềm, màu xanh hơi ngả vàng (trầu bánh tẻ). Dùng dao cau sắc cắt bỏ một chút ngọn lá trầu,⁽³⁴⁾ sau quay lại cắt vát một đoạn cuống. Gập đôi lá trầu lại theo đường gân chính rồi cắt dọc lá trầu một rẻo hẹp (không cắt rời hẳn), mở lá trầu ra, gập hai rẻo đó chéo nhau, vào mặt lưng lá trầu rồi dùng chìa vôi quết một chút vôi lên trên hai rẻo đó và phần lưng lá trầu nằm dưới hai rẻo đó. Tài nghệ là ở chỗ, sao cho vừa vôi. Nhiều vôi quá, trầu sẽ mặn vôi, ăn xót miệng, không ngon, thậm chí còn có thể bỏng miệng. Ít vôi quá, miếng trầu bị nhạt vôi, quết trầu không đỏ, có khi còn chua miệng! Khó có thể chiều lòng mọi người vì mỗi người một sở thích, một gu riêng vì vậy ống vôi nằm ngay trong cơi trầu sẽ giúp điều chỉnh lượng vôi cho vừa miệng. Sau khi quết vôi, dùng hai ngón tay trở cuộn lá trầu, theo mặt lưng, từ phía ngọn xuống phía cuống. Cuối cùng đâm đầu nhọn của chìa vôi vào ngay giữa miếng trầu, tạo thành một lỗ vừa đủ để nhét cuống trầu đã vát nhọn vào, miếng trầu vì vậy không

bung ra. Cái khéo của người tèm là ở chỗ, cắt hai rẻo bên vừa đủ để miếng trầu không dài, không ngắn; khi cuốn, ấn tay không quá mạnh, không quá yếu, miếng trầu không lỏng, không chặt mà tròn vo hình ống và phải cuốn đều tay, miếng trầu không đầu nhỏ đầu to hoặc thành hình loa kèn. Hơn thế nữa, phải làm sao để trăm miếng như nhau cả trăm, đều chẵn chẵn, khi xếp vào cối trầu trông cứ như hàng quân dàn đều khi đi duyệt binh. Câu ca sau đã đặc tả miếng trầu tèm theo cách vừa trình bày:

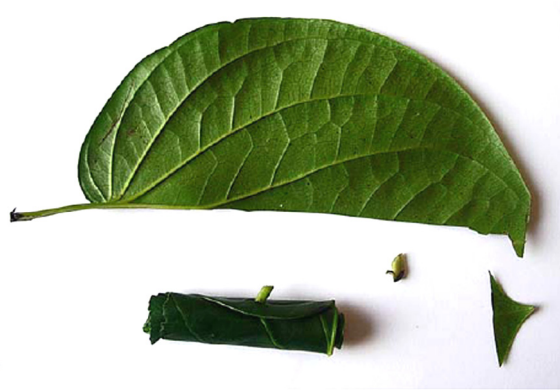
*Trong trắng, ngoài xanh,
Ở giữa đóng đanh,
Hai đầu trống rỗng.*

Chúng ta hãy xem bà Nguyễn Thị Thế, em ruột nhà văn Nhất Linh Nguyễn Tường Tam, tả trầu cau trong đám cưới anh mình vào những năm 1940, nhà gái ở phố Hàng Bè, theo chúng tôi nhớ bên dãy số lẻ: “Đi đầu là bốn mâm cau xanh phủ khăn nhiều điều đỏ thắm. Bốn quả sơn son trong để chère rồi đến hai chóc rượu hai người gánh. Sau đến hai con lợn quay có hai cái lọng xanh do hai người phu cầm... Đến cửa nhà gái, có hai bà mang tráp trầu ra mời. Trầu tèm thật khéo, vàng tươi, *cuốn tròn như đoạn tre*. Cau, vỏ cắt thành hình hoa, trên có hoa hồng thắm, mấy bông ngọc lan thơm ngát, cánh trong như ngọc, miếng trầu thật đẹp ai không biết ăn cũng phải cầm một miếng...” (dẫn theo Lê Văn Lân, ấn bản điện tử, 2009; chữ in nghiêng là do chúng tôi nhấn mạnh).

Không phải ai cũng tèm được miếng trầu hình ống tròn trịa, đều chẵn chẵn cả hai đầu và trông bắt mắt (Lê Văn Lân gọi là tèm cuốn sổ) vì vậy còn thấy, phần lớn ở nông thôn, những miếng trầu dạng bẹt, hình vuông hay chữ nhật (có nơi gọi là tèm hình ngói).



Trầu tèm dạng bẹt.



Trầu tèm dạng ống.

Bổ cau dễ hơn nhưng cũng cần khéo léo, tính toán và chút sức lực. Dao cau sắc là yếu tố hàng đầu để thành công:

*Cau già dao sắc lại non,
Nạ dòng trang điểm còn son hơn nhiều.*⁽³⁵⁾

Trước tiên cần chọn quả cau tròn đều, da (vỏ) xanh bóng trên buồng cau hay chí ít cũng ngất từ nhánh cau. Cau rời (quả cau đã rụng khỏi buồng)

thường nhạt và cứng. Dùng dao tước hết vỏ xanh theo chiều dọc quả,⁽³⁶⁾ sau đó quay ngang quả cau, tiện ngang phần đầu quả: cắt rời một phần nhỏ quả cau nơi cùi trắng và được chũm cau hình nón. Chúng tôi nghĩ ban đầu, tiện chũm cau là cách điều tiết độ chất của miếng cau. Trong quả cau, phần cùi trắng⁽³⁷⁾ hơi giòn ngọt, hạt cau màu hồng nâu thì chất. Cắt bỏ một phần cùi trắng chính là cách làm tăng độ chất cho miếng cau, người ăn trầu sẽ thấy miếng trầu *đậm* hơn. Nếu tiện non tay, chũm cau mỏng, miếng cau có nhiều cùi, miếng trầu nhạt hơn như vậy thích hợp với những người mới ăn trầu hay những người nghiện không nặng. Những người này cũng có thể tiện chũm ở phần hạt cau, tức là họ cắt bỏ một phần hạt chất. Ngược lại, nếu tiện già tay, chũm cau dày, hơi ửng hồng ở giữa nên thường gọi là chũm lòng đào, tác dụng đệm của cùi giảm, miếng cau có tương đối nhiều hạt hơn, miếng trầu sẽ đậm và thích hợp với người nghiện trầu.

*Cau non tiện chũm lòng đào,
Trầu têm cánh phượng thiếp trao tay chàng.*

Tiện chũm lòng đào là cách bày tỏ tính rộng rãi và tình cảm của người bỏ cau với người nhận cau. Tiện chũm mỏng toan hoãn, chứng tỏ đó là người keo kiệt, quá sát sao.

Miếng cau có tiện chũm, trông gọn gàng, đẹp, lịch sự (nói theo thời thượng, nghiêm chỉnh) hơn miếng không tiện. Người nghèo, không có tiền mua cau miếng, phải ăn trầu với chũm cau, tất nhiên là nhạt nhưng có còn hơn không. Những chị em chạy chợ, tần tiện chất bóp để có đồng ra đồng vào và cũng phải ăn trầu với chũm cau:

*Bán hàng ăn những chũm cau,
Chồng con nào biết cơ màu này đây?*

Ngày nay, giá cau cao nên các bà ăn trầu không tiện chũm nữa, họ bỏ tư hay bỏ sáu rồi ăn cả vỏ xanh; chỉ khi mời khách mới tước vỏ. Chúng tôi quan sát thấy vậy cả ở miền Bắc lẫn miền Nam, cả ở nông thôn lẫn thành thị. Theo ghi chép của M.J. Vlaar, cau đắt nhất trong các thành phần của miếng trầu cau, mỗi quả giá 1.000-1.500 đồng, lá trầu giá 250-400 đồng, miếng vỏ giá 50-100 đồng.

Sau khi tiện chũm mới thực sự đến khâu bỏ quả cau thành bốn hay sáu miếng đều nhau để mỗi miếng có đủ cả cùi trắng, hạt đỏ nâu và một chút *màu trắng ngà* (*màu* chính là cái mầm của quả cau). Tình cảm và tính tình của con người thể hiện rõ ở khâu này:

*Yêu nhau cau sáu bỏ ba,
Ghét nhau cau sáu bỏ ra làm mười.*

Một số người tin rằng nhìn miếng cau mới bỏ có thể đoán được điềm may hay điềm gở trong ngày. Lê Ngọc Chấn (2002: 52) đã ghi lại một cảnh “đoán số” theo miếng cau ở một quán hàng nước gần Quốc lộ 1 vùng ngoại ô Huế vào những năm 1950: “Cụ Tú đứng lên với tay định nhặt miếng trầu bày trong đĩa [trên chõng hàng nước] nhưng cụ Lãnh vội nói: Xin cụ thư

cho để nhà cháu bổ hàu cụ miếng trầu mới. Mụ xé lấy một quả trong buồng cau treo trên vách rồi chìa cho cụ Tú xem, miệng nói liền thoảng: Trình cụ, bao giờ nhà cháu cũng chọn cau đáng quả đào, da mỏng trơn, hạt này thì lớn và mềm phải biết. Chẳng khi nào nhà cháu [mua] lấy cau nhỏ quả, nước da xạm xỉn, ăn vào chất phải biết. Mụ tước vỏ thoăn thoắt, tiện chũm rồi bổ quả cau thành sáu miếng đều chần chần. Mụ quay người, nhổ toẹt xuống đất một bãi quét trầu tổ trắng, đỏ tươi. Mụ chìa cả sáu miếng trầu cho cụ Tú xem, miếng nào như miếng nấy, tươi rói với một phần hạt cau hồng hồng và một chút màu trắng tinh khôi. Mụ cao giọng vui vẻ nói: Cụ xem, hạt màu lòng tôm thế này ăn đậm phải biết. Chuyển này cụ lên kinh nhất định phải đại cát, đại cát...”

Cắt vỏ là chuyện dễ, chỉ cần cạo nhẹ, bỏ lớp vỏ lụa màu hồng bám ngoài miếng rế cây chay rồi đưa dao cắt vát phần vỏ mềm, màu hồng hồng. Miếng vỏ lớn hay bé là tùy thuộc vào khẩu vị của người ăn trầu, muốn chất hay muốn ngọt. Người khéo, cắt miếng vỏ vuông vắn, trông bắt mắt; không ngang phè mà cũng không dài ngoẵng.

Khi đã “têm” xong từng thứ, họ xếp ngay ngắn vào cối trầu: trầu [đã] têm trong hai ngăn dài ở giữa, cau [đã] bổ trong hai ngăn dài ở bên, vỏ trong hai ngăn ngắn. Khi ăn, họ lấy mỗi thứ một miếng, cầm cả bên tay phải rồi đưa lên miệng nhai. Sau khi nhai dập miếng trầu, họ mới biết trầu đậm hay nhạt và có cần thêm vôi lấy từ ống vôi hay không. Nếu ăn trầu thuốc, chính sau khi thêm vôi họ mới về nhúm thuốc, dùng ngón cái và ngón trỏ di miếng thuốc suốt hàm trên và hàm dưới rồi dặt miếng thuốc vào một bên mép hay ở môi trên rồi nhai tiếp. Ngoài Bắc các bà hay dùng tay vuốt mép để quét trầu khỏi dây ra áo quần. Trong Nam, khăn rằn được các bà già trầu dùng vào việc này và thường trong lúc này. Có bao nhiêu người ăn trầu thì có bấy nhiêu cách ăn, không ai giống ai nhưng đại thể cũng na ná như nhau: vôi quét trên lá trầu, trầu cau và vỏ được nhai cùng một lúc. Ta thường nhổ quét trầu và nhả bã trầu (vì vậy mới có truyện Trạng Quỳnh rình xem bã trầu của quan huyện).⁽³⁸⁾ Nhưng cũng có người thỉnh thoảng nuốt ít quét trầu cho đã thèm: “Cái miệng của bà hơi lạt lạt, có lẽ là đã tới cỡ trầu, nên bà vôi vàng lấy cối trầu xuống têm, rồi đưa vào ống ngoáy một hồi mới nhuyển. Sau đó bà rút một cục thuốc xỉa độn ở dưới môi, mùi trầu với mùi thuốc cay nồng tạo ra cảm giác khoan khoái nhẹ nhàng, mà bà đã ghiền nó từ cái thuở xa xưa, cho đến những năm chạy giặc cũng không làm sao bỏ được. *Thỉnh thoảng bà chép chép một chút nước cốt trầu vô cho nó đã. Đó mới đúng điệu ăn trầu, phải như vậy nó mới ngon. Chớ còn nhả nước cốt, thì còn chi hương vị*” (Phùng Nhân 2006: 86; chỗ in nghiêng do chúng tôi nhấn mạnh).

Một cảnh khác ở nông thôn miền Bắc vào những năm 1940: “Giữa lúc hai người đang thưởng thức ấm trà, Ngát bung lên cối trầu. Ông Trưởng mời, Uy nhặt một miếng trầu, ngấm nghĩa miếng cau bổ rất khéo và cũng để ý đến miếng trầu têm cánh phượng, chàng đoán là do bàn tay khéo léo của Ngát. Đoán vậy nhưng chàng vẫn nói vừa như khen ngợi vừa như hỏi người têm trầu là ai?

- Trầu têm khéo quá! Rõ ràng cánh phượng, phải một bàn tay khéo léo mới têm được miếng trầu xinh xắn này.

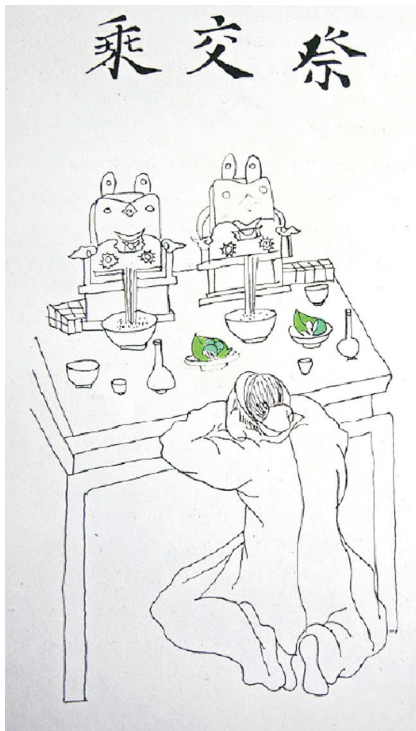
Ông Trưởng Bách sung sướng thấy Uy khen người têm trầu. Ông nói một cách khoe khoang:

- Cháu nhà tôi nó têm trầu đấy và cháu cũng bỏ cau. Ở thôn quê chúng tôi, trong những gia đình nền nếp, con gái phải biết đủ mọi việc.

...Miệng nhai trầu, Uy theo ông Trưởng ra vườn. Miếng trầu thật khéo têm, vừa vôi, vừa vỏ và miếng cau cũng thật vừa. Uy nhai bồm bẻm nhả ra nước quết đỏ tươi. Chàng ngẫm nghĩ: trầu thắm phải chăng báo trước một điều gì tốt đẹp” (Toan Ánh 1992: 23).⁽³⁹⁾

Trên đây là cách têm trầu để ăn. Có thể coi đó là cách têm truyền thống, cổ điển. Trầu cau cúng, thường không têm; chỉ đặt quả cau nguyên trên lá trầu, không có cả vỏ và vôi. Trầu têm cánh phượng chỉ thấy Vũ Ngọc Phan viết trong truyện [giả - pseudo] dân gian Tắm Cám, xuất bản sau năm 1954. Chúng tôi chưa nhìn thấy loại trầu này trong những năm trước năm 1990. Phan Kế Bính (1915), Đào Duy Anh (1938), Nguyễn Văn Huyền (1944), Nhất Thanh Vũ Văn Khiếu (1968), Toan Ánh (id) đều không nói đến trầu cánh phượng.⁽⁴⁰⁾ Nhưng từ khi đất nước mở cửa, trầu cau đi mạnh vào các nghi lễ văn hóa và tâm linh thì trầu cánh phượng cũng nở rộ. Mở đầu một buổi trình diễn quan họ hay chèo cho khách du lịch, nhất là người nước ngoài, thế nào cũng có tiết mục “Mời trầu” và rồi khán giả được diễn viên đến tận mấy hàng ghế đầu trao tặng mỗi người một miếng trầu cánh phượng. Họ nhận trầu cũng với ý thức *Miếng trầu là đầu câu chuyện* [đầu buổi biểu diễn, lần tiếp xúc] nhưng chỉ để ngắm chứ không để ăn. Phần lớn những miếng trầu cánh phượng loại này đều bị bỏ héo khô nhưng cách têm trầu nghệ thuật thì lại phát triển, không chỉ ở thành thị mà còn ở cả nông thôn, có thể nói “đến hang cùng ngõ hẻm”. Mỗi nơi một vẻ với nhiều tên gọi đầy ấn tượng như trầu cánh phượng chúa, cánh phượng múa, cánh phượng bay, trầu phi long, trầu cánh kiếm... Khó có thể nói miếng trầu cánh phượng nào đẹp nhất, *mỗi miếng một vẻ mười phen vẹn mười!* Chúng tôi đã thấy (tháng 9 năm 2007) ở chợ Năm Căn một bà hàng trầu khoảng sáu chục tuổi gài hai mảnh lá trầu tươi vào một miếng cau khô và gọi đó là trầu cánh phượng; bà không cho phép chúng tôi ghi hình tác phẩm của mình. Bà hàng trầu cau nào cũng biết khái niệm trầu cánh phượng nhưng ít người ăn trầu biết khái niệm đó; có bà khoảng trên năm mươi tuổi ở Thuận Thành, Bắc Ninh còn nói, bà biết trầu cánh phượng là nhờ đã học văn ở trường phổ thông. Cuối cùng, trầu cánh phượng là một miếng trầu theo nghĩa rộng (betel quid), chứ không theo nghĩa hẹp (betel roll).

Têm trầu là một nghệ thuật, một phần của ngôn ngữ trầu cau (le language du betel) của chúng ta. Nghệ thuật này đã thăng hoa trong thời gian gần đây với những vẻ đẹp mới. Dù sao, đó cũng là một phần của tục



Trầu cánh phượng ở Hà Nội năm 1998 dưới mắt TS Trần Tiến.



Trầu cánh phượng ở Phan Rang.

Đĩa trầu cau cúng Giao thừa (tranh khắc gỗ, đầu thế kỷ XX).



Trầu cánh phượng ở Huế.



Trầu cánh phượng ở Hà Nội.



Trầu cánh phượng ở Cái Răng, Cần Thơ.



Trầu cánh phượng ở Lương Sơn, Hòa Bình.



Trầu cánh phượng ở Phụng Hiệp, Hậu Giang.

ăn trầu, một vốn văn hóa vô cùng quý, cần trân trọng gìn giữ trước sự xói mòn của thời gian, của quá trình hiện đại hóa...

N X H

CHÚ THÍCH

- (24) Ở Thái Lan, Campuchia và Lào đôi khi người ta cũng cuốn cả lá trầu thành hình loa kèn nhưng chỉ để cúng. Khi ăn trầu hằng ngày, họ gập vôi lá trầu và đưa vào miệng, giống như phần lớn các bà già trầu miền Nam.
- (25) Từ *nhỏ* được coi là thô tục, bất lịch sự nên *ống nhỏ* được những người tử tế gọi là *ống phóng*. Cụ Vương cổ ngoạn (Vương Hồng Sển, 1902-1996) hiểu lẽ trên nên trong phần lớn các bài viết, cụ chỉ dùng từ ống phóng (xin xem *Tuyển tập Vương Hồng Sển*, Nxb Văn học, 2002).
- (26) Ta có câu *Nhịn thuốc tậu trầu, nhịn trầu tậu ruộng* !
- (27) Người Radé ở Tây Nguyên có khi dùng quả cây dừa nước (*Nipa fruticans*) thay cau để ăn trầu (Maître 1909: 138).
- (28) Dân ta có câu *Có trầu mà chẳng có cau, Có ăn rẽ quạch với nhau thì vào*; ở đây rẽ quạch thay cả cho cau nhưng theo quan sát của chúng tôi, rẽ này chỉ thay cho vôi.
- (29) Ngô Thị Kim Doan cho biết, “cây dùng đình mọc thành bụi ở làng Bến Cá, xã Tân Bình, huyện Vĩnh Cửu, tỉnh Đồng Nai, quả dùng để ăn trầu” (2004: 270).
- (30) Trong trường hợp này, từ *trầu* trong tiếng Việt cũng như từ *betel* trong tiếng Anh (hay những từ tương đương trong các tiếng khác) có nghĩa bao quát, đại diện cho cả các thành phần khác của miếng trầu. Người Việt, người Lào cũng như người Thái Lan đều dùng như vậy. Nhưng ông bạn già P.A. Reichart lại khẳng định là betel-areca quid và đề nghị IARC (International Agency for Research on Cancer) ở Lyon đưa vào báo cáo chính thức.
- (31) Từ thời *Lĩnh Nam chích quái liệt truyện*, cho là từ thế kỷ XV, truyện cổ tích Trầu cau chỉ nói đến trầu, cau và vôi.
- (32) Năm 1902 M.L.A. Bonifacy công bố một truyện cổ tích sưu tầm trong vùng người Mán ở Bắc Kỳ về các thành phần của miếng trầu; truyện kể: “Một hôm nhà vua đòi ăn một món ăn có đủ năm vị nhưng người chỉ đưa cho đầu bếp có ba xu. Anh bếp phải đến vấn kế nơi hoàng tử trẻ và ông hoàng bảo, hãy dâng nhà vua một khẩu trầu. Thực vậy, khi ăn trầu ta thấy đủ vị của trầu, cau, vôi, vỏ và cả thuốc Lào. Đúng là năm vị mà giá lại rẻ rẻ” (1902: 278).
- (33) Đúng ra ngoài phần hạt cau màu hồng sẫm còn cả một phần (hạt) *màu* nhỏ xíu, trắng ngà.
- (34) Việc cắt bỏ ngọn lá trầu khi tèm có nguồn gốc từ một truyện cổ tích mà chúng tôi sẽ trình bày ở phần *Những truyện cổ tích liên quan đến trầu cau*. Ngày nay không ai ngắt ngọn khi tèm trầu. Chang và Vlaar đã hỏi lý do, 90% không biết tục này (nhất là ở miền Nam và ở nông thôn miền Bắc), một vài người biết nhưng họ tiếc ngọn đó. Một bà 70 tuổi (năm 2003) ở chợ Đồng Xuân (Hà Nội) cười ngất với hàm răng đen còn nguyên vẹn rồi vừa nhai trầu vừa trả lời, “tôi ăn trầu từ năm 13 [tuổi], đến nay chưa thấy ai chết vì ăn cả ngọn! Ngày nay, người khôn của khó mà có”.
- (35) Câu tám còn có dị bản là: *Nạ dòng trang điểm, trai tơ theo liền*.
- (36) Thời xưa nhà Nho có thể dùng móng tay tước vỏ miếng cau (xin xem Chu Thiên 1990: 325).
- (37) Còn gọi là phần mỡ, vỏ mỡ, phần trắng, phần mềm... Xin xem thêm: Vietnamese Betel-chewing Terminology, tr.133-141 trong *Betel-chewing Customs in Vietnam - from Practice to Ritual*. Second, Revised Edition. New York, Sun Publishers, Inc., 2009.

- (38) Cụ Vương cổ ngoạn có nhận xét về cách ăn trầu của người Chà lết: họ... “thì ngồi ăn trầu, mỗi lần ăn một hơi mười mấy lá trầu chó không như ta, một miếng là một lá...Chà... ăn lá này qua lá kia, và nuốt cốt trầu ráo trọi” (in lại, 2002: 260, 709).
- (39) Truyện tình giữa Uy và Ngát đều diễn ra với nhiều điềm tốt lành nhưng chỉ sau hai năm Ngát đã phải rời nhà chồng về quê, về nhà cha mẹ để vì nạn mẹ chồng nàng dâu, vì Uy chơi bời rồi vào một sáng mùa thu đẹp trời Ngát đã bị chết đuối trong ao nhà đang đượm hương sen ngào ngạt.
- (40) Nhất Thanh Vũ Văn Khiếu có dẫn câu ca *Têm trầu cánh quế đưa chồng đi thi* (1968; in lại 1992: 152). Chúng tôi nghĩ đến cánh quế như chất thêm vào cho thơm miếng trầu chứ không phải là một cách têm trầu. Ca dao cũng có câu:

*Trầu này trầu quế trầu hồi,
Trầu loan trầu phượng trầu tôi trầu mình...*

TÀI LIỆU THAM KHẢO

- * *Đại Nam nhất thống chí*. Tập I - Tập V. Hà Nội, Nxb Khoa học xã hội, 1969-71.
- * *Đại Việt sử ký toàn thư* (dịch theo bản khắc in năm Chính Hòa thứ 18, 1697), tập 1. Hà Nội, Nxb Khoa học xã hội, 1983.
- * *Phác thảo chân dung văn hóa Việt Nam*. Hà Nội, Nxb Chính trị Quốc gia, 2000.
- * *Văn hóa Việt Nam-tổng hợp, 1989-1995 (Memento)*. Hà Nội, Ban Văn hóa Văn nghệ Trung ương, 1995.
- 1. Blaize, Cl. *Villages du Sud-Vietnam*. Paris, L'Harmattan, 1995.
- 2. Bonifacy, A.L.M. Contes populaires des Mans du Tonkin. *Bulletin de l'École française d'Extrême-Orient*, 1902, vol.2, No.3, p.273.
- 3. Borri, Cr. *Xứ Đàng Trong năm 1621*. Hồng Nhuệ Nguyễn Khắc Xuyên và Nguyễn Nghi dịch và chú thích. TP Hồ Chí Minh, Nxb TP Hồ Chí Minh, 1998.
- 4. Chaigneau, J.B. Le mémoire sur la Cochinchine de J.-B. Chaigneau. Publié et annoté par A. Salles. *Bulletin des Amis du Vieux Huê*, 10^è année, No.2, Avril-Juin 1923.
- 5. Chu Thái Sơn (chủ biên). *Người Co*. TP Hồ Chí Minh, Nxb Trẻ, 2005.
- 6. Chu Thiên. *Nhà nho*. Long Xuyên, Nxb Tổng hợp An Giang, 1990.
- 7. Claudius, Ed. *Als die Fische die Sterne schluckten. Märchen und Legenden aus Vietnam, Laos und Kambodscha*. Halle (Saale), Mitteldeutscher Verlag, 1976.
- 8. Derbès. “Étude sur les industries de terres cuites en Cochinchine”. *Excursions et Reconnaissances*, 1882, vol. IV, No 12, pp.552-619.
- 9. Durand, R. P. “Les Chàm-Bani.” *BEFEO*, 1903, vol.3, No1, pp.54-62.
- 10. Diên Khánh. Ăn trầu. *Làng Văn*, 1999, No 6, pp.75-79.
- 11. Đào Duy Anh. *Việt Nam văn hóa sử cương*. Paris, Nxb Đông Nam Á, 1985.
- 12. Đỗ Tất Lợi. *Những cây thuốc và vị thuốc Việt Nam*. Hà Nội, Nxb Y học, 2001.
- 13. Gilbert, H. “Culture du bétel (*Piper betle* de Linné) cây dẫu-không des Annamites dans la province de Thanh-Hóa (Annam)”. *Bulletin Économique*, 1911, Nouvelle Série, No. 89, pp.382-91.
- 14. Gorman, Ch.F. “Excavations at Spirit Cave, North Thailand-Some Interim Interpretations.” *Asian Perspectives*, 1970, vol.13, pp.79-107.
- 15. Gourou, P. *Les Paysans du Delta tonkinois-Étude de géographie humaine*. Paris - The Hague: Mouton, 1965.
- 16. Hà Châu. “Tục ăn trầu và sinh hoạt tinh thần của người Việt”. Tạp chí *Dân tộc học*, 1974, Số 2, tr. 7-19.

17. Hickey, G.C. *Village in Vietnam*. New Haven, Yale University Press, 1964.
18. Huard, P. “Tục nhuộm răng đen ở Đông Á và Đông Dương”. *Indochine*, 1943, No.134 (bản dịch tiếng Việt của Lưu Đình Tuấn, tháng 3 năm 2003. Ấn bản điện tử, www.sfa-antiques.com/reference/).
19. Landes, A. “Contes et légendes annamites: Histoire de con Tầm et de con Cám”. *Excursions et Reconnaissances*, 1885, vol. IX, No. 22, p. 363.
20. Langlet, Ph. “Một số suy nghĩ về lịch sử địa bạ ở Việt Nam trước đây”, trong *Các nhà Việt Nam học nước ngoài viết về Việt Nam*, tập 2. Hà Nội, Nxb Thế giới, 2002.
21. Lê Ngọc Chấn. “Nhớ quê xưa”. *Viên Giác*, 2002, Số 4, tr. 52.
22. Lê Nhiêu. “Tục ăn trâu”. Trong *Sưu tập dân tộc học 1979*. Hà Nội, Viện Dân tộc học, 1980. tr.100.
23. Lê Quý Đôn. *Phủ biên tạp lục*. Hà Nội, Nxb Khoa học xã hội, 1977.
24. Lê Quý Đôn. *Vân đài loại ngữ*. Sài Gòn, Nxb Miền Nam, 1973.
25. Lê Văn Lan. “Đời sống văn hóa”, trong *Thời đại Hùng Vương*. Hà Nội, Nxb Khoa học xã hội, 1976.
26. Lê Văn Lân. *Trầu cau Huế*. Ấn bản điện tử.
27. Mã Giang Lân, Nguyễn Đình Bưu. *Hát ví đồng bằng Hà Bắc*. Bắc Giang, Ty Văn hóa Hà Bắc xuất bản, 1976.
28. Madrolle, Ch. “Le Tonkin ancien”. *Bulletin de l'Ecole française d'Extrême-Orient*, 1937, vol. 37, No.1, pp. 263-332.
29. Maître, H. *Les régions moï du Sud indochinois: Le plateau du Darlac*. Paris: Librairie Plon, 1909.
30. Maspero, H. “Études d'histoire d'Annam”. IV. Le Royaume de Văn Lang. *BEFEO*, 1918, vol.18, No. 3, pp.1-10.
31. Masson, A. *Hà Nội - Giai đoạn 1873-1888*. Lưu Đình Tuấn dịch. Hải Phòng, Nxb Hải Phòng, 2003.
32. Ngô Thị Kim Doan. *Văn hóa làng xã Việt Nam*. Hà Nội, Nxb Văn hóa Thông tin - Công ty văn hóa Bảo Thắng, 2004.
33. Nguyễn Đức. “Nếp sống, thân phận các cung phi trong Tử cấm thành”. Trong *Đời sống trong hoàng cung triều Nguyễn [Gia Long]*, in lần thứ 3. Huế, Nxb Thuận Hóa, 2001.
34. Nguyễn Lân Cường. *Nghiên cứu về đặc điểm hình thái, chủng tộc và bệnh lý răng người cổ thuộc thời đại kim khí ở miền Bắc Việt Nam*. Hà Nội, Nxb Khoa học xã hội, 2003.
35. Nguyễn Ngọc Chương. *Trầu cau Việt điện thư*. TP Hồ Chí Minh, Nxb Thành phố Hồ Chí Minh, 1997.
36. Nguyễn Thị Bảo Ngọc. *Tình trạng niêm mạc miệng, răng và nha chu ở người nhai trầu tại xã Bà Điểm, huyện Hóc Môn, Thành phố Hồ Chí Minh*. Tiểu luận tốt nghiệp bác sĩ răng hàm mặt, Khoa Răng Hàm Mặt, Đại học Y Dược TP Hồ Chí Minh, 2006.
37. Nguyễn Thị Hồng et al. “Thói quen ăn trầu và nguy cơ tiền ung thư/ung thư niêm mạc miệng ở người Việt Nam”. *Tạp chí Y học TP Hồ Chí Minh*, số đặc biệt hội nghị khoa học, 1997, tr.164-173.
38. Nguyễn Văn Huyền. *La civilisation ancienne du Vietnam*. Hanoi, Thế giới Editions, 1994.
39. Nguyễn Văn Tố. “Nước Nam ta về đời Tiền Lê (theo tờ tấu của sứ Tàu)”. *Tri Tân*, 17 June 1941, No. 3.
40. Nguyễn Xuân Hiên. “Betel-Chewing in Vietnam - Its Past and Current Importance”. *Anthropos*, 2006, vol.101, No.1, pp. 499-518.

41. Nguyễn Xuân Hiến. *Betel-chewing Customs in Vietnam - from Practice to Ritual*. Second, Revised Edition. New York, Sun Publishers, Inc., 2009.
42. Nguyễn Xuân Hiến. *Vietnamese Lime-pots in their Evolutionary Perspective*. Revised Edition. New York, Sun Publishers, Inc. (in press).
43. Nguyễn Xuân Hiến, P.A. Reichart. "Betel-chewing in mainland Southeast Asia". *International Institute for Asian Studies Newsletter*, 2008, No. 47, pp. 26-27.
44. Nguyễn Xuân Kính. "Nghệ nhân dân gian". Trong *Bảo tồn và phát huy di sản văn hóa phi vật thể ở Việt Nam*. Hà Nội, Viện Văn hóa Thông tin, 2005.
45. Nhất Thanh Vũ Văn Khiếu. *Đất lề quê thói-Phong tục Việt Nam*. TP Hồ Chí Minh, Nxb TP Hồ Chí Minh, 1992.
46. Oxenham, M.F. et al. "Identification of Areca catechu (Betel Nut) Resdues on the Dentitions of Bronze Age of Nui Nap, North Vietnam". *Journal of Archaeological Science*, 2002, No. 29, pp. 909-915.
47. Phạm Côn Sơn. *Cau trầu đầu chuyện*. Sadec, Nxb Đồng Tháp, 1995.
48. Phạm Hoàng Anh et al. "Tần suất tiêu thụ các nhóm thực phẩm, thói quen hút thuốc, nhai trầu trên người Hà Nội". *Tạp chí Y học TP Hồ Chí Minh*, số đặc biệt chuyên đề ung thư, 1997, số 9, tr. 37-43.
49. Phan Kế Bính. *Việt Nam phong tục*. TP Hồ Chí Minh, Nxb TP Hồ Chí Minh, 1992.
50. Phan Huy Chú. *Récit sommaire d'un voyage de mer (1833): Un émissaire vietnamien à Batavia*. Paris, Association Archipel, 1994.
51. (de) Rhodes, A. *Histoire du Royaume du Tonkin*. Introduction et notes par Duteil, J.-P. Paris, Éditions Kimé, 1999.
52. (de) Rochon A.M. Đảng Trong thời chúa Nguyễn. Nguyễn Duy Chính dịch. *Tạp chí Nghiên cứu và Phát triển*, 2008, Số 6. (71), tr. 51-61.
53. Phùng Nhân. "Tiếng mõ trong đêm". *Làng Văn*, 2006, Tập 23, Số 265, tr. 86.
54. Reichart, P.A., H.P. Philipsen. *Betel and Miang: Vanishing Thai Habits*, Second Edition. Bangkok, White Lotus Press, 2005.
55. Reichart, P.A., Nguyễn Xuân Hiến. "Betel Quid Chewing, Oral Cancer and Other Oral Mucosal Diseases in Vietnam - a Review". *Journal of Oral Pathology and Medicine*, 2008, No.37, pp. 423-428.
56. Rooney, D.F. *Betel-chewing Traditions in South-East Asia*. Kuala Lumpur: Oxford University Press, 1993.
57. Sơn Nam. *Văn minh miệt vườn*. TP Hồ Chí Minh, Nxb Văn hóa, 1992.
58. Tam Lang. "Một ngày ở xứ Chàm". *Tri Tân*, 3 June 1941, Số 1.
59. Thierry, S. *Le Bétel: I. Inde et Asie du Sud-Est*. Paris, Musée Nationale d'Histoire Naturelle, 1969.
60. Toàn Ánh. *Phong tục Việt Nam - từ bản thân đến gia đình*. [s.l.], [s.e.], [s.d.].
61. Toàn Ánh. *Thôn cũ*. Toronto, Nxb Quê hương, 1992.
62. Trần Ngọc Thêm. *Tìm về bản sắc văn hóa Việt Nam*. In lần thứ tư, có sửa chữa và bổ sung. TP Hồ Chí Minh, Nxb Tổng hợp TP Hồ Chí Minh, 2004.
63. Trần Quốc Vượng. "Triết lý trầu cau". Trong *Trong cội*. California: [s.e.], 1993. tr.66-68.
64. Trần Quốc Vượng. "Triết lý trầu cau". Trong *Văn hóa Việt Nam - tìm tòi và suy ngẫm*. Hà Nội, Nxb Văn học, 2003. tr. 291- 95.
65. [Trần Thế Pháp, Vũ Quỳnh, Kiều Phú]. *Lĩnh Nam chích quái liệt truyện*. Bản A 33 đề năm 1695. Hà Nội, Viện Nghiên cứu Hán Nôm (Thư viện).

66. Trần Văn Giáp. Sách “Lĩnh Nam trích quái”. Tạp chí *Nghiên cứu lịch sử*, 1968, Số 115, tr. 52-57.
67. Tcheou Ta-kouan. “Mémoires sur les traditions au Chen-la”. *BEFEO*, 1902, Vol.2, No.2, pp.123-84.
68. Trịnh Hoài Đức. *Histoire et description de la Basse-Cochinchine*. Traduites par L.-G.G. Aubaret. Westmead, Gregg International Publishers, 1969.
69. Từ Tâm. “Công chúa lấy chồng”. Trong *Đời sống trong hoàng cung triều Nguyễn [Gia Long]*, in lần thứ 3. Huế, Nxb Thuận Hóa, 2001.
70. Văn Tân (chủ biên). *Từ điển tiếng Việt*. Hà Nội, Nxb Khoa học xã hội, 1967.
71. Vũ Ngọc Anh. *La Chique du bétel en Indochine*. Thèse pour le Doctorat en Médecine. Université de Paris, 1928.
72. Vũ Ngọc Phan. “Sự tích trầu cau”. Trong *Truyện cổ dân gian Việt Nam*. Hà Nội, Nxb Giáo dục, 1975.
73. Vũ Quỳnh - Kiều Phú. *Lĩnh Nam chích quái - Truyện cổ dân gian Việt Nam sưu tập từ thế kỷ XV*. Đinh Gia Khánh - Nguyễn Ngọc San phiên dịch, chú thích và giới thiệu. Hà Nội, Nxb Văn hóa - Viện Văn học, 1960.
74. Vương Hồng Sển. *Tuyển tập Vương Hồng Sển*. Nguyễn Q. Thắng sưu tầm, tuyển chọn, giới thiệu. Hà Nội, Nxb Văn học, 2002.
75. Yann, L. *Croquis tonkinois - Récits publiés dans l'Avenir du Tonkin à Hanoi en 1889*. Illustrations de Léofanti, G. et Voignier. Hanoi, Imprimerie typo-lithographique Schneider, F.H., 1889.

TÓM TẮT

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

ABSTRACT

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

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