



Số 12 - Tháng 05/2012

lớp học **vui vẻ**

LAN TRUYỀN TINH HOA VIỆT

LẠ QUEN



05 Đồi thường bình dị

- Tiếng rao miệt vườn. 05
Giang san trên đòn gánh hai vai. 07
Chiếc khăn rằn... "có võ". 09
Bia hơi Hà Nội. 11
Chợ tình. 15
Xích lô Sài Gòn. 19

Tâm linh huyền bí 21

21. Bức tượng thờ tự di chuyển.
23. Đạo Mẫu Việt Nam.
25. Thầy mo và túi phép.
28. Cây Konia - linh hồn hoang dã.
29. Ông Địa trong tâm thức dân gian.
31. Lễ Nghinh Ông.

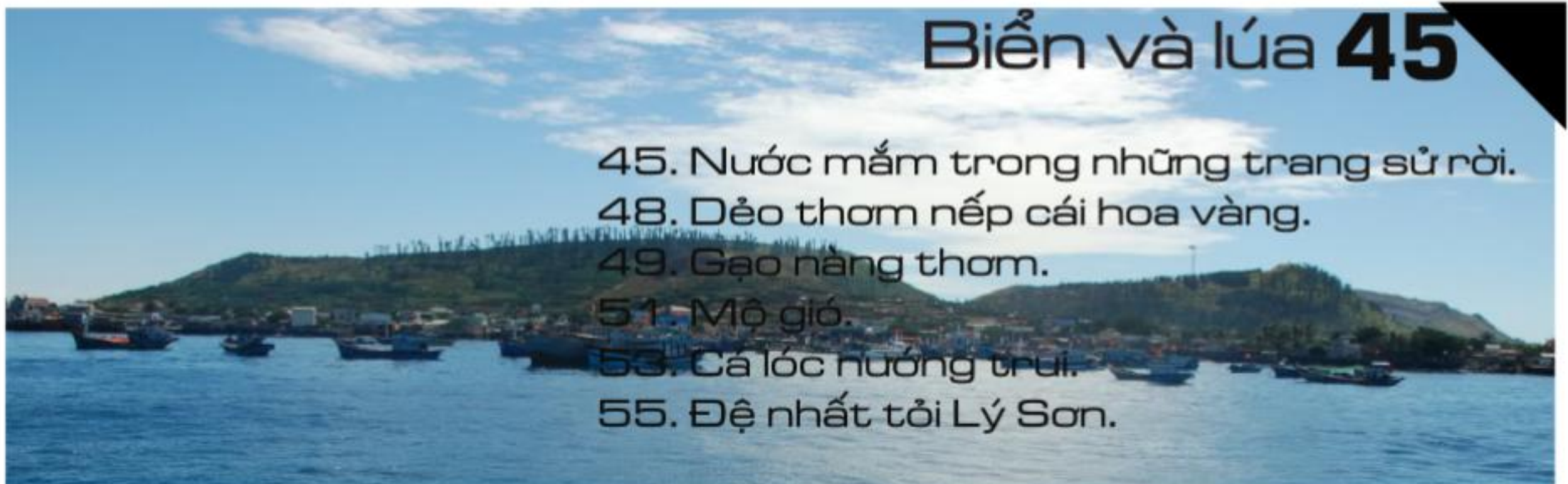
33 Tìm trong di sản

33. Màu dân tộc.
36. Rượu cần - Men say núi rừng.
39. Mùi hương trầm.
41. Huyền thoại về loại gỗ dùng để ướp xác.
43. Mất thuyền.



Biển và lúa 45

45. Nước mắm trong những trang sử rời.
48. Dẻo thơm nếp cái hoa vàng.
49. Gạo nàng thơm.
51. Mộng gió.
53. Cá lóc nướng trui.
55. Đệ nhất tỏi Lý Sơn.



Lạ - Quen

Chắc rằng hầu hết các bạn trẻ khi được hỏi rằng Việt Nam có đẹp không sẽ trả lời chắc nịch: "Đẹp lắm! Rừng vàng biển bạc mà". Câu trả lời thật xa xôi quá... Rừng liệu có mãi "vàng" và biển có còn bằng bạc?

Những đền đài, miếu mạo uy nghi tiền nhân để lại rồi cũng sẽ sụp đổ dần theo năm tháng bởi sự xâm hại của thời gian hay bởi chính bàn tay vô tình của lớp hậu nhân. Một dải giang sơn cẩm tú dồi dào khoáng sản hẳn sẽ bị khánh kiệt nếu cứ mãi tận thu vô tội vạ. Những cái đẹp của kiến trúc, của thiên nhiên sẽ chẳng vững bền trong một thế giới đầy biến động và bất an.

Tạp chí LHVV kì này mang một chủ đề khá khó đọc "Lạ - Quen" sẽ dẫn dắt độc giả đi khai phá, tìm hiểu cái đẹp nội hàm của tính cách, của con người Việt Nam, cái đẹp trường lưu vĩnh viễn đã được truyền qua bao nhiêu thế hệ. Cái đẹp ấy ngay trước mắt chúng ta, ẩn vào trong những điều bình dị mà quen thuộc nhất nhưng chúng ta đã quá hời hợt, không hề nhận thấy. Đó là cái đẹp của sự giản dị, của lòng biết ơn tiền nhân, của tính cần cù chịu thương chịu khó, của lòng nhân từ và trắc ẩn.

Bốn đề mục lớn của tạp chí sẽ lần lượt dẫn dắt chúng ta chu du qua ba miền đất nước, kết nối với ngàn xưa và trở về với đất quê hiền hòa và mẹ biển bao dung. Qua đó, hi vọng bạn đọc sẽ tự xác tín với riêng mình lời đáp cho câu hỏi "Việt Nam có đẹp không?"

Số này tạp chí xin gác lại mục phỏng vấn để chuẩn bị cho hai chuyên mục mới lạ, bổ ích, hấp dẫn sẽ ra mắt trong các số kế tiếp, mời các bạn đón xem.

Thay mặt BBT
Khắc Huy

Tạp chí
lớp họcvuive
LAN TRUYỀN TÌNH HOÀ VIỆT

Trưởng nhóm biên tập
Bất Hôi Mục Đồng
bientap@lophocvuive.com

Phó nhóm biên tập
Lưu Thanh Nguyên

Biên tập nội dung
Thanh Nguyên, Khắc Huy
Trang Đăng

Trình bày
Viết Quang, Khắc Huy

Phụ trách kỹ thuật chung
Nguyễn Minh Vũ
kythuat@lophocvuive.com

Phụ trách bạn đọc
Minh Quân
bandoc@lophocvuive.com

Thư từ góp ý xin gửi về:
bandoc@lophocvuive.com

Bạn muốn tham gia thực hiện tạp chí? Hãy liên lạc với chúng tôi qua Email:

lophocvuive09@gmail.com hoặc
pkhyds2005@yahoo.com.vn

Ảnh bìa
Internet

Bản quyền © 2012 - lophocvuive.com



■ Nguyễn Chi

Buổi trưa miệt vườn lặng im dưới nắng, con kiến vàng còn kiếm chỗ trốn mình dưới tán mạn hồng đào, con nhện cũng phải buồn không thềm nhả tơ mà nằm ép bụng vào lưng lá cây mít. Ngõ vào thôn nào có xa xôi gì, tiếng còi xe thở dài còn nghe được. Văng vẳng có tiếng rao giọng kim : “Ai ăn bánh ít hôn... ?”

Gió se qua tán mạn chờ đợi, tiếng rao gần hơn: “Ai ăn bánh ít, bánh tét nhưn đậu, nhưn mỡ, nhưn chuối, nhưn dừa... hôn?”

Nó, đứa con gái nào đó vừa chớm tuổi dậy thì, có lẽ nhà nó cũng nghèo, chí ít cũng vào loại vừa đủ ăn, chứ giàu có thì ai mà đi bán bưng, bán đội ?!

Thảng dưới chân thời gian, kéo dài về những tháng mười, khi mùa nước nổi tràn bờ, có người ngẫu hứng làm thơ: “Tháng mười nước nổi sân đằng trước / Em bước sang nhà lấm gót chân...”

Ở đâu đó trong kẹt lá, giọt sương còn chưa buông, đã nghe tiếng rao tràn qua buổi sáng: “Cá linh hôn... ?”. Tiếng rao ngọt ngào mà lấp lánh màu vẩy cá linh già mùa bông so đũa.

Và buổi trưa cũng già, cơn mưa chiều cũng sắp kéo đến, lại một giọng rao tự nhiên như cuộc đời vậy: “Ve chai... lông vịt... thau nhôm... mũ bể... bán hôn ?”

Thời nay thì người đi mua ve chai đôi khi lại gánh gồng một ít đồ dùng như thau nhựa, chảo gang, xoong nhôm, dép nhựa... Và tiếng rao khác đi chút ít, rao rằng: “Ve chai... lông vịt... Đồ cũ đổi đồ mới hôn?”

Năm nào cũng vậy, cái mùa nước rong tháng mười rồi cũng rờn ra biển, nắng ráo đường bờ. Người ta lại thấy một người đạp xe đạp, gác đôi thùng nhôm lên chiếc đòn được cột dính ở yên sau. Bằng chất giọng đàn ông đục màu phù sa, người ấy

cất tiếng rao làm con trao trao giạt mình bay trốn vào tán cây trũng cá: “Cá tra, cá tai tượng, cá trê phi... nuôi hôn?”

Ngán ngán ban trưa, từ máy phát thanh của nhà ai đó, một giọng ca ngọt ngào đang xướng giọng bài hát “Tình anh bán chiếu” của nghệ sĩ Viễn Châu. Và người ta nghe cái tình của bài hát cũng buồn nào kém tiếng rao trưa: “Chiếu hôn... ?”

Vậy rồi những quán”thịt cây bảy món” mọc lên như nấm, tỷ lệ thuận với mật độ dân cư, thì người bán chiếu năm xưa nay cũng đổi tiếng rao, mà theo “tánh linh” của con chó cho hay là “có chuyện chẳng lành”. Lũ chó rủa nhau tru tréo phía sau tiếng rao làm cho không khí rộn ràng khắp ngõ. Họ rao như vậy: “Chiếu đổi chó hôn... ?”. Có nghĩa là vừa bán chiếu, vừa mang chiếu đổi chó, rồi mới đem chó bán cho quán thịt cây.

Người ta nói những ai đi đổi chó phải mang trong người một sợi râu cọp, một móng cọp hay một miếng da cọp... để khi thộp cổ chó, con chó mới phát run và không dám cắn. Xoong, nôi... cũng được chở theo xe đạp đi đổi chó, và tiếng rao cứ thế biến thiên.

Thường thì nhà ai cũng có những món đồ hư, đồ bể, đồ cũ... Xuất phát từ phố chợ, nghề mua bán đồ cũ hình thành. Và tiếng rao du nhập vào các ngõ đường quê, tiếng rao dài những mười vòng xích líp xe đạp: “*Đồng hồ hư, quạt máy hư, tủ lạnh, ti vi, cát sét hư, bàn ủi điện, máy giặt hư, tăng phô hư, bình điện hư... bán hôn?*”. Không có cái gì bằng kim loại đã bị hư hỏng hoặc cũ mà họ không mua. Mua tất, có lẽ cái mẻ kho Thạch Sùng chắt lưỡi cũng có thể được mua hoặc nhặt về để thổi vàng, nấu bạc. Đó là tiếng rao thượng vàng hạ cám thời nay. Tiếng rao như xoi mói lên tàn cây nhãn, như chọt chìa vào những thế kỷ cổ sơ. Họ rao: “*Đồng tiền xưa, bạc cắc xưa, đồng hồ đeo tay cũ, đồng hồ xưa, lục bình cũ, lư đồng, lư thau, kềm gai, sắt vụn, phim phôi cũ... bán hôn?*”. Và cái nghề thu mua đồ cũ, nghiêm nhiên ở một vị trí quan trọng trong “*tiếng rao để mua*”.

Trở lại với tiếng rao để bán, còn phải kể đến những người bán chổi lông gà, chổi để quét nóc nhà (chổi sào), chổi làm bằng dây nilông, chổi chà làm bằng cọng dừa-tàu cau-lá ráng... và họ còn đeo trên xe đạp những cái lồng trúc...thoạt trông họ đeo, họ mang đã là vất vả rồi, đừng nói gì đến đoạn đường dài trong ngày phải đạp và rao: “*Chổi hôn...?*”. Tương tự như họ, lại

còn có một số người đi bán rao không có chữ “hôn”. Họ rao: “*Bơm ga, sửa quạt...*”

Đi bán vé số cũng là một kế sinh nhai của những ai cam phần thôi nghề, thất nghiệp. Có người đi bộ, có người đạp xe. Và tiếng rao cũng rải dài theo những đoạn đường quê nắng, mưa thắc thỏm đồng vốn, đồng lời: “*Vé số đây...*”. Không ai rao “*vé số hôn*”. và mỗi ngày rải niềm hy vọng cho mọi người để mong kiếm đủ no cơm ngày đói.

Có một chút tuổi thơ tôi còn sót rớt đâu đó trên những lá mạn hồng đào kiến đục, cái thuở mòng mành gió sớm sương khuya, vắng vắng từ con đường lớn vọng đến tai tôi đang còn ngái ngủ, là những tiếng rao xa xa mà âm ảm chân răng mình: “*Bánh mì đây, bánh mì nóng giòn, bánh mì đây*”. Cái thời tôi lên bảy, lên mười, những chiếc xe đạp chở thùng cà rem phía sau và cái chuông rõ to phía trước tay lái, thỉnh thoảng có giọng rao mời: “*Cà rem đậu xanh, nước cốt dừa đây...*” Còn sau này thì họ đạp xe thùng xập xình tiếng nhạc hoặc rò rè điệp khúc của Walls thay cho những tiếng rao khản giọng, khàn hơi. Cái bài nhạc ấy còn được trẻ con cải biên thành: “*Không có tiền, không có tiền... không có tiền thì không có kem...*”

Có lẽ một vài người già bị phá giấc trưa mà đâm ra bực bội những tiếng nhạc rao mời đôi khi khiếm nhã ấy. Và cũng đôi khi mắc cười với những giọng rao nhao nhào giữa trưa đôi khi nghe không rõ tiếng: “*Ai ngủ hôn?*”. Không phải đâu ! Đó là tiếng rao của chị bán tàu hủ, nước đường lá dứa. Lại gần nghe kỹ mới biết

là chị rao: “*Ai ăn tàu hủ hôn*”.

Lại có một giọng đàn ông người miền Bắc thì rao rằng: “*Chún đạp gai tết giò đây!*”. Hãy hiểu giùm tiếng rao ấy là: “*Bánh chưng, bánh đập, bánh gai, bánh tết, bánh giò...*”

Tôi lại lầm lũi đi về trong cái tiếng “hôn” thật xa mà nghe ngọt ngào như nhãn chín quê mình. tiếng rao của chị bán chè như câu hò bên bờ sông Tiền: “*Ai ăn chè đậu đen, nước dừa, đường cát hôn?*”

Và tôi biết ở miệt vườn quê tôi nay đã mọc thêm nhiều hơn những mái nhà mới, tiếng rao có lúc lẫn khuất trong ngày xưa tuổi nhỏ, mà cũng có khi rờn rợn cõi lòng giữa buổi trưa nay ! Thế mà cũng có người đi bán hàng rong miệt vườn không cất tiếng rao. Đó là những anh, những chị đi bán bong bóng, bán đồ chơi trẻ em... Linh kinh trên chiếc xe đạp thôi thì lủ khủ những món đồ nhựa cùng với mấy gói kẹo me, kẹo bọc đường... Rồi bong bóng bày, giắt suốt từ hàng trước ra sau, che lấp cả chủ hàng.

Tất cả là để có miếng cơm, manh áo, tất cả là để mưu cầu cuộc sống gia đình không nhiều thì ít cũng được phần tươi tốt. Họ chính là những người tự trọng và khiêm tốn trước cuộc đời. Tiếng rao và bước chân họ đã làm xôn xao sự yên tĩnh của miệt vườn, góp phần làm đẹp cuộc sống. Tôi quý trọng họ, quý trọng tiếng rao mời dù rằng không có tiền mua và cũng chẳng có gì để bán cho họ. Tôi chỉ cất giữ trong tôi niềm vui ấy trong yên tĩnh miệt vườn. Như tôi đã từng cất giữ tiếng chim rúc rích trên chót đọt cây mạn già. 

Những bà, những mẹ, những o của ngày xưa ít chữ, không đọc được, chỉ biết điểm chỉ, nhưng họ hiểu cuộc đời của họ, của bà ngoại, bà nội của họ và tổ tiên đều lớn lên gắn chặt vào quang gánh đất làng. Hồi tưởng những gì in sâu vào các nếp nhăn khuôn mặt, họ một mực rằng cả giang san đều từ chiếc đòn gánh trên vai. Lương thực thời chiến xưa, ngoài ngựa ngoài voi, thì những luồng bản nhỏ bé đến đường rừng xa ngái đều phải gánh gồng theo lính tráng nuôi binh. Lương thảo thời xưa vẫn nhớ chuyện đánh trận của cha ông, vẫn là đôi quang gánh theo binh phu đánh giặc. Thế nên nói rằng giang san trên đòn gánh của hai vai là vậy.

Cây đòn gánh phải làm bằng tre, không làm bằng gỗ. Gỗ cứng ngắt, không uyển chuyển, không “mềm” nên không làm đòn gánh được. Đòn gánh làm bằng gỗ gánh đau vai lắm. Đòn gánh làm bằng tre uyển chuyển hơn, hai đầu nặng của đòn gánh nhún

nhảy hơn nên đỡ đau vai nhiều. Người Việt Nam dùng tre trong nhiều việc, cũng từ đó mà sinh ra cây đòn gánh để người ta dùng.

Đòn gánh thường làm bằng tre đực (tre đực là tre đặc ruột), bị đẽo mất một nửa, ở giữa hơi dày để chịu sức nặng, hai đầu hơi mỏng để dễ uyển chuyển. Đầu đòn gánh có mấu để giữ cho đầu giống không di chuyển được, không vượt ra khỏi đòn gánh. Có khi ở đoạn giữa đòn gánh, người ta cặp thêm một đoạn tre ngắn để chịu được nhiều sức nặng hơn. Gánh những món hàng tương đối nhẹ, như bán chè, bán cháo... người ta dùng loại đòn gánh không cặp thêm cho nhẹ vai. Với những vật dụng nặng hơn như gánh lúa, gánh gạo, người ta dùng loại đòn gánh có cặp thêm tre. Với những món hàng nặng hơn nữa, như cá, củi, than, người ta không dùng loại đòn gánh ngang bằng mà dùng loại hai đầu cong vênh lên.

Xin đừng tưởng nhầm khi thấy

chiếc đòn gánh nung nẩy nhịp nhàng, êm thấm, bước đi trên đường trông nhẹ nhõm. Người ta phải tập mới gánh được. Mấy cô gái quê, 15, 17 tuổi là phải tập gánh. Không biết gánh, công việc đồng áng tất phải trở ngại. Ban đầu, người ta gánh vài ba chục ký. Sau đó, khi gánh quen, bớt đau vai thì trọng lượng gánh được tăng lên.

Quên hết nhọc nhằn, không quản cái đau buốt đôi vai, khó nói hết niềm vui của một bé gái nhà quê khi biết gánh. “Mẹ ơi! Con đã biết trở vai, con gánh được rồi!”. Đã bao lần tôi được nghe những đứa trẻ khoe với mẹ. Thật khó ngờ, cái nhọc nhằn đè trên đôi vai lại làm chúng vui mừng. Và tôi hiểu ra đó chính là biểu hiện mở đầu của thiên hướng yêu thương nơi người phụ nữ nông thôn...Xuôi theo nhịp luân lưu của dòng sống, những đứa trẻ vùng quê - nhất là những bé gái - kế tục cái - nghiệp - gánh - khổ - nhọc - và - yêu - thương của lớp mẹ, lớp chị.

■ Tiểu Nguyên tổng hợp

Giang san trên đòn gánh hai vai



Một chiếc đòn gánh đẹp không phải nó luôn mới như chiếc áo tiệm của mùa hiện đại, mà chiếc đòn gánh đẹp nhất làng là nó cong, đường cong ấy chất đầy độ mềm, dẻo khó tả. Gánh trên đất, bước nào cũng nghe tiếng cọt kẹt, cọt kẹt. Đó là chiếc đòn gánh của xóm làng nhìn vào, của lời tốt khen ra. Chiếc đòn gánh đẹp như thế có nét có na, có đảm đang của một thời quang gánh phủ dày làng xã.

Những mùa lúa mùa khoai thời đó, nhà nào chiếc đòn gánh thẳng bằng, móc meo ở ngạch cửa, xem đó như tánh tình của khuôn nhà khó mần, siêng chơi, không theo nghiệp làng nên sức đòn gánh thẳng thớm đến biếng nhác, móc meo đến uể oải. Đúc tính làng quê của thời đòn gánh bao phủ khắp nơi được người làng rèn dũa, xem nó như tánh người để bảo ban con cháu tính nết lao động.

Người làng biển sắm đôi quang gánh để gánh đi những mớ cá từ biển Đông dạt dào sóng vỗ. Vượt vô số mớ cát mới vào làng ruộng bán cá, trở về làng cát là những vật dụng đời thường mùa bao cấp. Đôi dép gỗ vượt cát là cách sáng tạo của cha ông ngư phụ truyền lại. Chiếc đòn gánh họ mua từ vùng lúa thẳng cánh tre làng. Những chiếc đòn gánh của người làng biển được vót cật đặc trưng, bè không to, không nhỏ, đủ để đường cong không bật nặng xuống cát, đủ để làm nhẹ hơn đôi vai gánh cá đường xa.

Mua được đòn gánh của vùng lúa trở về,

người làng biển có lẽ thấp hương đôi gánh mới. Lễ tục đó không biết từ đâu, nhưng nhiều ngư phủ tuổi xưa còn sống, nói đó là lời xin cầu được gánh gồng nhiều mùa sau, và xin được biển cả cho mùa năng suất, cũng như cầu xin lễ tạ vùng lúa đã có cái dạ sẻ chia công cụ lao động thủ công nhưng hết sức tuyệt vời giữa mệnh mông khấn khó.

Ít ai biết cái đòn gánh còn tạo ra được cái áo nổi vai. Người Huế, nói chung là người miền Trung, không như người Nam, mỗi khi ra đường đều mặc áo dài. Mặc áo dài mà đòn gánh dẫn vai thì chỗ đòn gánh đặt lên vai áo mau sồn, mau rách. Chỗ vai áo thì đã sồn mà cái áo còn tốt nên người ta cắt miếng vải nổi vai. Cái áo trở thành áo nổi vai, có khi đồng màu, có khi không. Tôi từng thấy những cái áo dài đen hay nâu nổi vai vải trắng. Cái áo nổi vai chứng tỏ cho người ta thấy nổi khó khăn, gian khổ, vất vả của người đàn bà Việt Nam. Nói tới “Áo Dài Việt Nam” mà quên cái áo nổi vai là một thiếu sót lớn!

Nay đã khác mùa xưa, những chiếc đòn gánh dần dà vào ký ức. Những người xưa xa đã thân già vắng tiếng, những chiếc đòn gánh cũng im bật tiếng trĩu trĩu một thời. Niềm vui không về trên đòn gánh mùa quê. Niềm vui qua nhiều ngã rẽ của mái nhà mới.

Ngày hôm nay khác với ngày hôm xưa, không biết ai còn nhớ tiếng đòn gánh. 



CHIẾC KHĂN RẰN...

CỔ VỎ

■ Nghiêu Hương tổng hợp

Nhỏ bé, thường không tách rời và tạo thêm vẻ duyên dáng cho trang phục truyền thống của các dân tộc, đó là những chiếc khăn. Mỗi chiếc khăn mang một dáng dấp riêng nhưng đều thật gần gũi, đáng yêu, trở thành vật thể – tình cảm của cuộc sống và đã được khắc ghi trong ký ức của những đời người, như chiếc khăn rằn của người Nam Bộ, khăn chít, khăn vành của Huế, chiếc khăn Piêu của người Thái, khăn “khanh ma om” của phụ nữ Chăm An Giang...

Chiếc khăn rằn, nguyên thủy là của dân tộc Khơ-me Nam Bộ, rồi trong quá trình cộng cư ở Nam Bộ mà đến với các dân tộc khác. Chiếc khăn rằn có chiều

dài khoảng 1,2m, rộng chừng 40 – 50 cm, thường có hai màu đen – trắng hoặc nâu – trắng, kẻ thành những ô vuông nhỏ trải khắp mặt khăn.

Nhắc đến chiếc khăn rằn, không khỏi ngậm ngùi thương cảm những nông dân, người làm vườn vào thập niên năm mươi của thế kỷ trước. Thời ấy đất đai còn hoang sơ, đồng ruộng vào những tháng năm, tháng sáu âm lịch, chỗ nào cũng cỏ lác cao khỏi đầu, nơi đây chính là sào huyệt của muỗi, bụi mắt (nhỏ hơn con muỗi, xuất hiện sáng sớm khi mặt trời chưa mọc, nó thường bu vào đầu cắn rất đau và ngứa), đĩa, vắt.v.v. để chống lại muỗi mòng, bụi mắt,

con người dùng chiếc khăn rằn trùm kín đầu và mặt mũi chỉ chừa đôi mắt.

Bạn sẽ hỏi tại sao nông dân dùng khăn rằn mà không dùng khăn màu khác như khăn màu hồng, màu xanh.

Vào thời đó dân chúng Việt Nam ở miền quê xài xà bông Cô Ba 72 phần dầu, giá lại quá đắt, nếu tôi nhớ không lầm thì năm 1952 cục xà bông nói trên giá hai đồng rưỡi bạc Đông Dương. Vả lại trong xóm cũng có nhiều bà con quá nghèo, quanh năm không hề biết xà bông là gì. Họ tắm gội, giặt giũ bằng nước tro, quí bà gội đầu cũng với nước tro nữa.

Chiếc khăn rằn được sử dụng nhiều vì miền Nam khí hậu nóng, người dân đi phát, đi gặt lúa, cày ruộng, hễ vận động một chút thì mồ hôi ướt đầm mặt mày, đầu cổ, nếu mùa khô không nước thì chỉ còn cách lột khăn quấn

khác vì bảo thủ nên họ vẫn giữ cái búi tóc như các cụ đồ..vv. Xong công việc quý ông thường tắm rửa sạch sẽ trước khi ra về. Nếu gặp khúc sông hay con rạch họ nhào xuống tắm, giặt giữ quần áo họ dùng cái khăn làm xà rồng giống như xà rồng của người Miên quấn chỗ cần che đậy để thay quần áo, nhưng xà rồng này thiếu vải, nên họ rất kỹ lưỡng liếc ngang, nhìn dọc trước khi xuống nước. Tuy vậy đôi lúc họ phải trằm mình dưới nước nếu bất thần một bà nào xuất hiện không đúng lúc, đúng chỗ.

Các bạn trẻ có thể thắc mắc hỏi phần các bà thì sao, quý bà cũng làm những việc nặng nhọc như các ông. Mấy bà cũng cày, đứng trực, làm vườn đào mương tát cá không thua đàn ông, mấy bà bảo vệ đầu tóc rất kỹ, lỡ khi bùn đất dính tóc, họ phải gội đầu và hong tóc rất cực khổ (vào thời này chưa có máy sấy tóc) chiếc khăn rằn cũng là vật chí thân của quý bà, thông thường họ chọn khăn rằn màu đỏ lột vừa che đầu, vừa lau miệng vì các bà, các cô thời bấy giờ thích nhai trầu.

Còn một giới nữa cũng luôn xài khăn rằn mặc dù khá giả thừa tiền mua xà bông, họ quấn khăn ở cổ như là một cái mốt của thời bấy giờ, nói theo ngày nay là Văn Minh Khăn Rằn của nông dân miền Tây Nam bộ. Nhiều anh, nhứt là các anh ở tuổi dậy thì, khi đi đám cưới, đám hỏi thường mặc bộ bà ba trắng, nghèo thì bà ba đen. Trên đường đi, hoặc về lỡ gặp trận mưa không đoán trước họ hối hả tìm chỗ trú mưa, dân chúng cư trú cách nhau đôi ba trăm thước mới có một cái nhà hay cái chòi (dân cư miệt ruộng vườn còn thưa thớt), gặp trường hợp bất khả kháng chỉ việc lấy chiếc khăn quấn cổ xuống làm xà rồng che bộ phận “nhạy cảm”, nếu không muốn bà con đàm tiếu. ■

trên đầu xuống lau mồ hôi, đến khi nghỉ việc họ tìm cái đĩa, cái vũng nào nước trong vò sơ chiếc khăn bằng đôi bàn tay khô cần xà bông, rửa mặt tay chân cho mát mẻ, khỏe khoắn, đoạn vắt khăn trên vai và về nhà .

Những người làm vườn cũng gắn bó với chiếc khăn rằn trong việc tát mương, móc đất họ luôn giữ đầu tóc khỏi bị lấm bùn. Đàn ông Việt Nam giai đoạn này nhiều người còn để tóc, một phần vì tôn giáo như các vị theo Đạo Bửu Sơn, Đạo Hiếu Nghĩa, phần





BIA HƠI Hà Nội

■ Nguyễn Ngọc Tiến

Trước khi Hà Nội có nhà máy bia thì đàn ông Hà Nội uống rượu Mơ, trước nữa uống rượu sen do dân làng Thụy Chương, một làng nằm bên Hồ Tây nấu. Đầu thế kỷ XVIII, người Thăng Long - Hà Nội đã uống vang nho, tất nhiên chỉ là các gia đình giàu có. Rượu do người Bồ Đào Nha đưa từ Ma Cao sang.

Năm 1890, Nhà máy bia Hommel bắt đầu xây dựng trên núi Voi đường Hoàng Hoa Thám (nay là Công ty bia Hà Nội), sau hai năm thì hoàn thành. Nhà máy có hơn ba chục công nhân và công suất ban đầu là 150 lít/ngày, bia được đóng chai đầy bằng nút li e để đảm bảo chất lượng. Bia chủ yếu phục vụ công chức và đám binh lính, sỹ quan Pháp đóng ở Hà Nội. Vì thế cứ chiều muộn, đám con nít quanh vùng đi lượm nút chai quanh quẩn gom lại rồi bán cho nhà máy.

Đến năm 1911, nhà máy mở rộng, trang bị thêm nhiều máy móc mới và thuê thêm công nhân. Có thêm hai hầm chứa bia thành phẩm chiều dài ba chục mét, một tòa nhà cao đặt máy xay, chỗ ủ malt, ba bể ủ bia đang chế. Nhà máy có khoảng gần sáu chục công nhân, đa số là người làng Đại Yên, Liễu Giai, Vạn Phúc, Thụy Khuê, họ thay nhau làm ba ca một ngày. Khác với các nhà máy của chủ Pháp, Hommel không có cai là Hoa kiều và cũng không có công nhân Hoa kiều. Sở dĩ chủ Pháp thường sử dụng Hoa kiều làm cai vì người Hoa khéo nịnh chủ và bắt nạt được thợ, vốn là những người không có học. Phụ nữ thì làm công việc rửa chai theo kiểu thủ công, còn đàn ông làm thợ mộc đóng thùng gỗ đựng bia chai.





Đến năm 1935, các nhà máy bia ở Đông Dương hợp doanh lại thành Công ty Bia - Đá Đông Dương (Brasserie et glacière de l'Indochine - BGI). Lúc này, Hommel đã phát triển với khoảng ba trăm công nhân. Tới năm 1940, công suất khoảng năm triệu lít/năm. Năm 1954, thực dân Pháp phải ký Hiệp định Geneva rút khỏi miền Bắc, chủ nhà máy đã cho tháo dỡ máy móc, thiết bị, đem theo hết các tài liệu kỹ thuật quan trọng khiến nhà máy ngưng hoạt động. Đầu năm 1957, theo chính sách phục hồi kinh tế, Nhà máy Hommel được khôi phục. Nhờ cố gắng của kỹ sư và công nhân cộng với sự giúp đỡ của hai chuyên gia Tiệp Khắc, ngày 15-8-1958, bia chai đầu tiên mang nhãn hiệu Trúc Bạch đã xuất xưởng.

Để phục vụ người lao động Thủ đô, nhà máy đã cho ra bia hơi, loại bia chưa thanh trùng chỉ cần đóng vào "bom" - tên gọi của dân gian chỉ thùng bia, tiêu thụ trong ngày. Tầm chín-mười giờ sáng, dân uống bia gồm cán bộ trốn việc, xã viên các hợp tác xã, người lao động tự do, công nhân làm ca chiều đã chờ sẵn ở các cửa hàng và khi nghe tiếng nổ phành phành của chiếc xe máy T200 (vì xe sơn màu xanh nên còn có tên tục là Nhặng xanh, loại xe có thùng đằng sau) là tất cả đứng dậy lao vào xếp hàng. Khi xăng dầu khan hiếm, ngành ăn uống mới thay bằng xích lô. Dân đạp xích lô bị coi là tầng lớp dưới đáy xã hội nhưng xích lô chở bia lại xếp thứ nhất. Họ được các cửa hàng ưu ái bán cho hàng can, vì thế các em phe bia luôn tìm cách ve vãn. Đình đám nhất trong làng chở bia thời bao cấp là cụ Phạm Quang Giáng và ông Đường. Gần 100 tuổi, cụ Giáng vẫn chở năm "bom" bia tênh tênh, còn ông Đường từ anh đạp xích lô nay thành chủ nhà

máy bia và sản xuất malt, nguyên liệu thiết yếu cho ngành công nghiệp này.

Việc bán hàng ở các quầy bia thì ở đâu cũng giống nhau. Thường thì sau khi "giải quyết" hết các xuất "ưu tiên" cho ông này, bà nọ, nhân viên mới khùng khinh bán vé. Giọng vô cùng cửa quyền "Lộn xộn và mất trật tự là tôi không bán đâu nhé!". Ban đầu vé là đồng xèng hình vuông hoặc hình chữ nhật bằng tôn mỏng, đánh số. Sau chuyển sang vé in trên giấy như vé tàu điện. Vì người uống lúc nào cũng đông trong khi lượng bia có hạn nên để tránh chen ngang, các cửa hàng làm rào sắt hai bên y như chỗ xếp hàng mua vé tàu hỏa hay ô tô. Và cũng như mua thực phẩm, gạo, dầu,... ai có thẻ thương binh là được ưu tiên, tuy nhiên vì hiếm tiền lẻ nên ai có tiền lẻ được lên mua trước, vì thế mới có câu "Tiền lẻ hơn thẻ thương binh". Mua bia phải tranh giành và hò hét như đánh nhau thế nên có người ra về với "Mua cốc bia gào hột hơi", khá nhiều người đổi lại nhưng chính nhất có lẽ là câu "Bán vai đá rao khăn cổ".

Các quán bia ở Cổ Tân (khu vực Công an phường Tràng Tiển và Quận đội Hoàn Kiếm hiện nay), Nguyễn Biểu, Cầu Giấy, Thủy Tạ, Mơ, Vọng, Hàng Bài,... bao giờ cũng đông khách. Thập niên 70, mua bia bắt buộc phải mua kèm lạc rang ngọt (không phải lạc rang húng liu), nộm đu đủ. Nhưng đã từng có bia kèm "sư tử", chuyện là tháng 10-1974, bách hóa Quán Thánh bán đầu sư tử cho trẻ em vui chơi Trung thu nhưng bán không hết đã kết hợp với bia Nguyễn Biểu tiêu thụ nốt chỗ "sư tử" ế. Mua bốn cốc kèm một đầu sư tử loại nhỏ, sáu cốc kèm đầu sư tử loại lớn.

Mua bốn cốc kèm một đầu sư tử loại nhỏ, sáu cốc kèm đầu sư tử loại lớn. Thời đó chẳng ai nghĩ đó là độc quyền chỉ mong cửa hàng bán càng nhiều càng tốt nên dù ép thế nào cũng được, miễn là có bia uống. Hôm đó quán bia giống như cơ sở sản xuất đồ chơi, chật ních đầu “sư tử”. Bên ngoài quán này, dãy số chặn phố Nguyễn Biểu có bà cụ bán vó bò. Tương của cụ ngon đến mức mà hết vó bò có người nì nèo mua tương không để nhầm với bia.



Bên ngoài cửa hàng bia ở Cổ Tân cũng có người bán ốc bươu luộc, đậu rán chấm mắm tôm, nộm, mực nướng, bánh đa như các cửa hàng khác. Nhưng khác là ở đây có thơ về các bà bán hàng:

*Nộm Thừa, đậu Thiếu, ốc Phân
Vắng ba bà ấy, Cổ Tân rất buồn*

Nộm Thừa là bà bán nộm tên Thừa, đĩa nộm của bà này bao giờ cũng thừa tương ớt nhưng lại ít đu đủ. Đậu Thiếu là bà bán đậu rán chấm mắm tôm tên Thiếu, vì rán ít mỡ nên đậu của bà này bao giờ cũng xém đen như đậu nướng, còn ốc Phân là bà Phân bán ốc, vì bà luộc quá khéo khiến khi lễ ốc bao giờ cũng kéo theo cả ... Ba bà hút thuốc lá như ống khói, chửi khách như hát nhưng sẵn sàng cho chịu, bao giờ có thì trả.



Khi cửa hàng hết bia thì cũng là lúc các bà, các cô phe lôi bia ra bán. Mà chẳng riêng bán cho phe, khối người có chức quyền cũng mua cửa hậu cả vài can. Chỉ có người lao động phải kiên nhẫn xếp hàng. Can bia được bọc bằng quần áo cũ để giữ lạnh nhưng uống nhạt thoẹt do bị pha nước lã. Giá năm hào một cốc, loại cốc chỉ có 330ml nhưng dân nghiện phải chấp nhận vì đang uống dở miệng. Khoảng tháng 8-1975, ngành ăn uống quyết định đổi cốc 500 ml sang cốc 330ml với lý do bia có hạn, chuyển sang cốc nhỏ để ai cũng được uống.



Không phải ai cũng có tiền uống bia và vì thế không ít người nghĩ ra trò phe vé. Những người này đến các cửa hàng từ khi “chợ chưa họp”, kiên nhẫn xếp hàng. Sau khi mua theo định suất, họ nhanh chóng quay lại xếp hàng mua vé lần hai. Rồi họ bán lại vé cho những người đến muộn với giá cao hơn, và thế là có một hay hai cốc uống không mất tiền. Hiếm bia và không phải ai cũng sẵn tiền nhưng Hà Nội lại sẵn người nghiện bia, một ngày không có vài cốc, họ cảm thấy như sống thừa. Uống nhiều thì đêm không xuể nhưng có một người rất nổi tiếng trong những năm 1970, đó là ông Thông, làm bảo vệ ở Nhà máy xay Lương Yên. Mỗi lần uống chỉ mười một cốc và dù khó khăn thế nào ông cũng xoay đủ từng ấy. Hai tay, mỗi tay năm cốc, miệng cắn một cốc và từ chỗ lấy bia ra đến bàn thì cốc trên miệng vừa hết mà bọt không hề dính vào ria.



Giữa những năm 1980, biên giới Việt - Trung mở cửa thông thương, bia chai Trung Quốc nhãn hiệu Liqueur tràn vào Việt Nam đã giảm bớt tình trạng khan bia và cũng làm cho các cửa hàng bia quốc doanh bớt kiêu căng. Rồi thực hiện đổi mới, bia nấu thủ công của tư nhân xuất hiện khiến số lượng các quán bia quốc doanh hẹp dần. Một số quán tư nhân đã trộn bia Liqueur lẫn vào bia hơi Hà Nội bán cho khách. Khách sành biết, nhưng đành chấp nhận.

Khi bia hơi có vẻ bão hòa thì xuất hiện bia tươi và một cú lừa ngoạn mục sau này dân uống bia mới biết. Chuyện là năm 1996, người ta đồn đại cửa hàng bán bia tươi đen ở phố Ngô Thì Nhậm được nhập từ Đức. Thấy lạ, khách đến nườm nượp. Chiều ngang cửa hàng chỉ khoảng ba mét lúc nào cũng chật cứng dù người ta bán tới 100.000 đồng/lít (thời điểm này vàng khoảng 400.000 đồng/chỉ). Hàng ngày xe ô tô chở bia chạy lên hướng sân bay Nội Bài sau đó cho xe quay đầu chạy về xưởng bia thủ công nằm ngay cạnh Hà Nội, lấy bia rồi chạy về. Chuyện chỉ bại lộ khi nhân viên sân bay cho hay làm gì có bia tươi Đức nhập về Việt Nam qua Nội Bài.

Cuối thập niên 90, các lò bia tư nhân xuất hiện tràn lan. Người ta gọi bia nấu thủ công là bia “cỏ”. Và bia “cỏ” có ở hang cùng ngõ hẻm trong thành phố với giá rẻ nên lôi kéo dân lao động. Chẳng cần ngon, miễn là có tý men ngủ cho dễ, để mai đi làm. Uống bia bây giờ cũng khác trước vốn tốn ít tiền thì nay ứ ứ đồ nhắm trên bàn. Duy nhất quán bia hơi uống kiểu nhấp nháp như thời bao cấp là quán ở phố Nguyễn Cảnh Chân. Ngày trước, khách mang bia ra ngoài vỉa hè lập tức bị nhân viên yêu cầu vào bên trong, còn bây giờ, đúng như câu hát của nhạc sỹ Trần Tiến “rủ nhau ra phố bia hơi vỉa hè”. Trước Đại lễ 1000 năm Thăng Long - Hà Nội, quán bia “bao cấp” cuối cùng đã bị dỡ bỏ. Gọi là bao cấp vì quán vẫn bán theo bình nhựa và bia còn giữ được vị bia Hà Nội xưa trong khi không thể tìm được mùi vị ấy ở bất cứ nơi nào trên đất Hà Nội. ■

(Trích “Đi ngang Hà Nội”)

Chợ Tình

■ Tiểu Nguyên tổng hợp

“Đợi em đến hết mùa lạnh, đợi em qua mùa đào Vượt đỉnh Mã Pí Lèng, ta tìm về với chợ tình Khâu Vai...”

Hai chữ “Chợ tình” đã đi vào cách hiểu của người dưới xuôi như một phạm trù xã hội về tình yêu, hôn nhân. Giải thích thì có thể, nhưng chưa có cách nào định nghĩa thấu đáo về hai từ lắp ghép này. Bởi lẽ, gọi là chợ thì ở đó phải có mua có bán. Nhưng cái tình ở đây không ai bán, cũng chẳng ai mua. Vậy, đâu gọi là chợ!

Trở trêu, những người yêu nhau lại lấy chợ làm nơi hò hẹn. Bởi vậy, nôm na có thể hiểu, Chợ tình là nơi hò hẹn, trao gửi tình cảm, có những cử chỉ yêu đương diễn ra ở chợ theo phong tục, tập quán tùy từng địa phương. Cũng đương nhiên và dễ hiểu vì chợ là đầu mối, là điểm nút của hầu hết những sinh hoạt văn hoá của đồng bào vùng cao.

Bây giờ phần nhiều người ta thường hay nói đến chợ tình Sapa, nhưng độ 10 năm hơn trở về trước thì chỉ có chợ tình Khâu Vai (chợ tình phong lưu) là được biết đến nhiều nhất.

Chợ tình Khâu Vai

Sự tích chợ tình Khâu Vai (chợ tình phong lưu) bắt nguồn từ truyền thuyết về chàng Ba, cô Út. Chàng Ba là người dân tộc Nùng ở núi Khau Vai, khôi ngô tuấn tú, hát hay, thổi sáo giỏi nhưng nhà nghèo, cô Út xinh đẹp là con một tộc trưởng người Giáy, hai người yêu nhau nhưng gia đình cô Út không đồng ý vì chàng trai nghèo và khác tộc. Không còn cách nào khác, họ bỏ trốn đưa nhau lên núi Khau Vai sinh sống. Họ tộc, gia đình nhà gái vắc

súng, cung nỏ đến chửi mắng nhà chàng Ba vì chàng đã phá lệ đưa cô gái ra rùng. Gia đình nhà trai cũng mang gậy, súng, dao đến chửi nhà gái đã dụ dỗ chàng.

Từ trên hang nhìn xuống, thấy cảnh đâm chém giữa hai dòng họ, chàng trai và cô gái đành gác lại tình riêng, chia tay trở về làng, thể kiếp sau sẽ nên duyên vợ chồng, ngày chia tay ấy là ngày 27/3 âm lịch. Cũng từ đó, người dân trong vùng lấy ngày 27/3 là ngày họp chợ tình hàng năm.

Chợ không có người bán, cũng không có người mua. Người ta đến chợ với nỗi lòng náo nức gặp lại người xưa. Hoặc đến đó để tìm bạn tình mới. Họ mang đến chợ những gói cơm nếp, mèn mén, rượu há ía, loại rượu nấu bằng men lá rừng, để ngồi bên người yêu, vừa ăn vừa tâm sự về những nỗi nhớ nhung chất chồng theo năm tháng. Có khá nhiều đôi vợ chồng cùng rủ nhau đến chợ, để rồi đến nơi, mỗi người lại tự đi tìm “bạn cũ” của mình, mà không có sự ghen tuông hăm hực tại phiên chợ phong lưu này. Họ coi đó là những giây phút tự do, được phép “ngoài chồng, ngoài vợ”. “Này người thương xưa ơi! em lấy chồng có được hạnh phúc không?... Này người thương xưa ơi! vợ con anh có được khỏe không?”. Đó là lời hát của một đôi trai gái đang nắm tay bên nhau. Có thể vì lý do nào đó mà họ không đến được với nhau chờ đến chợ để gặp lại, ôn lại những tình cảm, sự nhớ nhung do xa cách. Để cùng uống với nhau bát rượu, để hỏi han nhau về cuộc sống, để chúc nhau sống tốt hơn bên gia đình riêng mà mỗi người đang có. Chẳng phải ngẫu nhiên mà người ta gọi phiên chợ này là phiên chợ của nước mắt.



Chợ cũng là nơi gặp gỡ của những đôi bạn trẻ đi tìm một nửa kia của mình. Cô gái e thẹn: “Em chỉ biết mình anh nhưng chưa biết tim anh...”. Còn chàng trai lại nhờ những điệu khèn náo nức để nói hộ lòng mình: “Anh thương em anh đã ngỏ lời, nếu em thương, anh đón em về làm vợ...”

Cứ thế, cứ thế chợ họp đến chiều ngày 27 sau đó ai lại về nhà ấy lại hẹn nhau đến chợ năm sau... Những đôi bạn trẻ mà tìm được nhau thì mong muốn sẽ được đón nhau về làm chồng làm vợ. “Ở này này bạn ơi chợ đã tan rồi, cái bóng đêm đã đến uống cạn bát rượu này hẹn chợ sau ta lại gặp...”

Sau ngày 27/3, khi “cửa lòng” lại khép lại là lúc họ trở về và tiếp tục chung thủy với cuộc sống hôn nhân của mình. Chợ tình Khâu Vai hôm nay còn là nơi hò hẹn của những chàng trai cô gái. Những ánh mắt long lanh liếc xéo, những khuôn mặt ửng hồng cùng nụ cười e ấp ngại ngùng là cách để các nam thanh, nữ tú nơi đây bày tỏ tình cảm trong phiên chợ tình đặc biệt này...

Trong lễ hội có nghi thức dâng hương tại miếu ông miếu bà, có tiếng hát giao duyên, tiếng khèn lá gọi bạn. Các trò chơi dân gian như đu quay, bập bênh, đánh sảng, chơi chim,...được tổ chức và được người dân hào hứng tham gia. Với những ai muốn thưởng thức ẩm thực độc đáo của vùng cao thì chợ Khâu Vai sẽ là một địa điểm lý tưởng với những gian hàng ẩm thực dân tộc đặc trưng như: mèn mén, thắng cố, lẩu dê, thịt treo, đậu chũa... Du khách đến đây sẽ còn phải ngỡ ngàng khi khám phá nét đẹp nguyên sơ của vùng cao nguyên đá và không gian trữ tình của những đôi lứa hẹn hò lặng lẽ dưới khung cảnh thơ mộng của núi rừng.



Độc đáo chợ tình Tân Sơn

Tân Sơn là một xã vùng cao của huyện Lục Ngạn, có nhiều rừng núi. Từ thành phố Bắc Giang theo đường 31 Bắc Giang - Sơn Động khoảng 46km là tới ngã ba Kép (Hồng Giang- Lục Ngạn); theo đường 290 Hồng Giang- Chi Lăng khoảng 30km là tới trung tâm của xã. Tân Sơn là địa bàn cư trú lâu đời của người Nùng; người Nùng chiếm đa số, bên cạnh đó còn có người Kinh, Tày,... cùng chung sống.

Chợ tình Tân Sơn là phiên chợ của người Tày, Nùng. Khác với chợ tình SaPa được họp vào ngày thứ 7 hàng tuần, là chợ tình nổi tiếng và độc đáo nhất của cả nước, nhiều du khách trong và ngoài nước biết tới, còn chợ tình Tân Sơn là phiên chợ chỉ họp một năm có một lần.

Được gọi là chợ tình bởi một lễ rất đơn giản người ta đến đây không phải để mua bán trao đổi hàng hoá, mà để hò hẹn giao duyên với nhau. Thật lạ khi con người nơi đây lại mang cái duyên thật thắm kín của mình ra chợ.

Chợ là nơi đông người vậy ai bán và ai mua? Chẳng có ai bán và cũng chẳng có ai mua hết, trong tiềm thức của đồng bào các dân tộc nơi đây thì chợ tình là nơi gửi gắm tình cảm, tình thương nhớ với nhau.

Ngay từ ngày 11 tháng Giêng khắp trên các sườn đồi, cây cầu, bờ suối đều vang lên những âm hưởng của những chiếc kèn môi gọi bạn, những câu Sli, Lượn, Sloonghao... những chàng trai những cô gái ai cũng diện cho mình những bộ trang phục đẹp nhất, độc đáo nhất cho ngày này, những sắc áo chàm xanh ngắt, xanh như màu rừng núi quê hương. Họ hát với nhau tại bất kỳ địa điểm nào có thể hát, mới đầu họ hát theo từng đoàn để làm quen với nhau, sau thì họ bắt đầu hát riêng thành từng cặp, cứ như vậy họ hát cả ngày cả đêm, có biết bao đôi trai tài gái sắc gặp nhau và thành vợ thành chồng qua phiên chợ tình này. Điều đặc biệt ở phiên chợ tình này là không chỉ dành cho các cặp chưa vợ chưa chồng mà còn dành cho những người đã có gia đình rồi, họ đến đây hát với nhau để nhớ lại những câu chuyện đẹp đã đi qua, những đôi trai gái đã từng quen nhau trong ngày hội hát mà không lấy được nhau thì họ hẹn nhau cứ ngày này sang năm lại gặp nhau tại nơi cũ. Cả vợ cả chồng đều có thể đi hát như vậy, họ tôn trọng nhau, tôn trọng những điều riêng tư của mình, và họ cũng biết giữ gìn hạnh phúc của gia đình mình không vì người tình xưa mà phá hỏng hạnh phúc của gia đình hiện tại, đó là giá trị nhân văn vô cùng cao đẹp còn lưu giữ lại được.

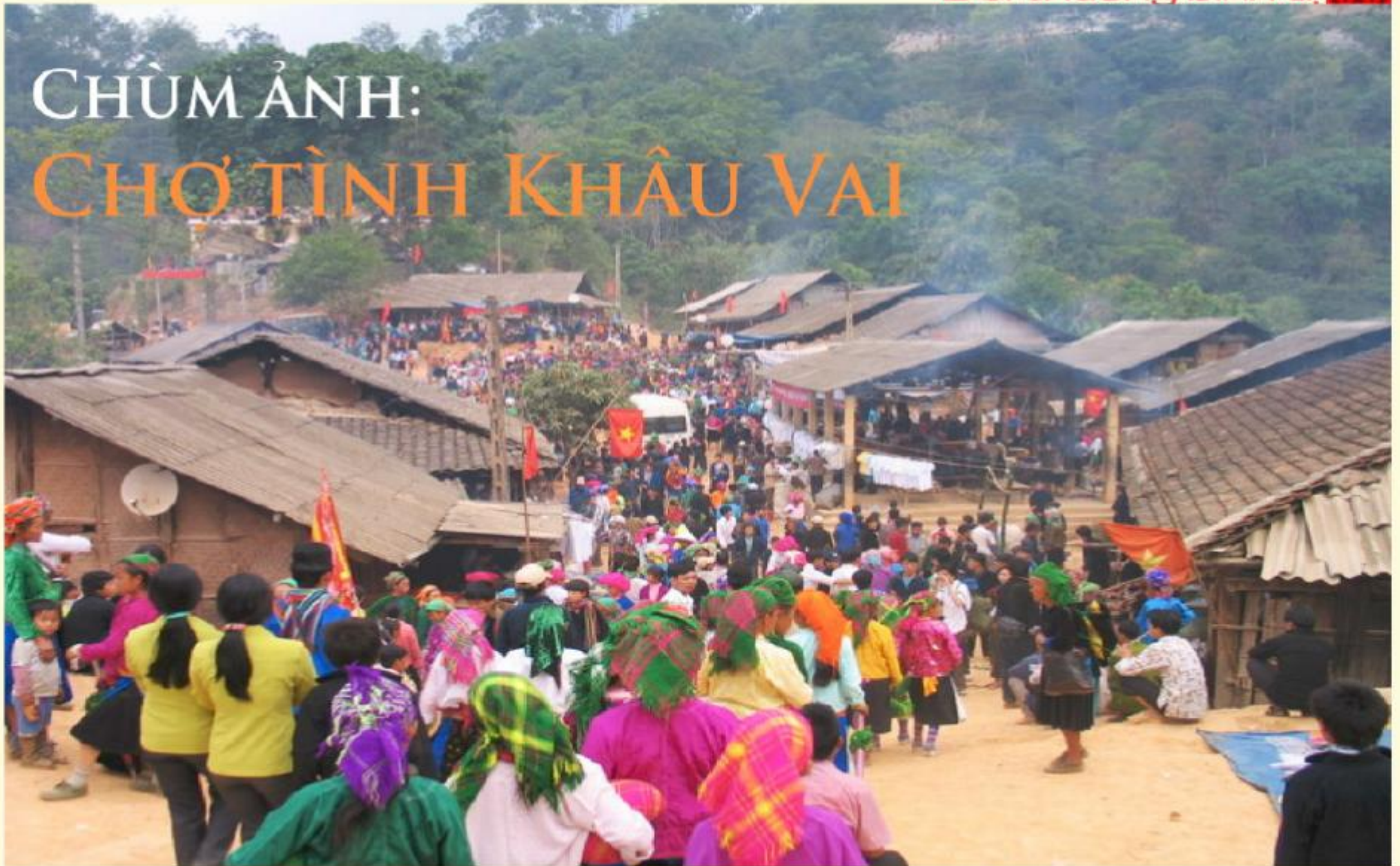
Trong lời hát giao duyên của những đôi trai gái thông thường họ hát đều bộc lộ một tình yêu trong sáng, một khát vọng muốn được xây đắp tình yêu cùng với người bạn hát; tuy nhiên họ cũng nói luôn cả những khó khăn của bản thân của gia đình cho người bạn hát biết mà những câu hát của họ thật mộc mạc nhưng rất đổi chân thành, nếu người bạn hát thông cảm thì họ có thể cùng nhau xây đắp hạnh phúc, chẳng hạn những người trai ngoại tỉnh đến đây hát mà có tình cảm với một cô nào trong bản thì họ sẽ hát và nói rằng nhà xa điều kiện khó khăn và cô gái đáp lại dù xa nhưng vẫn muốn cùng nhau đắp xây hạnh phúc.

Còn những người đã quen nhau trong hội hát không lấy được nhau, hội hát năm nay gặp lại họ sẽ hát những lời hát để thăm hỏi gia cảnh, sức khỏe, và có ý luyện tiếc... Cuối mỗi cuộc hát đó là lúc khó chia tay nhất, họ hẹn nhau vào ngày này sang năm sẽ gặp lại, chúc gia đình mạnh khỏe, chúc gia đình bình an. Có những đôi trai gái qua ngày hội hát họ lại bận rộn hơn đó là họ phải chuẩn bị cho ngày lễ trọng đại nhất của đời người đó là ngày cưới. ■



Chợ tình Khâu Vai.
Ảnh: Vietnamnet

CHÙM ẢNH: CHỢ TÌNH KHÂU VAI



Theo truyền thuyết, chợ tình Khâu Vai được tổ chức lần đầu năm 1919 để tưởng nhớ mối tình tuyệt vọng giữa một đôi trai gái bị gia đình cấm cản. Chuyện này có hai dị bản, một kết thúc có hậu, một không hậu lắm. Trong dị bản ít có hậu, một chàng trai và một cô gái yêu nhau. Để hai bên gia đình được hòa bình yên ấm, họ không lấy nhau. Tuy nhiên mỗi năm một lần, họ gặp nhau ở Khâu Vai vào đúng ngày họ chia tay: 26/3 âm lịch. Trong dị bản có hậu, đôi trai gái chống lại gia đình, trốn đến Khâu Vai, khi ấy là một vùng đất hẻo lánh nhưng màu mỡ giữa những núi đá cao bao quanh; và họ sống bên nhau hạnh phúc mãi mãi.



Cho dù nguồn gốc như thế nào thì chợ tình Khâu Vai cũng là một sự kiện sinh hoạt văn hóa lớn trong suốt thế kỷ 20 ở những cộng đồng dân tộc thiểu số ở Khâu Vai và huyện Đồng Văn liên kể. “Đó là một truyền thống rất có ý nghĩa, cần được bảo tồn”, ông Nguyễn Trọng Báu, một người chuyên viết về các dân tộc thiểu số ở VN, nói. Theo ông, chợ tình Khâu Vai như một hình thức hóa giải những ẩn ức, bế tắc cho cả cộng đồng, bằng cách tạo cho người ta một lối thoát về tình cảm. Những đôi không lấy được nhau còn có cơ hội gặp nhau lần nữa, những cặp nam nữ trẻ tuổi có thể đến đây để tìm hiểu nhau.



Xích Lô

■ Tiểu Nguyên tổng hợp

Tôi bỗng nhớ Saigon của những năm đã xa, xích lô là hình ảnh gắn gũi với nhiều người dân Saigon, xích lô còn là chiếc cần câu cơm của nhiều người lao động nghèo phố thị. Ngày ấy, luôn luôn phát sinh trong tôi những mâu thuẫn: Tôi ghét nhìn hình ảnh những người đạp xích lô gò lưng chờ người qua phố vì cứ thấy những vòng bánh xe quay những bước chậm, nhọc nhằn, tàn nhẵn, nhưng lại không khỏi chạnh lòng khi từ chối một lời mời của bác tài xích lô già.

Tôi luôn yêu những chiếc xích lô hiền lành của cái thời chùng như đã xa lơ xa lắc ấy. Saigon giờ không còn xích lô... hẳn đã là cái thở phào nhẹ nhõm ..? hẳn đã bớt đi những nghịch lý giữa phố thị Saigon ngồn ngộn những kiếp sống đa đoan?

Thỉnh thoảng đi giữa phố, tôi lại nhớ những chiếc xe xích lô hiền lành qua lại giữa những cơn nắng gay gắt của Sài Gòn ngày trước. Giữa nhịp sống ồn ào của Sài Gòn hoa lệ, giữa những loại xe sang trọng, bóng loáng cứ phóng nhanh vun vút, xích lô như một chàng trai vừa lớn, ngơ ngác nhưng không đại khờ, quê mùa nhưng không mặc cảm, hiền lành nhưng không e ngại rụt rè, cứ hồn nhiên đi lại, cứ nhẩn nha từng bước thong dong giữa ngồn ngộn các loại xe, giữa đám đông người xênh xang áo mũ. Tôi nhớ những chiếc xích lô với ba chiếc bánh lăn tròn, với bác tài ngồi

cao hơn cái mui xe làm bằng một loại vải dày có thể bật lên che nắng hoặc xếp lại đón ngọn gió lùa mát mặt, bay tóc, nhớ lòng xe nhỏ vừa đủ một người ngồi hoặc hai người yêu nhau ngồi vừa đủ ấm, nhớ những ngày mưa ngồi sau tấm bạt che ngang, chỉ hờ vừa đủ con mắt nhìn mưa ngang qua phố. Xích lô có cái thắng dưới cái yên ngay chỗ ngồi của bác tài, cứ mỗi lần đến ngã tư gặp đèn đỏ tiếng cái thắng rít lên là vài người quay đầu lại nhìn bác tài cười vu vơ. Ngày ấy, cùng với xe lam, xích lô là thứ phương tiện đi lại quen thuộc của người Sài Gòn. Nó còn là cái cần câu cơm của nhiều người lao động nghèo thành phố, nó là hình ảnh quen thuộc nhưng lại mộc mạc, gần gũi từ người dân bình thường cho đến những người giàu có của hòn ngọc Viễn Đông.

Buổi sáng tinh mơ... khi những quán cà phê bắt đầu dọn hàng là những chiếc xích lô cũng bắt đầu thức giấc rời khỏi những con ngõ nhỏ phóng nhanh giữa phố vắng thênh thang để bắt đầu cho cuộc mưu sinh. Không có thứ hàng gì mà chàng trai mới lớn hiền lành này không gánh vác. Có những chuyến hàng chất cao nghệu, bác tài cứ phải vươn cổ nhìn về phía trước, hoặc lòng xe là một người khách to lớn, tội nghiệp bác tài gầy gò cong lưng đạp qua những con phố đông. Những ngày giáp tết những chiếc xích lô cũng nhộn nhao mang mùa xuân về khắp phố.

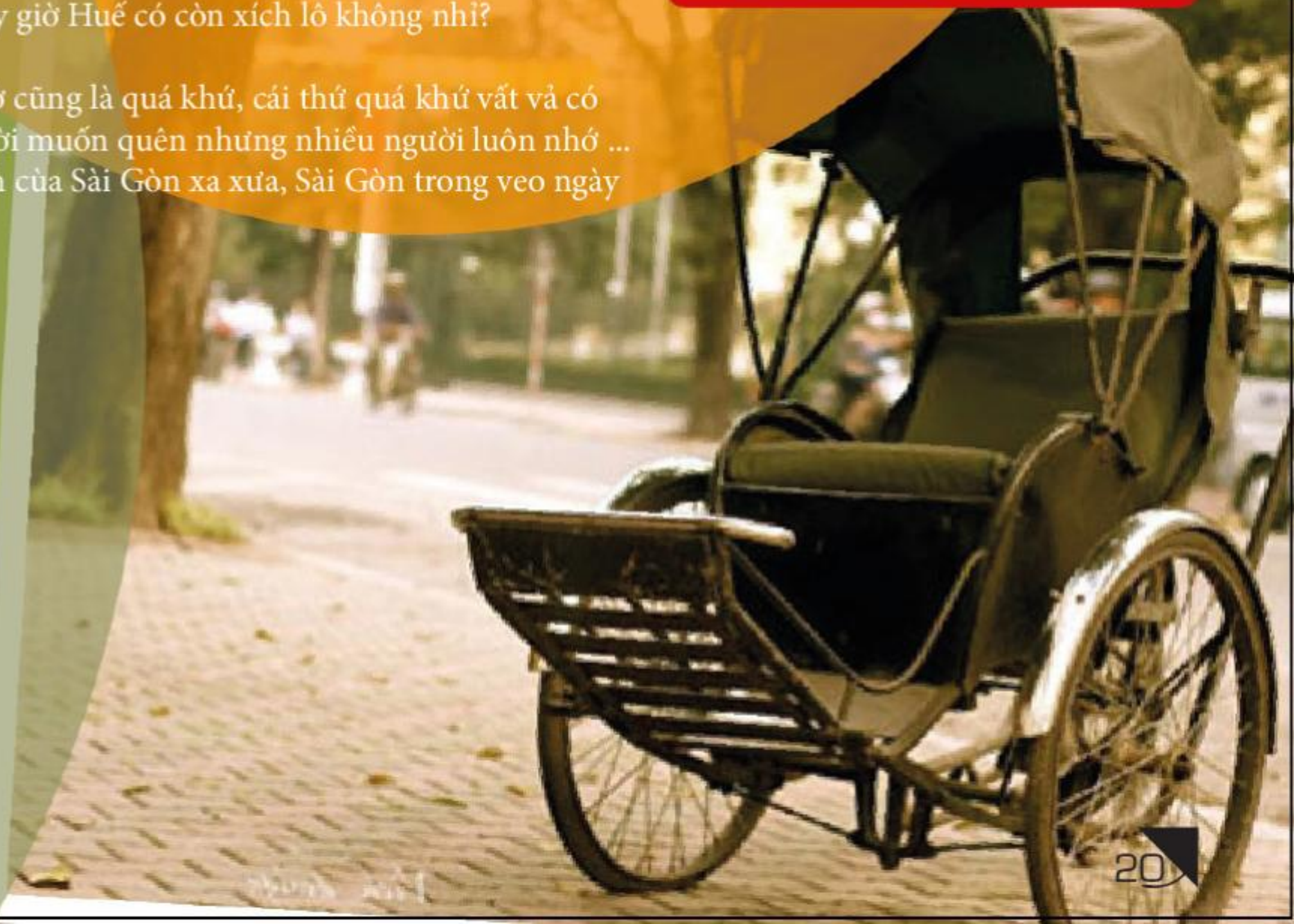
Có buổi trưa nào tình cờ đi qua một con đường rợp mát bóng cây hoặc một ngã tư quen thuộc, có thể ta sẽ bắt gặp một chiếc xích lô nằm ngời ngời, bác tài già nằm ngủ ngon giấc trưa, vài giọt nắng xuyên qua bóng lá nhảy nhót trên khuôn mặt mệt nhọc, trên vai áo sờn bạc để thoáng thương cảm, ngậm ngùi. Có những đêm khuya về muộn, thoáng thấy chiếc xích lô đơn độc đi trong lòng phố, vòng xe nghiêng xuống mặt đường, tiếng lá vỡ vụn... cảm nhận nỗi buồn mệnh mang của thân phận làm người.

Hồi đó những chiếc xích lô thường gắn thêm cái chuông như cái chuông xe đạp nghe rất vui tai, giữa buổi trưa vắng tiếng kinh coong của chiếc xích lô như tiếng gọi khê của sự trở về, tôi còn nghe kể lại ngày xưa xích lô còn đeo thêm một ngọn đèn nhỏ như chiếc đèn bão trên mui xe nhằm báo hiệu sự có mặt của mình cho những loại xe khác.

Có một lần ra Huế, buổi tối, tôi và mẹ cũng đi xích lô từ về khách sạn, nhằm những ngày lễ hội gì đó nhưng những bác tài cũng thật thà, dễ thương làm chúng tôi bất ngờ. Suốt con đường về khách sạn chúng tôi hỏi bác về gia đình, về cuộc mưu sinh, chiếc xích lô à chạy suốt con đường đẹp nhất thành phố về khách sạn... tôi cứ cầu trời mau đến vì tội nghiệp bác tài, rồi lại chạnh nghĩ, nếu chúng tôi không gọi xe, trở về nhà với chuyến xe không... lòng bác có buồn và nặng nhọc nỗi lo lắng hơn không? Về đến khách sạn chúng tôi cũng trả nhiều hơn số tiền thỏa thuận... nhìn nụ cười hiền trên khuôn mặt khắc khổ cứ thấy lòng xốn xang... Không biết bây giờ Huế có còn xích lô không nhỉ?

Xích lô bây giờ cũng là quá khứ, cái thứ quá khứ vất vả có thể nhiều người muốn quên nhưng nhiều người luôn nhớ... Nó là hình ảnh của Sài Gòn xưa, Sài Gòn trong veo ngày tôi thơ dại. 

“Cyclo xuất hiện vào khoảng năm 1939. Chiếc đầu tiên do một người dân miền Charente tên là Coupeaud, một người đam mê thể thao phát minh ra. Phải vất vả lắm ông ấy mới vận động Bộ công Chánh công nhận sáng chế và cấp phép lưu hành, sau khi đã tham khảo ý kiến của hai nhà vô địch Tour de France là Georges Speicher và Le Grèves. Nhưng rút cuộc nó lại không trở thành phương tiện giao thông ở nước Pháp mà thành phố đầu tiên được cấp phép sử dụng loại phương tiện này là ở thuộc địa Phnompenh. Từ Phnompenh, ông Coupeaud đã tổ chức một cuộc hành trình tới Sài Gòn. Hai người đạp thuê đã thay phiên nhau đạp một mạch gần 200 km hết có 17h23 phút. Số liệu thống kê cho biết, cuối năm 1939, Sài Gòn chỉ có 40 chiếc xích lô thì qua năm 1940, con số đã là 200 chiếc. Tháng 2 năm 1941, tay anh chị khét tiếng Bảy Viễn cùng một người Pháp là Maurice lập công ty Mauvien có 30 chiếc độc quyền ở khu vực Chợ Lớn...” - Trích một bức thư được gửi cho nhà sử học Dương Trung Quốc.



Bức tượng thờ tự ai chuyển

Bức tượng trong tư thế ngồi trên ngai, tay cầm văn tự bỗng đứng đứng lên nhẹ nhàng, khoan thai, rồi lại từ từ ngồi xuống.

Bức tượng đứng lên, ngồi xuống

Bảo Hà là ngôi miếu thuộc ba thôn Bảo Động, Hà Cầu và Mai An của xã Đồng Minh huyện Vĩnh Bảo, thành phố Hải Phòng, miếu còn có tên là Tam xã thượng đẳng từ. Du khách thập phương sẽ không khỏi ngạc nhiên khi đến thăm ngôi miếu cổ này bởi một pho tượng kỳ lạ có thể ngồi xuống đứng lên như người thật.

Không giống như các pho tượng tại nhiều đền đài, miếu mạo, bức tượng thờ Đức Linh Lang Đại vương ở miếu Bảo Hà trong tư thế ngồi trên ngai, tay cầm văn tự có thể chuyển động, bỗng đứng đứng lên một cách nhẹ nhàng, khoan thai, rồi lại từ từ ngồi xuống.

Theo thần phả, Linh Lang là con vua Lý Thánh Tông sinh nhằm ngày 13, tháng Chạp, năm Giáp Thìn (1064), được đặt tên là Hoàng Chân, mẹ là cung phi thứ 9, quê ở Bồng Lai, Đan Phượng, trấn Sơn Tây (nay

thuộc Hà Nội). Linh Lang được sinh ra tại làng ở Trại Chợ, Thủ Lệ (quận Ba Đình ngày nay).

Khi giặc Tống xâm lược nước ta, hoàng tử đã cầm quân chống giặc. Trong một đợt hành quân, ngài đã tới trang Linh Động (làng Bảo Hà ngày nay) dựng đồn binh, luyện tập binh sĩ, tuyển mộ quân. Khi ngài mất, dân làng xây miếu thờ ngay trên nền đồn binh xưa.

Các triều đại sau như Cảnh Thịnh (1796), Tự Đức, Duy Tân và Khải Định đều phong sắc cho ngài là thượng đẳng thần, còn dân làng tôn ngài là thành hoàng và tạc tượng thờ.



*Ảnh trên: Linh Lang Đại Vương.
Ảnh dưới: Tượng thờ Tổ nghề tạc tượng làng Bảo Hà Nguyễn Công Huệ.*

Tượng Linh Lang Đại vương trong hậu cung của Tam xã thượng đẳng từ là một bức tượng độc đáo, hiếm gặp trong số những bức tượng hiện có ở Việt Nam. Cụ Nguyễn Văn Nghĩa - Trưởng Ban quản lý di tích miếu Bảo Hà cho biết “Miếu Bảo Hà có không gian kiến trúc không lớn nhưng ở đây, dân làng còn lưu giữ được nhiều di tích quý tiêu biểu cho nghệ thuật điêu khắc qua nhiều thế hệ của người Linh Động, Hà Cầu xưa.

Bức tượng gần 700 tuổi này là sự sáng tạo “độc nhất vô nhị” của tổ tiên, là sự kết hợp tài tình giữa nghệ thuật tạc tượng và nghệ thuật múa rối. Những nghệ nhân xưa đã sử dụng cách chuyển động trong múa rối để “thổi hồn” vào bức tượng để trở nên kỳ lạ, huyền bí. Người dân ở vùng này coi đây là một báu vật, biểu tượng của một ngôi làng truyền thống”.

Bí mật về sự chuyển động của bức tượng Đức Linh Lang Đại vương nằm ở cánh cửa ngay điện thờ, khi mở dần cánh cửa thì bức tượng dần đứng lên nhưng khi khép lại thì bức tượng lại trở về tư thế ngồi ban đầu. Sự chuyển động của bức tượng đã khiến cho những người đến đây trầm trồ khen ngợi về sự tài hoa của người thợ làng Bảo Hà và làm cho ngôi miếu này trở nên linh thiêng.

Đàn voi được tạc từ... 7 hạt gạo nếp

Nhắc đến làng Bảo Hà xã Đồng Minh là nhắc đến một địa danh nổi tiếng ở đất Hải Phòng về nghề truyền thống như tạc tượng, múa rối. Múa rối nay đã trở thành bộ môn nghệ thuật độc đáo.

Người có công sáng lập truyền dạy nghề cho dân làng Đồng Minh - Vĩnh Bảo đó chính là cụ Nguyễn Công Huệ. Tương truyền, khi giặc Minh đô hộ nước ta, cụ Nguyễn Công Huệ cùng một số thanh niên trai tráng bị bắt đi phục dịch và bị đưa sang Quan Xưởng ở Trung Quốc làm việc. Trong thời gian đó, cụ đã chú tâm học nghề chạm khắc, sơn mài và chạm cừu.

Đến đời Lê Nhân Tông (1443-1459), cụ Huệ trở về và dạy nghề tạc tượng cho dân làng. Mọi người suy tôn cụ là Tổ nghề tạc tượng và được phối thờ tại miếu Bảo Hà. Tượng Nguyễn Công Huệ được bày ở vị trí cao nhất trên bàn thờ tả gian của nhà tiền đường.

Một trong những học trò nổi tiếng của cụ Nguyễn Công Huệ là người thợ tạc tượng tài ba tên Tô Phú Vượng. Nhân dân trong làng có truyền tụng giai thoại “7 hạt gạo nếp tạc thành đàn voi” để ca ngợi sự tài hoa trong đôi tay người thợ tạc tượng Bảo Hà.

Cụ Vượng rất vui mừng khi được vua Lê Cảnh Hưng vời vào cung tạc ngai vàng. Sau khi tạc xong một kiệt tác, cụ đã ngồi thử ngai vàng. Bị thái giám

phát hiện, cụ khép tội “khi quân phạm thượng”, phải ngồi trong ngục chờ ngày xử trảm.

Cụ Vượng ngồi trong ngục mấy hôm cảm thấy nhớ nghề không chịu nổi. Nhìn những cọng rơm nếp còn sót một vài hạt thóc, bằng bàn tay khéo léo và trí tưởng tượng tuyệt vời của mình, một đàn voi 7 con với các tư thế khác nhau đã ra đời từ 7 hạt gạo nếp. Chuyện này truyền đến tai nhà vua, cảm phục tài của cụ, vua Lê đã quyết định tha bổng và phong cụ tước “Kỳ tài hầu” cho về quê mở mang, lưu truyền nghề nghiệp.

Nghề tạc tượng và múa rối là nghề truyền thống biểu hiện sinh động cho tinh thần đoàn kết trong cộng đồng cư dân trồng lúa nước, là điển hình của một làng quê yêu nghệ thuật của huyện Vĩnh Bảo, Hải Phòng. Rất nhiều những bức tượng đẹp trong các chùa như chùa Mía, chùa Thầy tương truyền là do những người thợ tài ba làng Bảo Hà sáng tạo ra.

Được Nhà nước công nhận là Di tích lịch sử cấp quốc gia năm 1991, miếu Bảo Hà được coi là nơi hội tụ tinh hoa văn hóa làng nghề. Ngôi miếu do chính bàn tay của những người thợ tài hoa thế kỷ XIII chạm trổ hoa văn tinh xảo, đểo tạc những bức tượng đẹp lưu giữ cho tới muôn đời sau đã trở thành một địa điểm thăm quan thú vị trong tuyến du lịch du khảo đồng quê của Hải Phòng 



Đạo Mẫu Việt Nam

■ Bài và ảnh: LHVV tổng hợp

Đạo Mẫu là một tín ngưỡng dân gian Việt Nam thờ các nữ thần (thường gọi là các Thánh Mẫu). Đạo Mẫu là một phần quan trọng trong hệ thống tín ngưỡng dân gian và bản sắc dân tộc của Việt Nam.

Nguồn gốc lịch sử của đạo Mẫu không được ghi lại rõ ràng trong sách vở. Có người cho rằng nó có nguồn gốc từ thời tiền sử, khi người Việt thờ các thần linh thiên nhiên, các thần linh này được kết hợp lại trong khái niệm Thánh Mẫu hay Nữ thần Mẹ. Theo thời gian, khái niệm Thánh Mẫu được mở rộng để bao hàm cả các nữ anh hùng trong dân gian - những người phụ nữ có thật nổi lên trong lịch sử với vai trò người bảo hộ hoặc trị bệnh. Những nhân vật lịch sử này được kính trọng, tôn thờ, và cuối cùng được thần thánh hóa để thành một trong các hiện thân của Thánh Mẫu.

Các vị thần trong đạo Mẫu phản ánh các phẩm chất của một người Mẹ vừa thần thánh lại vừa con người. Đạo Mẫu không chú trọng vào cuộc sống sau khi chết, nó quan tâm đến cuộc sống hiện tại và câu hỏi làm thế nào để người ta có thể đạt được một cuộc sống hạnh phúc và đầy đủ trên trần gian.

Trong tín ngưỡng dân dã của người Việt Nam, việc tôn thờ Nữ thần, thờ Mẫu là một hiện

tượng khá phổ biến và có căn cội lịch sử và xã hội sâu xa.

Tuy đều là sự tôn sùng các thần linh nữ tính, nhưng giữa thờ Nữ thần với thờ Mẫu và Tam toà Thánh Mẫu không hoàn toàn đồng nhất.

Tôn thờ Nữ Thần

Từ rất lâu đời, ở nước ta Nữ Thần đã được nhân dân tôn vinh và thờ cúng. Người xưa cũng đã từng tập hợp các vị tiên có nguồn gốc thuần Việt, thì trong tổng số 27 vị, đã có 14 là Tiên nữ.

Trong truyền thuyết Nữ thần Mặt Trời và Nữ thần Mặt Trăng đã soi sáng và sưởi ấm cho mặt đất, tạo lập nên vũ trụ. Huyền thoại về Bà Nữ Oa đội đá vá trời. Các nữ thần Pháp Vân, Pháp Vũ, Pháp Lôi, Pháp Phong, Pháp Điện tạo ra mây, gió, sấm chớp... Sinh thành ra dân tộc Việt Nam có Mẹ Âu Cơ đẻ ra một bọc trứng, nở thành 100 người con. Các bà Mẹ cũng là các vị thần sáng tạo ra văn hoá và các giá trị văn hoá, là tổ của nhiều ngành nghề truyền thống như Mẹ Lúa, Mẹ Mía, Mẹ Lửa... Nhiều Nữ thần là các danh tướng anh hùng ngoài trận mạc, là những nhân tài xây dựng đất nước như Hai Bà Trưng, Bà Triệu, Ý Lan, Bùi Thị Xuân... Các vị Nữ thần từ bao đời nay được nhân dân tôn làm Thánh,

Thần, được triều đình sắc phong thành các vị Thần, Thành Hoàng của nhiều làng.

Đạo Mẫu có các nghi lễ tổ chức theo Âm lịch với các tín đồ và nhiều người đi lễ tham gia. Các nghi thức hành lễ không được đào tạo chính thức mà chủ yếu được truyền khẩu từ đời này qua đời khác. Nghi lễ phổ biến nhất là lên đồng (hay còn gọi là hầu bóng). Trong nghi lễ này, người ta tin rằng linh hồn của các vị thần sẽ nhập vào người lên đồng, linh hồn này được vờ đến để nghe lời cầu nguyện của người đi lễ. Trong các nghi lễ, phụ nữ thường đóng vai trò chính, người lên đồng cũng thường là phụ nữ (bà đồng), đôi khi mới do nam giới đảm nhận (ông đồng).

Các giá đồng (các điệu múa linh thiêng) là một phần quan trọng của nghi lễ. Có 72 giá đồng, bao gồm giá các quan lớn, giá các cậu, giá châu bà, giá các cô,... Trong buổi lễ, các giá đồng được biểu diễn cùng với hát văn (hay châu văn). Hát văn là một thể loại hát nói (vừa hát vừa nói). Hát văn do người đồng biểu diễn cùng với dàn nhạc cung văn. Người ta nói rằng, châu văn tạo nên một khung cảnh và âm nhạc tâm linh để giúp cho người đồng nhập vào vai mới và gắn kết với những con người và nơi chốn ở bên ngoài thế giới địa phương của họ.

Thờ Mẫu

Tục thờ Mẫu và Tam toà Thánh Mẫu có quan hệ mật thiết với tục thờ Nữ thần. Mẫu là Nữ thần nhưng không phải tất cả các nữ thần đều là Mẫu, mà chỉ có một số nữ thần được tôn vinh là Mẫu.

Danh từ Mẫu là gốc Hán Việt, còn thuần Việt gọi là Mẹ. Nghĩa ban đầu, Mẫu hay Mẹ đều để chỉ người phụ nữ đã sinh ra một người nào đó, là tiếng xưng của người con đối với người sinh ra mình. Ngoài ý nghĩa xưng hô thông thường đó, từ Mẫu và Mẹ có ý nghĩa rộng rãi tôn vinh những bà Mẹ chung của mọi người.

Tín ngưỡng thờ Mẫu chứa đựng những nhân tố về một hệ thống vũ trụ luận nguyên sơ, thể hiện một ý thức nhân sinh, ý thức cội nguồn, dân tộc, lòng yêu nước đã được thiêng liêng hoá mà Mẫu là biểu tượng cao nhất. Đạo Mẫu tiếp thu những ảnh hưởng của tục thờ cúng tổ tiên, một tín ngưỡng có vai trò quan trọng hàng đầu trong tín ngưỡng của dân tộc Việt Nam.

Trong quá trình đạo Phật du nhập vào nước ta và một bộ phận quan trọng của nó đã phát triển theo khuynh hướng dân gian hoá, giữa đạo Phật và đạo Mẫu có sự thâm nhập và tiếp thu ảnh hưởng lẫn nhau khá sâu sắc. Điều dễ nhận biết là ở hầu hết các ngôi chùa hiện nay ở nông thôn đều có điện thờ Mẫu. Trong đó phổ biến nhất là dạng “tiền Phật hậu Mẫu”, phía trước thờ Phật, phía sau thờ Mẫu.

Tam Toà Thánh Mẫu

Chúng ta thấy trong những điện thờ Mẫu có một hệ thống được thờ như sau: Trên cao nhất của thượng điện là Đức Ngọc Hoàng Thượng Đế. Tuy vậy, ít nơi thờ. Vì đúng lẽ chỉ có những vị tiên trên thượng giới mới được thờ Thượng đế. Tiếp đến là thờ Tam Toà Thánh Mẫu (Mẫu Tam phủ, Mẫu tứ phủ).

Mẫu là quyền năng sáng tạo vũ trụ duy nhất và hoá thân thành Tam vị, Tứ vị cai quản các cõi các miền khác nhau của vũ trụ: Mẫu Thiên, Mẫu Địa, Mẫu Thoải, Mẫu Thương Ngàn. Thường chúng ta thấy Tam toà thánh mẫu trong các điện thờ:

- Mẫu Thượng Thiên hay còn gọi là Mẫu Cửu Trùng (Cửu Thiên Huyền Nữ) mặc áo đỏ, ngồi chính giữa. Sau này một số điện thờ Mẫu, nơi chính giữa thờ Mẫu Liễu Hạnh.
- Mẫu Thượng Thiên sáng tạo bầu trời và làm chủ quyền năng mây, gió, sấm, chớp...
- Mẫu Liễu Hạnh xuất hiện vào khoảng đời hậu Lê, nhưng nhanh chóng trở thành vị Thần chủ của Đạo Mẫu Việt Nam và được tôn vinh với tư cách là Mẫu Thượng Thiên, được thờ ở vị trí trung tâm, mặc trang phục màu đỏ. 





Thầy mo và túi phép

■ Bài và ảnh: LHVV tổng hợp

Thầy mo là một người thầy cúng trong các bản, làng của những dân tộc vùng Tây Bắc Việt Nam. Những người này làm các lễ linh thiêng, lễ hội, đầy tháng tuổi cho trẻ sơ sinh, rước cô dâu mới về nhà, dựng miếu mạo, ma chay, chặt hạ cây cổ thụ, dựng nhà mới... Những công việc liên quan đến phong tục tập quán, tất cả những công việc ấy người trong bản đều cần thầy mo cầu khẩn trước thần linh.

Những thầy mo người Tày, Nùng, Khơ Mú, Thái... đều có các bài cúng được viết theo dạng cổ, thể theo tiếng địa phương của mình đang sống.

Thầy mo của người Mường

Người Mường vốn có tục thờ cúng tổ tiên và theo tín ngưỡng đa thần giáo, họ rất quý trọng thầy mo vì cho rằng thầy mo chính là sứ giả giữa thế giới thần linh và nhân gian.

Mỗi khi trong nhà có việc, hoặc có người bị ốm đau nặng, ngoài việc mời thầy thuốc ra, họ đều mời thầy mo đến tận nhà để làm

lễ mo, coi thầy mo như một chỗ dựa tinh thần vậy.

“Thầy mo là một người thầy cúng trong các bản, làng, chuyên làm các lễ linh thiêng, lễ hội, đầy tháng tuổi cho trẻ sơ sinh, rước cô dâu mới về nhà, dựng miếu mạo, ma chay, chặt hạ cây cổ thụ, dựng nhà mới... hầu hết những công việc liên quan đến phong tục tập quán.

Nhiều người cứ nghĩ rằng, các thầy mo đều là những người tài giỏi, có đức độ, biết làm nhiều thủ thuật xua đuổi tà ma để chữa bệnh cho mọi người. Ngược lại, cũng không ít người cho rằng, việc làm mo mang tính chất lừa gạt, dối trá... chuyên dùng các loại bùa phép tà thuật để hại người.

Thực ra, thầy mo chỉ là một người mang lấy trách nhiệm thực hiện một số công việc liên quan đến tín ngưỡng, tâm linh của cá nhân, của cộng đồng. Do vậy, họ phải có một vài bí quyết nhất định do tiền nhân truyền lại.

Một số người làm mo cũng

có biết một số loại thuốc nam chữa bệnh, nhưng việc đó hoàn toàn khác với việc họ làm nghề thầy mo.

Cái khó và khổ lớn nhất của người làm thầy mo ngoài việc am hiểu các phong tục cũng như nghi lễ làm mo ra đó là việc phải uống được nhiều rượu. Muốn làm thầy mo trước hết phải luyện được tủy lượng cực kỳ cao, làm chủ được mình để không bị say, sao cho đến mức “trăm chén chưa say”.

Bởi lẽ, trong khi thực hiện lễ mo, các thầy phải uống rượu nhiều lần, sau khi xong việc lại phải uống rượu mời của tất cả mọi người trong gia đình mời thầy về.

Thầy mo của người Thái

Thầy mo là một đối tượng rất được kính trọng trong cộng đồng tộc người Thái. Bởi vì, người làm thầy mo được coi là bậc thông thái do họ giỏi về văn tự Thái cổ và lưu giữ nhiều thư tịch cổ, lại luôn tiếp xúc với đời sống tâm linh của cộng đồng.

Thông qua đó, họ hiểu rất rõ phong tục tập quán; có khả năng lý giải các mối quan hệ tự nhiên và xã hội; biết thực hiện các nghi lễ; hướng dẫn cộng đồng cách ứng xử giữa con người với con người và giữa con người với thế giới siêu nhiên... Họ càng được cộng đồng trọng vọng vì khi làm thầy mo phải được các thầy mo trong vùng công nhận, mặc dù sự công nhận này là bất thành văn. Hơn nữa, người làm thầy mo đều phải từ tuổi 60 trở đi - lứa tuổi này xưa kia rất hiếm và có thể nói nôm na là tuổi đã “đắc đạo”..

Việc giúp cộng đồng các nghi lễ xem tuổi, định ngày cưới hỏi, làm nhà hay làm nghi lễ tang ma cũng là những công việc thường nhật của thầy mo. Đến ngày lễ tết, thầy mo giúp dân làm lễ cúng cúng bản, cúng mừng, cúng rừng, cúng lễ hội lồng tồng; lễ hội cầu mùa, cầu mưa, mừng măng mọc...

Qua những công việc của thầy mo trong đời sống của người Thái, nếu tách bỏ các yếu tố mang sắc thái mê tín dị đoan thì thầy mo có vai trò rất quan trọng trong việc củng cố đời sống tinh thần của mỗi người dân. Thầy mo giúp xem tuổi và định ngày cưới hỏi, làm nhà là để củng cố tinh thần cho mọi người vững tin vào hôn nhân,

hoặc yên tâm chuyện nhà cửa để làm ăn. Tổ chức các nghi lễ tang ma là việc làm thể hiện sự thành kính đối với người chết. Cúng bản, cúng mừng, cúng rừng, cúng các lễ hội là việc làm phản ánh tinh thần và ước vọng của con người muốn được sống hòa hợp với thế giới tự nhiên...

Ngày nay, người làm thầy mo trong cộng đồng người Thái đã trở nên hiếm hoi. Các nghi lễ cúng gắn liền với cuộc sống thường nhật của họ xưa kia, nay cũng đã thưa vắng dần, thậm chí có những nghi lễ đã mất hẳn. Việc nhắc lại nét sinh hoạt văn hóa tâm linh này nhằm giúp mọi người hiểu thêm một góc nhỏ trong vốn văn hóa dân gian của tộc người Thái xưa kia.

Túi phép của thầy mo

Mỗi khi đi mo, mo Lựng luôn mang bên mình một chiếc túi vải thô, được buộc chặt cẩn thận, bên trong đựng các vật để làm lễ gọi là túi Khoát. Đây được coi là một “vật bất ly thân” không thể thiếu của ông. Thầy Lựng kể rằng, mỗi thầy mo đều có riêng cho mình một chiếc túi phép, nhưng không phải túi nào cũng thiêng và phát huy tác dụng khi đi làm lễ mo cho các gia đình. Thầy Lựng được thừa hưởng một túi phép cổ do cha ông để lại.





Nhờ chiếc túi gia truyền này mà thầy Lựng mới thêm phần “cao tay” trong việc đi mo, và được những người dân ở quanh xứ Mường Bi này tín nhiệm, có bất cứ việc gì là đều tìm đến nhờ cậy cả.

Chiếc túi “phép” của thầy mo Lựng đã được lưu truyền 7 đời, từ thời cha ông khởi nghiệp đến giờ, chiếc túi này đã được dùng cho không biết bao nhiêu lần đi mo.

Khi thầy mo Lựng chậm chậm đổ túi phép ra, tôi hết sức ngạc nhiên vì trong đó không phải là những lá bùa phép như những gì người ta đồn thổi mà bên trong túi có rất nhiều thứ cổ vật độc đáo. Từ những viên đá thạch anh trắng, đá hình chân răng, sừng sơn dương, nanh lợn lòi, nanh sói... đã hóa thạch đến lười rùi xéo bằng đồng thau có pha vàng.

Đặc biệt trong đó có bộ răng hàm tinh tinh hóa thạch là vật thiêng độc nhất vô nhị, hiếm có ai có được Thầy Bùi Văn Lựng cho biết: “Túi phép thường dùng để giúp người hay đau ốm được khỏe mạnh. Mỗi vật trong túi phép tượng trưng cho một mệnh hợp thành túi Khoát. Khi đi làm lễ, các đồ trong túi được đổ ra một chậu nước sạch hoặc ngâm vào rượu sau đó bôi lên đầu người bệnh để lấy vía, phần còn lại đổ lên phía trên đầu giường nơi người bệnh nằm”.

Những thứ cổ vật này đều có lịch sử lâu đời, hiếm có và rất có giá trị, do cha ông trong quá trình làm nghề thầy mo, nhờ có cơ duyên mới có được. Theo thầy Lựng, có lần khi được mời đi tham dự lễ hội văn hóa các dân tộc, khi các nhà nghiên cứu trông thấy cổ vật bên trong túi phép của ông đã trầm trồ kinh ngạc và phát hiện ra chiếc trống cúng là loại trống đồng Đông Sơn, Chuông cúng cũng từ thời Đông Sơn 2.000 năm trước, giờ không có nữa.

Cũng vì sở hữu chiếc túi ‘thần kỳ’ này cùng với việc thuộc lòng sử thi Đẻ đất đẻ nước, thầy Lựng được mời đi rất nhiều các sự kiện về phong tục, văn hóa người Mường và các dân tộc thiểu số. Mới đây, ông còn được đoàn nghiên cứu người Ba Lan mời đi nước ngoài để tìm hiểu về nghi lễ mo độc đáo của người Mường mà hiếm có nơi nào trên thế giới có được. 

Cây Kơ-nia

linh hồn hoang dã

Tâm linh huyền bí



Đồng bào dân tộc Tây Nguyên coi cây Kơ-nia là nơi trú ngụ của thần thánh, các vong linh người đã khuất nên không bao giờ xâm phạm, chặt phá chúng. Họ xem nơi nào có cây Kơ-nia tỏa bóng là nơi đó có thần linh, có linh hồn người đã mất về đây trú ngụ. Trên nương rẫy, người dân tộc thường giữ lại cây Kơ-nia làm bóng che mát, nghỉ ngơi, tâm tình. Hóa ra “Bóng ngả che ngực em / Về nhớ anh, không ngủ” hay là “Bóng tròn che lưng mẹ/ Về nhớ anh mẹ khóc”... là những tình cảm rất thực.

Được ví với tính cách và sức sống Tây Nguyên, Kơ-nia có dáng đứng kiêu dũng và độc lập (chỉ mọc đơn lẻ, không mọc thành nhóm) và sức sống vô cùng mãnh liệt: chịu hạn hán rất tốt, xanh tươi quanh năm. Từ xa, Kơ-nia có thể được nhận ra bởi tán cây tròn như quả trứng gà. Sức sống của Kơ-nia bền bỉ tới mức vào thời chiến tranh Mỹ rải hàng triệu lít thuốc khai quang lên dãy Trường Sơn, khiến núi rừng trở nên trơ trụi, thế nhưng những cây Kơ-nia xanh tươi giữa trời.

Gỗ Kơ-nia cũng rất lạ lùng, không có thớ hình các vòng tròn đồng tâm như các loài cây gỗ khác mà xoắn vào nhau. Người ta phải thấm nước vào lõi của mới xẻ được những thớ gỗ dẻo dai này. Gỗ Kơ-nia khi khô rất cứng, đinh đóng vào bị cong mà gỗ vẫn trơ trơ. Thớ gỗ này không thể dùng để làm nhà cửa hay chế tác đồ gia dụng mà chỉ để đốt lấy

than và chất lượng than từ gỗ Kơ-nia khá cao.

Quả Kơ-nia khi chín có vị ngọt, con người có thể ăn được. Nhân hạt Kơ-nia cũng có thể ăn lúc còn tươi. Để ăn được nhân loại quả này, người ta kê hạt Kơ-nia lên trên một tảng đá theo chiều mở của vỏ, đập nhẹ hạt sẽ nứt làm đôi. Nhân hạt ăn sống rất thơm và bùi không khác gì hạt điều đã qua chế biến. Tinh dầu của hạt có mùi thơm, có giá trị trong công nghiệp chế biến thực phẩm, xà phòng.

Cây Kơ-nia cũng là một cây thuốc bản địa có dược tính cao. Bà con dân tộc thường dùng vỏ thân cây, vỏ rễ cây rửa sạch thái nhỏ, nấu nước uống tươi, hoặc phơi khô dùng dần, chữa được các chứng no hơi, đầy bụng, sốt rét rừng.

Cây Kơ-nia được biết đến nhiều qua thi ca, hiện thân cho sức mạnh và vẻ đẹp Tây Nguyên. Thế mà nay những người ở Buôn Ma Thuột cũng chưa chắc đã tận mắt thấy loại cây này. Cùng với năm tháng qua đi, người dân nơi đây đã phá bỏ chúng để làm nhà, làm vật dụng... Bây giờ nhắc đến “Bóng cây Kơ-nia” không ít người chột giật mình bởi hiện nay còn rất ít những cây Kơ-nia. Một số người còn phê phán nạn phá rừng và tiếc nuối cho thân phận cây Kơ-nia đã đặt vè: “Buổi sáng em lên rẫy, thấy bóng cây Kơ-nia... Buổi chiều mẹ lên rẫy, thấy gốc cây Kơ-nia... Sáng mai em lên rẫy, chẳng thấy gốc cây Kơ-nia...”



■ Quốc Lê

Ở Nam Bộ, Ông Địa thường được thờ chung với Thần Tài - vị thần được xem là đem tài lộc đến cho muôn nhà. Người ta đóng một cái trang để thờ hai ông, trang thờ này được đặt ở gian trước nhà và để dưới đất, đôi khi chỉ để ở một góc nào đó. Phía trong trang là một bài vị, kế đến là lư hương, giữa lư hương là Ông Địa và Thần Tài. Một số người làm ăn kinh doanh thì thờ Ông Địa và ông Thần Tài trong tủ kính - nơi họ bày biện bán buôn. Và người ta cho rằng, khi lấy cặp tượng Thần Tài hoặc Ông Địa ở những nơi buôn bán đất đem về nhà mình để thờ thì nhà mình cũng nhanh chóng ăn nên làm ra. Vì vậy, những người buôn bán kinh doanh “canh giữ” hai vị thần này rất kỹ, sợ bị mất cắp thì gia đình sẽ làm ăn sa sút. Lại có nơi, trên trang thờ Ông Địa với ông Thần Tài người ta để thêm một đĩa tỏi, hoặc treo một chùm tỏi sát bên. Người ta tin rằng làm như vậy nhà mình sẽ mua may bán đắt.

Về hình tượng Ông Địa, ở Nam Bộ, tượng Ông Địa hay tranh vẽ thường là một người

trung niên mập mạp, bụng bự, vú lớn, miệng cười hể hả, tay cầm quạt, tay cầm điều thuốc lá... trông có vẻ phương phi, hào sảng và mang đầy chất phong thịnh. Và nó cũng mang chút hơi hướm của sự hài hước. Đây cũng là một đặc trưng trong tính cách của người Nam Bộ. Người Nam Bộ thường có tâm lý tin vào thần thánh nhưng đôi khi họ cũng không tuyệt đối hóa sự thờ phượng này. Họ tin Ông Địa, thờ cúng Ông Địa quanh năm nhưng đôi khi mùa màng thất bát, buôn bán lỗ lã họ van vái Ông Địa nhiều lần, nhưng cuộc sống vẫn không khá hơn, họ sẵn sàng đem Ông Địa bỏ ở gốc cây, kẹt đá, hoặc quăng xuống sông. Có người còn lấy Ông Địa đang thờ đập bỏ rồi hôm sau ra chợ thỉnh Ông Địa mới về. Cũng như hiện tượng người Nam Bộ thờ cọp, họ sợ cọp nên thờ, gọi cọp là “Sơn quân chi thần”. Nhưng khi cọp đến phá phách nương rẫy, đe dọa đến tính mạng của con người thì họ cũng sẵn sàng tổ chức đánh đuổi cọp đi, hoặc giết cọp, giết xong lại lập miếu thờ.

■ Theo Báo Cần Thơ

Ông Địa

trong tâm thức dân gian miền Nam





Truyện kể rằng: “Ngày xưa, Ông Địa có cái bụng bình thường như bụng của mọi người. Thuở ấy, Ông Địa kết thân với Hà Bá. Trong vùng có một mù góa tính khí chua ngoa, nhưng mù lại có cô con gái rất đẹp. Mù phải cái tật, hễ cất tiếng chửi con thì y như có mấy lời đầu lưỡi:

- Hà Bá đ... mày!

Thấy vậy, Ông Địa mới gặp Hà Bá, vừa thiệt, vừa giỡn, bảo: - Nè, anh tốt phước quá! Ở đây, ngày nào cũng có người nói muốn hiến con gái cho anh đó. Mà lại con gái đẹp kia chớ. Hà Bá mừng quá liền hỏi: “Thiệt vậy không? Mà ai vậy? Nhờ anh làm mai dùm tôi liền đi nghe.”

Ông Địa bằng lòng và dẫn bạn đi.

Hôm sau, trời vừa sáng, Hà Bá theo Ông Địa đến cổng nhà mù góa nọ. Còn sớm, cô con gái út ngủ chưa dậy, chỉ mới có bà mẹ dậy quét dọn sân nhà. Giữa sân có con chó cái, ý chừng phải thức canh nhà nên vẫn còn nằm lì đó, đuổi chẳng buồn đi. Đuổi hoài chẳng được, mù ta nổi xung

trở cán chổi đập con chó một cái, chửi:

- Cái đồ Hà Bá !

Thiệt nào ngờ? Hà Bá giận quá chùng liền đập cho Ông Địa một đập và chửi:

- Đồ khốn! Dám lừa tao! Dẫn tao đi để gả cho con chó cái này hả?

Ai ngờ mới có một đập, Ông Địa đã rớt xuống kinh. Không tính tới sự oái oăm này, nên Ông Địa mặc cười quá, té xuống kinh mà vẫn cười ngất, thành thử ông uống phải nước kinh nhiều quá. Đến nỗi, cái bụng ông phình ra, rồi cứ lần lần bự dần, đến chang bang như bây giờ”.

Tóm lại, trong suốt chiều dài lịch sử, tín ngưỡng thờ Thần Đất nói chung, thờ Ông Địa nói riêng đã có nhiều thay đổi, nó không còn giữ nguyên sơ của dạng tín ngưỡng ban đầu. Đặc biệt khi vào Nam Bộ, tín ngưỡng này càng thay đổi mạnh mẽ hơn. Trong tâm thức dân gian Nam Bộ, Ông Địa được xem là một vị phúc thần, không chỉ có vai trò bảo vệ đất

đai, ruộng vườn mà còn có nhiệm vụ đưa rước Thần Tài đến nhà, nghĩa là làm cho gia chủ phát đạt giàu có, và kiêm luôn việc giúp cho gia chủ mau lành bệnh và tìm kiếm được những món đồ đã mất. Và với nhiệm vụ này, sáng sớm khi mở cửa tiệm, cửa nhà Ông Địa thường được gia chủ thưởng cho một ly cà phê đen, một miếng thuốc, có khi lại là cà phê sữa, thuốc ba số hần hoi. Nhiều lúc có cả bánh bao, thịt heo quay nữa.

Dù sao Ông Địa cũng gắn bó với cư dân Nam Bộ trong suốt chiều dài lịch sử, đồng hành cùng cư dân Nam Bộ khẩn hoang lập ấp ngót ba trăm năm nên giờ đây, Ông Địa tỏ ra rất gần gũi với cư dân Nam Bộ. Mặc dù họ vẫn tôn thờ ông như thuở nào nhưng trong thâm tâm họ, ông luôn gần gũi, hiền từ, ít trách cứ ai... nên họ mới tạc nên hình dáng ông như vậy, và hàng loạt câu chuyện liên quan đến ông xuất phát từ tâm lý này. Chẳng vậy mà, khi người ta làm việc gì hết mình, hoặc chơi hết mình người ta hay nói: “Chơi mát trời ông Địa luôn”...! 



Lễ Nghinh Ông

■ Bài và ảnh: KH tổng hợp

Lễ hội nghinh Ông là loại lễ hội nước lớn nhất của ngư dân. Có nhiều tên gọi khác nhau như lễ rước cốt ông, lễ cầu ngư, lễ tế cá “Ông”, lễ cúng “Ông”, lễ nghinh “Ông”, lễ nghinh ông Thủy tướng, nhưng tất cả đều có chung một quan niệm rằng cá “Ông” là sinh vật thiêng ở biển, là cứu tinh đối với những người đánh cá và làm nghề trên biển nói chung. Theo các nhà nghiên cứu, tín ngưỡng này là kết quả giao lưu văn hóa Việt-Chăm. Bởi vì nó có nguồn gốc từ người Chăm ở miền Trung, vốn trước kia thạo nghề đi biển.

Các sách Gia Định Thành Thông Chí của Trịnh Hoài Đức, Thoái Thực Ký Văn của Trương Quốc Dụng và Đại Nam Nhất Thống Chí của triều Nguyễn đều có ghi chép về cá ông. Mặt khác, trong dân gian, người dân ở các địa phương có thờ cá ông đều truyền miệng những giai thoại liên quan và sự linh ứng về loài cá này. Người ta còn cho biết, cá Ông là hóa thân từ muôn mảnh chiếc áo cà sa của Quán Thế Âm Bồ tát với bộ xương voi. Khi ngài đi qua vùng biển, vì xót thương chúng sinh chìm nổi trên biển, nên dùng thần thông hóa ra loại cá này để cứu khổ cứu nạn.

“Theo truyền thuyết, tục thờ cá ông của ngư dân nước ta có đầu từ đời xưa đời xưa, hồi trước thời Gia Long, cá ông chưa có chức tước, lúc đó ngư phủ còn gọi là thần Nam Hải. Mỗi khi ra khơi gặp sóng to, gió lớn, ghe sắp chìm, ngư phủ hè nhau gọi lớn: “Thần Nam Hải cứu tôi với!”. Tức thì thần trỗi lên kê lưng đỡ lườn ghe lội một mạch đưa nghe vô bờ. Theo hầu thần có cặp cá đao, cặp cá đao nầy ngoài việc bảo vệ thần còn có quyền xử tử nếu thần làm không tròn bổn phận. Thí dụ như có tiếng ngư dân kêu cứu, thần chậm trễ để ghe chìm, người chết, lập tức cặp cá đao day ngang chém mỗi con một đao thì thần sẽ bị đứt lìa ra ba khúc.



Tục truyền, hồi vua Gia Long bị Tây Sơn rượt chạy ra biển, bất ngờ gặp bão, thuyền sắp đắm, đám quân sĩ hè nhau kêu cứu, thần liền chạy tới đỡ thuyền rồng đưa vào hòn Sơn Rái, trước khi rút lên núi, quân sĩ để lại nhiều dấu chân trên bãi cát. Bầy rái trắng kéo xuống dẫm hết dấu chân binh sĩ. Khi quân Tây Sơn tới, không thấy dấu vết nên bỏ đi, nhờ vậy Gia Long thoát nạn. Về sau khôi phục Giang Sơn, vì loài rái sống trên núi, vua phong chức Đại Tướng, còn cá ông sống dưới biển nên phong chức Tướng nhỏ hơn rái trắng một bậc. Từ đó về sau ngư dân ra biển gặp nạn, đổi lại kêu tướng quân Nam Hải tới cứu.

Theo lệ thì dân chài ai phát hiện được cá voi mắc cạn, tục gọi là “ông lụy” thì có bốn phận chôn cất và để tang Ông như để tang chính cha mẹ mình. Người nào gặp ông lụy đầu tiên phải nhận làm con trưởng và chịu tang ba năm. Theo dị đoan, trong thời gian chịu tang người con trưởng phải chịu nghèo khổ, sau đó mới cất lên được.

Hàng năm dân làng chọn ngày “Ông lụy” (ngày cá Ông trôi vào bờ) làm lễ cúng giỗ theo nghi thức Nghinh Ông. Người địa phương có câu: “Thấy ông vào làng như vàng vào tủ” vì theo tín ngưỡng này, Cá Ông lụy và trôi dạt vào làng nào, làng đó muôn đời ấm no, tai qua nạn khỏi. Lễ hội nghinh Ông được diễn ra vào một thời điểm khác nhau ở những địa phương khác nhau như tại xã Cần Thạnh, huyện Cần Giờ, thành phố Hồ Chí Minh lễ hội Nghinh Ông được diễn ra từ 15 đến 17 tháng 8 âm lịch; tại xã Bình Thắng, huyện Bình Đại, tỉnh Bến Tre nghi thức lễ chánh tế được tiến hành vào giữa đêm 16-6 (âm lịch); tại thị trấn Sông Đốc, huyện Trần Văn Thời, tỉnh Cà Mau, tại thị trấn Gành Hào, huyện Đông Hải, tỉnh Bạc Liêu lễ hội được tổ chức trong ba ngày: 14, 15, 16 tháng 2 âm lịch hàng năm,...



MÀU DÂN TỘC

■ Bài và ảnh: KH tổng hợp

*“Tranh Đông Hồ gà lợn nét tươi trong
Màu dân tộc sáng bừng trên giấy điệp”*

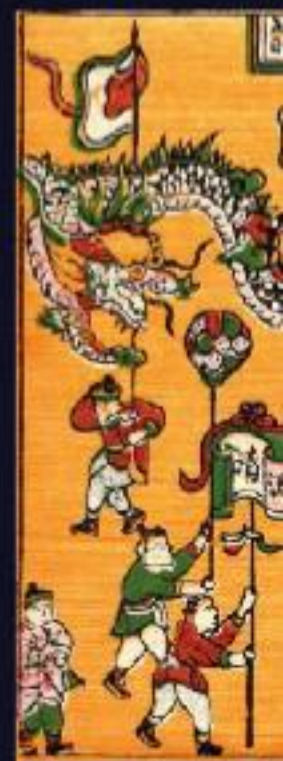
Không phải tự nhiên tranh Đông Hồ được nhà thơ Hoàng Cầm nhắc đến đây tự hào và kiêu hãnh trong bài thơ “Bên kia sông Đuống” như một đặc sản nghệ thuật của vùng quê Kinh Bắc. Cái làm nên nét đặc sắc độc đáo của tranh Đông Hồ chính là chất liệu làm tranh, được chế biến thủ công từ các nguyên liệu có sẵn trong thiên nhiên: Giấy làm từ cây dó, màu đỏ từ gạch non, màu vàng từ hoa điệp vàng, màu đen từ lá tre đốt, màu trắng được nghiền từ vỏ sò, ốc...

Trên cơ sở những màu sắc cơ bản ấy người dân đã tạo thêm nhiều màu sắc khác nhau từ việc trộn lẫn các màu. Để hoàn thành một sản phẩm, không kể khâu khắc tranh trên bản gỗ, có sẵn giấy và màu, người làm tranh phải rất công phu, cẩn thận trong từng giai đoạn: sơn hồ lên giấy, phơi giấy cho khô hồ, quét điệp rồi lại phơi giấy cho khô lớp điệp, khi in tranh phải in từng màu lần lượt, nếu có 5 màu thì 5 lần in, mỗi lần in là một lần phơi... Cứ thế, dưới ánh sáng mặt trời lấp lánh từng hình ảnh, đường nét của cảnh sắc thiên nhiên, nếp sinh hoạt của người dân, những hình ảnh của cuộc sống thường ngày ... như “bừng” sáng trên giấy dó. Mọi giai đoạn đều thật công phu nên đòi hỏi người

làm tranh luôn cẩn trọng, cầu kì, chú ý đến từng chi tiết nhỏ để có được một bức tranh đẹp.

Nguồn gốc tranh Đông Hồ

Trước kia tranh được bán ra chủ yếu phục vụ cho dịp Tết Nguyên Đán, người dân nông thôn mua tranh về dán trên tường, hết năm lại lột bỏ, dùng tranh mới. Tranh Đông Hồ xuất xứ từ làng Đông Hồ (xã Song Hồ, huyện Thuận Thành, tỉnh Bắc Ninh). Làng Mái là tên gọi dân gian xưa kia của làng tranh Đông Hồ bây giờ. Vào thế kỷ XVI tranh Đông Hồ xuất hiện nhưng không ai thống kê hết được có bao nhiêu mẫu tranh mà chỉ biết gồm có 5 loại là: Tranh thờ, Tranh lịch sử, Tranh chúc tụng, Tranh sinh hoạt và Truyện tranh. Từ cuối thế kỷ XIX đến 1944 là thời kỳ cực thịnh của làng tranh. Lúc ấy, trong làng có 17 dòng họ thì tất cả đều làm tranh. Đến hẹn lại lên, cứ khoảng tháng 7, tháng 8 hàng năm là cả làng đã tất bật để chuẩn bị cho mùa tranh Tết, khắp làng rực rỡ sắc màu của giấy điệp, không một mảnh đất trống nào không được người dân làng Hồ tận dụng để phơi giấy: từ sân nhà, sân đình, ven các ngõ xóm, đường làng, dọc theo triền đê cho đến các nóc nhà, nóc bếp....Không khí trong làng rộn rạo từ sáng đến tối suốt mấy tháng liền như thế.





Mỗi năm, chợ tranh chỉ nhộn nhịp và tấp nập nhất vào tháng Chạp, họp 5 phiên vào các ngày 6, 11, 16, 21 và 26. Bà con, du khách thập phương đổ về mua tranh đông vui, tấp nập. Hàng nghìn, hàng triệu bức tranh các loại được mang ra xếp gọn lại bán cho những lái buôn, hoặc bán lẻ cho các gia đình mua về làm tranh treo tết để mang phú quý, vinh hoa cho nhà mình. Sau phiên chợ tranh cuối cùng (26/12 âm lịch) những gia đình nào còn lại tranh đều bọc kín đem cất đi chờ đến mùa tranh năm sau lại mang ra chợ tranh bán. Đến chợ tranh làng Hồ không chỉ có khách buôn và mua tranh, mà có cả những người hâm mộ nghệ thuật tranh dân gian thích thăm thú, xem tranh và đi trải hội mùa xuân.

Màu dân tộc

Tranh Đông Hồ có được sức sống lâu bền và có sức cuốn hút đặc biệt với nhiều thế hệ con người Việt Nam cũng như du khách nước ngoài cũng bởi những đề tài trên tranh phản ánh đậm chất cuộc sống mộc mạc, giản dị, gần gũi gắn liền với văn hoá người Việt. Một vài tờ tranh bên cạnh mâm ngũ quả ngày Tết sẽ là thứ mà các bà, các chị không thể quên khi đi chợ trong những ngày áp Tết. Đó là thói quen, là tâm linh, tín ngưỡng gắn kết trong tư duy của mọi người dân Việt Nam. Nghệ nhân Nguyễn Đăng Chế đã giải thích cho chúng tôi hiểu thêm về ý nghĩa của việc dùng màu sắc sao cho phù hợp với mỗi đề tài khác nhau: nền màu đỏ cho tranh đánh ghen để lột tả được cái nóng giận bức bối ngọt ngào của không khí lúc đó, nền màu vàng cho cảnh vui tươi tràn ngập sắc xuân trên các bức tranh ngày tết, nền màu hồng nhạt cho tranh làng quê yên bình ...

Theo sử sách xưa kể lại, vào khoảng năm 1915 cụ Chánh Hoàn gả con gái cho một anh Phán, Cụ Đám Giác (tên thật là Nguyễn Thế Thúc (1882 - 1943) là một

nghệ nhân sáng tác nổi tiếng của Đông Hồ. Ngoài tranh về cuộc sống ở nông thôn cụ còn vẽ nhiều tranh truyện tranh phong cảnh, tranh tố nữ...) đã mừng đám cưới bằng một mẫu tranh mới: một gia đình gà gồm gà trống, gà mái và đàn con. Bằng ngôn ngữ ước lệ, các con gà được cách điệu hóa, chúng sống động mà không cần giống thực. Gà mái có bố cục theo đường xoắn ốc - tạo nên sự nũng nịu. Gà trống được đặt trong một hình thang, đáy lớn nằm trên - tạo nên tư thế chủ gia đình, che chở cho gà mái và đàn con. Bức tranh gợi không khí hạnh phúc, đầm ấm trong một gia đình. Trên tranh có dòng chữ nôm "Lắm con nhiều cháu, giống cánh giống lông" một lời chúc thật sâu sắc! Bức tranh này được xây dựng từ câu phương ngôn: "Con nhà tông không giống lông cũng giống cánh".

Con trâu "đầu cơ nghiệp của nhà nông", cũng được các nghệ nhân Đông Hồ dành nhiều tâm huyết. Tranh cưới trâu thổi sáo có chữ: "Hà diệp cái thanh thanh" (Lọng lá sen xanh xanh). Một tàu lá sen dựng đứng như chiếc ô - ý tưởng thật thú vị. Con trâu nghển cổ thường thức tiếng sáo, tư thế, dáng vẻ của nó khiến ta cùng nghe thấy tiếng sáo réo rắt, thấy bầu trời trong xanh lồng lộng, thấy cuộc sống thanh bình ...

Tranh cưới trâu thả diều có chữ "Vũ thu phong nhất tượng" (Một hình ảnh gió thu mùa). Một cậu bé nằm ngửa trên lưng trâu thả diều... thật thú vị. Một câu phương ngôn về trẻ chăn trâu: "Đầu đội nón mé như lọng che - Tay cầm cành tre như roi ngựa". Thực tế khó có thể nằm trên lưng trâu mà dong các diều bằng nón mé như vậy? Thế mà ngắm tranh ta vẫn thấy khoái! Bức tranh thả diều còn có hai dị bản khác, một bức có chữ "Vũ thu phong nhất dực" (gió thu mùa, một cánh), bức kia có chữ "Nhất tượng phúc lộc điền" (một hạnh phúc của nhà nông) - cũng thú vị không kém.

Xuất phát từ câu phương ngôn: “Tre già măng mọc” nghệ nhân Nguyễn Thế Thức có đôi tranh, bức thứ nhất có tên: “Cử chỉ hữu cương thường”, trên đó có câu thơ: “Tre già dẻo đã có thì - còn phần tráng trực để tùy người sau”. Bức kia có tên: “Kim ngân hóa luật lệ” với câu thơ: “Lệ luật thì giáp là trên - Kim ngân hóa ắt vượt lên ai bì”.

Đôi khi những bức tranh Đông Hồ còn được những nghệ nhân trang trí kèm theo những từ chỉ dẫn hoặc những tứ thơ tình tứ, lãng mạn, như trên bức tranh Hứng Dừa là “Trong như ngọc, trắng như ngà / Đây chèo đẩy hứng cho vừa lòng nhau; trên tranh Đánh ghen là “Thôi thôi một giận làm lành / Chì đừng tức giận cho nhục lòng ta”... Cứ bóc tách từng lớp nang văn hoá hiện trên mỗi bức tranh Đông Hồ cũng đủ cho chúng ta thấy vốn liếng văn hoá Việt thuần khiết và trong sáng, đa dạng và vô cùng độc đáo.

Liệu có tàn phai?

Tuy nhiên, điều đáng buồn là giờ đây

tranh Đông Hồ không còn mang tính “thuần Việt” như thời xưa mà đang dần bị thương mại hoá. Đến với chợ tranh Đông Hồ bây giờ, người ta không còn được thấy cảnh tấp nập bán mua, cũng không còn cảnh người người, nhà nhà ưa chuộng tranh Đông Hồ như ngày xưa nữa. Các thế hệ sau cũng ít muốn học và theo nghề tranh truyền thống của cha ông vì quá vất vả mà lại ít lợi nhuận. Du khách đến làng tranh bây giờ vẫn thấy cảnh phơi giấy nhưng đó lại là giấy để làm hàng mã chứ không phải giấy dó in tranh...

Mặc dù gần đây đã có nhiều dự án khôi phục lại làng nghề, phát triển du lịch làng nghề truyền thống song làng tranh dân gian Đông Hồ vẫn chỉ đang tồn tại ở mức độ “phảng phất”, chưa thực sự được quan tâm đầu tư để phát triển. Hi vọng trong tương lai gần, cùng với các làng nghề truyền thống khác trên cả nước, làng tranh Đông Hồ sẽ tìm lại được vị trí vốn có của mình và ngày càng phát triển, làm giàu thêm cho nền văn hoá đậm đà bản sắc của dân tộc Việt Nam. 





Rượu cần là cách gọi của người Việt đối với loại rượu đặc sản được một số dân tộc thiểu số Việt Nam ủ men trong hũ/bình/ché/chóe/ghè, không qua chưng cất, khi đem ra uống phải dùng các cần làm bằng tre/trúc đục thông lỗ để hút rượu.

Rượu cần là thứ đồ uống quý thường chỉ dùng trong các dịp lễ tế thần linh, những ngày hội làng và dành đãi khách. Rượu có nồng độ nhẹ. Hương vị nồng nàn của men lá rừng khiến ta có cảm giác lâng lâng ngây ngất, đầu say nhưng vẫn muốn được uống thêm, vui mãi. Bởi thế người ta không uống rượu cần một mình hay uống để giải sầu mà thường uống cùng nhiều người vào những ngày mùa bội thu, những dịp lễ hội, tiếp đãi bạn bè, khách quý phương xa.

RƯỢU CẦN TÂY NGUYÊN: MEN SAY RỪNG NÚI

Rượu cần có nhiều loại. Rượu thóc là lúa mới

xay, rửa cho sạch, ngâm nước rồi trộn men để bỏ vào ché. Lấy lá chuối bịt chặt miệng ché độ năm, sáu hôm sau là dùng được. Rượu cơm là rượu làm bằng gạo nấu thành cơm ủ với men; hoặc là trộn đều bỏ vào ché; hay bỏ một lớp cơm, một lớp men cũng được. Cơm rượu chỉ độ vài ba hôm là nở tràn ché. Còn rượu kê, bo bo, bắp, mì, v.v... thì cũng làm theo cách trên. Rượu cần hạ thổ ủ càng lâu thì càng thơm ngon. Khi uống người ta đổ nước sôi (hoặc nước đun sôi để nguội) vào vò rượu rồi cắm cần trúc vào để người uống hút lên.

Đồng bào Ba Na gọi rễ cây men là Hiam. Rễ này cùng với rừng, ớt được giã nhỏ, trộn với gạo rồi viên thành viên nhỏ. Hoặc lấy rễ dây men, loại dây có gai bò trên mặt đất giống như dây trâu, đem phơi khô, giã nhỏ với củ riềng hay củ gừng rồi cũng viên thành từng viên lớn như quả trứng gà so. Mỗi ché chỉ bỏ độ một viên men là đủ.

■ Bài và ảnh: TN tổng hợp

rượu cần

men say núi rừng

Rượu ngon phải để trong chén quý. Khác với người M' Nong chỉ dùng ít loại chén, thường là màu đen toàn thân bóng lộn và có dáng thấp; người Êđê có nhiều loại chén khác nhau về màu sắc và kích thước. Những chiếc chén Tuk và chén Tang là quý hơn cả, nhất là loại có màu trắng và màu xanh, thường có từ 3 đến 6 tai và càng to thì càng quý.

Uống rượu cần thể hiện sự đoàn kết, thương yêu. Mọi người cùng uống với nhau chung cần, trẻ, già, trai, gái nhâm nhi thịt trâu nướng... Uống rượu không phải uống sao cũng được. Nếu có khách đến nhà thì vấn đề “uống” là cả một nghi thức rườm rà. Họ tin rằng, rượu là do trời (Yang) ban đến cho nên rượu mới được quý hóa trong việc dùng nó.

Khi chủ nhà mang ché rượu bày ra giữa nhà tức thì các nhà lân cận cũng mang rượu đến chung vui cùng nhà có khách. Các ché rượu được buộc chặt vào các cây cột bằng gỗ hay bằng tre. Chủ nhà mới mở miệng ché lấy lá tranh vút ra ngoài, đoạn cắ cây cần vào. Xong đâu đấy chủ nhà mới múc nước lã đổ vào ché cho tràn, rồi uống một hớp trước để tỏ lòng chân thành và tỏ cho khách biết rượu không có bỏ thuốc độc. Còn phía khách, trước khi uống, bao giờ cũng hút một ngụm rồi nhổ bỏ, vì theo tục xưa, để tránh tình trạng bị đầu độc.

Rượu của đồng bào Ba Na được các dân tộc ở Tây Nguyên khen là ngon nhất, sau đó mới là rượu của người Ê

đê và Xơ đăng.

NÔNG ÂM RƯỢU CẦN TÂY BẮC

Rượu cần ở Tây Bắc- tiếng Mường gọi là rảo tông. Làm rượu cần đầu tiên phải kể đến men, nguyên liệu để làm men gồm vỏ cây mun giã nhỏ, củ riềng, củ gừng, một ít ớt và lá ổi vắt lấy nước. Dem tất cả trộn vào bột gạo nếp (thơm ngon nhất là gạo nếp cẩm) nặn thành bánh nhỏ, ủ vào rơm để lên gác bếp khoảng 3 đêm cho lên men trắng. Sau đó gỡ men ra hong lên gác bếp khoảng 10 ngày, men khô bắt đầu dùng được. Rượu mạnh hay nhẹ là do gia giảm chất liệu từ khâu làm men. Các chất liệu như: vỏ cây mun, gừng, riềng... để tạo nồng độ, còn lá ổi để tạo mùi thơm và góp phần chống đau bụng. Muốn rượu ngon phải ủ vào vò kín. Khi uống lấy nước hoà vào cái rượu rồi hút qua những chiếc cần trúc cong cong đã được chọc thủng đốt.

Rượu cần gần có khi dùng để uống chơi trong gia đình, tiếp khách, có khi uống trong đám cưới, mừng nhà mới, thờ trong tang lễ, lễ tạ mộ... Khi uống, người ta đem đặt bình rượu vào vị trí được chọn sẵn, dùng gáo rượu đưa nước vào vò. Cũng có nơi dùng sừng trâu có dùi lỗ để thay thế gáo rượu. Không đơn giản để đưa nước vào vò, chúng còn được dùng để tính lượng rượu uống được và tính thời gian cho việc hút một lượng rượu cụ thể. Sau khi cho nước chờ khoảng 30 phút là có thể thưởng thức rượu cần.

Có nhiều hình thức tổ chức uống rượu cần, tiêu biểu là uống xúm lúm - nội bộ gia đình uống với nhau và rượu cần cộng đồng - rượu được uống với đông đảo người tham gia. Uống như chúng ta được gọi là rượu cần xúm lúm. Cố nhà nghiên cứu văn hoá Bùi Chỉ trong cuốn “Văn hoá ẩm thực dân gian Mường Hoà Bình” khi nói về rượu cần xúm lúm đã viết: “Xúm lúm có nghĩa là không muốn cho người ngoài biết một sự việc gì đó, chỉ những người có mặt ở đó cùng biết với nhau thôi. Nhưng những việc: xúm lúm bàn với nhau chuyện gì đó, xúm lúm ăn uống với nhau không phải có nội dung xấu. Trường hợp rượu cần được uống xúm lúm chẳng qua họ không ồn ào... Rượu cần được mang uống xúm lúm với nhau vào buổi trưa nắng, giờ giải lao hoặc buổi tối uống cho đã thèm, đỡ mệt. Ai uống bao nhiêu thì uống chứ không theo luật tục nào. Thường họ hay ngồi uống ở ngay góc bếp nhà sàn, cạnh đó là bộ đồ uống trà, hút thuốc lá. Trước khi uống hướng tất cả cần rượu về phía bếp một lúc với ngầm ý để ba vị vua bếp uống trước, sau đó người mới được uống. Bên cạnh đó còn có ý uống giấu thần thà ma quỷ bên ngoài.”

Khác với rượu cần xúm lúm, uống cộng đồng thường có đông người tham gia. Những cuộc vui như thế thường không gắn với công việc gì và thường tổ chức vào ban đêm. Đây là cuộc rượu vui nhất vì mọi người do thích mà tham gia. Với cách uống này, vò rượu sẽ được đặt ở giữa nhà cần quay về hướng cửa voóng. Một người đàn ông biết mo sẽ vào mo rượu

hoặc “bảo rượu”. Nội dung bài mo mời tất cả các vị thành hoàng, ma quan, thần thánh ở khu vực ấy cùng tổ tiên gia đình về uống trước, nếu không có thể bị cho là người đang sống coi thường họ. Rượu cần cộng đồng được uống theo phe. Thường mỗi phe vào uống ba lần thay phiên nhau. Họ ngồi bên vò rượu cần và bàn nhau thuận lòng, thuận sức đưa ra định mức về lượng rượu cần uống được trong đơn vị thời gian là bao nhiêu. Bên nào uống được tổng rượu ít hơn thì bị phạt. Bên cạnh đó còn có hình thức kiện rượu, chấp người, kết thúc...

Luật rượu còn một số biến thể khác nhau, nhưng cơ bản vẫn là uống thi nhau, từ đó có cố phạt nhau cho vui. Khách ra về trong khi vò rượu chưa nhạt sẽ làm cả chủ lẫn khách cảm thấy áy náy vì làm niềm vui chưa trọn vẹn, phí rượu của chủ nhà.

Ở đâu có rượu cần là ở đó có niềm vui, có tiếng cười và sự giao lưu thân ái. Không ít người đã coi rượu cần như một biểu tượng của niềm vui, tình đoàn kết, là một nét sinh hoạt văn hóa cộng đồng. Rượu cần ngày càng được nhiều người Việt Nam, đặc biệt là du khách nước ngoài tìm đến để thưởng thức, khám phá nét văn hóa độc đáo mang đậm dấu ấn của núi rừng và thiên nhiên nguyên sơ.

Theo nhận định của một số nhà nghiên cứu văn hóa dân gian, có lẽ chỉ sau cây lúa, biểu trưng cho nền văn hóa nông nghiệp, rượu cần là đặc sản phổ biến thứ hai trong cuộc sống của các dân tộc ở Việt Nam. 

MÙI *Hương trầm*

■ Bài và ảnh: TN tổng hợp

Cây hương (nhang) là có mùi thơm, dùng trong cúng bái vừa để xua tan tử khí, vừa để xua đuổi tà ma. Dựa vào ý nghĩa này, người ta sáng chế ra các loại hương với chất liệu và hương vị khác nhau, từ mùn cưa cho đến cây trầm, giá cả từ vài trăm đồng cho đến vài trăm ngàn đồng một cây.

Nghi thức dâng hương là tập quán mà hầu như mọi người dân Á châu bất kể lứa tuổi nào và sống ở nơi đâu đều biết đến. Nén hương đã đi vào đời sống văn hóa, tín ngưỡng của người Việt Nam như một nét đẹp truyền thống, gần gũi và thiêng liêng. Dù không mê tín dị đoan, trong tâm thức mọi người Á Châu đều tin rằng nén hương khi đốt lên, cũng như một nhịp cầu vô hình nối kết hai thế giới hữu hình và vô hình với nhau. Tuy nhiên về mặt tâm linh, có người vẫn còn hiểu một cách mơ hồ, nhất là về ý nghĩa dâng hương theo truyền thống của ông bà. Thậm chí ngày nay có người còn không biết vì sao trong nhà mình có một bàn thờ với những pho tượng, hình ảnh Chư Phật Bồ Tát, thần thánh hoặc tổ tiên. Phải chăng có một “ông” Phật sống ở trên bàn thờ?

Nói sơ về nguồn gốc của việc thắp hương

Theo lịch sử ghi lại, việc đốt nhang bắt nguồn từ khoảng năm 3700 TCN (cách đây khoảng 5700 năm), từ nước Ấn Độ. Đến năm 618 TCN vào đời nhà Tần mới có một vị Tăng đem hương trầm qua Trung Quốc, từ đó hình thức đốt nhang được phát triển mạnh mẽ và hưng thịnh nhất vào đời nhà Minh, sau đó được phổ biến đến khắp các nước láng giềng. Có thể nói hình thức đốt hương phổ biến nhất ở Nhật Bản, tại đây họ lại chế thêm nhiều cách đốt hương; sản phẩm quen thuộc nhất là nén trầm hình tròn đầu nhọn vào thế kỷ 17, ngày nay vẫn còn dùng. Nhiều tài liệu cho thấy việc đốt nhang đã có từ thời sơ khai. Trong các đền thờ của vua chúa Ai Cập có rất nhiều những hình vẽ hoặc hình chạm trên tường mô tả nghi thức này.

Ngày nay việc đốt nhang đã trở thành một tập quán trong các ngày lễ hội như Rằm tháng bảy, lễ Vu Lan, Vía Quán Thế Âm, ngày Tết hái lộc đầu năm, Phật đản, và những ngày quan trọng trong gia đình như cúng giỗ, đám tang, đám cưới, ăn tân gia... dùng để cúng những vị như Phật Bà Quán Âm, Đức Mẹ Mary, Ông Bà, Tam Tiên Ông: Phúc Lộc Thọ, Thổ Địa, Táo Quân, Thần Tài...

Ý Nghĩa Dâng Hương

Về ý nghĩa triết học và tâm linh, cây hương là sự nối kết giữa trời và đất, giữa âm và dương. Nó được cắm thẳng đứng để nổi 1 cách tượng trưng mà. Cái khói hương tỏa ra thường có mùi thơm đặc trưng nào đó nên mới gọi là HƯƠNG (thơm).

Trong nghi lễ Phật giáo, hương là một trong sáu lễ vật dâng cúng, gồm có: Hương, Hoa, Đăng, Trà, Quả, Thực (Nhang, Bông, Đèn, Trà, Trái, Thức ăn). Tuy nhiên nhiều người không rõ về ý nghĩa sâu xa của việc cúng Phật nên bày biện đủ thức ăn uống như yến tiệc, thật là phí của, phí công mà lại còn làm sai lạc ý nghĩa. Không lẽ Phật sẽ lên trên bàn thờ mà ăn từng trái táo, uống từng chung trà sao?



Theo quan niệm của Phật giáo, lòng thành thể hiện qua làn khói hương nghi ngút, không cần cỗ bàn yến tiệc, tiệc thịt cá, heo quay linh đình... vì đúng ý nghĩa sự Cúng Phật thì chỉ nên dùng hương thơm, đèn sáng, hoa tươi, trái tốt, nước trong là đủ. Phật không phải ở trên bàn thờ, trong những pho tượng, mà là ở trong tâm của tất cả con người. Ngoài những nén hương dùng ngọn lửa nóng để đốt cháy lên, chúng ta còn có thể dùng đức tin của mình thắp lên những nén Tâm hương- tức là hương từ trong tâm. Bởi vậy mới có năm thứ hương dùng để cúng dường chư Phật: Giới hương, định hương, tuệ hương, giải thoát hương và giải thoát tri kiến hương.

Thiên Chúa giáo cũng dùng hương trong các ngày lễ của mình. Người Thiên Chúa giáo xông hương trong các thánh lễ, trước bàn thờ, trước cuốn Kinh Thánh, mình Thánh, rượu Thánh và cả linh cữu của người đã mất. Có tài liệu ghi rằng, khi Chúa Giê-su giáng sinh, có ba vị vua đem ba thứ châu báu quý nhất trong nước thời đó để dâng lên cho ngài - đó là 1. Vàng, 2. Hương Trầm và 3. Dầu thơm đặc biệt từ rễ cây Myrrh. Điều này chứng tỏ hương trầm từ xa xưa vốn đã được xem như một vật quý giá thiêng liêng. Khói hương hòa vào không khí khiến cho không gian vạn vật xung quanh đều được thơm ngát, ví như tâm hành “Tùy thuận chúng sinh” của các bậc Bồ tát vậy.

Những tôn giáo khác như Ấn Độ giáo (Hinduism) thì lại dùng hương để thư giãn và tập trung hơi thở lúc ngồi Thiền. Trái lại, theo đạo Khổng (Confucianism) thì khói hương tượng trưng

cho Đại Trọng Phu - chỉ bay lên chứ không bao giờ lặn xuống.

Khi thắp nhang nên thắp mấy nén?

Người Việt Nam đã quen chọn số lẻ (1, 3, 5, 7, 9) lúc thắp nhang, nhưng cũng có trường hợp người ta đốt cả năm nhang chứ không chú trọng vào ý nghĩa con số. Còn theo lý giải của nhà Phật cho rằng, số lẻ mang nhiều ý nghĩa linh thiêng hơn.

Con số 3 thì có nhiều quan niệm khác nhau: đó có thể là

- Tam bảo (Phật – Pháp – Tăng),
- Tam giới (Dục giới, Sắc giới và Vô sắc giới),
- Tam thời (Quá khứ – Hiện tại – Vị lai),
- Tam vô lậu học (Giới – Định – Tuệ)

Bên cạnh việc cúng bái nói chung, hương còn có mặt trong lễ cúng người mới mất. Khi đó, chúng ta còn cúng kèm theo quả trứng gà, đại diện cho sự sống, sự phục sinh hoặc chuyển kiếp luân hồi. Bát cơm cúng là tượng trưng cho đất, vì lúa trồng từ đất. Ngoài ra, cái búi nhùi (làm từ cái đũa tre) kết hợp với khói hương làm ta liên tưởng đến những tầng mây trên trời.

Tóm lại, cây hương là một vật thể nối liền tâm linh giữa người sống và người chết, giữa trời và đất, giữa âm và dương.

Vì chẵn thuộc âm, lẻ thuộc dương. Cho nên để điều hòa âm dương, khi thắp hương tổ tiên hoặc người đã mất người ta thắp số lẻ. 

HUYỀN THOẠI về loại gỗ dùng để ướp xác

■ Bài và ảnh: Phạm Ngọc Dương - Theo VTC News

Ngôi mộ ở vườn đào Nhật Tân, khi mở nắp áo quan, xác ướp nổi lên phềnh lên, nhưng không ai ấy sợ, bởi không phải thứ mùi đặc trưng, ngai ngái của xác chết bay lên, mà là một thứ mùi vừa đậm đà, vừa thoang thoảng rất dễ chịu lan tỏa khắp không gian.

Cách đây vài trăm năm, cuộc săn lùng loại gỗ đặc biệt có tên ngọc am rộ lên ở quanh dãy Tây Côn Lĩnh. Những cây ngọc am nhiều trăm năm tuổi bị đốn hạ hoàn toàn. Loài ngọc am tưởng như đã tuyệt chủng, mất hẳn khỏi ký ức người dân. Nhắc đến ngọc am, chỉ những người già ở vùng này còn biết đến. Ở vùng khác, kể cả những người đi rừng nhiều, cũng không biết ngọc am là thứ gỗ gì.

Tuy nhiên, giờ đây, cơn sốt ngọc am lại rộ lên. Nhưng còn đâu cây ngọc am để mà đốn hạ. Người ta chỉ còn cách vào rừng đào bới, moi móc tìm những gốc rễ còn sót lại trong cuộc chặt phá từ cả trăm năm trước. May mắn lắm thì kiếm được những mảnh ngọc am vụn vặt chìm trong lòng đất.

Ngọc am là thứ gỗ gì, dùng để làm gì, vẫn còn là điều cực kỳ bí ẩn. Nhưng với những nhà khảo cổ học về lĩnh vực mộ xác ướp, thì ngọc am là thứ họ biết qua. Người thường xuyên nhắc đến hai chữ ngọc am là nhà khảo cổ, PGS-TS. Nguyễn Lâm Cường. Ông là người ít khi vắng mặt trong những cuộc đào bới mộ xác ướp. Tuy nhiên, có lẽ, PGS-TS. Nguyễn Lâm Cường cũng chỉ biết đến mùi tinh dầu ngọc am và những chiếc quan tài, chứ chưa thể nhìn thấy cây ngọc am còn đang sống. Trong ký ức của các nhà khoa học, loài ngọc am đã tuyệt chủng.

Giới buôn bán ngọc am đồn rằng, ngọc am là thứ chỉ giành cho vua chúa, chỉ những bậc đế vương mới được dùng ngọc am.

Anh Trần Đức Thuận, Giám đốc công ty TNHH Công thương Hưng Long (Lạc Long Quân, Hà Nội) là người mê ngọc am đến độ mất cả hồn vía. Anh có thể ngồi nói cả ngày về ngọc am, có thể ngồi ngắm một mảnh rễ cây ngọc am bằng nắm tay cả ngày không chán. Anh truyền không biết bao nhiêu cảm hứng sáng tạo, biến những mẫu gốc, rễ vô tri thành những tác phẩm đầy tính nghệ thuật. Tại trụ sở công ty và xưởng mộc của anh, lúc nào cũng chất ngất những gốc rễ ngọc am.





**Ảnh: Ngôi mộ
ở cánh đồng
Nhật Tân**

Theo anh Thuấn, sở dĩ ngọc am quý là vì nó là thứ của vua chúa dùng. Người Trung Quốc đã biết đến sản phẩm này từ hàng ngàn năm trước và nó là “ngọc” của rừng núi. Theo sử sách Trung Quốc, chỉ có các bậc đế vương, cung tần mỹ nữ là được dùng loại gỗ này. Nó cũng giống như ở Việt Nam, chỉ có vua chúa được mặc nhung lụa thêu rồng phượng.

Từ khi hiểu về ngọc am, biết nó là thứ tinh túy nhất của núi rừng đất Việt, trong khi người Việt lại không hiểu gì, anh Thuấn liền sang Trung Quốc để nghiên cứu về ngọc am. Anh Thuấn nhận thấy rằng, người dân thường cũng không biết gì về loại gỗ đặc biệt này, nhưng dòng dõi quan chức, vua chúa, người giàu thì đều biết đến nó và săn lùng rất ráo riết.

Xưa kia, vua chúa ở Việt Nam cũng rất chuộng ngọc am. Khi vua chết, loại gỗ duy nhất được dùng làm quan tài là ngọc am. Triều đình lúc nào cũng có sẵn gỗ ngọc am để phục vụ vua chúa. Khi chôn bằng quan tài ngọc am, thì chỉ chôn một lần, không cải táng. Các bậc quan lại thời phong kiến thường chỉ được dùng gỗ vàng tâm. Khi cải táng lấy xương cốt, thì mới được cho vào tiểu nhỏ bằng ngọc am mà thôi.

Cách đây mấy chục năm, các nhà khảo cổ đã khai quật mộ vua Trần Dụ Tông và xác ướp vua còn nguyên vẹn. Quan tài vua được làm bằng gỗ ngọc am, xác vua đặt trong bể tinh dầu ngọc am đặc sánh. Thứ tinh dầu đặc biệt này đã giữ xác mấy trăm năm không phân hủy. Công nghệ ướp xác của Việt Nam cực kỳ đơn giản mà hiệu quả lại vô cùng tốt. Với tinh dầu ngọc am, toàn bộ xác có thể

giữ được cả vạn năm nếu không có sự tác động, phá hoại của con người. Công nghệ ướp xác này khác với các nền văn minh khác, phải moi bỏ nội tạng và dùng nhiều phương pháp phức tạp.

Mới đây, khi Nhà nước tổ chức an táng lại cho vua Lê Dụ Tông, vẫn phải sử dụng ngọc am làm quan tài. Để kiếm được lượng gỗ làm quan tài nặng tới 700kg an táng vua Lê Dụ Tông không phải là chuyện đơn giản.

Theo tìm hiểu của tôi, không hẳn chỉ có vua chúa được dùng quan tài ngọc am, mà quan lớn, người giàu thời phong kiến cũng dùng gỗ này làm quan tài. Ngọc am được dùng trong các mộ xác ướp, hay còn gọi là mộ hợp chất. 100% các mộ hợp chất khai quật được ở Việt Nam đều làm bằng gỗ ngọc am.

Tôi đã từng theo chân PGS-TS. Nguyễn Lâm Cường đi khai quật một số ngôi mộ hợp chất. Ngôi mộ ở vườn đào Nhật Tân, khi mở nắp áo quan, xác ướp nổi lên phình lên, nhưng không ai ấy sợ, bởi không phải thứ mùi đặc trưng, ngai ngái của xác chết bay lên, mà là một thứ mùi vừa đậm đà, vừa thoang thoảng rất dễ chịu lan tỏa khắp không gian. Mùi thơm đến nỗi, làng mạc cách ngôi mộ vài trăm mét vẫn ngửi thấy mùi hương ngọc am.

Sau khi ngôi mộ hợp chất ở Nhật Tân bật nắp, trời mưa tầm tã, nước xối khiến xác lẫn với đất cát, tinh dầu, song suốt mấy ngày trời, xác vẫn không phân hủy, mùi tinh dầu ngọc am vẫn lan tỏa trên một không gian rộng cả km vuông. 

(Xem toàn bộ loạt bài tại: <http://tinyurl.com/7tzb7nn>)



■ Nguyễn Phước Bảo Đàn - VHMT

Những ai từng đi biển, chứng kiến sự thâm sâu, huyền bí của đại dương, nhất là những lúc đại dương đang cuồng nộ, hẳn phải công nhận rằng, đôi mắt trước mũi mỗi một chiếc thuyền, chính là niềm tin của nhóm ngư dân trong nỗ lực đến với đất liền, về với gia đình lẫn cộng đồng.

Đơn giản, đây chỉ là đôi mắt được vẽ trên mũi ghe thuyền - phương tiện đi biển, “chiếc cần câu cơm”, phương tiện kiếm sống của bộ phận cư dân, mà ngay từ lúc sinh ra, định mệnh đã gắn chặt cuộc đời với biển. Biển mang lại sự an vui, niềm hoan lạc, nhưng biển cũng tước đi sinh mạng của họ, trong những lúc điên cuồng, nổi giận, hay trái gió- trở trời. Đơn giản, đây chỉ là những con mắt vẽ trên mũi ghe thuyền, vô hồn và cứng nhắc trên bờ cát, nhưng lại trở nên nhấp nháy, sinh động mỗi một khi con thuyền “đến với biển”, tiếp cận vào mặt biển gợn sóng, và thực sự sống cuộc sống chan hòa với biển. Hiểu lấy biển, khiếp sợ trước biển trong hoài bão làm chủ lấy biển đông, nơi bao chứa nguồn lợi vô tận, con mắt thuyền từ đấy bao chứa nhiều niềm tin tín ngưỡng, nhiều cách luận giải đậm chất vùng miền và cũng đậm chất nhân văn.

Không biết tự bao giờ, trên dải đất nắng gió miền Trung, những con mắt lại xuất hiện trên mũi ghe thuyền như một dấu hiệu nhận biết, có những đôi mắt hiền từ, nhẫn nại, kiếm tìm, nhưng cũng có những đôi mắt trợn tròn hung dữ. Truyền thuyết kể rằng, một trong những vị vua của nước

Việt đã vẽ hình con mắt trên chiếc thuyền của mình khi những người thân cận của ông bị kinh ngư làm hại, sau đấy, lệnh truyền cho tất cả thần dân phải xăm mình, vẽ những hình thù kỳ quái bên cạnh đôi mắt, khoác một lớp áo hung dữ cho chiếc thuyền, khiến cho thủy quái phải kinh hồn bạt vía mỗi khi di chuyển trên nước. Có thể ẩn khuất đâu đấy trong truyền thuyết này một biến thể, biểu hiện, lẫn lối giải thích về tục xăm mình. Một nhóm người ngư dân khác tin rằng, đôi mắt thuyền chính là hình ảnh tái hiện mắt “thuồng luồng” - loài sinh vật huyền thoại mang nhiều quyền năng liên quan đến sông nước, đôi mắt huyền thoại hiện hữu trên mũi thuyền nhằm để chống chọi với những sinh vật huyền thoại.

Có thể bắt đầu bằng hình ảnh con mắt thần Osiris phổ biến trên thuyền bè Ai Cập vào thiên niên kỷ thứ hai trước công nguyên, hình ảnh được tái hiện trên thuyền buôn Ả Rập trong hải trình từ Levant đến Trung Hoa, ngư dân Việt miền Trung đã nhìn thấy và thể hiện nó trên thuyền của mình như một cách tiếp biến văn hóa, với tư cách là chủ nhân của vùng duyên hải, nơi nắm giữ vai trò then chốt trong việc cung cấp lương thực, nguồn hàng bản địa, điều kiện tối cần để duy trì và mang lại sức sống cho con đường tơ lụa trên biển. Cũng từ đấy, phân định đã bắt đầu rạch ròi: mắt trên thuyền đánh cá thường nhìn xuống biển để tìm kiếm ngư trường; mắt thuyền buôn thường nhìn thẳng về phía trước để quan sát thị trường tiêu thụ hàng hóa mà nó mang nặng trong khoang...



Cũng từ sự phân định này, trên dải đất miền Trung núi biển cận kề, hình dạng và màu sắc của mắt thuyền đã là những tiêu chí chân xác để xác định xuất xứ lẫn hải trường của từng con thuyền cụ thể. Từ nam bờ Hiền Lương đến Phan Thiết, mắt thuyền hẹp, con người thường nhìn thẳng về phía trước, con người thường được sơn màu đen trên nhàn cầu màu trắng. Mắt của ghe thuyền vùng Vũng Tàu, thành phố Hồ Chí Minh có dạng tựa bầu dục, và đôi khi có đầu trước nhọn, mắt có màu đen hoặc trắng sơn trên nền đỏ. Ghe thuyền bè vùng Rạch Giá, Phú Quốc, Kiên Giang ...thường có mắt tròn sơn đen hoặc đỏ trên nền xanh...

Dọc bờ biển miền Trung và điển hình nhất ở khu vực nam Trung Bộ, những con thuyền đi biển nổi tiếng với loại hình mắt trên, một con mắt sắc sảo như lưỡi đao được vẽ trên nền của một loại hình phương tiện mang nhiều dáng dấp vùng đa đảo. Cùng với mắt thuyền, vòng tròn thái cực hay dấu hiệu âm - dương (yen-yang /yin-yang) cũng được khắc trên thuyền như một biểu hiện của Đạo giáo Trung Hoa về thuyết nhị nguyên, qua cách tiếp cận thuần đặc chất dân gian như nếp nghĩ của ngư dân miền biển, một sự hòa hợp của sáng - tối, mặt trời - mặt trăng, hay trời và đất..., một sự hòa hợp để tạo thành vòng đời. Rồi cũng là một biểu hiện của niềm tín ngưỡng, dấu hiệu yin-yang thường được sơn hai màu đen - trắng, hoặc đỏ - vàng, xuất hiện phổ biến ở bánh lái,

đuôi thuyền, thể hiện ở nhiều vị trí khác nhau, nhưng không bao giờ được vẽ trên hông mũi thuyền, bởi người ta tin rằng, mũi thuyền chính là nơi thần thuyền trú ngụ. Mắt thuyền và vòng thái cực tồn tại như một phương cách trấn yểm trong mục đích cầu an, một cách hiểu tương tự “chiếc mũi muống” ở biển Quảng Bình, hình ảnh ẩn chứa nhiều dấu ấn Bắc.

Ăn sóng - nói gió, ngập tràn chất hào sảng như biển khơi, nhưng khi đối diện với chính mình, sự am hiểu biển hay tri thức đi biển vẫn là nhân tố mang lại sự phú quý hay sang hèn cho từng cá nhân cụ thể. Không phải ngẫu nhiên khi chúng ta nhìn thấy những chiếc ghe đi “lộng” - một phương thức đánh bắt ven bờ thường không vẽ mắt trên cấu trúc nan mê, có thể rằng, khi vẫn còn nhìn bờ cát trắng, dù chỉ là một nét vẽ mỏng manh, con người vẫn tự tin khi khai thác biển, nhưng với việc mạo hiểm đi khơi - mang tính mạng thử thách cùng sóng gió, những con mắt thuyền luôn hiện hữu, hứa hẹn sự an lành với mùa bội thu.

Đến với đại dương, con thuyền đi biển nguyên vẹn hình hài một thủy tộc, khác chẳng là sống một cuộc đời lênh đênh trên mặt nước, chống lại sự tấn công, đón nhận sự an lành bằng chiếc bóng của mình qua “thủ pháp đánh lừa”, và tóm lấy đồng loại bằng một mẻ lưới..., âu đó cũng là quy luật của cuộc đời, của khát vọng sống, và ước vọng chinh phục biển khơi. ■



nước mắm

TRONG NHỮNG MẢNH SỬ RỜI



“Người dân ở Hà Tiên tên Trần Văn Y sai người đến kinh dâng lên chiếu bông, mật ong, nước mắm, sấp ong, tôm khô, cá khô và lông chim. Sau khi thu nhận, dành phần để tế tự Giao miếu, đem dâng vào cung Gia Thọ (nơi ở của thái hậu Từ Dũ), còn lại thì ban cho hoàng tử, đại thần và cận thần.

Ban cấp hậu hĩ (cho người nhà Trần Văn Y) mà cho về, rồi cảm khái việc này mà làm bài phú...”, vua Tự Đức đã viết Nam kỳ thổ sản phú với lời dẫn như vậy, tạp chí Nam Phong đăng trong số 156 năm 1931.

Nước mắm nằm trong sử Việt lâu đời

Năm sáu năm qua, tôi có ý tìm một truyền thuyết về sự ra đời của nước mắm, lãng mạn đượm đà cũng được, thô lậu quê mùa cũng được - cốt để làm cái dẫn nhập mặn mòi cho lần trở lại đề tài này - mà tổ nước mắm chưa đãi, đành phải nhờ vào mớ thổ sản của cái ông người Hà Tiên kể trên, nên nước mắm phải chịu

cảnh chen lấn...

Hồi năm 2006, nhân kỷ niệm 100 năm thành lập Công ty Liên Thành, nghe ông chủ tịch HĐQT nói là trong lúc dọn dẹp kho cũ phân cuộc ở bến Vân Đồn, người ta bắt gặp tấm biển hiệu xưa xưa, viết bốn chữ Hán “Liên Thành ngư lộ”, ngư lộ với nghĩa sương nhỏ ra từ cá, nghe êm ả ấn tượng mà không cảm được cái vị mặn.

Lê Quý Đôn trong Phủ biên tạp lục, Trịnh Hoài Đức trong *Gia Định thành thông chí* thì dùng chữ “thủy hàm” hoặc “hàm thủy” (nước mặn), mấy chữ này nghe có vị mà không thấy hơi cá, mùi cá, thiệt là phiền não! Hình như các cụ có ý tốt, muốn cho nước mắm cái sự sang trọng mà kết cho nó cái tên ngoại, thật ra nghe không đã bằng cái tên nôm “nước mắm”.

Đại Việt sử ký toàn thư - kỷ nhà Lê (Đại Hành hoàng đế) có đoạn: “Năm Đinh Dậu (997) niên hiệu Hưng Thống năm thứ 4 (Tống -

Chí Đạo năm thứ 3) mùa hạ, tháng tư, nhà Tống phong vua làm Nam Bình Vương. Vua sai sứ sang nước Tống để đáp lễ. Vua Tống ban chiếu thư khen ngợi. Trước kia sứ Tống sang thường mượn tiếng đòi cống nước mắm để nhân thế bắt đóng góp. Đến đây Tống Chân Tông nghe biết chuyện ấy, chỉ sai quan giữ biên giới gọi đến nhận mệnh, không sai sứ sang nữa”.

Nếu đi sâu vào phân tích nội dung đoạn chính sử này sẽ có nhiều chỗ lý thú: người Trung Hoa không có truyền thống ăn nước mắm, mà họ ăn nước tương, sao lại đòi cống nước mắm? Hay là thời Tiền Lê, nước mắm Việt hiếm hoi trân quý đến mức người ta phải lấy nó để bắt chệt nhau? Trước mắt, cứ nhìn theo mức thời gian thì đây là tư liệu hiếm hoi có phần hệ trọng đối với cái món quốc chấm này, tất nhiên là nó - nước mắm - đã có trước năm 997 lâu lắm, nhưng từ niên điểm này nước mắm nằm trong sử Việt với năm tháng rõ ràng.



Phan Huy Chú chép trong Lịch triều hiến chương loại chí, phần Quốc dụng chí rằng thời Lý Thái Tổ năm Thuận Thiên thứ năm (1013), nước mắm là một trong sáu loại thổ sản phải nộp thuế. Đến thời Lê niên hiệu Cảnh Hưng thứ tư (1743) thì có quy định rõ về số lượng nước mắm mà phường nghề phải nộp, ở xứ Thuận Quảng ai có phương tiện đánh bắt mỗi năm nộp ba tấn (*), người làm thuê mỗi năm nộp một tấn, thuế này gọi là thuế biệt nạp, thay vào thuế nhân đinh. Năm 1769, nhà nước thu thuế nước mắm được hơn 3.000 tấn, lúc này mỗi tấn giá 1 tiền.

Thứ nước cốt lưu truyền của muôn đời dân Việt

Khoảng cuối thời các chúa Nguyễn, nghề nước mắm ở Bình Thuận mới manh nha, đội “hàm thủy” ở phường Đông Quan chỉ có 50 người, trong số đó có 30 người phải nộp mỗi người mỗi năm một thùng nước mắm, còn 20 người kia thì mỗi người nộp hai vò mắm mò, một vò mắm tép.

Về sau này, không biết là do nước mắm rớt giá hay do thuế nhà Nguyễn gắt gao mà thời Minh Mạng thuế biệt nạp mỗi người đến tám tấn, tăng gần ba lần so với cuối thời Lê.

Đại Nam nhất thống chí chép về thuế biệt nạp ở tỉnh Bình Thuận, nước mắm mỗi người mỗi năm tám vò, người già người ốm bốn vò, ba loại mắm ướp, mắm mò, mắm cá thu mỗi người mỗi năm một vò. Tuy nhiên, việc nước mắm rớt giá hay thời Minh Mạng đánh thuế cao chưa thể vội vàng kết luận, còn phải chờ kết quả nghiên cứu dung tích các loại thùng,

vò, tấn, hũ của mỗi thời và của từng vùng nữa. Chừng 500 năm trước, một số người Việt ở vùng Đồ Sơn làm nghề đánh bắt, theo nghề mà lưu lạc đến vịnh Phòng Thành, rồi vì sinh kế mà định cư lại đó, đến nay trở thành một trong 56 dân tộc ở Trung Quốc. Giáo sư Đại học Quảng Tây Vương Văn Quang trong Trung Quốc nam phương dân tộc sử đã khảo sát về dân tộc Kinh khá kỹ.

Điểm qua về phong tục ẩm thực đặc thù, ông viết: “Người Kinh sinh sống chủ yếu bằng nghề đánh cá, có vốn văn hóa lâu đời, biểu hiện qua tập tục ăn uống với cơm gạo là thức ăn chính, lấy khoai núi khoai nước làm thức ăn giảm, tính thích ăn cá, tôm, cua, nước mắm và cơm rượu, phụ nữ thì khoái nhai trầu cau.

Nước mắm là thức điều vị (nêm nếm) của người Kinh, cách làm như sau: trước tiên chọn loại cá nhỏ rửa sạch, cho vào vò sành hoặc thùng gỗ, phân thành lớp rồi rải muối và đập kín lại. Sau vài tháng cá từ từ tan rã, rỉ ra dung dịch màu hồng, đó là nước mắm. Sau khi lọc kỹ, nước mắm có hương vị nồng nàn tinh thơm. Qua lần lọc thứ hai thì mùi vị kém đi, qua lần lọc thứ ba thì lẫn nhiều xương và cặn bã của cá, chỉ để cho gia súc ăn hoặc bón ruộng.

Nước mắm vừa để nêm nếm trong việc chế biến thức ăn, vừa làm nước chấm khi ăn cơm” (Dân Tộc xuất bản xã, Bắc Kinh, 1999). Những người ly hương này truyền đến nay đã 16, 17 đời, con cháu sinh sôi, địa bàn cư trú lan rộng, mà nước mắm vẫn như một thứ nước cốt luôn truyền lưu lan tỏa.





Giáo sư Vương - ở góc độ văn hóa học - ghi chép mấy dòng về cách làm nước mắm, cốt chỉ để các dân tộc khác dễ hình dung. Thật ra kỹ thuật làm nước mắm bề ngoài coi đơn giản nhưng mỗi vùng có cách chế biến khác nhau, với những bí quyết và kỹ xảo riêng, lại còn do loại cá loại muối ở từng nơi nên hương vị cũng nhiều chỗ đặc biệt. Ngày nay Phú Quốc, Phan Thiết, Cát Hải lừng danh nhưng khoảng 100 năm trước nước mắm ở xã Đông Giang, huyện Thanh Lâm, tỉnh Hải Dương được *Đại Nam nhất thống chí* đánh giá cao nhất trong cả nước. Còn theo ghi nhận trong *Đại Nam điển lệ* thì vào thời Minh Mạng, định lệ hằng năm các tỉnh nộp đặc sản địa phương vào kinh đô Huế để làm phẩm vật tế giao thì Nam Định phải nộp ngỗng trắng, gà thiên và nước mắm; tỉnh Ninh Bình nộp nước mắm; trong khi đó Bình Thuận lại nộp da hươu!

Tuy không cố ý làm một cuộc chan hòa cho nước mắm các vùng miền trong cả nước, nhưng điểm qua tình trạng sử liệu thấy nước mắm Việt hình như nơi nào cũng đi vào sử sách với những ghi nhận ở nhiều góc độ và những ý vị độc đáo riêng.

Cũng như người Miến Điện trong bữa ăn hiếm khi vắng món mắm tôm, người Thái Lan từ thành thị đến nông thôn mỗi ngày không thể thiếu sốt chua cay, Đông phương phong tục văn hóa từ điển nêu đặc trưng văn hóa ẩm thực Việt Nam với bốn món

tiêu biểu, xếp hạng theo thứ tự: nước mắm, thuốc Lào, bánh chưng, trầu cau (Trương Điện Anh chủ biên, Hoàng Sơn thư xã xuất bản, An Huy, 1991). Sách này dùng chữ “Việt Nam ngư lộ” để chỉ nước mắm Việt Nam, giống cách dùng chữ “ngư lộ” trên biển hiệu Liên Thành, có thể xem đây là cái nhìn từ bên ngoài về truyền thống và tập tục ăn uống của chúng ta.

Trong bốn món vừa nêu, bánh chưng và trầu cau ẩn chứa nét tâm linh với hào quang truyền thuyết bao phủ, thuốc Lào chỉ tầm tạm vì không phổ biến và theo đà văn minh có lẽ cũng mất dần, riêng việc cho nước mắm đứng đầu chứng tỏ nhóm biên soạn này đã nắm bắt được chỗ cốt yếu qua điều nghiên thực tế.

Nước mắm phổ biến, bình dị, sang trọng và... giàu đạm. Theo số liệu của khoảng mười năm trước do Từ điển Bách khoa Việt Nam ghi nhận, mỗi năm cả nước làm ra độ 150-170 triệu lít nước mắm các loại. Như con số này, trừ đi một ít dành cho người phương Tây đang dùng thử, đồ đồng dân Việt mỗi năm, vào độ ấy, đã cho gần 2 lít nước mắm vào người, trung bình mỗi ngày trên dưới 10 giọt.

Sài Gòn đang nóng, nhớ mấy hàng dừa bên bờ biển miệt Hà Tiên, tiếng gió dạt đưa tiếng ru chậm chậm “ Ầ...u...ơ...Con cá cơm... thơm hơn con cá bẹ - Bởi mê nước mắm hòn mà... em trốn mẹ theo à... anh”. ■

Đẻo thơm Nếp Cái Hoa Vàng

■ Tạ Duy Anh - PNO

Mọi thứ đều căng đầy, viên mãn chuẩn bị cho một cuộc sinh nở. Những ngày ấy không khí quanh ruộng nếp cũng ngọt lịm, hít căng ngực thấy say say.

Không phải chân ruộng nào cũng có thể cấy xuống cây nếp cái hoa vàng. Nhiều vùng đành chết thềm chết nhát mà không thể trồng được loại lúa vào hàng vương giả của họ nhà gạo này.

Đúng ra thì ai thích cứ việc cấy nhưng nếu không đúng đất, dù vẫn giống ấy, nhưng không thể ra được loại thóc gọi là nếp cái hoa vàng. Cái gì thơm ngon, ngà ngọc ở đời cũng đòi một sự biệt sinh, biệt dưỡng như vậy. Bởi vì nếp cái hoa vàng đúng là ngọc thực, là xạ thực, là vật để dâng cúng linh thiêng. Đất trũng khô và chua, không dốc cạn được nước không nên cấy cây nếp cái hoa vàng xuống đó mà oan cho cả người lẫn gạo. Cả vùng quê tôi rộng lớn và trù mật nương ấy mà chỉ có độc một cánh đồng trồng được loại lúa khó tính này.

Vùng Kinh Môn – Hải Dương thuộc chân ruộng cao, đất nhẹ vĩa, không chua, không mặn, không quánh chân. Mà cũng chỉ trồng được vào vụ mùa. Trồng vụ chiêm cũng được thóc nếp nhưng đó là loại thóc cho ra thứ gạo vô duyên, nhạt nhẽo, đem đồ xôi chẳng khác gì một sự báng bổ? Mà không nuốt được.

Nếp cái hoa vàng nhất thiết phải trồng vào vụ mùa. Nước chỉ cần khi lúa mới cấy, sinh trưởng qua thì con gái. Trổ bông xong ngâm sữa là cấm tiết nước, phải tháo dốc cho khô chân. Thời kỳ này mỗi ruộng nếp là một tấm thảm của trời. Có cảm giác suốt cả năm đất ủ hương, nay là lúc ngấm vào cây lúa. Từ rễ, thân, lá cây nếp đều tỏa ra mùi thơm. Mọi thứ đều căng đầy, viên mãn chuẩn bị cho một cuộc sinh nở. Những ngày ấy không khí quanh ruộng nếp cũng ngọt lịm, hít căng ngực thấy say say.

Hạt nếp chín màu vàng sậm, phủ một lớp lông tơ và có một chiếc râu sắc như kim ở đầu. (Từ nếp râu có lẽ do đó mà có?) Hạt thóc ấy sau này cho ra thứ gạo tròn mẩy, trắng như sữa. Cho vào mồm nhai sống đã quánh răng. Còn nếu đem ngâm kỹ rồi đồ lên thì có một thứ xôi trong như thạch, thơm và dẻo cả khi đã nguội ngắt. Xôi đó đóng oản đem lên chùa, làm quà thì chẳng cần phải nói thêm lời nào nữa cũng đủ thành tâm.

Quê tôi hàng năm vẫn có tết cơm mới, tức là ngày Trùng thập (âm lịch). Dù công to việc bé gì cũng bỏ lại hết để làm trước một ít gạo nếp cái hoa vàng. Nồi xôi làm nao lòng cả nhà. Ngay cả rơm của cây nếp, khi khô xác đi thành thứ sợi vàng óng vẫn cứ nức hương (Sao cái giống hương chiết từ đất nó thơm dai dẳng đến thế!)

Rơm ấy tết chổi quét bàn thờ đủ tỏ lòng thành kính của con cháu. Rơm ấy nhồi làm đệm có thể đem biếu nhau như một thứ quà quý. Xa quê bao nhiêu năm tôi vẫn cứ băng khuâng mỗi dịp tết cơm mới.

Cứ như hồn của nếp cái hoa vàng còn quanh quất làm ngọt cả ký ức. ■



gạo *Nàng Thơm*

■ **Nghiêu Hương** tổng hợp

Trong hồi ức những người “mang gươm đi mở cõi”, đã lưu truyền câu thành ngữ “Gạo Cần Đức, nước Đồng Nai...” nói lên mối tương quan hữu cơ của hạt gạo Cần Đức cùng nguồn nước trong lành của dòng sông Đồng Nai trong đời sống cư dân vùng đất Gia Định xưa. Ngày nay Cần Đức là một huyện thuộc tỉnh Long An, vẫn nổi tiếng với loại gạo đặc sản “Nàng Thơm Chợ Đào” từng được xếp vào danh mục những đặc sản phương Nam “tiến vua” dưới thời vua Minh Mạng.

Cầu Kinh Đào đây, rẽ vào xã Mỹ Lệ, có Chợ Đào ngay ở đầu đường. Ngôi chợ nhỏ vắng vẻ buồn thiu trong làn mưa chiều lâm râm dẫn vào con đường đất lầy lội. Gài số hai, phóng xe như cưỡi ngựa, vượt qua những trũng nước đi sâu vào con đường làng. Ruộng hè thu, cây lúa lên xanh, một màu xanh tươi tốt. Những ngôi mả cổ xưa nằm kề bên vài ngôi mộ mới (có lẽ được quét vôi lại hôm tiết Thanh Minh). Đó là mồ mả ông bà con cháu của người nông dân nơi đây được chôn trên chính mảnh ruộng của mình. Đất lề quê thói của người miền quê là vậy. Tập tục chôn người chết trên ruộng nhà thường thấy ở miền Nam, với ý nghĩa chết nhưng vẫn sống cạnh kề con cháu, không rời xa mảnh ruộng ông bà. Những ngôi “nhà nhỏ” đơn sơ đó nổi lên trên nền của tấm thảm lúa xanh non trông thật buồn bã, nhưng lại không có vẻ gì cô quạnh. Đây đó trên cánh đồng, từng tốp hai hoặc ba người xắn quần tới gối, đang lom khom nhổ cỏ dại lẫn trong chân lúa dù chiều đã muộn lắm rồi!

bao nylon hàn kín mua ở vỉa hè ngay đầu cầu Kinh Đào nằm gọn trên sườn xe, tôi cười thầm trong bụng. Tự dừng đi xuống đây, đến tận nơi trồng nên hạt lúa gạo này, mua bịch gạo mang theo ra ruộng chẳng khác gì kẻ “chở củi về rừng” ! Ấy thế mà cái sự ngớ ngẩn của tôi lại được việc. Và nhờ đó không những tôi phát hiện thêm ra nhiều điều thú vị về hạt gạo Nàng Thơm mà còn cả cách mua bán của người làm ăn!

Gạo Nàng Thơm Chợ Đào có hạt dài chừng 6mm, hình dấu ngã, khi đem sát thành gạo thì hạt gạo có một lớp dầu với màu hơi ngà ngà, nếu bốc tay vào gạo, khi giở tay lên thấy nhiều hạt gạo còn bám dính trên tay. Gạo có mùi thơm thoang thoang, khi chà trắng thấy giữa hạt gạo có ẩn đục nhẹ được người địa phương gọi là hạt lựu. Nếu cho vào túi nylon để dành, sau 4 – 5 tháng gạo vẫn còn thơm, nhưng nếu để đến 10 tháng thì mùi thơm nhạt hẳn, hạt gạo cứng, độ dẻo và độ xốp không còn mấy. Gạo Nàng Thơm Chợ Đào khi nấu cơm, nước vừa sôi thì mùi hương theo làn hơi nước tỏa lan ngào ngạt, cơm chín tới sẽ có độ bóng mượt như thể có ai trộn dầu vào, vị thơm, dẻo hạt và ăn ngon.



Nhìn túi gạo Nàng Thơm Chợ Đào trong

Làm ra hạt gạo Nàng Thơm cực lắm, tính ra không bằng gạo Tài Nguyên bà con vùng này đang trồng ngoài ruộng. Tuy thế vẫn phải dành đám đất để đến mùa ủ giống gieo trồng hạt lúa Nàng Thơm cho bà con có được gạo ngon ăn tết”. Thấy đồng ruộng nhiều vậy nhưng người nông dân ở đây lại không tính năng suất trên mẫu mà lại tính gạ trên công. Bởi lẽ có nhà ai bây giờ còn ruộng đồng rộng rãi ! Con cái lớn lên lập gia đình ra riêng, đất nhà chia năm xẻ bảy. Mỗi “nhà lớn, nhà nhỏ” giữ chừng vài ba công đất là nhiều.

Làm một bài toán đơn giản, tính ra lúa Nàng Thơm năng suất chỉ chừng hơn ba tấn một hécta là cùng. Sản lượng như thế là thấp hơn những loại lúa khác, nên Nàng Thơm mỗi năm làm chỉ một vụ xen kê nếp mùa. Đến khoảng đầu tháng bảy thì lúa Nàng Thơm mới được bà con gieo mạ và cấy giữa tháng để trung tuần tháng chạp lúa chín vàng đồng. Rằm tháng chạp làng quê thôn xóm nào lại không vui khi khắp nơi đều vào mùa gặt. Nhưng tại ấp Kinh Đào này, niềm vui đó lại được nhân lên bởi thêm tiếng nói cười rộn ràng của người đi mua gạo. Các vựa gạo cho người xuống tận ruộng từng nhà bà Năm, chú Tám, cô Chín, dì Mười... để mua đúng thứ lúa Nàng Thơm trên đúng mảnh đất của ấp kinh Chợ Đào. Mua như vậy không sợ nhầm! Nói là nhầm bởi vì cũng một giống Nàng Thơm, cấy trồng trên cùng vùng đất, ấy vậy mà ông trời lại cho lúa ruộng của người này có hạt gạo ngon hơn, thơm hơn, dẻo hơn ruộng lúa của người kia. Vấn đề là ở chỗ đó, ở cái điều không ai hiểu nổi. Đó là hạt gạo trời cho người này lại không cho người khác.

Đôi khi ông trời cũng bất công! Nhiều

nông dân ở xã khác cũng gieo giống Nàng Thơm, cũng thực hiện đúng qui trình sàng lọc hạt giống, cũng chăm sóc cực nhọc, tỉ mỉ như nuôi cấy ngọc trai, nhưng cuối cùng thì hạt gạo nấu lên cũng chẳng ngon gì!

Tiếng tăm của gạo Nàng Thơm Chợ Đào đã theo chân những người lính viễn chinh Pháp đến tận mẫu quốc, về sau này những người Việt lưu vong còn đưa tên tuổi Nàng Thơm Chợ Đào đi xa hơn, đến nhiều nơi trên thế giới. Người ta có thể ghi nhận tại hầu hết các chợ Việt Nam ở California (USA) đều có quảng cáo giới thiệu loại gạo đặc sản này. Có người còn cho biết ở Hong Kong, một tiệm cơm của người Hoa Chợ Lớn đã thu hút được nhiều thực khách nhờ treo biển “Cơm gạo Nàng Thơm Chợ Đào”. ■



Mộ Gió

■ Mục Đồng tổng hợp

Người dân vùng biển có một tập tục, đó là những người bị nạn trên biển, không tìm được thi thể thì phải làm mộ gió, dựng cây tre đầu làng, trên cây tre buộc mảnh vải trắng (nhìn như cây nêu) với niềm tin là gọi hồn người chết trở về nhập vào ngôi mộ.

Để làm một mộ gió, người ta phải nhờ một thầy pháp làm lễ. Người thầy pháp này lên miệng núi lửa trên đảo moi đất sét về, rồi nắn thành hình nhân theo sự mô tả nhân dạng của thân nhân, theo đúng kích thước của thân thể người chết. Hình nhân đàn ông có bảy nhánh xương sườn, còn hình nhân đàn bà thì có chín nhánh, đều làm bằng cành cây dâu. cây dâu, con tầm là biểu tượng của cuộc sống thiên biến vạn hóa, sự xoay vần của trời đất. Con tầm ăn dâu, nhả ra tơ, đan thành kén, đẻ ra nhộng, sinh ra bướm, mới hóa con tầm.

Thầy chẻ đôi cành dâu rồi xếp vào bụng làm xương sườn; dùng tơ tầm làm những sợi gân. Các lóng xương sống, xương tay chân đều được làm bằng thân cây dâu. Phổi làm bằng than, do đốt cây “thụ đao”, một giống cây trái có chùm, bông trắng, mọc trên đảo. Lá gan là vốc đất đen được nhào với nước rồi nặn thành. Hình nhân có đủ mọi bộ phận trên thân thể, quan

trọng nhất là bộ phận sinh dục. Thầy pháp phải nặn bằng hết số đất sét mang về, không bỏ sót chút nào vì tin rằng số đất này là tượng trưng cho da thịt của người chết, không được hoài phí, sẽ làm đau lòng người chết vì da thịt của họ bị mất mát. Rồi thầy dùng lòng đỏ trứng gà đánh lên rồi phết khắp hình nhân. Khi lòng trứng khô đi, lớp áo lòng trứng thành da, trông giống như da người.

Người thân mặc quần áo và đồ liệm cho hình nhân, đặt linh vị trên mặt, rồi khênh hình nhân đặt vào quan tài. Người ta thả mô hình một cỗ thuyền chạt những mâm lễ vàng bạc và lương thực xuống biển, để cúng linh hồn người chết cùng các vị hải thần.

Làm lễ chiêu hồn xong, người ta tin rằng linh hồn người chết mất xác đã trở về nhập vào hình nhân để an nghỉ, phù hộ cho những người thân còn sống. Người ta thả quan tài xuống huyệt và lấp đất, đắp mồ. Nếu biết ngày giỗ thì tốt, còn không người ta sẽ chọn ngày người thân ra khơi để làm ngày giỗ, rồi ra thả hương tảo mộ như những ngôi mộ bình thường. Nhiều năm mộ gió được chôn từ hàng trăm năm trước, khi đào lên cải táng, người ta thấy các hình nhân vẫn còn nguyên vẹn.

Tục đắp mộ gió của người dân trên đảo có cách đây hơn 200 năm. Những ngôi mộ gió có thể nói là đầu tiên trên đảo là mộ của Phạm Quang Ảnh cùng với 24 lính của hải đội Hoàng Sa. Ngày ấy Phạm Quang Ảnh cùng với 70 suất lính với 5 chiến thuyền làm nhiệm vụ canh giữ vùng biển và đo đạc thủy trình, tìm kiếm, khai thác những sản vật quý cung tiến triều đình. Mỗi chuyến ra khơi có khi kéo dài tới 6 tháng.

Phương tiện ra khơi ngày ấy khi đó chỉ là những chiến thuyền nhỏ. Chuyến đi dài ngày, sóng to gió lớn, bão gió thường xuyên, lại không ít lần gặp cướp biển, nên nhiều chiến thuyền đã ra đi mãi mãi, không một người trở về. Rồi một lần Phạm Quang Ảnh cùng hải đội của mình đã gặp bão, mất tích giữa biển khơi...

Vua Gia Long đau lòng, ra tận đảo làm lễ chiêu hồn cho các tử sĩ. Trong đoàn tùy tùng phục vụ lễ chiêu hồn có một thầy phong thủy nổi tiếng nhất thời bấy giờ. Thầy phong thủy sai dân chèo lên núi Giếng Tiên lấy đất sét về, nhào nặn cho nhuyễn, rồi tự tay ông nặn đất thành hình 25 người đã chết. Ông cứ nặn đến khi nào những người thân thấy giống người chết mới thôi.

Nặn xong 25 tượng đất của hải đội, ông lập đàn cúng chiêu hồn ròng rã suốt đêm, gọi linh hồn các tử sĩ nhập vào tượng đất, rồi đem an táng như người chết bình thường, cũng quần dài, áo the, khăn xếp, cũng quan quách đầy đủ. Cai đội Phạm Quang Ảnh được chôn đầu tiên, sau đó là 24 lính, xếp thành một hàng gồm 25 năm mộ. 



Từ ngày có tập tục làm mộ gió, cách nay đã gần 200 năm, đảo Lý Sơn luôn có một người duy nhất làm công việc này. Ông là Võ Văn Toại năm nay 70 tuổi. Tướng mạo không có gì đặc biệt, ngoài mái tóc bạc trắng như cước.

Trước khi ông thấy cúng chết, bao giờ họ cũng gọi một người tin cậy, không nhất thiết là người thân, đến bên cạnh và trao lại tất cả những tài liệu hướng dẫn cách nặn tượng, cúng chiêu hồn. Người được giao phó trọng trách đều dốc hết tâm sức làm việc.



cá lóc

NƯỚNG TRUI

■ Bài và ảnh: Trường Giang - TNO

Ra giêng là thời điểm nhiều cánh đồng ở khắp ĐBSCL vào mùa gặt. Màu vàng của lúa chín trải dài từ những tỉnh tả ngạn sông Cửu Long như Long An, Tiền Giang, Đồng Tháp cho đến Hậu Giang, Bạc Liêu và tận đất mũi Cà Mau.

Vào cuối mùa hạn này, nước trên các ruộng lúa đã rút xuống các con mương xung quanh, nhường lại nền đất khá khô cứng đủ để những chiếc máy gặt đập liên hợp “ra tay”. Chính trong những con mương này là “đất dụng võ” cho các tay nhắp cá lóc mùa may cây cần câu của mình. Nhưng không phải tay câu nào cũng lung lẳng chiến lợi phẩm vì từ lâu loài cá đồng này đã không còn nhiều trên đồng ruộng để thỏa mãn cái thú câu ấy nữa.

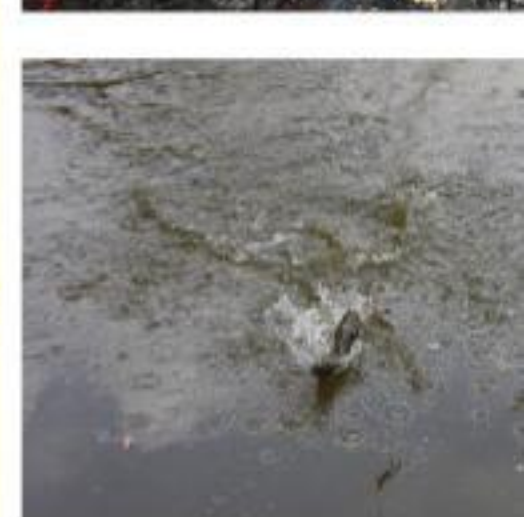
Tuy nhiên, ở xã Khánh Bình Đông, huyện Trần Văn Thời của vùng đất Cà Mau thì cá lóc lại đặc biệt phong phú.

Bắt đầu từ mỗi câu

Một tay câu lành nghề có thể kiếm 4, 5 con cá lóc chỉ trong 2 tiếng đồng hồ ôm cần cùng vài ba con nhái bén làm mồi. Nói lành nghề vì cá lóc là loài cá rất khôn ngoan, thấy mồi câu không bao giờ đớp liền như các loài cá khác mà nó “quan sát, đánh giá” con mồi rồi mới ra quyết định.

Vì vậy, để câu được cá lóc, người câu phải nhắp nhắp con nhái mồi sao cho thật giống với dáng bơi của nó khi còn sống, mặc dù chàng nhái đã chết từ khi bị móc vào lưỡi câu làm mồi. Có như thế thì mới mong dụ được cá lóc đồng ra khỏi hang ổ của nó, và một khi đã bị quyến rũ rồi thì loài này ăn mồi rất bạo, luôn luôn nuốt chửng chứ không hề rì.

Và thật may mắn vì bản thân tác giả đã có dịp chứng kiến và ghi lại những hình ảnh sống động của việc nhắp dính một con cá lóc. Tay câu thậm chí còn ra hiệu khi cá sắp cắn câu, để tôi chuẩn bị “chộp” cảnh cá quậy trắng nước này.





Đến cách chế biến

Cái ngon của cá lóc đồng chỉ được cảm nhận một cách trọn vẹn khi cá được nướng trong rơm khô và bày trên tàu lá chuối.



Cá lóc được xiên từ răng đến tận đuôi bằng một cành tre nhọn. Tre xiên cá phải là tre tươi thì nước trong thân tre mới giữ nó không cháy thành than khi bị đốt giữa ngọn lửa hùng hực của rơm khô. Thêm vào đó, đầu cá lóc phải được cắm xuống đất vì phần đầu và bụng cá

là khó chín nhất. Ngoài ra, phải ủ cá trong than rơm sau khi lửa đã tắt một lúc lâu thì bộ lòng cá mới đạt độ chín cần thiết.

Sau khi rơm tàn, cá lóc được khéo léo lấy ra và đặt vào một tàu lá chuối tươi. Lúc này người nướng cá phải ra tay cạo vẩy khét thật nhanh và thật đều thì mới mong ăn được bộ da cá lóc. Nếu để mất cái nóng ngoài da thì vẩy khét sẽ mất độ giòn và dính chặt vào da cá, khiến việc cạo hết phần khét là không thể. Mấy tay “hai lúa” phong lưu này còn chỉ cho tôi biết một “tuyệt chiêu” khác: cạo khét bằng rơm khô.

Một bó rơm khô có đủ độ nhám nhưng mềm mại vừa phải để không làm tróc da cá. Tới đây thì chỉ cần thêm một tí muối ớt làm gia vị là mọi thứ đã sẵn sàng cho một bữa tiệc thắm đậm chất quê Nam bộ.



“Quán quân” cá đồng đích thực

Dù thịt cá lóc đồng không chê vào đâu được, tuy nhiên, nói đến “quán quân” cá đồng thì phải nhắc đến cá dày.

Không cần câu bạo như cá lóc, nhưng cá dày có đặc điểm là cần đút luôn nhợ câu, vì vậy, người dân chỉ có dịp thưởng thức cá dày khi tát cạn nước đìa để bắt sạch các loại cá mà thôi. Thịt cá lóc đồng rất chắc chứ không bở như cá thành phố, và cũng rất thơm nhưng lại không bằng cái thơm của cá dày.

Vị ngọt đặc trưng của cá dày khi được nướng trong lửa rơm cuối mùa lúa vượt xa cái nhạt nhẽo của mấy loại cá thường thường bậc trung khác. Còn nói đến cái ngon nhất trong cá lóc thì đích thị là bộ lòng, món khoái khẩu của mấy tay ăn nhậu. Nhưng khi so với lòng cá dày thì đó chỉ là hàng “đệ tử”. Lòng cá dày không cứng, có một vị béo ngậy ngất ngây.

Vài ly rượu nếp tự nấu để thấm thật sâu cái chất quê vào lòng, để hơi rượu nồng hòa quyện cùng mùi cá lóc nướng trui và giữ mãi hai tiếng “quê hương” trong lòng người viễn xứ. ■

ĐỆ NHẤT

Tỏi Lý Sơn

■ Bài và ảnh: Mộc Đồng tổng hợp

Đến đảo Lý Sơn, tỉnh Quảng Ngãi muốn ngắm toàn cảnh những cánh đồng tỏi, du khách men theo triền núi và ngược lên đỉnh Thới Lới. Tại đây, đảo Lý Sơn hiện ra như một bức tranh tuyệt đẹp. Những ô ruộng tỏi xếp xen vào nhau như một bàn cờ.

Đảo Lý Sơn có khoảng 300ha đất canh tác trồng hành, tỏi, mỗi năm cung cấp cho thị trường hơn 2.000 tấn tỏi. Tỏi đã góp phần làm cho người nông dân trên đảo có cuộc sống khá khá. Tỏi Lý Sơn gắn với nhiều câu chuyện về cuộc sống mưu sinh của người nông dân, đồng thời tạo cho đảo này có được một loại sản vật đặc biệt.

Tỏi xuất hiện trên Lý Sơn từ khi nào? Theo các cụ già trên đảo, vào khoảng năm 1960, cây tỏi được di thực ra đảo. Những vụ thu hoạch đầu tiên, người ta kinh ngạc khi thấy tỏi có hương vị đặc biệt thơm ngon. Riêng tỏi trồng trên đảo Bé, củ tỏi to và nhiều múi hơn tỏi ở đảo Lớn. Tuy nhiên, đảo Bé khan hiếm nước, nước không đủ uống lấy đâu nước trồng tỏi. Chính vì vậy, cây tỏi chỉ được trồng một vài khóm chung trong ruộng hành. Tỏi Lý Sơn có kích thước nhỏ vừa, màu trắng, mùi vị thơm cay dịu ngọt và có nhiều tác dụng chữa bệnh. Thứ củ này chẳng những đáp ứng nhu cầu tiêu dùng ở địa phương mà đã trở thành một món thực phẩm gia vị nổi tiếng được ưa chuộng trên cả nước. Sở dĩ tỏi ở đây ngon nổi tiếng bởi được trồng với một quy trình rất đặc biệt cùng

với nguồn tài nguyên từ cát biển rất nhiều khoáng chất là nguồn dinh dưỡng vô tận. Cứ sau mỗi mùa thu hoạch, người dân đảo Lý Sơn lại cào bỏ lớp cát cũ, thay thế bằng lớp cát đã ủ từ mùa trước để tích tụ khoáng chất từ nước biển, chuẩn bị một vụ mùa trồng tỏi mới.

Sau khi lớp cát mới được trải đều lên mặt ruộng, người ta tiếp tục phủ lên một lớp cát trắng, đây là loại cát chỉ có ở Lý Sơn. Hạt cát rất nhỏ và xốp nên rất thuận lợi cho củ tỏi phát triển về kích thước mà lại che phủ cho củ tỏi tránh khỏi cái nắng khắc nghiệt của miền trung. Những cây tỏi giống được trồng sao cho phần gốc sẽ sinh củ vừa đủ chìm trong lớp cát trắng mỏng xốp và phần rễ thì ăn vào lớp cát đen với dưỡng chất từ biển ở bên dưới. 



TỎI LÝ SƠN ĐƯỢC TRỒNG TRÊN NHỮNG CÁNH ĐỒNG CÁT, XẾP HÌNH BẬC THANG THEO TRIỀN NÚI VẴN CÒN HẸN VỆT NHAM THẠCH CỦA NÚI LỬA ĐÃ TẮT CÁCH ĐÂY HÀNG TRIỆU NĂM. THỎ NHƯỜNG CỘNG VỚI GIÓ BIỂN MẶN MÒI ĐÃ MANG LẠI CHO TỎI LÝ SƠN MỘT HƯƠNG VỊ ĐẶC BIỆT, NÊN ĐƯỢC MỆNH DANH LÀ “ĐỆ NHẤT TỎI”.

Tỏi mỡ côi

Tỏi mỡ côi còn được dân đảo Lý Sơn gọi là “tỏi một” hay “tỏi cô đơn”. Từ một tép tỏi giống, sau hơn bốn tháng trồng bình

thường cây tỏi trưởng thành sẽ cho thu hoạch một củ với nhiều tép, nhưng với tỏi cô đơn, khi thu hoạch củ tỏi vẫn chỉ có... một tép, có điều to hơn tép tỏi giống. Tỏi cô đơn chỉ có vào những năm mất mùa, khi thu hoạch chỉ được những đám tỏi côi cộc. Nó nhiều đặc điểm mà tỏi bình thường không thể nào có được. Theo người dân địa phương, ai bị bệnh tim mỗi ngày ăn ba củ tỏi cô đơn và ăn thường xuyên bệnh tình sẽ thuyên giảm. Ngoài ra, vị tỏi cô đơn còn thơm ngon, mặn mòi hơn nhiều so với tỏi bình thường...

Chùm ảnh:

Trồng tỏi trên đảo Lý Sơn

■ Bài và ảnh: Thành Kông - ĐVO



Cát được chôn dưới hố bên bờ biển từ mùa tỏi trước nay được đào lên để dùng cho ruộng mới.



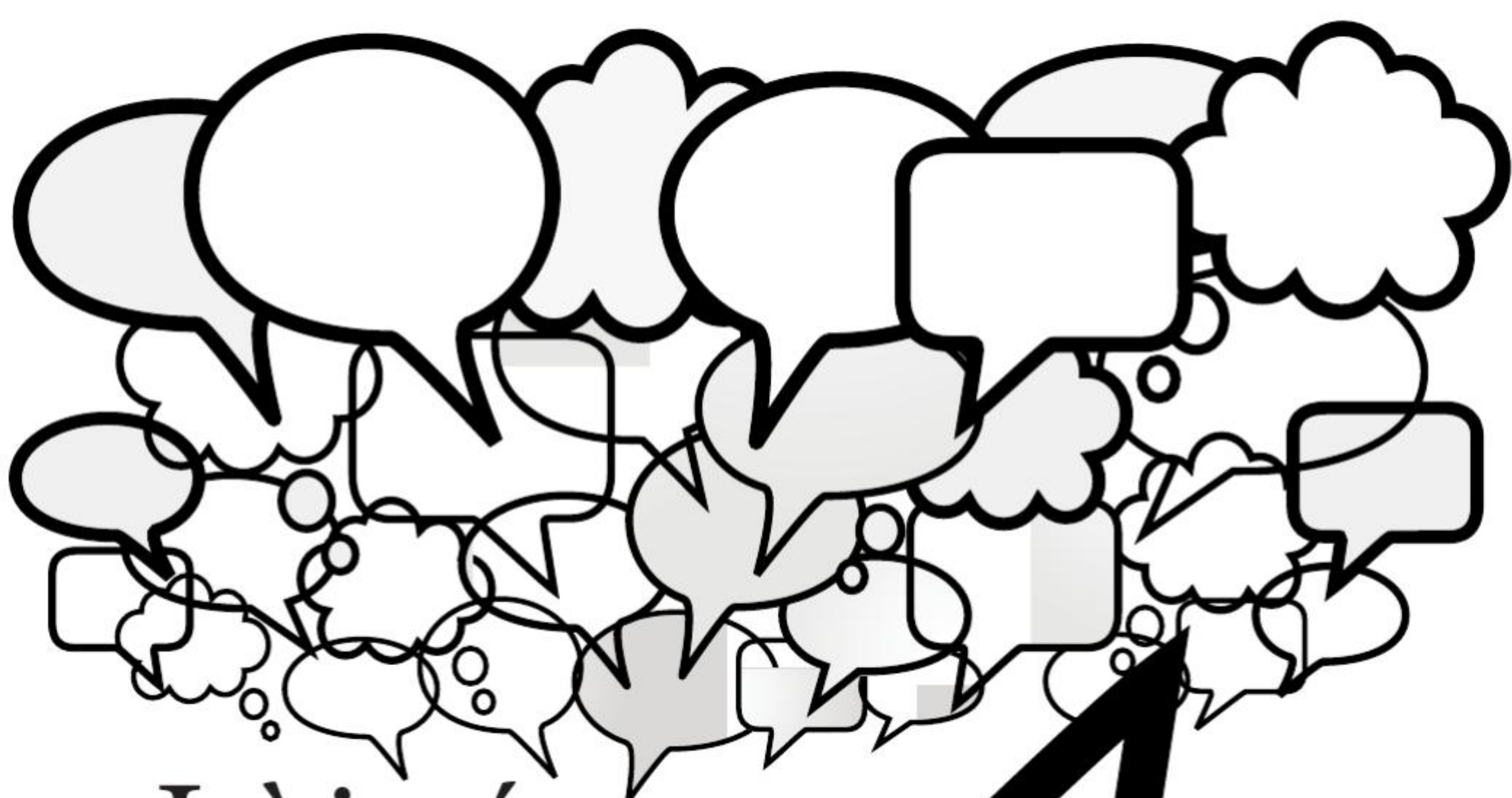
Người nông dân phải dùng tay san lớp cát mới ra mặt ruộng để đảm bảo độ dày của lớp cát mới thật đều và vừa đủ cho cây tỏi.



Tưới nước cho ruộng tỏi mới trồng.



Tỏi giống được vùi vào giữa lớp cát trắng xốp trên bề mặt ruộng.



Lời cảm ơn & Cáo lỗi

Kính gửi: Quý tác giả có bài đăng tạp chí và bạn đọc.

Tạp chí LHVV được sáng lập và xuất bản trên mạng là một nỗ lực cá nhân nhằm phổ biến đến độc giả nói chung và giúp các bạn trẻ Việt Nam nói riêng những kiến thức cơ bản, cần thiết về lịch sử, văn hóa, du lịch, ẩm thực nước nhà. Với phương châm "Lan truyền tinh hoa Việt", tạp chí xuất bản không vì mục đích lợi nhuận. Với tư cách là người sáng lập tạp chí, tôi xin gửi lời cảm ơn đến tất cả các bạn đã ủng hộ, cổ vũ tinh thần, gửi bài cho tạp chí.

Về vấn đề tác quyền, tôi xin cáo lỗi với quý tác giả đã có bài, ảnh đăng trên tạp chí nhưng chưa nhận được liên lạc xin phép từ LHVV. Bài vở trên tạp chí rút từ diễn đàn lohocvuive.com do các bạn thành viên đóng góp, LHVV đã cố gắng truy tìm tài liệu gốc và ghi rõ tên tác giả. Những tác giả phổ biến e-mail trên mạng, LHVV sẽ liên lạc trực tiếp, gửi thư xin phép sử dụng bài viết kèm lời xin lỗi và một bản tạp chí. Ngoài ra do khuôn khổ trang, Bất Hối xin phép biên tập lại câu chữ cho tinh gọn, vừa vặn mà không ảnh hưởng đến nội dung truyền tải. Cuối cùng do mục đích phi lợi nhuận, LHVV cũng không có nguồn thu để hỗ trợ tác quyền. Vậy kính mong quý tác giả vì tinh thần hiếu học, phổ biến kiến thức cho cộng đồng mà thông cảm cho LHVV về vấn đề quyền tác giả.

Xin trân trọng cảm ơn và mong muốn nhận được nhiều hơn sự ủng hộ cũng như cộng tác từ quý bạn.

Bất Hối Mục Đồng - Phan Khắc Huy

lớp học **vuive**
LAN TRUYỀN TINH HOA VIỆT

12

15/05/2012

Tiếng rao miệt vườn
Nguồn gốc của Xích Lô
Bức tượng thờ biết đứng lên
ngồi xuống
Túi phép của Thầy mo
Huyền thoại về loại gỗ dùng
để ướp xác
Thiên hạ đệ nhất tỏi