

Nghề Tằm Tang Xưa Ở Quê Ta

Hồ Phi

Trong một bữa cơm, có món Khổ Qua trộn tôm ăn với bánh tráng, người bạn trẻ hỏi:

- Hồi xưa ở Việt Nam, cháu nhớ có ăn cái gì vàng vàng như con sâu bằng đầu chiếc đũa cũng trộn Khổ Qua như thế này.

Nghe nói, tôi hiểu ngay đó là con nhộng, là một thể hình trong chu trình biến thái của con tằm mà nhiều người sinh trưởng ở thành phố, lúc nhỏ chỉ có dịp ăn qua một vài lần nên không nhớ là cái gì. Câu hỏi đó đã cho tôi một đề tài viết về nghề tằm tang cổ truyền, như một tài liệu ghi lại một trong những sinh hoạt kinh tế và văn hóa quan trọng thuở xưa, đã vang bóng nhiều thời, và nay vẫn còn phần nào trên quê hương và đây đó nhiều nơi ở Á Châu:



Con tằm nhả tơ làm kén bao quanh mình, rồi tự thay vỏ, hóa ra con nhộng ở trong kén ít ngày, rồi nhộng lại hóa ra con bướm miệng rỉ nước bọt làm lũng một đầu cái kén rồi chui ra. Bướm cái lẹ (giao hợp) với bướm đực, rồi đẻ trứng nhỏ màu xám bằng hạt cát trung bình. Trứng nhỏ nở ra con sâu đen tí ti bằng con kiến đen nhỏ. Đám sâu đen này ăn lá dâu (ban đầu dâu được xắt nhỏ như sợi thuốc trong điều thuốc hút, sau xắt lớn dần và sau cùng để nguyên lá dâu) để dần trưởng thành ra con tằm lớn bằng đầu chiếc đũa màu xanh xám, dài cỡ 3cm. Tằm lớn không ăn dâu nữa và trở thành màu vàng. Rồi tự rút ruột, từ miệng nhả ra sợi tơ làm thành cái kén (cỡ bằng ngón tay cái)

là cái ổ tự bao kín quanh mình rồi nằm trong đó. Chu kỳ biến hóa tử sinh cứ như vậy của một giống sâu cứ thế tiếp diễn.

Tự ngàn xưa người Trung Hoa đã biết dùng cái kén này để lấy tơ, se sợi dùng dệt lụa làm quần áo, màn che, còn con nhộng lại làm thức ăn. Người ta cũng đã biết gây giống, nuôi dưỡng và khai thác thành một công nghiệp lớn lao phục vụ cho đời sống may mặc của nhiều tầng lớp thượng lưu trong xã hội mãi đến nay. Xin chi tiết sau đây:

Các Giai Đoạn của Tằm:



Những tấm giấy bồi vuông, cỡ bằng 1 square foot, được lót đều trên những chiếc nong, xong người ta bỏ những con bướm trắng vừa từ trong kén chui ra. Con đực thì nhỏ hơn con cái. Con cái bụng đã mang đầy trứng chưa thụ tinh. Chúng tự tìm nhau ghép cặp, lẹ dính vào nhau ở phía hậu môn để cho những trứng bên trong được thụ tinh. Sau hơn nửa ngày thì chúng tách rời ra. Rồi người ta loại bỏ những con đực vào hố rác hay cho gà ăn. Rồi những con cái bắt đầu đẻ rải trứng ra đều đặn trên trên những tấm giấy bồi này. Khoảng một hai ngày thì tất cả bướm cái đã đẻ xong, người ta cũng loại bỏ chúng vào hố rác như

trên.

Người ta lấy những tờ giấy bồi dính đầy những trứng nhỏ màu xám cỡ bằng hạt tấm đó, xô xâu treo trong nhà ở chỗ thoáng mát, khoảng mười ngày thì được thấy xuất hiện những con sâu nhỏ màu đen yếu ớt, cỡ như



con kiến đen, dài cỡ 1mm, cử động chậm chạp từ trong trứng bò ra và dính vững vào những tấm giấy bồi đó. Chờ tất cả những trứng nở đều hết, người ta tách ra từng tờ bồi một và lấy một lông gà lớn làm chổi phỉ quét tất cả những sâu đen (tằm con mới nở) này rơi vào một chiếc trảng hay nia nhỏ. Xong người ta xắt những lá dâu xanh tươi ra từng sợi nhỏ (cỡ bằng sợi thuốc hút) rắc đầy lên trên đám tằm con đen thui đó. Trong vài giờ thì tằm con tự động ăn những sợi lá dâu này và bò đi lên trên những sợi thừa còn lại. Người ta lại tiếp tục xắt lá dâu và rải lên trên như thế nữa. Cứ như vậy năm bảy lần thì tằm đã lớn lên bằng tằm xỉa răng dài chừng nửa cm, người ta gọi là tằm cỡ ăn một, trông rõ

như một đám sâu lúc nhúc có màu xanh xám đậm.

1. Tằm lớn dần, người ta dùng tay đỡ những mảng lá dâu có tằm nằm trên ra khỏi lớp xác lá dâu còn thừa bên dưới, chuyển sang các tấm nong lớn hơn và xắt dâu dần to hơn, rải lên trên cho tằm ăn. Khi tằm lớn dần, người ta lại xắt lá dâu làm hai, làm ba, làm tư, rồi để nguyên lá có cả cọng và tiếp tục chia rộng ra nhiều nong hơn. Những nong này được để lên những cái kệ bằng tre hình chữ nhật, có bốn chân khung. Mỗi chân khung được đặt trên một chậu nước nhỏ để cách ly không cho kiến leo vào và lên nong cắn hại tằm.



2. Lúc tằm lớn hơn dài cỡ 1cm có màu xám người ta kể là tằm đang lên hai, lớn cỡ 1.5 cm thì gọi là tằm lên ba; lớn cỡ hơn 3 cm gọi là tằm lên tư, và cuối cùng tằm lớn hết cỡ bằng đầu đũa dài khoảng 3,4 cm gọi là tằm lên năm. Khi tằm lên ba, lên tư, người ta không xắt nhỏ lá dâu nữa, mà bắt đầu rải nguyên lá dâu có cả cuống cành nhỏ lên trên cho tằm ăn. Sau 20 ngày tằm lớn hết mức, phần đầu những con tằm bắt đầu ngả từ màu xám xanh ra màu vàng cam. Thế là tằm bắt đầu chín, người ta ngưng cho tằm ăn. Tằm sẽ dần vàng từ đầu đến đuôi và thải ra những viên phân đen tròn cuối cùng sau đuôi và toàn thân trở thành vàng óng trông rất đẹp.

Tằm Lên Bữa:



Những thân cây dâu khô bằng chiếc đũa, có cành nhỏ, trụi cả lá, dài cỡ hơn 1m, được sắp từng lớp ngang dọc thẳng góc với nhau, được kết hợp bằng những thanh tre cột kẹp vào hai bên tạo thành những tấm bữa có diện tích cỡ 4 x 8 feet và dày cỡ 2 inch. Cứ 2 tấm bữa dựng chụm vào nhau như một hình tam giác cân cho khỏi ngã và để có không khí thoáng mát lưu thông, bên dưới có đồ kê cho kiến khỏi xâm nhập phá hại tằm. Tằm chín vàng được chuyển rải đều trên khắp nhiều miếng bữa như vậy. Tằm sẽ tự động nhờ hai hàng chân bò bám vào các kẽ hở trong tấm bữa như chỗ tựa để làm ổ kén. Tằm bắt đầu nhả tơ, sợi nhỏ như sợi bông vải, từ trong miệng ra bám vào các khe hở trong bữa, tạo ra

một ổ tơ hình thuẫn bao quanh, phủ kín thân tằm. Đó là những cái kén óng ánh vàng cỡ bằng ngón tay cái (1.5 x 2.5cm), như một cục bông gòn. Tùy theo giống tằm, người ta sẽ có kén màu vàng và kén màu trắng vàng lợt.

Lấy Kén:



Vài ngày sau thì tất cả tằm chín vàng đều nằm kín trong ổ kén, người ta bắt đầu tháo bữa ra, gỡ những cái kén bỏ vào nhiều thùng hay giỏ đựng và sắp lại những thân cây dâu khô thành bó như trước để dùng lại nhiều lần về sau. Không hiểu sao, có cỡ chừng một phần trăm tằm vàng vẫn cứ trơ ra đấy, không làm ổ, bị người ta lượm ra đem luộc nước sôi, giã nhỏ ra như tròng đỏ trứng gà, nấu cháo với gạo, ăn cũng ngon và bổ.

Chọn Giống để Nuôi Tiếp

Người ta lựa một số kén có hình thức tốt nhất, trải mỏng vào nong để riêng ra nơi thoáng mát, độ hơn 10 ngày thì ở một đầu những cái kén thấy ướt ướt và mục ra tạo thành một lỗ trống, từ đó con bướm toàn thân đầy vẩy nhỏ màu trắng như phấn hoa, mình có đôi cánh nhỏ, bụng bự chui ra khỏi kén và vỗ cánh nhưng chỉ di chuyển bằng chân chứ không bay đi đâu được cả. Người ta lại lượm những con bướm này bỏ vào trong những cái nong có lót giấy bồi. Chúng có hai cỡ khác nhau: Bướm đực bụng nhỏ hơn, di chuyển nhanh hơn. Bướm cái to gấp đôi, bụng bự vì chứa đầy trứng chưa thụ tinh.

Những con bướm đực và cái tự động tìm nhau giao hợp, dính đuôi nhau từng cặp. cả ngày rồi sau đó tự tách ra và những trứng trong bụng bướm cái đã được thụ tinh (Thường số bướm cái hay bướm đực thừa, lẻ ra rất ít). Người ta lượm bỏ những con đực này cho gà ăn, hoặc đổ vào hố rác để hủy bỏ. Còn lại những bướm cái sẽ được cho vào nong có lót giấy bồi. Chúng đẻ ra những trứng màu xám (bằng hạt cải) dính chắc trên giấy bồi. Khi bướm cái đã đẻ hết trứng, người ta vất bỏ bướm cái đi và thu thập những tờ giấy bồi treo lên nơi thoáng mát, chờ ngày trứng nở và tiến trình sinh trưởng lại bắt đầu như đã viết ở trên.



Tằm là một giống sâu có hình thức như nhiều giống sâu khác, nhưng có đặc biệt là đã được người ta nuôi hết đời này qua đời khác, để sản xuất tơ lụa làm áo quần cho nhân loại từ thuở xa xưa. Tằm, dâu, tơ, lụa đã được nhắc tới trong sử sách cổ đại Trung Hoa. Sử xưa đã có nhắc đến lụa là một cống phẩm của các vua chư hầu dâng cho các hoàng đế thiên tử, hoặc thiên tử dùng làm quà ban thưởng cho bề tôi. Lụa là một trong ba món được đưa ra để buộc những bậc vương giả công khanh cao cấp dùng thất cổ tự vận khi bị ép buộc phải chết vì phạm tử tội hay bị truất phế. Nào là chuyện hoàng hậu Mị Hỷ thời Tam Đại, hoang phí

thích nghe tiếng lụa bị xé nát nghe rẹt rẹt làm vui. Nào là truyện kể danh thần Ngũ Tử Tư, trốn sự truy bức của vua Sở, chạy tỵ nạn sang đến địa phận nước Ngô, đói nằm xiu, sắp chết trong bãi dâu, được cô hái dâu trông thấy đỡ lên, nhin cơm cho ăn uống cứu sống. Nhưng rồi cô ấy lại tự ải vì nghĩ rằng còn là con gái mà tiếp cận một đàn ông lạ, xem như thất tiết và đã tự hủy mình. Nào là chuyện cô Tây Thi người đẹp nước Việt (Trung Hoa Tứ Đại Giai Nhân) giặt lụa trên bến Trữ La đã gây sự suy bại của nước Ngô hơn 2500 năm trước. Vậy thì nghề tằm tang đã có từ lâu đời. Trung Hoa có nghề nuôi tằm thì các nước Á châu đều có vì nghề này lan truyền theo chân các sứ thần lân bang sang đây học biết và lén mang giống về, hoặc do đoàn quân viễn chinh Hán tộc mang theo suốt ngàn năm nước Nam nô lệ giặc Bắc.

Lá Dâu: Thức Ăn Duy Nhất Của Tằm



Cây dâu được người ta trồng rộng khắp trên các vùng ruộng bãi phì nhiêu trong thung lũng hay ven sông để phục vụ công nghệ tằm tơ. Tiếng Anh gọi cây dâu là mulberry. Cây dâu trồng trên ruộng hay trên bãi theo chu trình hằng năm. Mùa xuân người ta trồng đến cuối thu thì người ta chặt gốc, vì xứ ta thường có mùa mưa lụt làm ruộng úng nước, cây dâu chết. Thành ra cây dâu không lớn lắm chỉ cao chừng một hai mét và thân cây chỉ bằng một chiếc roi hay chiếc đũa.

Nhưng ở những chỗ đất tốt và cao ráo không ngập lụt, cây dâu có thể trở thành cao lớn, cành lá sum xuê, được người ta gọi là cây dâu bầu. Có cây cũng sống hơn cả ngàn năm như cây dâu ở Lâm Đồng mà báo

chí gần đây có nói đến. Trong chuyện Tam Quốc Chí, có kể là trước nhà Lưu Bị có cây dâu lớn, tàn lá sum xuê như cái lọng. Lúc nhỏ, Lưu Bị thường chơi đứng dưới gốc dâu đùa xưng với bọn trẻ, mình là thiên tử đứng có lọng che. Ở Nam California cũng thường thấy nhiều nhà trồng cây dâu làm cảnh trước nhà hay ở sân sau, to lớn, lá xanh tốt trông rất đẹp và mát mẻ vào mùa Hè.

Dâu trồng ở xứ ta được trồng thành những hàng dọc cách nhau 0.75m và mỗi cây trong hàng cách nhau khoảng 0.5m. Dâu trong ruộng cao khoảng 2m. Mùa hè người ta phải múc nước giếng để tưới gốc. Ở Việt Nam, người ta cũng thường trồng một đôi cây trong vườn, hoặc trồng cả bãi, trên các vùng duyên giang và thung lũng thuộc lưu vực các con sông, có khi chen lẫn với bắp hay dưa hấu.



Những người đàn bà già trẻ mang gùi trên lưng, hai tay hái lá dâu xanh bỏ vào gùi mang về nhà cho tằm ăn. Diện tích đất đai dùng trồng dâu lúc trước cũng chiếm một phần lớn, bên cạnh khoai bắp và các mùa màng khác. Ở Việt Nam thuở trước có nhiều thôn làng chuyên nghề trồng dâu nuôi tằm và dệt lụa. Người ta thường chọn những thung lũng, những bãi phù sa đất bồi ven sông, ven biển để trồng dâu và những thôn xóm gần đó thường là những nơi nuôi tằm và dệt lụa. Tôi đã từng đi qua những vùng dâu xanh bát ngát như khi qua bến đò Đề An trên

sông Vệ, ngang vùng đập Bến Thóc để vào làng An Ba, Nghĩa Hành, Quảng Ngãi chẳng hạn.

Cây dâu, bãi dâu, ruộng dâu cũng là những nguồn cảm hứng để viết của các văn nhân thi sĩ thời trước, như từ ngữ bể dâu hay dâu bể do hình biển bị sóng gió xói mòn và xâm ven biển được phù sa bồi đắp và những hình ảnh ví von nói về sự thiên nhiên và con người. Thương



*Trải qua một cuộc biển dâu,
Những điều trông thấy mà
(Kiều, Nguyễn Du)*

dâu đốn lòng.

Ruộng dâu cũng mênh mông và che gai cũng lợi dụng công việc hái dâu, hoặc mượn ruộng dâu kín đáo để tình tứ và làm bậy trong đó.

*Ra tường trên Bộc, trong dâu,
Thì con người ấy ai cầu mà chi.
(Kiều, Nguyễn Du)*

*Dặm hồng bụi cuốn chinh an,
Trông người đã khuất mấy ngàn dâu xanh.
(Kiều, Nguyễn Du)*

*Nâng chén cạn, lên yên và vội vã,
Ngựa qua cầu, xe khuất bóng ngàn dâu.
(Kinh Kha, Thao Thao)*

*Thấy xanh xanh, những mấy ngàn dâu,
Ngàn dâu xanh ngắt một màu,
Lòng chàng ý thiếp ai sầu hơn ai.
(Chinh Phụ Ngâm, Đoàn Thị Điểm)*

*Mía, dâu Xuân Phổ xanh tràn lối,
Bến đò Tam Thương đẹp ánh chiều.
(Trà Giang, HP.)*

*Hạ nguồn sông cạn trơ lòng cát,
Dâu bể tang thương tận nghĩa tình.
(Trà Giang, HP.)*

Ở những vùng bị ngập lụt ở quê ta, đến khoảng cuối thu thì người ta phải tạm chấm dứt việc nuôi tằm, đốn dâu về dựng đồng ở chỗ cao ráo có bóng mát. Thân cây dâu rụng hết lá nhưng một số trở thành tiềm sinh, ngủ yên đó, nhưng không chết hẳn, chờ đến mùa xuân sẽ nứt mầm trở lại và người ta sẽ chặt thành những khúc nhỏ dài chừng 1, 2 hay 3cm để đem trồng xuống ruộng dâu cho mùa kế tiếp. Khi mùa xuân đến, dâu được trồng lại và khi có lá người ta lại bắt đầu nuôi những lứa tằm mới, từ tằm giống (kén hoặc trứng để gầy lại) mua lại từ những vùng cao ráo, có nghề tằm tang liên tục suốt năm.



Công Nghệ Sản Xuất Tơ Lụa:

1. Vô Kén:

Khi bướm chui ra khỏi kén, những người đàn bà lấy những vỏ kén này vào nồi nước sôi, với hai bàn tay và đôi đũa, họ có thể từ từ kéo ra những sợi chỉ thảo hơi lớn và thô. Chỉ thảo này có thể dùng để dệt một loại vải dũi thô màu mỡ gà dùng may quần áo bận làm việc thường ngày. Loại vải dũi này dày, có phẩm chất thấp hơn cả.

2. Kén:



Sau khi gỡ kén từ những tấm bũa ra. Trừ một số tốt để giống, những kén này được đưa vào lò ươm. Trong lò ươm có những chảo miệng rộng hay nồi bầu lớn chứa đầy nước, để trên lò đun sôi. Tại mỗi nồi có một người thợ ươm phần nhiều là đàn bà ngồi cạnh nồi bỏ kén vào và dùng một đôi đũa để đưa đẩy những kén này thành nhóm nổi trên nồi nước sôi, dùng guồng quay tay kéo ra những sợi tơ thô hơi lớn từ phần ngoài của kén. Rồi đến lớp trong của kén, sợi tơ sẽ mịn nhỏ hơn sẽ được kéo lên cho chạy vào guồng tơ tròn có người ngồi bên ngoài vòng đập một xà dọc lên xuống truyền vào guồng làm cho những bộ phận tròn quay tròn kéo những sợi tơ vào đó. Khi kéo đến hết tơ ở mỗi cái kén, thì lúc đó con tằm sau mấy ngày trong kén đã lột lớp vỏ mỏng và hóa thành con nhộng, giờ đã bị luộc chín, rơi xuống đáy nồi. Hết năm kén này đến năm kén khác liên tục được bỏ vào nồi nước sôi nhẹ lửa và được kéo ra hai loại tơ sợi, một loại sợi to thô lấy từ phần

ngoài để dệt ra một loại vải thô được gọi là thảo, màu mỡ gà, và một loại tơ nhỏ mịn lấy từ phần trong của kén dùng dệt ra lụa mỏng và mịn láng. Sợi tơ cũng có thể dệt ra một thứ lụa dày người ta gọi là lãnh hay ú. Lãnh được nhuộm đen bằng mặc nưa (2) và cuộn tròn, dùng chày vỗ đập láng mặt ngoài, dùng may quần cho đàn bà. Sờ tay vào lụa người ta có cảm giác mịn màng, êm ái và một ấn tượng cao về giá trị quý phái sang trọng của người phụ nữ. Phái nữ bận áo quần lụa dệt từ tơ tằm trông thướt tha nhẹ nhàng yếu điệu. Một câu tục ngữ ở thôn quê nói về tơ lụa như là một sự thật phổ quát: “L... tốt nhờ lụa, lụa tốt nhờ phân” là vậy. Đàn ông mặc tơ lụa cũng có dáng điệu quý phái tao nhã phong lưu nhưng chưa hề nghe ai nói C... tốt hay xấu nhờ lụa cả.

3. Thời trước thế chiến, xứ mình còn dùng tơ mịn làm canh (sợi dọc) và dùng tơ thô thảo làm sợi ngang dệt ra một thứ hàng gọi là tussor, mấy cụ công tư chức, thầy ký, thầy thông thời đó dùng may quần tây và áo veston (suit). Ngày nay chúng ta không còn thấy ở đâu dệt ra thứ hàng tussor này nữa vì không thực dụng, mau rách ngang, không bù lại công may mà còn phải sẩy hấp tốn kém.

Từ khi các loại sợi hóa học chế biến từ sản phẩm dầu hỏa ra đời như polyester, rayon, dacron, nylon taffeta đã làm cho vai trò quan trọng của tơ sợi giảm xuống nhiều trong xã hội bình dân đại chúng, vì các sản phẩm mới này tương đối rẻ tiền hơn và nhất là ăn chắc mặc bền, dễ xài, dễ giặt, dễ phơi khô, khỏi ủi và lâu rách. Còn tơ lụa của quê ta chỉ còn thông dụng trong giới giàu sang, phải giặt khô hay ủi là đúng cách mặc vào mới đẹp, nhưng rất mau hư rách, mặc chừng năm bảy lần lao động, dính mồ hôi là đã rách nát, còn bền hơn vải cotton nhiều... Nên xưa nay lụa chỉ là sản phẩm cao sang dùng cho những giới giàu có, còn giới bình dân thì chỉ dùng áo vải quần nâu. May thời nay lại có thêm các loại sợi hóa học khá bền chắc và tiện lợi hơn nhiều.



Những con nhộng chìm xuống đáy nồi, được dùng vợt múc ra từ nồi ươm tơ nói trên để cho ráo nước, làm thức ăn cho gia đình hoặc đem ra chợ bán, dùng chén để đông. Người ta có thể làm các món trộn (người Nam hay gọi là gỏi) như trộn với măng tre tươi luộc, Khổ Qua tươi xắt lát, hay dưa leo, trái vả luộc, mít luộc, đu đủ nạo, có khi cả với tép bưởi và với rau thơm. Có khi xào không với dầu mỡ và nước mắm, hoặc giã nhỏ trộn với cháo nóng. Đại khái là nhộng rất dễ ăn, ăn ngon và bổ dưỡng. Nhộng còn non tức là lúc mới từ tằm hóa ra trong kén thì ăn ngon hơn là nhộng già là lúc nhộng sắp hóa bướm vì có trứng trong đó, khi ta ăn nhai lúp búp, không thích mấy. Thời trước được một đĩa nhộng trộn măng non, xúc ăn với bánh tráng và lai rai uống rượu gạo nấu ở thôn quê, ngà ngà say quên cả mọi ưu phiền và lâng lâng thích thú.

Cũng có vài con tằm bị một giống ruồi lằn nào đó chích vào sẽ bị một vết sẹo đen trên mình, khi chín, làm kén, hóa ra nhộng, trong mình con nhộng khi ta ăn thấy có một con dòi bị luộc chín. Nên khi nuôi tằm người ta phải giữ sao cho kiến và ruồi lằn hoặc các côn trùng khác không thể xâm nhập phá hại.

Khi nhỏ tôi đã từng thấy có những góa phụ cô đơn ở trong những túp lều nhỏ bé, một mình trồng dâu, hái dâu, nuôi tằm, đun lửa ươm tơ, kéo sợi, lên khung cửi nhỏ, dệt ra những tấm lụa thô màu mỡ gà, có khi còn nhuộm nữa, bề ngang khoảng 0.5m, dài vài chục mét. Cuốn lại thành từng bó. Cả một công nghệ như vậy mà từ A đến Z và còn phải ôm đi bán nữa, liên tục quanh năm, mà chỉ lợi hụi một mình làm.

Về sau, vì công việc, tôi có dịp vào xem xét những nhà máy dệt, nhuộm lớn lao, khắp vùng Sài Gòn, Gia Định, thấy nghề dệt, nhuộm phải trải qua nhiều công đoạn máy móc, thao tác của rất nhiều người mới làm ra được những tấm vải bán trên thị trường, khiến nhớ lại thuở xưa, tưởng niệm, kính thương những bà mẹ thôn quê Việt Nam tiền bối, kham khổ, vất vả, siêng năng suốt cả đời đã âm thầm từ cuốc đất, trồng dâu nuôi tằm, ươm tơ, dệt cửi, rồi gồng gánh những bó lụa ra chợ hay mang bán dạo khắp nơi gần xa, từ A đến Z, góp phần tô điểm cho một dân tộc ấm no tốt đẹp.

HỒ PHI

Chú Thích:

- Giấy bồi: Là một loại giấy làm bằng vỏ cây gió, màu hơi nâu trắng, thô, dai, gồm nhiều lớp mỏng dính chồng lên nhau, từng tờ vuông, cỡ bằng 1 square feet, gân giống như giấy lau tay bây giờ, được sản xuất theo lối thủ công nghệ thô sơ ngày xưa, được dùng cho đủ mọi chuyện như đóng tập vào nhau cho học trò xưa học chữ nho, dùng cúng kiến, gói đồ hoặc phủ liệm xác chết.

- Tráng: là dụng cụ đan bằng tre chẻ dẹp, có hình tròn bằng cái nón lá, có niền bằng tre bao quanh, cái lớn hơn có đường kính cỡ 1 mét gọi là cái nia, lớn hơn nữa có đường kính gần 2m gọi là cái nong.

- Mặc Nưa: là một loại cây nhiệt đới, cao chỉ vài ba mét lá nhỏ hình thuẩn xanh láng, cho ra những quả giống trái olive nhưng có phần lớn hơn, da màu xanh lợt, khi chín cũng đen như olive, đem giã nhỏ ngâm nước, chất keo từ bên trong trái rã ra bị oxy hóa đổi thành màu đen, nhuộm vào vải hay lụa có màu đen không phai như loại vast dye của Mỹ và có chất keo làm vải hay lụa thêm bền chắc, kiểu như vải Mỹ được chế biến tráng thêm Teflon. Mặc Nưa được trồng nhiều ở Cam-bốt.