



LTS: Học giả **Hàn Lâm NGUYỄN PHÚ THỨ** với bút hiệu Tiểu Đệ đã được trang nhà Tự Điển Larousse Paris (France) đăng giới thiệu Ông (Publié le: 30/ 06/ 2011): http://www.larousse.fr/encyclopedie/article/Nguyen_Phu_Thu/11027558. Nhân dịp Xuân đến, hãy cùng nhớ về quê hương với ba giống cây thân thuộc và hữu dụng của người Việt từ mấy ngàn năm lập quốc.

BA CÂY HỮU DỤNG CHO MỌI NHÀ

Tiểu Đệ

Trước đây, tôi đã viết bài **Các Nông Cụ Việt Nam Vang Bóng Một Thời**, nay lại nhớ đến Ba cây hữu dụng cho mọi nhà. Đó là, **Chuối**, **Dừa** và **Tre**, xin trích dẫn như sau:

1.- Cây Chuối

Cây Chuối, nếu chúng ta nhìn kỹ sẽ thấy hữu ích của nó nào là : Lá chuối dùng để gói bánh Tét...**Bắp chuối xắt** mỏng ngâm giấm dùng để trộn gỏi hoặc với gà xé phay... Chuối còn non chưa già gọi là **Chuối Chát** hay thân cây chuối còn non xắt mỏng làm rau ghém dùng để ăn với các loại mắm, thịt ba rọi luộc hay cá nướng rất hấp dẫn.

Thời xa xưa (năm 1945), vì chiến tranh lương thực không đầy đủ nên phải dùng đến củ Chuối để ăn sanh tồn, bởi vì, củ Chuối có vị ngọt, tính hàn, có tác dụng thanh nhiệt và giải độc.



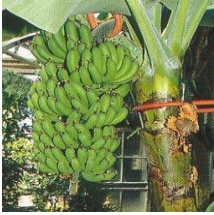
Hơn nữa, nhà nào có vườn Chuối sau hè, sau khi cắt lúa xong, thường lấy rơm chất nơi các cây Chuối một thời gian, thì chúng ta sẽ thấy nấm rơm mọc lên, bởi vì, cây Chuối nó có độ ẩm và giữ nước mưa, làm cho men của rơm sanh ra nấm rơm. Đó là, phương pháp làm nấm rơm đơn giản thời xưa, không dùng hóa chất làm độc hại như ngày nay.

Khi buồng Chuối già thấy có vài trái chín cây, người ta đốn buồng Chuối xuống để có thể nấu ăn ngay hoặc đem giú cho nó chín còn cây Chuối cũng chặt luôn,

thân cây chuối này dùng **dao yếm** để xắt chuối cho Heo ăn.

Viết đến đây, tôi lại nhớ :

*Mẹ già như chuối chín cây,
Gió đưa trái rụng con rày mỡ côi.*



(Quả đúng vậy, bởi vì khi Mẹ già có khác gì <Chuối chín cây>, khi bị một ngọn gió Mẹ sẽ bị đau bệnh rồi chết, hơn nữa nếu nhà nào có trồng chuối nhiều, sẽ thấy buồng chuối chín cây, vì không đốn kịp, mỗi khi có ngọn gió, các trái chuối lần lượt rơi rớt, có khác gì thân Mẹ già bị ngọn gió độc vậy. Đây là, hai câu tục-ngữ rất xác-thực trong dân gian VN, đã tài tình ví tuổi già yếu đuối của Mẹ không khác Chuối chín cây).

Khi Chuối chưa chín hẳn, còn ươm ướp thường làm các món Chuối như: **Xào dứa, hầm dứa** hoặc **nướng** ăn tuyệt vời.

Khi Chuối đã chín, thông thường dùng làm món tráng miệng, gồm có các loại Chuối như: **Chuối Cao, Chuối Già**. Khi nhắc đến **Chuối Già**, thì chỉ thường thấy bày bán ở Pháp hay các nước Âu Tây mà thôi. Nếu chúng ta chịu khó tìm kiếm ở Việt Nam, không những thấy loại **Chuối Già** có nhiều loại như : **Già Hương, Già Cui, Già Lùn...** Ngoài ra, còn có các loại Chuối khác: **Cao, Cơm, Hột, Sáp, Xiêm, Xứ...** ở Việt Nam bày bán khắp nơi rất nhiều.

Riêng **Chuối Xiêm** thường dùng nhưn bánh Tét hoặc các món ăn khác rất ngon.

Ngày nay khoa học đã tìm thấy Chuối có tên khoa học Musa Paradisiaca L. thuộc họ chuối Musaceae và theo Đông Y, Chuối có vị ngọt, tính bình, nhuận phế, chỉ khát, lợi tính tràng vị.



Chuối già



Chuối cao



Chuối nướng

Do vậy, không những dùng làm món tráng miệng, mà còn trợ giúp cho bộ tiêu hóa, nhuận trường và các bệnh khác cho nhân loại nữa.

Ngoài ra, người ta cho rằng, nếu chúng ta dùng Chuối chín rục thâm kim, tức làm cho vỏ chuối có đốm đen có tác dụng tăng cường tính chất của các tế bào máu trắng lên gấp 7 hay 8 lần so với vỏ chuối còn xanh. Vì thế, có người cho rằng mỗi ngày một trái chuối... khỏi cần gặp bác sĩ?

Hơn nữa, nếu chúng ta dùng Chuối chín rục thâm kim để gây giãim ăn rất tốt, không dùng hóa chất làm độc hại như ngày nay.

Ngoài ra, còn trị các bệnh thông thường như :

1 - **Muối cắn** : Khi muối cắn, chúng ta hãy thử chà nhẹ phần trong của vỏ chuối vào chỗ muối cắn, sẽ thấy da bớt sưng và bớt ngứa.

2 - **Mụn cóc** : Dùng phần trong của vỏ chuối đắp lên chỗ mụn cóc, rồi bằng keo dán lại, sau một thời gian mụn cóc sẽ mất!

2.- Cây Dừa

Sau cây Chuối là cây hữu dụng từ lá, rồi trái cho đến củ, nay xin bàn đến **cây Dừa**, chúng ta thấy 2 loại **Dừa** là : Dừa sống trên đất như Dừa : **Xiêm, Lửa, Lùn** và Dừa sống dưới nước thường gọi **Dừa Nước** nó cũng hữu dụng không kém.

Nhân đây, xin trích dẫn **Sinh Hoạt Đời Sống Việt Nam** trong quyển sách **4000 TỪ NGỮ THỰC HÀNH** của **Nguyễn Phú Thứ** từ trang 567 đến trang 599) dưới đây: Ở Việt

Nam, có rừng Dừa tại Bến Tre, vì nơi đây, du khách đi đâu cũng thấy Dừa hàng hàng lớp lớp, không những Dừa ở trên đất liền, mà còn thấy hàng Dừa ở dưới nước, bên lề đường.



Cây lá Dừa Nước



Gáo dừa

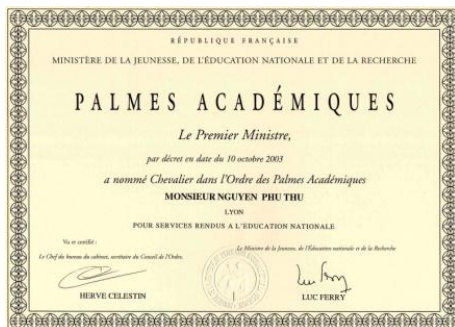
Đó là, loại **Dừa Nước**, nó cũng có nhiều trái rất công dụng, cơm và nước dùng để ăn uống rất ngon... Ngoài ra, còn có **lá Dừa nước**, trước kia dùng nó làm vách hay lợp nhà để che nắng che mưa.

Thốt Lốt: (khi nói đến trái **Dừa Nước**, phải nhớ đến trái **Thốt Lốt**), bởi vì, nước chúng nó có vị ngọt thơm đặc biệt giống nhau, cho nên du khách khi đến Núi Sam (Châu Đốc) hoặc biên giới Miên Việt, sẽ thấy trồng những cây **Thốt Lốt** và nơi đây còn được ăn trái và đường **Thốt Lốt** được bày bán.

Trái cây **Thốt Lốt** (Le fruit de palmier) khi bổ ra, thấy có 3 hoặc 4 múi, màu trắng, nạo bỏ vào ly cùng với nước **Thốt Lốt**, ăn rất thơm ngon hơn Dừa tươi.

Ngày nay, người ta đã lấy nước trái **Thốt Lốt** pha thêm si-rô để vô hộp xuất khẩu (Fruit de palmier au sirop).

Còn đường táng **Thốt Lốt**, làm bằng nước **Thốt Lốt** có hình bầu dục, bề dài khoảng 3 hay 4cm và bề dày khoảng 2cm, loại đường này ăn có vị ngọt thanh tao, thường dùng để nấu chè hay ăn dưa gang rất ngon tuyệt. (Phương pháp lấy nước **Thốt Lốt** để làm đường, không phải lấy từ trong trái, mà lấy từ hoa cây cái của **Thốt Lốt**, vì nó có khoảng trên 30 hoa mỗi cây, có chiều dài từ 5 đến 6cm. Khi hoa trở bông, người ta thường dùng Óng tre đã được xông khói và lau chùi cho sạch để hứng nước hoa, sau khi cắt một đoạn đầu vòi hoa, từ đó nước từ vòi đó sẽ chảy từng giọt, mỗi ngày hứng được khoảng 1 lít nước, tùy theo vòi hoa lớn nhỏ).



Ngoài ra, khi nhắc đến cây **Thốt Lốt**, phải nhắc đến < Cảnh lá cây **Thốt Lốt** >, bởi vì, nó cùng loại với cây Palmier (Le palmier = cây **kè**, cây **Thốt Lốt**), rất được trân quý, cho nên Chánh Phủ Pháp làm biểu tượng làm cảnh Vinh Quang và Chiến Thắng, vì thế chúng ta mới thấy có Palme Académique (Giáo Dục Huy Chương hay Hàn Lâm Huy Chương), để Chánh Phủ thường trao tặng, cho nên mới có huy chương **Đệ Ngũ Đẳng Hàn Lâm** tức **Chevalier dans l'Ordre des Palmes Académiques** người có công trạng trong ngành Văn Hóa, Nghệ Thuật và Giáo Dục của

nước Pháp, cho nên vào tháng 5 hằng năm tại thành phố **Cannes** ở miền Nam nước Pháp, thường tổ chức Đại Hội **festival à Cannes** dành cho những tài tử đóng phim quốc tế cũng thấy cảnh cây Palmier xuất hiện một cách trang trọng.

Trở lại, **cây Dừa**, chúng ta thấy có những công dụng hữu ích như sau : **cây Dừa** không gây giống để trồng bằng hạt hay chiết cành như các loại cây khác, mà bằng **trái dừa khô**, khi **trái dừa khô**, để lâu ngày sẽ có **mọng dừa** (mọng dừa còn nhỏ ăn được), rồi từ đó mọc ra thành **cây dừa Con**.

Trái dừa tươi để uống nước giải khát, **trái dừa khô** thường nạo lấy **nước cốt dừa** để làm bánh hay nấu ăn hoặc thắng dầu... Riêng **trái dừa khô** có công dụng làm **giò bình tích** hay **gáo dừa**....

Lá dừa khi còn non dùng gói bánh, cho nên có tên **bánh lá dừa**, còn **thân cây dừa** ngày xưa làm cột nhà hoặc khắc trạm những **đôi liễn** để thờ nhà xưa.



Cây dừa Con



Trái dừa tươi

3.- Cây Tre

TRE : Việt Nam có nhiều loại như : Tre Mạnh Tông, Tre Gai... thân Tre cao lớn thường để làm nhà hoặc đan những dụng cụ để xài như : Thúng, đặng, đó, giỏ, cần xé, nơm, nia, sàng, sê, rổ, lờ... cho nên trong dân gian thường thấy như :

**Tre già dùng để làm nan,
Lớn đan đặng đó, nhỏ đan thúng sàng,
Gốc thì tạo dựng cái nhà,
Ngọn ngành thì để làm giàn trầu leo,
Hết thân rồi đến mọc măng,
cho ta khẩu vị làm tăng bội phần...**

Ngoài **cây Tre**, còn có **cây Lô ồ** (nó có thân nhỏ hơn Tre và có lông dài) và **cây Trúc**... có công dụng mỗi loại khác nhau.



Nhưng, ở Pháp không tìm ra tên đặc biệt từng loại **Tre, Lô ồ** và **Trúc**, mà chỉ gọi tên chung là : **Le bambou** rồi giải thích thêm ...

Trường hợp này, giống như các cái đã nói ở trên như : **Thúng, đặng, đó, giỏ, cần xé, nơm, nia, sê, rổ, lờ...** cũng không có từ ngữ nào chính xác của Pháp Ngữ nên sự chuyển dịch từ Việt Ngữ sang không thể đúng nghĩa của nó hết được. Bởi vì, ở Pháp không có sử dụng các vật dụng này và chỉ có các từ ngữ để dùng chung chung mà thôi, đó là : **La corbeille** và **Le panier**, cho nên quý độc giả đã thấy các cái :

Bung, đục, Giỏ, Rộng để dựng cá chỉ chuyển dịch sang Pháp Ngữ là **La corbeille**. Còn các cái : **Thúng, Rổ, Cần Xé, Sê, Nia...** chuyển dịch sang Pháp Ngữ là **Le panier** rồi giải thích thêm, ví như :

- **Cái Cần Xé = Le panier grand à anses**
- **Cái Thúng = Le panier en bambou tressé**
- **Cái Rổ / Sê = Le panier à claire-voie**
- **Cái Nia = Le panier plat...**

Hoặc cái : **Lờ, Đục, Đó, Đặng...** chuyển dịch sang **Pháp Ngữ** là **La nasse, Le verveux** rồi giải thích thêm. Cũng như cái **Đặng = Le gord** hoặc **Le duit** ou **duis** (xin trích trong quyển **Pháp Việt Tân Tự Điển** của **Thanh Nghị** và xem lại các hình ảnh trong bài **Các Nông Cụ Vàng Bóng Một Thời** cùng tác giả **Tiểu Đệ** vừa qua).

Từ đó, những **Pháp Ngữ** nghèo nàn như : **La corbeille, Le panier, La nasse** và **Le verveux** khi chuyển sang **Anh Ngữ** **The basket, The lobster pot...** thì càng không đúng nghĩa các cái vật dụng của **Việt Nam**.

Khi nói đến **Pháp Ngữ** nghèo nàn, tôi lại nhớ ở **Việt Nam** có rất nhiều từ ngữ **lúa gạo** ví như : **gạo lứt, gạo trắng, gạo dài, gạo tròn, gạo tấm, cơm, lúa...** nhưng khi chuyển dịch sang **Pháp Ngữ** thì chỉ dùng chữ **Riz** rồi giải thích thêm.