

# CÂY DỪA – DƯỚI GÓC NHÌN VĂN HOÁ DÂN GIÀN

Trần Minh Thương

## 1. Dừa – vài nét về nguồn gốc và lịch sử



*Trên trời có giếng nước trong  
kiến chẳng lọt con ong chẳng vào*

Đó là câu ca, câu đố quen thuộc về trái dừa. Có thể nói không quá rằng dừa là loại cây nhiệt đới, có thể sống ở khắp vùng đồng bằng trên đất nước ta. Cây dừa có từ bao giờ? Nhà thơ Lê Anh Xuân đã tự hỏi mà cũng là lời khẳng định về sự gắn bó thủy chung của dừa với đất nước Việt Nam thân yêu:

*Dừa ơi dừa! Người bao nhiêu tuổi  
Mà lá tươi xanh mãi đến giờ  
Tôi nghe gió ngàn xưa đang gọi  
Xào xạc lá dừa hay tiếng gươm khua.  
(...) Dừa vẫn đứng hiên ngang cao vút*

*Lá vẫn xanh rất mực dịu dàng  
Rễ dừa bám sâu vào lòng đất  
Như dân làng bám chặt quê hương.*

Dừa tên khoa học là *Cocos nucifera*, là một loài cây trong họ cau (*Arecaceae*). Nó cũng là thành viên duy nhất trong chi *Cocos*, là loại cây lớn, thân đơn trục (nhiều khi gọi là nhóm thân cau dừa) có thể cao tới 30 m. Nguồn gốc của loài thực vật này là chủ đề gây tranh cãi, một số học giả cho rằng nó có nguồn gốc ở khu vực Đông Nam Á, số khác cho rằng nó có nguồn gốc ở miền Tây Bắc khu vực Nam Mỹ. Các mẫu hóa thạch tìm thấy ở New Zealand cho thấy các loại thực vật nhỏ tương tự như cây dừa đã mọc ở khu vực này từ khoảng 15 triệu năm trước. Không phụ thuộc vào nguồn gốc của nó, dừa đã phổ biến khắp vùng nhiệt đới, có lẽ nhờ có sự trợ giúp của những người đi biển trong nhiều trường hợp. Quả dừa nhẹ, nổi trên mặt nước nên dễ phát tán, nhờ vào các dòng hải lưu. Dừa phát triển tốt trên đất phù sa, đất pha cát và có khả năng chống chịu mặn tốt. Và tất nhiên miền đồng bằng duyên hải miền Trung cũng như miền Tây Nam Bộ của Việt Nam là nơi sinh sôi và phát triển lý tưởng của loại cây này.



### **Những cây dừa ... lạ!**

**Dừa sáp:** có nhiều loại dừa phổ biến tại Việt Nam, dừa ta, dừa dâu, dừa bung, dừa bị, dừa xiêm, ..., nhưng đặc biệt là loại dừa sáp (hay dừa đặc ruột, dừa kem) chỉ có ở Cầu Kè - Trà Vinh. Đây là sản phẩm của quá trình đột biến gene cho ra giống dừa mới. Bề ngoài, trái và cây dừa sáp y như các loại dừa khác. Khi bóc đôi quả dừa thấy một lớp cơm dừa rất dày, bên trong lớp cơm dừa là chất lỏng sền sệt như kem, sáp. Điều lạ là dù già, cơm dừa sáp vẫn rất mềm. Cả cơm và nước dừa sáp đều không ngọt nhưng có hương vị rất riêng biệt.

**Cây dừa độc nhất ở Việt Nam:** Cây dừa một thân, ba nhánh, mỗi năm “sản xuất” hàng trăm trái. Đặc biệt hơn là vị của trái dừa ở mỗi nhánh lại khác nhau... Đây được xem là cây dừa ba nhánh được phát hiện lần đầu tiên tại Việt Nam. Cây dừa này do anh Trương Quang Minh, trú tại tổ 2, ấp Phú Hoà, phường Phú Đức, thị xã Bình Long, tỉnh Bình Phước trồng cách đây 13 năm từ một trái dừa giống ngẫu nhiên. Dừa cao khoảng 10m, đường kính thân chừng 25cm; 3 nhánh to đều nhau, đường kính khoảng 20 cm. Năm 2001, cây dừa cao



chừng 3m thì đột nhiên chết không rõ lý do. Sau đó một năm, người nhà phát hiện 3 nhánh mầm nhú ra trên đỉnh và phát triển cho đến bây giờ, vẫn cho trái bình thường.

## 2. Dừa và những công dụng trong đời sống hàng ngày

Có thể nó hầu như tất cả bộ phận của cây dừa đều được người bình dân tận dụng trong cuộc sống, sinh hoạt, ...

### 2.1. Thân dừa

Thân dừa mọc thẳng, không phân nhánh, chiều cao trung bình từ 15-20m. Gốc dừa là một trong những đặc điểm để phân biệt giống dừa cao hay dừa lùn. Ở nhóm giống dừa lùn thường có gốc nhỏ, ngược lại ở nhóm giống dừa cao và dừa lai giữa giống lùn và giống cao thường có gốc phình to đến rất to.



Thân dừa già người dân dùng để tấn bến tránh xói mòn bởi sóng do tàu ghe chạy tới lui trên sông, rạch.

Thân dừa dùng để bắt cầu qua mương, kênh:

*Em đi lên xuống cầu dừa  
Lấy ai có chừa đồ thừa cho anh*

Thân dừa cũng có thể dùng bắt cầu nước, nhô ra bờ sông, đìa, ao để rửa chén, ...

Ở Nam Bộ ngày trước, những gia đình khá giả, có cất nhà mát phía trước gian chính, người ta dùng dừa làm cột chính hay trụ vách, ... Thân dừa xả ra đóng giường cho tuổi già yên giấc ngủ. Dừa cũng được sử dụng làm cột vó, cột đáy, (những phương tiện đặt cá dưới sông, rạch), ...

Cây dừa già bỏ đôi, khoét rỗng ruột để làm máng xối hứng nước. Ngày nay, trong ngành mỹ nghệ, thân dừa được đẽo thành những chiếc dĩa (dùng giấy chảo khi chiên thịt), đĩa dừa, muống, nĩa, đĩa, bình, ly, tách, hộp đựng thuốc, gạt tàn thuốc, lược, hình các con vật như: đồi mồi, tôm, cua, ếch, nhái, hay bình hoa, và cả các loại cúp bóng đá, ...

Phần trên cùng của thân dừa, lúc dừa còn sống là củ hủ. Dừa sống khoẻ là vậy, nhưng khi bị đùng dừa "ăn" củ hủ là dừa chết. Đôi lúc, người ta muốn đốn bớt dừa thì củ hủ lại trở thành món ăn ... ngon. Dân gian thường "xay" (tức chặt, đốn lầy) củ hủ, đem về xắt sợi thêm ít thịt heo, giá đậu, ... làm nhưn chiên bánh xèo thì hết ý. Ăn củ hủ dừa sống cũng là món khoái khẩu của con nít miền quê!

Củ hủ dừa ngâm dấm tạo thành một loại dưa ăn với mắm kho, cá kho vừa ngon mà hương vị đặc trưng rất khó quên, khó tả!

### 2.2. Lá dừa, tàu dừa



Một cây dừa có khoảng 30 - 35 tàu lá. Mỗi tàu lá dài 5-6m vào thời kỳ trưởng thành, mỗi tàu mang trung bình 90 - 120 lá chết mỗi bên.

Lá dừa, tàu dừa có rất nhiều công dụng. Đối với trẻ con, lá dừa dùng để thắt chong chong đưa về hướng gió quay vù vù cho vui mắt. Lá dừa có thể thắt hình con cào cào, con rít, hình người ta, hay vắn kèn thổi kêu te te, thắt thành hình cái thúng, cái giỏ, đồng hồ, cà rá, để chơi "bán tiệm". Tàu dừa



cũng được trẻ con tận dụng che mái cho “nhà chòi” mà chúng dày công dựng lên để đùa giỡn, ..., trò chơi dân gian ở vùng thôn dã chỉ có vậy!

Cọng lá dừa có thể làm tấm xia răng. Nhưng hay nhất là xỏ tép bạc nướng lửa than. Món ăn dân gian mang đậm hương quê xứ sở. Cọng dừa còn dùng bó chổi quét nhà, hay bó lại đập ruồi, mòng, muỗi, ...

Tàu dừa để nguyên dùng để che nắng cho ghe xuồng, che nắng trên các mái chòi cất tạm để trú chân giữa đồng không mông quạnh, khi sắp nóc nhà (mái lá lợp bằng lá dừa nước), chặt vài tàu dừa tươi quăng lên giăng tránh gió, tàu dừa để che nắng trên các đồng chà “dụ” cá tôm vào trồn nắng ...

Lá dừa non được tận dụng để gói bánh, món bánh lá dừa miền Tây Nam Bộ đã làm no lòng bao người chân đất chân quê trên cánh đồng thừa ruộng hay lúc đánh trận công đồn giết giặc giải phóng quê hương.

Lá dừa khô rụng xuống sẽ là thứ dùng để nhóm lửa nấu cơm cho các mẹ, các chị, ... Người ta lượm ta dừa khô, rọc ra rồi bó chặt lại mang về “dựa” để tháng mưa có chất đốt nấu cơm, canh, ... Đang đêm thất ngật, một nắm đuốc lá dừa cũng soi sáng cho người đi lại qua xóm dưới làng trên, chứ ngày trước làm gì có đèn pin, đèn điện sáng choang như thời hiện đại hôm nay, ...

Tước lấy mặt trong của tàu dừa lấy dây để tát gàu vai, kéo mạ, ... dây nó rất chắc, và dai, ... Cọng dọc dừa còn được dùng làm gấp kẹp nước bánh phồng, bánh tráng khi tết đến xuân về, ... Cũng với cách làm như vậy, chiếc bánh đĩa ngoài miền Bắc cũng được nướng bằng gấp dọc dừa:

*Cùi dừa kẹo với bánh đĩa*  
*Cái đĩa thịt gà kẹo với lá chanh*

### **2.3. Bông dừa, mo nang**



Bông dừa được trang hoàng trong các rạp đám cưới. Ngày trước, nhà nào có tiệc vui, người ta thường che rạp cột bằng cây chuối, “làm đẹp” bằng lá dừa non thắt bông hoa đủ loại, hay các bông hoa dừa, ...

Mo nang (bộ phận bao bọc lấy bông dừa lúc còn non) rụng cũng trở thành thứ chất đốt cho lửa rất đượm, ... Dân gian truyền rằng, xưa các bà mẹ già muốn đi coi dâu, thường hay xuống bếp xem bếp có sạch, gọn không, từ đó đoán biết tâm tính người con gái sắp về làm dâu nhà mình? Và, mo dừa trở thành một công cụ đặc lực dùng để hốt tro bếp, cũng là

“cứu cánh” để các cô lấy “điểm” với mẹ chồng tương lai!

Đặc biệt nhất là mo dừa dùng làm quạt. Với chiếc quạt mo của Thành Bờm mà Phú ông đã tốn không biết bao nhiêu công sức để xin ... đổi. Xem ra quạt mo từ bông dừa cũng quý thật đấy chứ!



### **2.4. Trái dừa**

Trái dừa thuộc loại quả hạch, nhân cứng. Trái gồm có ba phần: phần vỏ bên ngoài lúc non màu xanh (gọi là dừa xanh) hoặc đỏ (gọi là dừa lửa), về già chúng ngả sang màu nâu sậm. Vỏ dừa dày từ 1 - 5cm tùy theo giống, phần cuống có thể dày đến 10cm. Vỏ dừa bao gồm 30% là xơ dừa và 70% là bụi xơ dừa, bên trong vỏ dừa là gáo dừa, là phần cứng

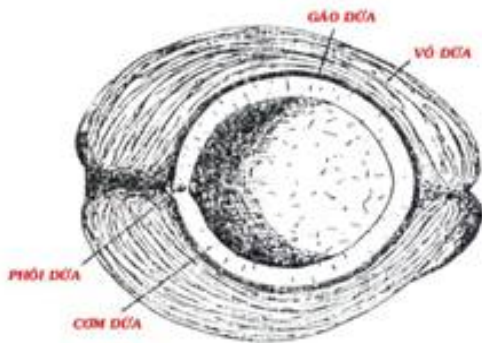




nhất của trái dừa, gáo dừa có hình dạng rất khác biệt tùy theo giống, độ dày của gáo từ 3 - 6mm. Ba tháng sau khi dừa thụ phấn thì dừa đã có nước, bốn tháng thì sọ dừa (sau này là gáo dừa) bắt đầu hình thành, đến tháng thứ năm thì dừa đã có “cháo” (lớp cơm mỏng). Thể tích trái dừa đạt lớn nhất vào tháng thứ tám. Tất cả các phần của trái dừa đều có ích cho con người.

Dừa ở tháng thứ năm thứ sáu là có thể ăn được. Dừa tươi lúc này nước còn hơi chua nhưng đã trong và mát. Cơm dừa vừa dón cháo, sọ dừa (tức phần gáo lúc còn non), màu dừa (phần ở cuống của vỏ dừa) đều có thể ăn chơi vừa ngọt vừa

giòn. Những khi túng mỗi, một trái dừa tươi cũng “ngon miệng” cho hai ba người lai rai chung rượu đế!



Theo thời gian nước dừa ngọt dần đến khi cơm dừa “cứng cạy”, nước dừa lúc này vừa ngọt, vừa cay, rất tốt cho tiêu hoá, nước dừa cứng cạy dùng để khía chuột, khía gà vịt, ... Trong những ngày lễ, ngày tết, dù giàu hay nghèo nhà nào cũng có nồi thịt heo kho với vài ba trứng vịt, và phải kho với nước dừa thì mới ra món ăn mà hương vị đã truyền lại từ bao đời nay.

Nước dừa tươi là thứ giải khát giàu chất dinh dưỡng lại sạch nên rất được ưa chuộng ở miền

đồng bằng. Những lúc túng ngặt đồ ăn cơm, hái trái dừa tươi xuống chặt lấy nước chan với cơm nguội, nạo cơm dừa ra, kèm vài cục muối hột cũng đỡ lòng khi đói dạ!

Ngoài ra nước dừa còn được dùng để thắng nước màu kho cá, dùng pha loãng để làm các loại nước mắm, ...

Nước dừa dùng để nuôi “dấm” cũng rất tốt và hiệu quả, ...Dấm cho “uống” bằng nước dừa vừa ngọt vừa thanh, ...

Cuối cùng xin nói qua về nước mắm dừa. Để làm nước mắm dừa, tất nhiên phải có nước dừa và muối hột. Lấy nước của khoảng hơn mười trái dừa lớn cho vào nồi, hoặc trã, ở đất, đun sôi, sau đó để lửa nhỏ liu riu và giữ độ sôi thật đều, nồi, ở không đậy nắp để cho nước dừa bay hơi nhanh. Khi nước dừa còn ít và ngả dần sang màu vàng thì cho muối vào, đến lúc vừa đủ mặn. Nhấc nồi xuống để nguội, cho vào chai dùng dần. Thoạt nhìn nước mắm dừa cũng giống các loại nước mắm khác làm từ cá biển: có màu vàng, vị mặn, mùi thơm ngon.

Nước mắm dừa kho với tàu hủ (được chế biến từ đậu nành) là món ăn rất được những người tu hành theo Phật giáo ưa thích.

Cơm dừa khi cứng cạy được lấy ra ngào đường ăn với nước trà, hoặc bào nhuyễn trộn với cơm nếp, cốm dẹp là ngon nhất. Trong lễ cúng Óóc om boc của bà con Khmer, cốm dẹp không thể thiếu, để trộn cốm dẹp cho ngon người ta ngâm cốm đã giã dẹp với nước dừa cứng cạy. Khi cốm đã thấm mềm cho xác dừa nạo và đường thốt nốt vào, trộn đều để thấm, ăn vừa béo, vừa ngọt vừa thơm, ...

Dừa khô thì vỏ dừa và xơ dừa được lột ra để lấy phần gáo và cơm dừa. Vỏ dừa được đánh tơi ra làm thảm, có những cơ sở sản xuất thảm bán ra tận nước ngoài, ... Nếu không thì vỏ dừa làm củi chụm. Cả vỏ dừa tươi cũng vậy, sau khi ăn cơm dừa xong, vỏ dừa được phơi khô chẻ ra cho vào bếp, lửa cháy rất được. Ngày trước khi còn chiếc bàn ủi “con gà” (bàn ủi dùng lửa than) thì than vỏ dừa cũng là một phương tiện hữu hiệu làm cho áo quần láng mượt, ...

Dừa khô lột vỏ cạo sạch, đập cho gáo dừa bể đôi, dùng bàn nạo để lấy cơm dừa ra. Cơm dừa nạo trộn với khoai mì nấu cho có thêm vị béo, bùi, ..., cơm dừa nạo làm nhưn bánh ít, bánh khọt, ... Vắt cơm dừa sẽ được nước cốt dừa. Có rất nhiều cách để dùng nước cốt dừa tùy theo món ăn và cách chế biến nó.

Nước cốt dừa sống có thể trộn nếp để gói bánh tét, hoà cùng nước nấu bánh canh bằng bột gạo, ... Bí rợ hầm nước cốt dừa ăn với mắm chưng, cơm nóng là món rất quen thuộc của dân cà cây.

Tép rang nước cốt dừa, cá bóng kho nước cốt dừa, kho cá lòng ròn, lòng tong với nước cốt dừa, mắm chưng với nước cốt dừa, ... Lươn um nước cốt dừa, ếch – nhái xào nước cốt dừa, thịt trâu xào lá lốt, thịt bò xào lá cách với nước cốt dừa, đặc biệt nhất là khi xào lăn chó, mèo, thì nước dừa và nước cốt dừa, cũng không thể thiếu. Ngay cả nước mắm các món ăn vừa kể làm bằng tương, đậu phộng đâm nhuyễn, sả, ớt, ... thì nước để pha cũng là nước cốt dừa.

Nước cốt dừa còn được bắt lên chảo thắng (cho thêm chút bột mì mịn) cho đến khi sền sệt để chấm bánh bò, bánh nắn lá, bánh chuối hấp, ...

Gần như cả chục thứ chè, xôi ở miền Tây Nam Bộ không loại chè nào thiếu được nước cốt dừa. Riêng chè trôi nước ngoài nước cốt dừa chan vào chén khi ăn, xác dừa nạo còn làm nhưn cho những viên chè to tròn, ngọt lịm, ...

Nước cốt thắng lâu sẽ ngả sang màu vàng, nước trong, màu vàng sánh, đó là dầu dừa. “Cắt dầu” (dân gian gọi xác dừa đã thắng lấy dầu bằng từ ấy) để ráo ngào đường ăn vừa thơm, vừa béo, ... Đúng là chẳng bỏ bất cứ một thứ gì từ dừa, ...

Dầu dừa dùng để chiên, xào, ... Khi quét bánh phồng, cán bánh tráng, ... dầu dừa, nước cốt dừa cũng không thể không có mặt, ...

Đặc biệt hơn, phụ nữ Nam bộ ngày trước thường hay xúc dầu dừa lên tóc. Tóc sẽ bóng mượt lại một màu đen để làm duyên:

*Tóc em, em xúc dầu dừa  
Vừa đen vừa mượt cho vừa lòng anh*

Hay như:

*Nạo dừa dưới ánh trăng vàng  
Thắng dầu mà xúc tóc nàng tóc anh*

Trong các thứ sản phẩm ẩm thực về dừa không thể bỏ qua mút dừa và kẹo dừa. Nhắc đến kẹo dừa thì kẹo Mỏ Cà, Bến Tre đã trở thành thương hiệu đệ nhất. Ngậm cục kẹo dừa vừa ngọt vừa béo, phảng phất chút hương vị sầu riêng, hay hương lá dứa, ngâm nga câu thơ: *Kẹo Mỏ Cà vừa thơm, vừa béo/ Gái Mỏ Cà cũng vừa khéo vừa ngoan* quả là tuyệt diệu!

Mút dừa được làm từ cơm dừa hơi già cứng cạy một chút (vỏ rám chứ chưa khô hẳn), cơm dừa được cắt sợi và sên với đường cát để khô dùng trong ngày lễ, ngày tết bên chung trà nóng am ấm lòng người.

Miếng cơm dừa cạy ra từ gáo còn được người nông dân dùng làm mỗi câu tôm hiệu quả rất cao!

Trái dừa già rụng được người ta lượm vào để trong kẹt bồ lúa, dưới sàn ván ngựa lâu ngày sẽ mọc mầm. Nếu để trồng thì chờ mầm lớn một chút, khoét đất tròn, đặt dừa xuống là xong. Còn nếu không thì lột dừa ra, trong gáo dừa lúc này có mộng dừa, ăn vừa ngọt vừa béo, không chỉ trẻ con mà người lớn cũng ưa thích. Mộng dừa ngon nhất là lúc nó cỡ bằng cái ly uống nước trà, mộng dừa lớn cỡ cái chén sẽ lạt ăn ba sồn ba sứt ví như nhai nhùi giẻ!

Cuối cùng là công dụng của cái gáo dừa. Nếu không cần xài gáo thì lột vỏ xong, dùng dao đập cho dừa bể đôi, cơm dừa dùng bàn nạo, nạo sạch, phần gáo dừa đó được gọi là miếng vùa. Miến vùa để chụm, con nít hay lấy miếng vùa là thẻ nháy cò chẹp, (trò chơi dân gian phổ

biển ở đồng bằng Tây Nam Bộ), có người mài thành hình trái tim xỏ lỗ luồn dây đeo tòng ten ở cổ chơi, ...

Cần thận hơn, người ta lựa những trái dừa khô có hình dáng tròn đều, lớn gáo, dùng dao bén chặt quanh phần nhỏ ở gần mầu (chỗ dừa sẽ mọc mầm sau này), đổ nước, nạo lấy cái ra, phần lớn còn lại là gáo dừa. Gáo dừa được xuyên cây ngang dùng múc nước, ... Ngày trước, nhà nghèo còn dùng gáo dừa làm chén, tô chứa đựng thức ăn trong bữa cơm. Miệt sông Cửu Long còn kể câu chuyện liên quan đến gáo dừa rằng:

Có gia đình nông dân nọ, có người cha già hay ốm đau luôn. Tới bữa cơm, tay cha run run thường hay làm rớt những cái chén bằng gốm, bể nát. Người con đã có gia đình sinh được thằng con trai chừng ngoài mười tuổi. Một hôm thằng bé thấy cha nó lấy dáo bén gọt cái miếng vùa mà mẹ nó nạo vớt ra sân sáng nay.

- Cha làm vì vậy?

- Ừ, tao gọt cái này làm chén cho ông nội mày ăn cơm, già rồi tay run, ăn cơm bê chén hoài, của đau con xót chớ!

Thằng bé không nói không rằng chỉ lặng lẽ bỏ đi. Hôm sau, cha nó từ ngoài đồng về đã thấy nó ngồi gọt một chiếc miếng vùa khác làm chén!

- Tao gọt cho ông nội mày một cái đủ rồi. Mày gọt làm chi nữa

- Dạ con gọt để dành cho cha sau này già có cái mà ăn đấy chớ!

Nghe con nói, người cha từ bỏ ngay ý định, anh tay chạy vào quỳ trước mặt cha già tạ lỗi. Người cha ân cần, nói:

- Mưa trên mái nhà chảy xuống, giọt sau liền y với giọt trước con ơi!



Gáo dừa còn để nhận mắm bò hóc. Với nguyên liệu chính là cá tre, cá sặc, cá chột, ... tươi, sau khi đập chết, làm sạch ruột thì ngâm nước lã một đêm cho cá hơi sinh lên. Đưa phần cá đã ngâm nước lên nia tre phơi thật khô, ướp muối và dùng lá chuối tươi dần ép cho rỉ hết nước trong mình cá. Sau đó cho cá ấy vào gáo dừa cứ một phần cá, một phần muối, thì nửa phần cơm nguội. Trên mặt gáo, dần ém mắm cũng bằng mo dừa cắt tròn, vùa. Cây gài cũng là từ dọc dừa chẻ, cắt, vùa với miếng gáo, ...

Gáo dừa, miếng vùa còn đi vào đời sống dân gian với hình ảnh tóc ba vá miếng vùa, hay hót tóc gáo dừa, ... Sọ dừa xuất hiện như một đối tượng so sánh để dân gian cảnh báo những ai yêu nhau mà vội "vượt rào":

*Con gái chơi với con trai*

*Rồi sau cái vú bằng hai sọ dừa*

Ngay cả trái dừa bị điếc, tức là dừa không có ruột, ngày xưa người già lượm về đểo thành gối kê đầu, bởi vải vóc thiếu thốn, không phải nhà nào cũng dư dả mua được gối nằm.

Hay nhất, có lẽ là việc người ta sử dụng vỏ dừa để ủ ấm bình tích châm nước trà. Trà muốn ngon thì phải uống nóng. Ngày trước, bình thủy còn hiếm, người nông dân đã dùng vỏ dừa thay thế. Lựa dừa khô lớn trái, tròn đều. Khéo léo dùng lưới thưa lồng một đường tròn, phần trên làm nắp, phần dưới dùng để bình tích bằng sành. Dùng dao nhọn khoét hết phần cơm, gáo dừa bỏ đi. Thế là xong. Cầu kỳ hơn người ta còn vẽ rồng, vẽ phượng ngoài vỏ cho đẹp. Bình nước để trong vỏ dừa giữ được độ ấm cả nửa ngày trời. Tuy đơn giản, nhưng thật có giá trị cả về mặt ẩm thực lẫn nét đẹp văn hoá đối với những người dân miệt vườn.

### **3. Dừa trong các phương thuốc chữa bệnh dân gian**

Theo kinh nghiệm dân gian, nước dừa ngọt ấm, không độc, giúp tăng cường khí lực, giải nhiệt,...

Người bị tiêu chảy, mất nhiều nước, dân gian thường cho uống nước dừa tươi vừa bù đắp lượng nước bị mất. Người bị khan tiếng, kiết lỵ cấp tính, ... cũng có thể dùng nước kết hợp với các loại nam dược khác để chữa trị.

Nước quả dừa xanh còn non độ 6 - 7 tuần tuổi là ngon và bổ nhất. Trong những tháng năm chiến tranh, thuốc men dược liệu khan hiếm, nhiều khi cần truyền nước cho thương binh hay bệnh nhân mà không có dịch truyền, người ta đã chủ động truyền nước dừa vào cơ thể và hiệu quả đạt được rất mỹ mãn. Để lấy nước truyền vào cơ thể người, người ta chọn dừa non, nhẹ nhàng hái xuống, lấy dao bén cắt màu, để làm sao cho nước thật trong mà sử dụng.

Các phần khác của cây dừa như vỏ xanh, xơ ở ngoài được dùng rửa vết thương, bỏng, ghẻ lở. Sọ dừa đốt thành than cầm tiêu chảy. Rễ dừa cầm máu, lợi tiểu và chữa một số chứng bệnh thông thường khác.

Ở miền quê thường đi chân đất, ngày đêm lại hay dầm nước, nên dễ bị "thúi khoe". Khoe chân sưng, đen bóng đau, nhức rất khó chịu. Dân gian thường lấy vỏ của tươi đổ dầu dừa lên để trên ngọn đèn đốt cho dầu dừa thật sôi, đổ vào chỗ móng chân bị thúi. Một hai lần sẽ khỏi!

Trong một số trường hợp, theo kinh nghiệm dân gian, người ta không nên dùng nước dừa.

Người bị cảm, sốt không nên uống rau má dầm nát rồi cho nước dừa vào khi màn đêm buông xuống, tương tự người mới đi nắng về, đang đói mệt không nên uống nước dừa; vì như vậy sẽ dễ bị "hàn" (lạnh run người!), sốt, ...

Nước dừa lấy ra khỏi quả sẽ bị mất ít nhiều công dụng, cho nên cứ để nguyên quả mà uống, tốt nhất là nên uống ngay tại gốc vừa chặt, tránh thả dừa xuống đất. Nước dừa để lâu bị "chua" thì không nên uống, ..., nếu uống dễ đau bụng, ...

## 4. Dừa trong tâm linh

### 4.1. Mâm ngũ quả



Mâm ngũ quả miền Nam thì khó có thể thiếu cặp dưa hấu và 4 loại quả: măng cầu, dừa, đu đủ, xoài, bởi vì cầu - dừa - đu đủ - xoài theo tiếng người miền Nam có nghĩa là *cầu vừa đu xài* - mong ước phổ biến nhất của họ trong năm mới! Một số nhà lại bày thêm trên mâm ngũ quả bình thường một chùm sung với ngụ ý cầu mong cuộc sống gia đình sẽ luôn *sung túc*.

### 4.2. Mâm cúng của người Khmer

Lễ cúng Oóc-om-boc trong đêm rằm tháng 10 âm lịch, thường diễn ra tại sân chùa, sân nhà, hoặc một khu đất trống nào đó để mọi người dễ dàng quan sát mặt trăng. Trước khi trăng lên, người ta đào lỗ cắm hai thanh tre cách nhau khoảng 3 mét, gác ngang một thanh tre khác như một cái cổng thật đẹp và đặt dưới cổng một cái bàn. Trên bàn có bày các thức cúng như cốm dẹp, khoai lang, khoai môn, dừa tươi, chuối, bánh kẹo... Dừa tươi có khi để nguyên cả vỏ xanh, có khi gọt thành hình lục giác rất đẹp mắt.

## 5. Dừa trong nghệ thuật

### 5.1. Dừa trong văn học

Dừa cũng là một đề tài quen thuộc trong văn học nói chung và văn học dân gian nói riêng. Do khuôn khổ bài viết, chúng tôi chỉ điểm qua một cách sơ lược ở hai thể loại: truyện cổ tích và ca dao mà thôi!

Câu chuyện cổ tích về chàng Sọ dừa có ngoại hình xấu xí nhưng khi trút bỏ lột được hạnh phúc trọn đời bên người vợ hiền dịu nét na thì ai cũng biết. Ở đây chúng tôi xin giới thiệu

thêm câu chuyện cổ tích **Sự tích cây dứa** tồn tại trong dân gian miệt Long Mỹ – Hồng Dân – Ngã Năm (vùng đất giáp giới của ba tỉnh: Hậu Giang – Bạc Liêu – Sóc Trăng), chuyện kể rằng: Ngày xưa ở vùng đất nọ có gia đình nhà nghèo cảnh mẹ góa, con cô. Hai mẹ con ngày ngày cày thuê cuốc mướn cho tên địa chủ giàu có trong vùng, mà cảnh đói cơm thiếu áo vẫn xảy ra ngày một ngày hai. Đứa con gái ngày một lớn càng xinh đẹp nét na, bà mẹ ngược lại ngày một già nua, đau bệnh triền miên. Năm ấy, trời hạn nặng, cây cối héo úa, lúa ngoài đồng cháy khô. Gia cảnh mẹ con nhà ấy càng thảm nữa. Không còn gạo nấu cháo nuôi mẹ, cô gái bạo dạn đến gõ cửa nhà giàu. Vốn háo sắc, gã địa chủ rắp tâm chiếm đoạt cô. Hấn ra điều kiện:

- Được rồi, ta có lòng thương người lắm, nay ta cho em mượn thúng gạo này về mà ăn. Trong ba tháng, nếu em không trả được gạo cho ta thì đến đây hầu hạ ta vậy.

Cô gái đội gạo về vừa khấp khởi bởi mẹ đã có cái ăn, vừa trĩu lòng vì món nợ đã vay, biết lấy đâu mà trả.

Húp chén cháo xong, mẹ cô ghen ngào:

- Mẹ không qua khỏi, con ráng mà giữ mình, làm thuê mướn cũng phải trả nợ cho người ta. Nghèo cho sạch, rách cho thơm con ạ!

Mấy hôm sau bà mẹ mất, cô gái khóc lóc thảm thiết. Hàng xóm kẻ ít người nhiều gom góp cho bà cụ được yên mồ yên mả. Ngày đêm, cô gái vật vờ thảm thiết bên mộ mẹ hiền.

Không lâu sau, tên nhà giàu cho tay chân đến buộc cô gái về làm hầu hạ hắn. Cô gái gom hết những gì mình có đưa cho họ và hẹn xin được để tang mẹ xong sẽ qua trả lễ.

Mòn mỏi, đau buồn, cô gái chưa thực hiện được lời hứa cũng đã nhắm mắt xuôi tay.

Mấy năm trôi qua, người ta phát hiện có một loài cây lá xòe mượt xanh như mái tóc của cô bé nhà nghèo nọ. Bẹ đỡ lá hình dáng như chiếc mũi xinh xắn của cô. Đặc biệt cây cho trái trên cao, nước trong vắt ngọt lịm, như tấm lòng thơm thảo trọng nghĩa nhân và giữ tiết sạch giá trong khi cô bé còn sống. Người ta đặt tên cho nó là cây dứa. Cây dứa mọc trong vườn nhà, luôn kháng khí bao đời với người nông dân từ đó.

Ở ca dao, dứa là tiếng nói tâm tình ngợi ca cảnh giàu đẹp, dứa gợi nhớ quê hương sâu nặng nghĩa tình:

+ *Bến Tre nước ngọt lắm dứa*  
*Ruộng vườn màu mỡ, biển thừa cá tôm*  
+ *Thấy dứa thì nhớ Bến Tre*  
*Thấy bông sen, nhớ đồng quê Tháp Mười*

Hay:

*Công đâu công uổng công thừa*  
*Công đâu rách nước tưới dứa Tam Quan*

Tam Quan thuộc Bình Định, cùng với “xứ dứa” Bến Tre là những địa danh có diện tích trồng dứa lớn ở Việt Nam.

Không khí thanh bình, cảnh tượng lao động trên cánh đồng thừa ruộng vừa đơn sơ vừa mộc mạc mà ấm áp biết dường bao:

*Trời mưa cho ướt lá dứa*  
*Đôi ta be bé đi bừa đồng trong*

Dứa có mặt trong những câu ca về đạo lý, người bình dân muốn mượn nó để răn đời, dạy dỗ kẻ hậu sinh:

+ *Muốn trong bậu uống nước dứa*  
*Muốn nên cơ nghiệp, bậu chừa lang vên*  
+ *Dứa tơ bẹ dún tốt tàng*  
*Giàu sang có chỗ, điểm đàng có nơi*



Hoặc:

*Nắng lên cho héo ngọn dừa  
Đánh chết chẳng chừa cái thói đổi thay*

Trong lời hát đối đáp đưa duyên, giao tình:

*Ngọn dừa bóng ngả mái tranh,  
Trắng tà em mới hỏi anh đôi lời  
Ai làm cho bóng trắng rơi,  
Cho mây lơ lửng, cho trời lọ lem ?*

Một câu hỏi khác mà lời người phát ngôn có lẽ là một chàng trai, mượn cảnh để tỏ tình chẳng?

*Bến em có gốc dừa tơ  
Đêm trăng em đứng em chờ đợi ai*

Cũng do dừa có quá nhiều công dụng, nên nhiều lúc dừa được xem như là một giá trị tài sản để đánh giá sự giàu sang hay nghèo hèn.

*Nhà tôi có dẫy vườn hoa  
Có ba dẫy nhãn, có ba dẫy dừa  
Dù anh đi sớm, về trưa  
Sao anh chẳng nghỉ dẫy dừa nhà tôi*

Có những lúc ta gặp cảnh hết sức tế nhị của chàng trai chân đất, họ lấy lá dừa ra vừa làm phương tiện vừa là cái cớ:

*Tới đây ngồi tạm lá dừa  
Chiếu trải mặc chiếu anh chưa dám ngồi*

Mạnh dạn hơn một chút, đem dừa ra để nói lời cảm ơn đến người trồng cây, để nhắc khéo nhau kỷ niệm nơi lúa đôi từng hò hẹn:

+ *Giả ơn ai có cây dừa  
Cho tôi nghỉ mát đợi chờ người thương  
+ Cho em trở lại đường xưa  
Để em tìm lại gốc dừa cạnh ao  
Lời anh âu yếm chiều nào  
Thoảng vang trong gió rì rào chớm thu*

Rồi tương tự, nhớ thương da diết, luôn hướng về nhau trong motif so sánh “bao nhiêu” – “bấy nhiêu”:

*Dừa xanh trên bến Tam Quan  
Dừa bao nhiêu trái, em trông chàng bấy nhiêu*

Hẹn hò, giao duyên, dù nhớ thương da diết nhưng làm thân con gái phải nhớ lời cha mẹ bảo ban:

*Trắng lên khuất bóng cây dừa  
Làm thân con gái phải chừa đi đêm!*

Phải cảnh giá vì trong cuộc sống không ít người thấy trắng quên đen, người trong cuộc tình tự nhận ra rằng:

*Trồng dừa ra đọt chặt tàu  
Sợ anh đổi dạ quay đầu bỏ em*

Và hậu quả cũng thật khó lường nếu chuyện lỡ làng trình tiết xảy ra:

*Còn duyên nón vải quai tơ  
Hết duyên nón lá quai dừa cũng xong*

Ở chức năng hài hước cười cợt, chúng ta cũng gặp hình ảnh của dừa.

+ *Dì Hai ơi hỡi dì Hai*

*Miệng nhai bánh trắng, miệng nhai cùi dừa*

+ *Ếch tôi ở tận hang cùng*

*Bên hè rau muống phía trong bờ dừa*

## 5.2. Dừa trong âm nhạc

### 5.2.1. Điệu múa gáo dừa

Với chiếc gáo dừa bình dị, cùng với tiết tấu nhạc nhịp nhàng, các chàng trai, cô gái Khmer cùng nhau vui múa để xua đi nỗi mệt nhọc sau một ngày lao động vất vả. Điệu múa khá đơn giản, trên mỗi tay người múa cầm một chiếc gáo dừa nhỏ xinh, họ quây thành vòng tròn, rồi tản ra thành hàng ngang, hàng dọc, kết hợp tay chân nhịp nhàng, lúc mạnh mẽ, lúc uyển chuyển... rồi từng đôi nam nữ múa cùng nhau, miệng mỉm cười, mắt đưa tình lúng liếng... Đây là điệu múa giúp con người khỏe khoắn, nhanh nhẹn và thư giãn. Người xem cũng bị lôi cuốn vào các động tác múa, thả hồn theo tiếng nhạc du dương và cảm thấy tâm hồn thật nhẹ nhàng, thư thái.



### 5.2.2. Đàn gáo

Trong các nhạc cụ dùng cho các bài bản âm nhạc, nhất là đờn ca tài tử, có cây đàn gáo. Hình dáng đàn gáo được khắc trên bệ đá kê chân cột Chùa Phật Tích, ở miền Bắc người ta gọi là đàn Hồ. Theo GS Tô Vũ: "gáo" và "cò" là sáng tạo ngôn ngữ có tính cách dân gian ở Nam Bộ, để chỉ cây Nhị và Hồ ở miền Bắc và miền Trung. Đàn gáo ở miền Nam người ta lấy nửa gáo dừa to, bịt mặt gỗ làm bầu đàn nên gọi là đàn gáo.



### 5.2.3. Đề tài trong âm nhạc

Dừa, cầu dừa cũng trở thành đề tài cho nhiều nhạc phẩm hay tuồng cải lương, điệu hò câu lý,... Nói đến đây, không thể không nhắc bài hát nổi tiếng *Dáng đứng Bến Tre* của nhạc sĩ Nguyễn Văn Tý, với lời ca vang vọng: *Ai đứng như bóng dừa tóc dài bay trong gió/ Có phải người còn đó là con gái của Bến Tre, ...* Hay điệu hát *Câu cầu dừa* với lời ca: *Đã lâu lắm rồi không qua cây cầu dừa/ Cầu dừa trơn trượt lắm ai ơi, ...*

## 5.3. Dừa trong hội họa

Từ thế kỷ XVI, làng tranh dân gian Đông Hồ đã xuất hiện với rất nhiều mẫu tranh nổi tiếng. Mỗi khi nhắc đến làng tranh ấy ít khi người ta bỏ qua bức tranh **Hứng dừa**



Hình ảnh trong tranh Hứng dừa thể hiện một gia đình hạnh phúc viên mãn của người dân quê Việt Nam. Cảnh cha con, vợ chồng thương yêu giúp đỡ bao dung lẫn nhau, cùng nhau hưởng vị ngọt ngon từ công sức mà gia đình mình trải qua.

Trèo dừa là công việc vất vả nguy hiểm, người cha làm, như muốn gửi gắm sự quyết tâm vượt qua thử thách vươn lên mọi thách thức trong cuộc sống, bẻ trái dừa như gặt hái thành quả lao động mang niềm vui đến cho vợ con.

Thông thường khi người lớn trèo cây hái quả thì con trẻ hớn hờ chạy nhảy dưới đất ngẩng mặt lên cao chờ đợi nhận trái ngọt. Ở đây hai đứa con lại bầu

chặt vào gốc cây như muốn chia sẻ nỗi vất vả hoặc quyết noi gương cha trèo lên vượt mọi hiểm nguy. Người vợ hứng dừa bằng chiếc váy của mình vừa thể hiện sự hài hước vừa ẩn ý kín đáo của tín ngưỡng phồn thực, cứ xem sự đa nghĩa của cặp từ “trèo” và “hứng” trong câu ca dao đây ắt khỏi phải quá băn khoăn với điều chúng tôi vừa nói:

*Khen ai khéo tạc nên dừa  
Đấy trèo đấy hứng cho vừa lòng nhau*

Nhà thơ Vương Trọng cũng tức cảnh này ... thành thơ, xin trích một đoạn:

*(...) Ánh mắt kia, nụ cười kia  
Và kiểu dáng chân thách thức:  
-Thả đi nào, em chấp!  
Những chàng trai với hai quả dừa  
Đã nhận ra váy kia quá mỏng  
Da mịn thế, dừa thì quá nặng.  
Kẻ muốn hứng, người chưa cho hứng  
Dưới, trên khắp khởi mừng, lo  
Vượt thế kỷ, bỏ trôi thiên nhiên kỷ  
Họ vẫn nhìn nhau trong giấy mực làng Hồ.*

(Xem tranh hứng dừa, 2 -1997 )

Gần đây trên các phương tiện thông tin đại chúng phần khởi loan tin bức tranh *Anh hùng Điện Biên*, có kích thước 2,4 x 10,8m được *Trung tâm sách kỷ lục Việt Nam* xác nhận là bức tranh làm bằng chất liệu gáo dừa dài nhất nước. Bức tranh có trọng lượng gần 1 tấn, được ghép bằng phương pháp thủ công từ 9.000 vỏ gáo dừa được chọn lọc từ 5 tấn vỏ gáo dừa thô và hơn 100 lít keo. Tác giả của bức tranh ấy là họa sĩ trẻ Võ Quý Quốc.



Bức tranh đã tái hiện cảnh đau thương của dân tộc Việt Nam dưới xiềng xích của ách đô hộ thực dân Pháp, từ máu lửa đã vùng lên đập tan ách thống trị giành chính quyền. Bức tranh thể hiện đậm nét nhất là chiến dịch Điện Biên Phủ với những hình ảnh bộ đội Việt Nam kéo pháo vào trận địa, đội quân xe đạp thồ vượt đường Trường Sơn huyền thoại và nổi bật là chân dung đại tướng Võ Nguyên Giáp. Bức tranh còn tái hiện hình ảnh của 34 chiến sĩ của Đội Việt Nam tuyên truyền giải phóng quân, Bác Hồ trong chiến dịch Biên Giới (1950).

## 6. Kết luận

Cuối cùng xin mượn lời trong bài thơ *Cây dừa* của nhà thơ Trần Đăng Khoa thay lời kết cho bài viết của mình:

*Tiếng dừa làm dịu nắng trưa  
Gọi đàn gió đến cùng dừa múa reo  
Trời trong đầy tiếng rì rào  
Đàn cò đánh nhịp bay vào bay ra...  
Đứng canh trời đất bao la  
Mà dừa đứng đĩnh như là đứng chơi*

- Các ảnh trong bài viết là ảnh sưu tầm

Th.S. Trần Minh Thương (Hội Văn nghệ Dân gian Việt Nam)  
Trường THPT Mai Thanh Thế, Ngã Năm, huyện Ngã Năm, Sóc Trăng  
ĐT: 0988092618. Email: [tranminhthuong1995@yahoo.com.vn](mailto:tranminhthuong1995@yahoo.com.vn)