

Dưa chua, mâm Ngũ Quả và Cờ Tướng

Nguyễn Thị Mất Nâu



Khi Tết về người Việt tha hương khắp năm châu lại tìm hương vị tết như còn ở quê nhà. Ngoài bánh mứt, nhà nào cũng hũ dưa chua và mâm ngũ quả, hai món không thể thiếu trong dịp tết cổ truyền.

Cờ tướng, tuy chẳng ăn nhập gì tới dưa chua và mâm quả, nhưng là món giải trí thanh tao vui xuân và được xếp trong danh mục văn hóa Việt Nam. Rất Việt Nam. Hoàn toàn Việt Nam.

Dưa chua hay gọi dài dòng là dưa muối chua, là dùng rau trái củ, phối hợp với muối, để lên men thành dưa chua. Hũ dưa trong bếp là hình ảnh quen thuộc và thân thiết của gia đình VN.

Ngày tết ông bà xưa hay nhắc:

"tràng pháo, bánh chưng xanh, thịt mỡ, dưa hành, câu đối đỏ"

Ngày nay câu đối chẳng còn.

Bên Mỹ, pháo nổ tùy địa phương cho phép. Bánh chưng, thịt kho, dưa chua, là các thứ không thể thiếu trong dịp tết.

Ở quê nhà, chuẩn bị đầy đủ cho ba ngày tết, là biểu trưng cho no đủ, sung túc, phong lưu, nghỉ ngơi và hưởng thụ sau 360 ngày làm việc, lo toan đời sống:

Đi đâu tết cũng quay về

Đón xuân vui hưởng thân quê vui vậy"

Dưa chua ăn để tăng thêm ngon miệng. Đến tết, nhà Việt Nam nào cũng có nồi thịt kho.

- Người Bắc thì dưa cải chua, củ cải khô ngâm nước mắm, nồi thịt kho tàu và thịt đông.
- Người Trung và Nam thì dưa giá, củ kiệu, nồi thịt kho nước dừa xắt miếng thịt bự, hầm riêu riêu mềm rục.
- Dưa cải, dưa giá hay củ kiệu muối chua, trở thành món đi kèm với thịt kho, thịt đông... ăn cho bớt béo và bớt ngán.

Những loại dưa thường hay muối là: dưa cải, dưa bắp cải, dưa giá, dưa hành... Muối dưa là áp dụng phương pháp dùng muối trực tiếp trộn với rau trái củ. Hoặc dung dịch muối có lượng muối thích hợp đổ rau vào cho lên men. Phương pháp lên men có từ lâu và được áp dụng trước cả đồ ăn đóng hộp.

Theo tra cứu thì con người biết ăn dưa muối từ khoảng sáu, bảy ngàn năm.

- Phương Đông được coi là cái nôi của thực phẩm lên men Rượu, Dấm - và Dưa muối.
- Thời Hùng Vương, đã biết ủ nếp làm rượu, làm mắm và dùng muối để muối dưa. Địa thế Việt Nam gần xích đạo, thời tiết nóng ẩm, vi sinh dễ thâm thấu và lên men.
- Trong sách Nông Nghiệp Bách Khoa, người Tàu khoe khoang biết làm 20 cách muối dưa. Người Việt chẳng thua gì họ. Tất cả các loại dưa chua, dù của miền nào cũng để ăn kèm với bánh chưng, thịt kho, cá kho ngày tết.

Đôi trai gái dân dã thương nhau gật gù:

Đôi ta dưa giá cá kho

Cao lương mỹ vị thì cho ra rìa.

Các cụ nhà mình muối dưa theo thói quen, chẳng cân đo đong gi cả - các cụ độ chừng bằng mắt, bằng quen tay, nhưng khá chính xác về mức muối vừa đủ, khiến dưa không mặn không nhạt, thật chua, thật thơm, thật giòn, không bị hư bị khú bao giờ. Mãi về sau, các nhà khoa học mới tìm hiểu về vi sinh học (microbiology) và các quốc gia mới trao đổi, và đối thoại với nhau về thực phẩm lên men: Tương chao, Rượu, và Dưa muối, để tìm hiểu các loại rau trái với các vi thể tươi của nó (micro-organisms). Phân tích thứ nào làm hư thối, thứ nào làm lên men - Và theo tài liệu của sự lên men, thì nồng độ muối thích hợp khoảng 8%, sau đó quá trình lên men lần lượt đi qua trình tự :

1. giai đoạn khởi phát
2. giai đoạn lên men
3. giai đoạn độ nồng.

Nếu để quá, giai đoạn hậu lên men đưa đến hư hoại không ăn được.

Ca dao VN có câu vờ trách yêu:

"Ai làm cho cái tôi ngồng

Cho dưa tôi khú, cho chồng tôi chê".

Dưa khú là dưa không lên men chua được.

Mở nắp vại dưa khú, không thấy bốc mùi chua - Chứ mùi dưa chua bốc lên, làm tuyền nước bọt hai bên tai, tứa ra thú vị. Dưa khú mùi khó ngửi, nhạt nhẽo, ăn không còn vị nữa. Người Việt Nam nghèo, thanh bạch, tiết cử, và tiết kiệm - Và câu ca dao nói chữa cho nàng dưa khú rằng:

Chồng chê thì mặc chồng chê

Dưa khú nấu với cá trê càng bùi.

Văn chương Việt Nam dung dị tuyệt vời. Dù "*Vụng chèo, khéo chống*" nhưng lời lẽ thể hiện tính linh động trong ứng xử, tính nhậy nhẹn của trời ban cho. Các cụ bà còn có lối mắng yêu cô con gái vụng về, ứng dụng cách gọi là ngôn ngữ phản diện âm thanh kéo dài cả thước: "Rõ... k..h..é..o !!!"

Điểm qua vị thế của Dưa chua trong sinh hoạt đời sống tại một vài nước Á Đông láng giềng:

- 1 Về dinh dưỡng: Dưa chua ăn dễ tiêu, nhẹ dạ, không mỡ màng, có nhiều Lactic acid, và sinh tố B. Nhưng dưa quá muối thì mặn, không chua được, và tất nhiên muối mặn không lợi cho huyết áp.
- 2 Về kinh tế: muối dưa giản dị, không tốn công, không mất nhiều thời gian, rẻ tiền, ngon miệng, tiết kiệm ngân quỹ gia đình.
- 3 Sau cùng: muối dưa, muối cà, nét cổ truyền của văn hóa đông phương nói chung, văn hóa Việt Nam nói riêng:

"Bố em đi dạo vườn cà

Cà non chấm mắm, cà già làm dưa".

Rau cải cũng thế:

"Cái non để luộc để xào

Cái già đem muối, ôi chao tuyệt vời".

Nhìn sang các nước Á Châu, có các loại dưa như :

- 1- Trung Hoa: có món Diệm Thái (Yentsai hay Dìm Sôi) là món cải cay chua. Và các loại Toại Vương Thái làm bằng dưa cải với nước tương đậu nành.
- 2- Hàn quốc: nổi danh món Kim chi cải bắp thảo, củ cải trộn hành, tỏi, ớt và các phụ gia khác.
- 3- Nhật bản: làm dưa bằng cây, củ, rau trái trộn với muối và cám gạo. Họ gọi dưa là Zuke, chữ Hán viết là Trzư, gần như đồng âm). Nhật bản có ăn 1 món giống như tương thái của Tàu mà họ gọi là Miso-Zuke, là tương đậu nành.
- 4- Thái Lan: món dưa làm bằng củ cải nguyên củ gọi là Hua-chai-Po. Hoặc bằng lá củ cải cay gọi là Kiam-Chai (tiếng Chai gốc của Tàu, Thái gọi là Tiều).
- 5- Nam Dương: dưa cải gọi là Sajur-Asin, làm bằng cải xanh cay trộn với muối và nước hồ bột gạo.
- 6- Phi Luật Tân: Ăn cải cay gọi là Mostasa.

Cách làm dưa của các nước Á Đông, đại loại tương tự nhau và Á châu xứng danh là cái nôi của dưa muối.

Ngày nay dưa muối lan tràn thế giới: ngoài Á châu, Nga, Trung đông và vài nơi ở phi châu cũng làm dưa - Âu châu và Bắc Mỹ thịnh hành món cải chua Sauerkraut hay ô-liu muối.

Người Mỹ có Pickle, dưa chuột muối chua.

VN xưa, trong sách Vân Đài loại ngữ - ông Lê Quý Đôn đề cập tới cách làm dưa, ăn vừa dẻo, vừa chua, vừa thích khẩu, bằng cách giã gạo nếp thành bột, đem hòa với nước vừng và muối.

Qua tài liệu nghiên cứu, dưa chua thuộc văn hoá ẩm thực cổ truyền, dựa trên âm dương ngũ hành, thực tiễn cả về văn hoá, kinh tế, lẫn dinh dưỡng. Ẩm thực Việt Nam, có những câu vè, câu ca dao đơn giản dí dỏm dễ thương nhưng phân định rõ ràng:

*"Con gà cục tác lá chanh
Con lợn ủn ỉn mua hành cho tôi
Con chó khóc đứng khóc ngồi
Bà ơi đi chợ mua tôi đồng riềng".*

Các món ăn Việt Nam chẳng cầu kỳ, nhưng phối hợp âm dương qua sinh thực vật: Thịt gà thì lá chanh. Thịt vịt thì lá Na. Thịt dê thì lá ổi. Hột vịt lộn thì rau răm. Thịt cây thì củ riềng. Giã cây cũng củ riềng, và mẻ. Kho cá cũng củ riềng. Cà ri thì củ xả. Cải xanh phải dập tí gừng...

Dưa muốn ăn nhanh, ăn ngay, ăn cấp kỳ, Việt Nam gọi là muối sổi... Món ăn và chữ nghĩa Việt Nam gọi biết bao mùi nhớ.

*"Ôi quê hương biết bao là nhớ"?
Nhớ đến bao giờ chẳng hiểu được người ơi
Xa trông thăm thăm chân trời
Quê hương nước Việt chơi vơi bồng bồng.*

Người VN chịu thương chịu khó, tỉ mỉ, khéo tay, sống nhiều với ký ức quê hương. Đặc sản của cả ba miền có từ dưa chua, dưa hành miền Bắc. Củ kiệu, dưa giá miền Nam. Dưa món, dưa góp miền Trung... Ngày nay có bày bán các loại trong chợ VN bên Mỹ. California nơi đông người Việt nhất, nên món VN nào cũng có. Nơi nào có người Việt, nơi đó xuất hiện những món ăn Việt Nam như ở quê nhà. Người Việt ra đi mang theo quê hương. Mang theo cả Hòn Ngọc Viễn Đông để hình thành một tiểu Saigon phồn hoa trên đất Mỹ.

**** Mâm Ngũ Quả theo phong thủy:**

Mâm ngũ quả, căn bản là mâm trái cây có chừng năm loại trái khác nhau - Khác nhau về tên gọi, khác nhau về màu sắc - Được bày trên bàn thờ tổ tiên, thể hiện trang nghiêm thành kính trong ngày tết cổ truyền. Một số nhà bày mâm ngũ quả trên bàn khách, cho thêm lịch lãm, mỹ thuật, phú quý và hiếu khách.

Mâm ngũ quả thể hiện nguyện ước của gia chủ qua tên gọi của trái và cách thức sắp xếp bày biện các trái trên mâm, trên đĩa. Người bắc xưa có người gọi kiểu cách cầu kỳ là "*mâm bồng ngũ quả*".

Mâm ngũ quả ngày nay đã thay đổi - Nó mang ý nghĩa trang trí cho không gian ngày xuân nhiều hơn là ý nghĩa tâm linh. Nhưng người ta vẫn nhắc tới ý nghĩa qua tên gọi của từng loại trái, nghe cho vui, cho xôm và để có câu chuyện trao đổi lúc xuân về.

*Mâm ngũ quả biểu tượng của sự sống.
Ngũ quả tập trung các loại trái trong trời đất.*

Hơn thế, người Việt Nam đa số theo nghề nông-Ngũ cốc coi trọng hơn ngũ quả. Trong sách Chiêm Thư viết, người ta nhìn QUẢ đoán sẽ được mùa hay mất mùa. Lâu dần, sự tin đó biến thành tập quán. Ngũ quả trở thành biểu tượng cho sự mong cầu, cầu xin, cho mục đích của nhà nông.

Chọn 5 thứ quả theo quan niệm người xưa là Ngũ-hành tương-ứng với mệnh con người.

Ngũ cốc, ngũ quả, ngũ hành:

*"Muà màng, ngũ quả, chiêm thư
Nhà nông, ngũ cốc có từ xưa
Ngũ hành xem nắng xem mưa
Cây trái báo vụ, được mùa nhà nông"*

Ngũ là 5, số lẻ mang ý nghĩa phát triển sinh sôi còn tiếp tục.

Quả biểu tượng cho sự sung túc qua cấu tạo thiên nhiên - Hạt bên trong tượng trưng các sao. Bao hàm ý về sự sinh sôi và trường tồn tái sinh bất tận. Mỗi loại quả mang ý nghĩa riêng qua hình dáng qua cấu tạo, qua hương vị, qua màu sắc, và cách đọc tên của nó

Theo chuyên gia phong thủy, mâm ngũ quả được bày phù hợp tùy địa phương, tùy khí hậu và quan niệm riêng. Vì điều kiện địa phương, khu vực sống khác nhau, người Việt mỗi miền có suy nghĩ khác nhau, có thói quen khác nhau, và niềm tin khác nhau... nên trình bày mâm ngũ quả cũng khác nhau.

- Mâm ngũ quả của người miền Bắc thường gồm: Chuối, Bưởi, Đào, Hồng, Quýt, hay chuối, ổi, quýt, lê, có khi bày trái Phật Thủ trông lạ mắt và cao quý. Phật thủ để chứng chứ không có gì để ăn. Người bắc cho rằng nải chuối xanh cong cong ôm lấy bưởi mang ý nghĩa đùm bọc. Nói chung, người bắc không mang tính phong tục khắt khe về mâm ngũ quả cho lắm, hầu như tất cả các loại quả đều có thể bày được, miễn là trái tươi và khác màu sắc trông cho đẹp mắt. Trái tươi điểm lá xanh thì đẹp nhất.
- Mâm ngũ quả của người miền Nam gồm: Mãng cầu xiêm, dừa hay dưa, đu đủ, xoài, sung (với ngụ ý cầu sung túc), đôi khi chưng thêm trái dứa (người nam gọi là thơm), và cặp dưa hấu bày hai bên cạnh - Khác với người bắc, gia đình người miền nam thường kiêng kỵ không chưng những trái có tên mang ý nghĩa xấu trên mâm trái. Thí dụ không bày chuối, (người nam phát âm nghe như chúi (chúi nhúi). Không bày cam vì cam là cam chịu, cam khổ, "quít làm cam chịu". Không bày trái lê (lê lét). Không bày táo (người nam gọi là bom). Không bày lựu (lựu đạn). Không chọn những trái có vị đắng cay.

Ngày nay mâm ngũ quả ngày càng phong phú và mang không giới hạn ở con số 5, mà có thể nhiều hơn, 7 hay 8 chẳng hạn, nhưng vẫn gọi là ngũ quả.

Con số 5. Năm loại quả. Năm màu sắc thể hiện ước muốn đạt tới Ngũ phúc lâm môn đó là: Phú-quí-thọ-khang-ninh.

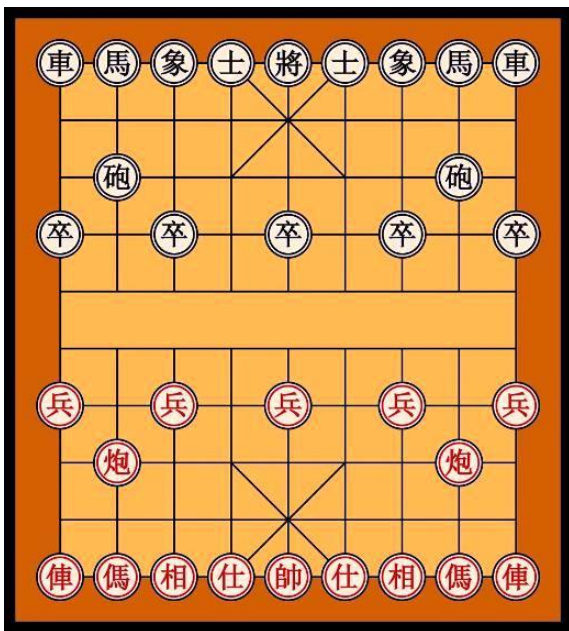
Trong tín ngưỡng: Đạo phật có ngũ giới - Đạo Lão có ngũ hành- Đạo Khổng có ngũ thường. Và trong vũ trụ có: Kim-Mộc-Thủy-Hỏa-Thổ.

Mâm ngũ quả được sử dụng ở mâm trái trong lễ cưới xin - Vào ngày cưới, nhà trai mang lễ vật qua nhà gái . Mâm ngũ quả được chuẩn bị khá chu đáo vừa về ý nghĩa, vừa về niềm tin, cầu mong trái tốt mang tốt lành bền chặt cho đôi tân hôn trong chung sống tương lai.

Màu sắc trong mâm ngũ quả tuân theo Ngũ hành. Màu sắc quan niệm về may mắn: Vàng, sung túc. Đỏ, may mắn phú quý. Xanh, bình an tươi tốt.

Các loại trái có nhiều hạt, tượng trưng con cháu đầy đàn. Bên Mỹ ngày nay quen thói ăn trái không hạt (seedless). Trong khi đó quan niệm xưa cho rằng hoa quả nhiều hạt, nhiều múi sẽ sinh sôi nảy nở trong cả phát triển sản xuất, lẫn cuộc đời - Rõ ràng quan điểm đông tây, mỗi thế kỷ, mỗi thời mỗi khác nhau và thay đổi theo cái nhìn.

**** Cờ Tướng ngày xuân.**



dòng thơ miêu tả về cờ tướng :

"2 ông mà chẳng có bà (2 tướng)
Sinh con để cháu tới 30 người (30 quân cờ)
10 người đẹp để tốt tươi (10 tốt)
4 kẻ không học lại đòi làm quan (4 sĩ)
8 người xe ngựa nghênh ngang (4 xe + 4 pháo)
8 người voi ngựa rộn ràng hiển vinh (4 mã, 4 tượng)

32 quân cờ, mỗi bên 16 - gồm Tướng, sĩ, tượng, xe, pháo, mã, tốt - Mỗi quân cờ đi theo đúng luật qui định:

- Mã nhật (đi hình chữ nhật)
- Tượng điền (đi hình vuông)
- Xe liên (đi thẳng, ăn thẳng)
- Pháo cách (đi thẳng, ăn cách quân)
- Tốt đi 1 ô dọc, ăn 1 ô dọc
- Tốt qua sông thì đi dọc và có thể đi 1 bước ngang, ăn cũng 1 dọc, ngang 1 bước.

Cờ tướng coi như một lối tổ chức hình thành quân đội quốc gia chặt chẽ và nghiêm chỉnh.

- Tướng chỉ huy và giữ nước
- Sĩ, tượng loanh quanh trong thành bảo vệ tướng.
- Lực lượng chiến đấu mỗi bên có: xa binh (2 xe), kỵ binh (2 mã), pháo binh (2 pháo) và binh lính (5 tốt).

Khi giao đấu, hai bên cam kết: Đụng quân chọn nước. Nghĩ kỹ, bước chân đi cấm kỳ trở lại.

Xe không được chiếu tướng hậu, tức là chiếu từ đằng sau tới. Bên nào bắt được tướng, bên ấy thắng. Cân nhắc, tính nước đi cho kỹ, tính cả thế công lẫn thế bị phản công. Đây là món chơi dùng mưu lược và chiến lược cho cả: thế công, thế thủ, thế hoà.... gay cấn, lý thú để cùng lúc xử dụng tài thao lược. Mỗi người một sở trường sử dụng chiến thuật riêng và không ván cờ nào giống ván nào.

*Cờ Tướng là của Việt Nam
Cái quân bằng gỗ, cái bàn bằng carton
Có người thua thế nổi hung
Mất đi một nước nổi khùng nổi điên.*

Ngày xuân, Dưa chua, mâm ngũ quả và nhiều trò vui: lô tô, lắc bầu cua, rose-chess, cờ mù, cờ người... nhiều lắm. Nhưng trong sưu tầm này, chỉ nhắc đến cờ tướng, một món cờ thông minh, tao nhã của người Việt. Hoàn toàn của người Việt.

Xin mượn hai câu thơ cuối trong bài "Đánh cờ" của nữ sỹ Xuân Hương để kết thúc về cờ tướng:

*"Khi vui, nước nước non non
Khi buồn, lại giờ bàn son quân ngà".*

Nguyễn Thị Mát Nâu