

XỨ ĐÀNG TRONG NĂM 1621 (CỦA CRISTOFORO BORRI)

Chương 5: Về Tính Tình, Phong Hóa, Tục Lệ Người Đàng Trong, Cách Sống, Cách Ăn Mặc Và Thuốc Men Của Họ

Hồng Nhuệ-Nguyễn Khắc Xuyên
và Nguyễn Nghị dịch, chú thích

Về màu da thì người Đàng Trong không khác người Tàu, tất cả đều có sắc xám xanh [1], nếu là người ở ven biển, còn những người khác từ nội địa cho tới biên giới Đàng Ngoài thì cũng trắng như người Châu Âu. Về nét mặt thì cũng giống, như người Tàu, cũng có mũi tẹt, mắt bé. Còn về kích thước thì trung bình, tôi có ý nói, họ không quá lùn như người Nhật, không quá cao như người Tàu. Nhưng về thân hình vạm vỡ thì họ vượt cả hai, về can đảm thì hơn người Tàu, chỉ có người Nhật là hơn họ về một điểm độc nhất là coi thường mạng sống trong gian nguy và chiến trận. Người Nhật không kè chi, không sợ chết bằng bất cứ giá nào. Người Đàng Trong dạn dạc hơn và lịch thiệp hơn khi đàm đạo, hơn tất cả các dân phương Đông nào khác, tuy một đàng dưng cảm, nhưng đàng khác họ lại rất dễ nổi giận. Tất cả các nước phương Đông đều cho người Châu Âu là những kẻ xa lạ và dĩ nhiên họ ghét mặt đến nỗi khi chúng ta vào lãnh thổ họ thì tất cả đều bỏ trốn. Thế nhưng trái lại ở xứ Đàng Trong, họ đua nhau đến gần chúng ta, trao đổi với chúng ta trăm nghìn thứ, họ mời chúng ta dùng cơm với họ. Tóm lại họ rất xã giao, lịch sự và thân mật đối với chúng ta. Điều này đã xảy ra với tôi và các đồng sự của tôi, khi lần đầu tiên chúng tôi vào xứ này, người đã coi chúng tôi như những người bạn rất thân và như thể người ta đã quen biết chúng tôi từ lâu. Đó là một cánh cửa rất tốt đẹp mở ra cho các nhà truyền giáo của Chúa Kitô đến rao giảng Phúc âm.

Từ tính tình rất trọng khách và cách ăn ở giản dị đó mà họ rất đoàn kết với nhau, rất hiểu biết nhau, đối xử với nhau rất thành thật, rất trong sáng, như thể tất cả đều là anh em với nhau, cùng ăn uống và cùng sống chung trong một nhà, mặc dầu trước đó chưa bao giờ họ thấy nhau, biết nhau. Họ coi là một nét rất xấu, nếu

ai ăn món gì dù rất nhỏ mịn mà không chia sẻ cho bạn, bẻ cho mỗi người một miếng. Họ có tính quảng đại, hay bố thí cho người nghèo, họ có thói quen không bao giờ từ chối, không cho kẻ xin bố thí. Họ nghĩ là sẽ không làm đủ bản phận nếu từ chối, họ coi như bị ràng buộc bởi phép công bằng. Do đó có lần có mấy người ngoại quốc bị đắm tàu và được cứu tại một cảng Đàng Trong. Họ không biết tiếng để xin người ta cho thức ăn để sống, họ chỉ cần học một chữ thôi cũng đủ, đó là chữ đói, có nghĩa là tôi đói. Bởi vì vừa nghe thấy người ngoại quốc than thở như vậy và đi qua các cửa nhà người dân mà kêu đói, thì tất cả đều động lòng thương và cho họ ăn, đến nỗi chỉ trong một thời gian rất ngắn, họ thu được rất nhiều thức ăn dự trữ, đến khi chúa cấp cho họ một chiếc tàu để trở về quê quán thì chẳng ai muốn đi vì họ quyến luyến một lãnh thổ ở đó họ gặp được những người rộng rãi cho họ các thứ để sống mà không phải làm việc. Cuối cùng người thuyền trưởng buộc phải vác gậy đánh đập họ, thì họ mới chịu sửa soạn xuống tàu, đem chất trong tàu thóc gạo họ đã xin được, khi họ đi gõ cửa các nhà và kêu đói.

Nếu người Đàng Trong nhanh nhẩu và rộng rãi hay cho, thì mặt khác họ lại hay xin những gì họ thấy. Thế nên khi họ vừa đưa mắt nhìn thấy những vật họ cho là hiếm và lạ là họ đem lòng thèm muốn và nói ngay xin một cái, có nghĩa là cho tôi xin cái đó. Họ coi là rất bất lịch sự nếu người ta từ chối dù đó là vật quý và hiếm, và chỉ có một cái mà thôi. Ai từ chối họ thì liền bị coi là người xấu. Do đó một là nên giấu đi, hai là sẵn sàng cho người nào xin.

Một thương gia người Bồ không ưa cách cư xử lạ lùng đó, bởi vì hề họ trông thấy ông cầm đồ vật gì đẹp trong tay là họ xin liền. Một hôm ông nhất quyết cũng làm thử như họ. Ông tới gần thuyền của một người đánh cá nghèo và để tay trên một cái rổ lớn đầy cá, ông nói bằng tiếng bản xứ xin một cái, nghĩa là cho tôi xin cái này. Chẳng nói chẳng rằng, người thuyền chài đưa ngay cho ông rổ cá để ông đem về. Người Bồ đem về nhà, rất sùng sốt và khen ngợi lòng quảng đại của người Đàng Trong. Thực ra vì thương người thuyền chài nghèo khổ, nên sau đó ông trả tiền rổ cá theo giá của nó.

Những từ ngữ về đối thoại, giao tiếp và lịch sự thì cũng giống như từ ngữ Trung Hoa. Người dưới rất kính trọng người trên, cũng như kẻ bằng vai đối xử với nhau, họ dùng tất cả cách thức tỉ mỉ và những lời khen tế nhị mà chúng ta biết rõ rất riêng biệt nơi người Trung Hoa, nhất là họ đặc biệt kính trọng người già nua tuổi tác, bao giờ họ cũng nể người có tuổi hơn. Trong mọi việc, ở vào bất cứ cấp bậc nào, gia thế nào, bao giờ họ cũng nhường ưu tiên cho người già hơn. Vì thế có một lần mấy viên quan lớn tới thăm nhà chúng tôi, mặc dầu đã được người thông dịch cho họ biết là có một cha có tuổi hơn cả, nhưng không phải là Bề trên, thế nhưng không tài nào ngăn cản họ chào người có tuổi đó trước hết, sau mới chào Bề trên, là người trẻ tuổi hơn. Trong tất cả các nhà cửa người Đàng Trong, dầu nghèo nàn đến đâu đi nữa, người ta cũng giữ ba cách ngồi. Cách thứ nhất kém hơn cả là ngồi trên chiếu trải trên đất bằng và đó là cách ngồi của những kẻ cùng cấp bậc. Cách thứ hai là ngồi trên những thứ giầy bố hay giầy da căng thẳng có trải chiếu nhỏ và mịn hơn, dành cho người đáng kính hơn. Cách thứ ba là trên một thứ bục [2]cao hơn đất chừng tám tấc làm thành như cái giường và chỉ dành cho các quan và bậc chức vị bản địa hay những người lo việc thiêng liêng, như các cha dòng chúng tôi thường được ngồi.

Vì người Đàng Trong tử tế và có tính tình hòa nhã, nên họ rất trọng người ngoại quốc, họ để cho mỗi người tự do sống theo đạo của mình và ăn mặc tùy sở thích của mình. Do đó họ khen cách làm của người nước ngoài, phục giáo thuyết của người nước ngoài và dễ dàng chuộng đạo giáo của người nước ngoài hơn đạo giáo của mình: trái hẳn với người Tàu, họ chỉ khen ngợi xứ sở họ cùng cách làm và đạo giáo của họ mà thôi.

Còn về y phục thì như chúng tôi đã nói, tơ lụa rất thông dụng ở xứ Đàng Trong đến nỗi ai cũng mặc hàng tơ lụa. Bây giờ chỉ nói về cách họ mặc mà thôi. Bắt đầu từ phái nữ [3], phải nhận rằng cách mặc của họ tôi vẫn coi là giản dị hơn khắp cõi An Độ, vì họ không để lộ một phần nào trong thân thể, ngay cả trong những mùa nóng bức nhất. Họ mặc tới năm hay sáu váy lụa trơn, cái nọ chồng lên cái kia và tất cả có màu sắc khác nhau. Cái thứ nhất phủ dài xuống chấm đất, họ kéo lê rất trịnh trọng, khéo

léo và uy nghiêm đến nỗi không trông thấy đầu ngón chân. Sau đó là cái thứ hai ngắn hơn cái thứ nhất chừng bốn hay năm đốt ngón tay, rồi tới cái thứ ba ngắn hơn cái thứ hai và cứ thế trong số còn lại theo tỉ lệ cái nọ ngắn hơn cái kia, để cho các màu sắc đều được phô bày trong sự khác biệt của mỗi tấm. Đó là thứ phái nữ mặc từ thắt lưng xuống bên dưới. Còn trên thân mình thì họ khoác vạt chéo như bàn cờ với nhiều màu sắc khác nhau, phủ lên trên tất cả một tấm voan rất mịn và rất mỏng cho người ta nhìn qua thấy tất cả màu sắc sỡ chẳng khác mùa xuân vui tươi và duyên dáng, nhưng cũng không kém trịnh trọng và giản dị.

Họ để tóc xõa và rủ xuống vai, có người để tóc dài chấm đất, càng dài càng được coi là càng đẹp. Họ đội trên đầu một thứ mũ lớn riềm rộng che hết mặt khiến họ chỉ có thể trông xa hơn ba hay bốn bước trước mắt họ. Thứ mũ đó cũng đan bằng lụa và kim tuyến tùy theo gia thế của từng người. Phép xã giao không buộc người phụ nữ làm gì khác khi phải chào hỏi những người mình gặp, ngoài việc cất nón đủ để trông thấy mặt.

Đàn ông [4] thì không nai nịt, nhưng quàng cả một tấm, rồi cũng thêm năm hay sáu áo dài và rộng. Tất cả đều bằng lụa màu sắc khác nhau với ống tay rộng và dài như ống tay các tu sĩ Biển Đức. Còn từ thắt lưng trở xuống thì tất cả đều sắp đặt các màu rất khéo và rất đẹp. Thế nên khi ra phố thì họ phô trương màu sắc hài hòa, nếu có gió nhẹ thổi từ bên trong làm tung bay thì thực ra có thể nói là những con công xoay tròn khoe màu sắc đẹp của mình.

Họ cũng để tóc dài như đàn bà, cho xõa tóc tới gót chân và cũng đội nón. Người có râu thì hiếm, họ không bao giờ cắt. Về điểm này, họ làm theo người Tàu. Họ còn để móng tay dài: người quý phái không bao giờ cắt, nhưng cứ để dài, coi đó như dấu hiệu của sự quý phái, và để mình khác biệt với thường dân và thợ thuyền, những người này không để dài được vì vướng tay trong khi hành nghề, tỉ như kĩ mã để móng tay dài thì không sao nắm chặt dây cương trong lòng bàn tay. Họ không thể thường thức cách cắt tóc ngắn và cắt móng tay của chúng ta, họ nại lý do là thiên nhiên ban cho các thứ đó để trang trí bản thân con người. Có lần nói chuyện về tóc, họ bác bẻ chúng ta

và không để gì đáp lại được lúc đầu. Họ nói, nếu Đức Chúa Cứu Thế mà các ông khoe là các ông bắt chước hết mọi việc Người làm, nhưng chính Người để tóc dài theo kiểu người Nagiarét, như chính các ông quả quyết và cho chúng tôi coi hình ảnh, thì tại sao các ông không làm theo như Người. Họ nói thêm để cho có thể lực hơn nữa là Đấng Cứu Thế còn để tóc dài, như vậy là Người muốn cho chúng ta biết đó là cách tốt nhất. Nhưng họ cũng hài lòng khi chúng tôi trả lời là bắt chước không phải là làm theo một cách lố lăng.

Các văn nhân và tiến sĩ thì ăn mặc trịnh trọng hơn, không màu mè loè loẹt. Họ choàng lên trên tất cả một áo dài đen. Họ còn khoác một thứ khăn quấn cổ và ở cổ tay một khăn bằng lụa màu da trời, còn đầu thì thường đội một mũ kiểu như mũ giám mục. Cả đàn ông đàn bà đều ưa cầm quạt rất giống như ở Châu Âu. Họ cầm là cầm lấy lệ thôi. Người Châu Âu chúng ta khi để tang thì mặc đồ đen, còn họ dùng màu trắng. Khi họ chào nhau, không bao giờ họ cất nón cất mũ, cho đó là không lịch sự, cũng giống như người Tàu, họ cho đó là không phải phép đối với người thế gia và rất vô lễ. Vì thế, để cho hợp với họ các cha dòng chúng tôi đã thấy cần phải được đức giáo hoàng Phaolô V cho phép dâng thánh lễ đầu đội mũ trong những miền đất này.[5]

Sau cùng người Đàng Trong không đi dép cũng không đi giày, cùng lắm thì họ chỉ mang một miếng da buộc mấy giây lụa và khuy trên mu bàn chân như kiểu sắn đan của ta để cho bàn chân không bị dâm: Họ cho rằng đi chân không không phải là không biết cách ăn ở, họ đi dép hay đi chân không thì chân họ vẫn lấm bẩn, họ biết lắm, nhưng họ không ngại vì trước nhà họ bao giờ cũng có một chậu đầy nước để rửa chân. Còn kẻ đi dép thì phải để dép ở ngoài lúc ra mới xỏ vào, vì trong nhà không cần, họ đã trải chiếu nên họ không sợ bẩn. [6]

Dân Đàng Trong rất trọng những tục lệ của họ. Họ khinh những tục lệ của người ngoại quốc như người Tàu. Các cha không cần thay đổi y phục, thực ra không khác cách ăn vận chung ở khắp An Độ. Các ngài mặc áo chùng bằng sợi bông rộng gọi là elingon thường làm màu thanh thiên và ra nơi công chúng như thế không thêm áo dái hay áo choàng [7]. Cũng không đi giày

như tục người Châu Âu hay người bản xứ: vì giày Châu Âu thì làm gì có mà đi và cũng không ai biết làm [8], còn dép bản xứ thì không sao đi được vì rất bất tiện cho người chưa quen, nên đau chân, bởi vì các khuy làm cho ngón chân dãn ra, ngón nọ cách xa ngón kia, do đó, các ngài ưa đi chân không và bị đau chân hoài nhất là trong lúc đầu, vì đất ẩm ướt, và vì chưa quen. Vẫn biết là sau một thời gian thì theo tính tự nhiên cũng quen dần, da cứng lại đến nỗi không có thấy khó chịu, mặc dầu phải đi trên đường có nhiều đá sỏi và gai. Riêng tôi, tôi đã quen lắm đến nỗi khi trở về Macao, tôi không chịu được giày, cảm thấy chúng thật nặng nề và làm chân tôi vướng víu làm sao. [9]

Thức ăn thông thường nhất của người Đàng Trong là cơm và thật là điều kỳ lạ: toàn lãnh thổ có rất nhiều thứ thịt, gà, vịt, cá và trái cây đủ loại, thế mà bữa ăn ngon nhất lại là cơm, họ xối thật nhiều cơm, ngay khi ngồi vào mâm, rồi chỉ gắp sơ sơ và nếm nấp các món thịt như để theo nghi lễ. Lương thực chính yếu của họ là cơm như bánh mì là lương thực chính của chúng ta; họ ăn không, nghĩa là chỉ có cơm, không cần nước sốt hay món gì khác vì sợ dần dần dâm chán. Họ không bỏ thêm bơ hay muối hay dầu mỡ hay đường. Họ thổi cơm bằng nước lã. Họ đổ vừa vừa nước thôi để cho cơm không dính vào nồi hay bị cháy. Vì thế hạt cơm còn nguyên vẹn, chỉ mềm một chút và dẻo. Họ còn kinh nghiệm thấy rằng không thêm mắm muối vào cơm, nên cơm dễ tiêu hơn. Vì thế hầu hết các người sống ở phương Đông thường ăn mỗi ngày bốn lần và ăn rất nhiều để cung cấp cho đủ sự cần dùng thiên nhiên đòi hỏi.

Người Đàng Trong ngồi trên đất để ăn, chân xếp lại, trước một bàn tròn (mâm) cao ngang bụng, mâm được khắc vẽ chạm trổ tỉ mỉ, riềm bít bạc hay vàng tùy gia thế và khả năng của người dùng. Mâm này không lớn vì theo tục lệ mỗi người một mâm riêng [10], cho nên trong bữa tiệc có bao nhiêu khách mời thì là bấy nhiêu mâm. Khi ăn riêng ở nhà họ cũng giữ như vậy trừ khi thỉnh thoảng vợ chồng, cha con dùng chung một mâm. Họ không dùng dao hay xiên trong mâm, thực ra họ không cần dao, xiên. Họ không cần dao vì họ đã thái thịt thành từng miếng nhỏ ở trong bếp và thay vì xiên thì họ dùng những đũa nhỏ rất ngắn nhụi họ cầm giữa các ngón tay để gắp một cách rất khéo léo, rất

sành sỏi, nên không cần gì khác. Họ cũng không cần khăn ăn vì không hề dùng tay, không bao giờ lấy thịt mà không dùng đũa.

Tiệc tùng cũng khá thông thường giữa lân bang với nhau, trong đó họ dùng nhiều thứ thịt khác nhau, những thứ tôi đã nói trước đây. Họ không cần cơm vì cho là ai cũng sẵn ở nhà mình. Và mặc dầu người mời là người nghèo, người ta không tin ông thành thực, nếu mỗi khách mời không có trong mâm ít nhất là một số các món ăn. Bởi vì họ có thói quen mời tiệc tất cả bạn bè, họ hàng lân bang, nên bao giờ bữa tiệc cũng có chừng ba mươi, bốn mươi, năm mươi người, có khi một trăm và tới hai trăm. Có lần tôi được mời dự một đám tiệc rất linh đình có tới gần hai, ba nghìn người. Cho nên tiệc này phải làm ở thôn quê là nơi có chỗ rộng để bày mâm. Không ai cho là kỳ lạ khi thấy những mâm nhỏ như chúng tôi đã nói. Trên đó bày tới cả trăm món, và trong những dịp này, họ có một kế hoạch rất khéo, họ đặt mâm trên một cái gác với những thanh nứa nhiều tầng. Trên đó họ bày và chôn cất rất ngoạn mục hết các món, gồm tất cả những thổ sản trong xứ như thịt, cá, gà vịt, thú vật bốn cẳng, gia súc hay dã thú, với hết các thứ trái cây có thể có trong mùa. Nếu chẳng may thiếu một thứ gì thì gia chủ bị quở trách nặng, và người ta không coi bữa ăn đó là bữa tiệc. Chủ nhà ăn trước còn gia nhân bậc trên thì đứng hầu, khi chủ ăn xong thì tới phiên toán gia nhân bậc trên có đầy tớ bậc kém hơn phục dịch. Sau cùng mới đến lượt những người đầy tớ bậc thấp này. Và để không làm phạm tất cả những món đầy rẫy đó và theo tục lệ thì tất cả các món phải dùng cho hết và phải dùng cho thoải thuê. Một mâm khác dành cho đầy tớ cấp thấp nhất: chúng ăn thuê thỏa, còn thừa thì cho vào những túi dành riêng cho việc này và đem về nhà cho vợ con được no nê [11]. Thế là chấm dứt hết các nghi lễ ở đây.

Đàng Trong không có nho, do đó cũng không có rượu nho, họ dùng làm rượu một thứ gạo cất có mùi vị như rượu của ta, giống cả về màu sắc, về vị cay gắt, tinh tế và độ mạnh. Có rất nhiều rượu đến nỗi mọi người đều uống rất thông thường tùy sở thích và không hề buồn vì không có rượu nho ở những miền này. Thế nhưng, những người khá giả thường có thói quen pha thêm một thứ rượu cất ở cây trầm

hương làm cho mùi vị có một hương thơm đặc biệt, sự pha trộn này rất thành công.

Trong ngày họ có tục dùng một thứ nước rất nóng, trong đó nấu một thứ rễ cỏ [12] gọi là trà, cũng là tên thứ nước uống đó, thứ nước này rất bổ và giúp cho tan các chất xấu trong dạ dày và làm cho dễ tiêu. Người Nhật và người Tàu cũng dùng, trừ ở Tàu, người ta không dùng rễ mà dùng lá và ở Nhật người ta tán nhỏ, nhưng hiệu lực thì cũng giống nhau và tất cả đều gọi là trà.

Thật là một sự không thể tin được là người Châu Âu chúng ta ở đây có rất nhiều thịt thà và dồi dào về đủ mọi thứ, thế mà chúng ta vẫn còn đói, còn khát, không phải vì thiếu thịt mà vì không quen với các thứ đó, bản tính không chịu nổi sự thiếu bánh mì và rượu nho một cách đột ngột. Và tôi tin rằng người Đàng Trong cũng sẽ cảm thấy như thế, nếu họ tới Châu Âu ở đó không có cơm, mặc dầu có nhiều thứ thịt ngon và rất dồi dào. Tôi kể ở đây một việc đã xảy ra đến với một quan cai trị xứ Đàng Trong. Ông này là bạn thân của chúng tôi, chúng tôi mời ông đến nhà chúng tôi dùng cơm và để tỏ mối thịnh tình khăng khít của tôi đối với ông thì chúng tôi dọn nhiều món theo lối Châu Âu của chúng tôi. Ông ngồi vào bàn và thay vì như chúng tôi tưởng ông sẽ chiều ý chúng tôi mà khen ý tốt lành của chúng tôi và cảm ơn về sự mới lạ này, bởi vì chúng tôi đã không tiếc công, nên thử dọn cho ông hết các món liên tiếp. Thế nhưng không có món nào ông có thể dùng được, mặc dầu ông cố gắng tỏ ra hết sức lịch thiệp và thành tâm [13]. Đến nỗi chúng tôi đành phải đem lên những món thịt làm theo lối bản xứ. Dĩ nhiên, chúng tôi cũng cố gắng hết sức. Lúc ấy ông mới ăn ngon lành và hài lòng, còn chúng tôi mới thỏa dạ. Thế nên, về việc ăn uống cũng như về những gì chúng tôi đã nói như về việc đi chân không, bản tính tự nhiên cũng cho quen dần với nếp sống bản xứ, tập cho thành thực và làm rất đúng đến nỗi thức ăn ban đầu trở nên kỳ dị khi dùng trở lại. Điều này chúng tôi đã nghiệm thấy, khi tôi về từ những nước đó: bởi vì tôi không ao ước gì bằng được ăn cơm xứ Đàng Trong mà tôi thấy dễ chịu hơn tất cả những gì ở đây người ta đem cho tôi.

Còn về thầy thuốc và cách chữa các bệnh nhân, tôi phải nói là có rất nhiều, người Bồ cũng như

người bản xứ, và người ta thường thấy nhiều bệnh vô danh và các thầy thuốc Châu Âu không chữa được thì đã được khám phá và được các lương y bản xứ chữa khỏi một cách dễ dàng. Không ít lần các thầy thuốc người Bồ đã chê một bệnh nhân, coi như xong rồi, thế nhưng bệnh nhân này sẽ được chữa lành một cách dễ dàng nếu gọi được một lương y bản xứ.

Phương pháp của họ là thoát vào phòng người bệnh, họ ngồi nghỉ một lát gần giường bệnh, để cho dịu cảm xúc khi tới đây. Rồi họ bắt mạch, rất chuyên chú và cẩn thận. Sau đó họ nói ông hay bà mắc chứng gì và nếu là chứng nan y thì họ cũng thành thật cho biết, tôi không có thuốc chữa bệnh này. Nếu họ đoán là bệnh nào và có thể chữa được bằng thứ thuốc nào của họ thì họ cũng cho biết, tôi có cách chữa ông, bà và trong bao lâu, tôi sẽ chữa ông bà khỏi bệnh. Sau đó họ bàn về tiền thù lao cho lương y trong trường hợp khỏi bệnh. Tiền nhiều ít tùy theo tính chất và sự nặng nhẹ của bệnh và có lần hai bên có hợp đồng với nhau. Rồi chính lương y bốc thuốc, không cần tới dược sĩ, vì thế họ không có dược sĩ, họ làm lấy và sợ lộ bí mật của các liều thuốc họ cho, vì thế họ hết sức giấu, một phần cũng vì họ không dám tin tưởng vào một người nào khác bốc thuốc theo đơn họ đưa ra. Nếu bệnh nhân phục hồi sức khỏe trong thời gian đã ấn định khi bàn về giá cả, thường diễn ra như vậy, thì buộc phải trả tiền như hai bên đã thỏa thuận với nhau, nhưng nếu không khỏi thì lương y mất cả công, mất cả thuốc.

Thuốc họ cho bệnh nhân uống thì không như thuốc chúng ta, vừa khó uống lại làm yếu và làm cho bụng ươn lười, nhưng dễ uống như canh [14] và cũng rất bổ, không cần ăn thêm món nào khác. Vì thế họ cho bệnh nhân uống mỗi ngày mấy lần như chúng ta thỉnh thoảng cho uống nước thịt. Các vị thuốc đó không biến đổi cơ thể, nhưng giúp các chức năng hoạt động thông thường, làm khô kiệt những chất hư mà không động tới người bệnh. Có một điều phải tường thuật lại ở đây vào chương này. Số là có một người Bồ ngã bệnh cho mời lương y Châu Âu tới và lương y này sau khi đã chữa chạy ít lâu thì bỏ bệnh nhân coi như chết không trở lại thăm nữa. Người ta liền mời thầy thuốc bản xứ, ông này hứa chữa trong một thời gian,

và căn dặn rất nghiêm khắc là trong thời gian ông chữa bệnh, người bệnh phải kiêng đàn bà, nếu không thì cực kỳ nguy hiểm và ông không thấy có thuốc nào trong y khoa có thể cứu thoát cơn nguy hiểm bệnh nhân đang chịu và chỉ cần điều kiện đó thôi. Hai bên thỏa thuận là lương y sẽ chữa khỏi trong vòng ba mươi ngày. Người bệnh uống thuốc theo đơn lương y cho và trong một ít ngày, bệnh nhân đã khỏi, nhưng không chịu nghe theo điều thầy thuốc đã cấm đoán rõ ràng. Thế là lương y đến thăm và bắt mạch thì thấy có sự thay đổi. Ông biết chắc là người bệnh đã không chịu kiêng. Lương y liền cho biết là bệnh nhân phải chuẩn bị chết vì không còn hy vọng gì và không còn thuốc nào cứu chữa được nữa. Nhưng bệnh nhân vẫn phải trả tiền thù lao như đã thỏa thuận bởi vì người bệnh chết nhưng lỗi không phải tại thầy thuốc. Người ta xử việc này và tòa ra lệnh cho bệnh nhân phải trả tiền cho lương y, sau đó người bệnh nhắm mắt lìa đời.

Họ cũng dùng cách chích máu, nhưng họ tiết kiệm máu hơn cách người ta làm ở Châu Âu và họ không dùng kim chích thông thường: họ có nhiều lông ngỗng, trong đó có ghép những mảnh sừng nhỏ rất sắc và được dùng như những lưỡi cưa, có cái lớn có cái nhỏ. Và khi phải đâm vào mạch máu thì họ lấy một trong số các lông ngỗng này, lớn nhỏ tùy theo nhu cầu và lấy ngón tay ấn nhẹ lên trên, để mở mạch máu, mũi mảnh sừng chỉ đâm đủ theo nhu cầu mà thôi. Nhưng điều kỳ diệu hơn hết là khi đã lấy đủ máu thì họ không cần băng bó, không cần miếng gạc, không cần buộc cột gì cả: họ liếm ngón tay cái cho có nước bọt và ấn trên vết thương, làm cho da khép lại, máu ngừng tức thì và vết thương lành ngay. Được vậy tôi cho là do cách thức họ mở mạch máu với mũi sừng nhọn làm cho sạch máu bít lại và lưu thông dễ dàng.

Không nhiều nhà giải phẫu có nhiều bí quyết kỳ diệu. Tôi không muốn đưa ra chứng cứ nào khác bằng việc họ đã làm cho chính bản thân tôi và một bạn đồng sự của tôi. Tôi ngã từ một nơi cao xuống và bên chỗ có dạ dày va phải một tảng đá, tức thì tôi bắt đầu thổ ra máu và ngực tôi cũng bị đau. Thế rồi người ta cho tôi mấy liều thuốc theo cách bên Châu Âu của chúng ta, nhưng tôi chẳng thấy bớt chút nào. Trong khi đó may có một thầy giải phẫu bản xứ

tới, thầy lấy một thứ cỏ nào đó giống như cỏ xô [15] làm thành một thứ cao và đắp trên dạ dày, rồi cũng sắc những thứ cỏ đó cho tôi uống, lại cho ăn sống nữa và trong mấy ngày tôi hoàn toàn hồi phục. Để thí nghiệm lại, chính tôi đập gãy chân một con gà mái ở nhiều chỗ, sau đó lấy cỏ xô làm thành cao và đắp trên những vết chân gãy, thế là sau ít ngày nó khỏi hẳn.

Một con bọ cạp đã cắn vào cổ một bạn đồng sự của tôi và ở xứ này đây sẽ là vết tử thương. Tức thì cổ sưng vù và khi chúng tôi chuẩn bị làm phép xức dầu thì người ta mời một thầy giải phẫu tới. Thầy cho nấu tức khắc một thứ bột gạo, rồi đắp vào chân người bệnh, lấy vải quấn chung quanh cho hơi và khói nóng không bay đi. Thế là hơi bốc lên tận vết thương và người đồng sự của tôi cảm thấy bớt đau nhức, cổ bớt sưng vù và được khỏe mạnh như thể chưa bao giờ bị đau.

Người ta còn có thể thêm nhiều thí dụ tương tự, nhưng tôi chỉ nói rằng thuốc ở những miền này có hiệu lực hơn thuốc ở đây (Châu Âu). Và riêng tôi, tôi có thể thêm rằng tôi đã đem theo tôi cây đại hoàng [16] trong một hũ nhỏ, vốn là một thứ thuốc rất tốt. Khi tôi về tới Châu Âu sau hai năm hành trình, tôi thấy cây đại hoàng của tôi đã biến chất khiến tôi không nhận ra nữa, nguyên chất mất hết công dụng khi chuyển từ những xứ đó về xứ chúng ta.

Chú thích

[1] Bản Pháp văn “olivâtres” xám xanh như trái ô liu.

[2] Cách thứ hai: một thứ vông? Cách thứ ba: khó tự ởng tự ởng ra được, một thứ bực. Phải tìm hiểu cách xếp đặt trong nhà vào thế kỷ 17, nhất là miền Nam lúc đó.

[3] Về y phục phụ nữ, cũng khó nhận cho rõ. Trong câu ngôn ngữ thường thấy “Mớ bảy mớ ba”, có thể nghĩ như vậy.

[4] Cũng thế, y phục phái nam thời đó trong địa phương đó, như đã nói, có thể có ảnh hưởng người Chăm.

[5] Một trong những điều xin Tòa thánh chuẩn là dâng Thánh lễ đội mũ như cách thức người Trung Hoa, khi tế tự bao giờ cũng đội mũ. Đức Piô V (1504-1572) làm giáo hoàng 1566-1572.

Là tu sĩ dòng Đaminh và làm quan toà Inquisition trước khi ngô toà thánh Phêrô. Ngài thực thi công đồng Trente, ban hành sách Giáo lý công đồng Trente, sửa lại sách Kinh nguyện (1568) và sách Lễ (1570). Được phong hiển thánh năm 1712.

[6] Theo tục người Châu Âu, đi chân không là vô lễ.

[7] Thời đó, bên Châu Âu, linh mục ra ngoài đường phố thì khoác thêm một áo choàng. Philipphê Bình có nói tới tục này trong sách “Sổ Sang chép các việc”.

[8] Nhận xét rất đúng, người Việt Nam chưa biết đóng giày như ở Châu Âu.

[9] Giáo sĩ quen nếp sống bản xứ: xem thêm việc ăn cơm.

[10] Theo Borri thì trong khi hội họp đình đám vẫn mỗi người một mâm

[11] Tục lấy phần về

[12] Thường thì lá cây chứ không phải rễ.

[13] Theo lịch sử, thì cho dù mình không thích nhưng cố gắng dùng và khen cái mới thịnh tình của người ta.

[14] Không phải là canh, cũng không hẳn là cháo, nhưng là thứ “potage” bằng nước thịt hay nước các thứ rau nấu chín.

[15] Mercuriale, theo Đỗ Tất Lợi thì có Mercurialis indica Lour (lộc mai) thuộc loại thầu dầu, không biết có phải vậy không?

[16] La rhubarbe. Đỗ Tất Lợi, sd, về cây đại hoàng, tr.468. Ở Pháp người ta làm mứt với thân cây này.

Tác giả Nguyễn Khắc Xuyên

Nguồn: <http://www.dunglac.org/>

Trích: Xứ Đàng Trong Năm 1621 (của Cristoforo Borri) – Chương 5