

# DỪA TRONG ĐỜI SỐNG NÔNG THÔN VIỆT NAM

Nguyễn Thanh Lợi

Trường Cao đẳng Sư phạm TW TP.HCM

## *Dừa ở Việt Nam*

Dừa trong tiếng Phạn là *kalpa vriksha* với nghĩa là "cây đem lại mọi thứ cần thiết cho cuộc sống". Trong tiếng Mã Lai, dừa được gọi là *pokok seribu guna* tức là "cây có cả ngàn công dụng". Tại Philippines, dừa được xem là "Cây của sự sống".

Cây dừa có nguồn gốc từ quần đảo Mã Lai, sau đó lan ra khắp các vùng nhiệt đới, dừa có mặt ở các nước châu Á, châu Phi, châu Mỹ.

Sách *Nam phương thảo mộc trạng* (Trung Quốc) đầu thế kỷ thứ IV trước Công nguyên đã viết: "Vườn quê Giao Châu có đủ các loại cây ăn quả: chuối, vải, nhãn, cam, quýt, dừa, khế, sấu, mơ, vả, lựu, trám..."<sup>1</sup>

Từ thế kỷ XIX, cây dừa ở Nam Bộ đã được Trịnh Hoài Đức ghi nhận với những công dụng của nó: "Cây dừa ở đất nước ngọt, mặn, đều thích nghi cả, quả già, non đều ăn được, com quả già dùng nẩy dầu xức tóc, chiên đồ ăn và dùng thắp đèn, thứ nào cũng thích hợp. Vỏ xơ dừa đánh thành dây thừng dùng cho thuyền bè, sọ dừa chạm trở thành chén, đĩa, ve, bình, cưa làm muống, gáo, có thứ sọ dừa nhỏ bằng trứng gà mà hơi dẹp dùng làm bình đựng thuốc súng và muống nhỏ để uống nước rất đẹp, được người đời ưa chuộng"<sup>2</sup>.

Ở Việt Nam, dừa có mặt ở nhiều địa phương, được trồng từ Quảng Trị trở vào đến Kiên Giang. Năm 1954, ở Nam Phần có 18.530 ha dừa, sản lượng 15.500 tấn (dừa khô).<sup>3</sup> Đến năm 1959, 19 tỉnh Nam Phần có diện tích trồng dừa là 31.435ha, sản lượng 105.458 tấn; 9 tỉnh miền Trung là 3.015ha, 12.307 tấn (trái tươi); trong đó Bình Định

---

<sup>1</sup> Ban Biên tập Lịch sử nông nghiệp Việt Nam (1994), *Lịch sử nông nghiệp Việt Nam*, Nxb Nông nghiệp, Hà Nội, tr.88.

<sup>2</sup> Trịnh Hoài Đức (2006), *Gia Định thành thông chí*, Tái bản lần thứ nhất, Lý Việt Dũng dịch và chú giải, Nxb Tổng hợp Đồng Nai, tr.205.

<sup>3</sup> Bộ Kinh tế Quốc gia (1957), *Việt Nam niên giám thống kê*, Quyển thứ năm, 1954-1955, Viện Quốc gia Thống kê, Sài Gòn, tr.147.

dẫn đầu miền Trung với con số là 2.200ha, 8.800 tấn.<sup>4</sup>Năm 1972, Nam Phần có 29.300ha, miền Trung có 4.790ha.<sup>5</sup>

Theo thống kê tháng 12/2010, dừatập trung nhiều nhất vẫn là ở Bến Tre (50.000ha), rồi đến các tỉnh Trà Vinh (14.100ha), Cà Mau (11.400ha), Kiên Giang (8.110ha), Tiền Giang (8.100ha), Bình Định (6.800ha), Bạc Liêu (6.200ha); các tỉnh duyên hải Bắc Trung Bộ, Nam Trung Bộ và một vài địa phương thuộc đồng bằng sông Cửu Long (42.000ha).<sup>6</sup>

Cây dừa là một trong số rất ít những loại cây trồng ở nước ta thích nghi được với nhiều điều kiện sinh thái khác nhau, từ khô hạn, ngập úng, đất cát nghèo dinh dưỡng, nước mặn xâm nhập, nhiễm phèn, gió bão...nên chúng có mặt từ vùng duyên hải miền Trung đến khắp cả Tây Nam Bộ, tham gia vào việc phát triển kinh tế ở nông thôn.

Dừa dễ trồng, không kén đất, không mất nhiều công chăm sóc, cần ít phân bón. Cây dừa có thể thu hoạch quanh năm, ít sâu bệnh, khả năng phục hồi nhanh sau khi bị côn trùng, động vật tấn công, xử lý bệnh ít tốn kém.

Ưu điểm lớn nhất của cây dừa là tất cả các bộ phận của nó đều được sử dụng, tạo ra thu nhập, kể cả khi cây dừa đã chết như thân, lá, trái, gạo, nước, bẹ dừa, đọt, râu dừa, rễ dừa, bụi dừa...đều có thể phục vụ con người. Các sản phẩm như than gạo dừa, chỉ xơ dừa, cơm dừa nạo sấy, các sản phẩm thủ công mỹ nghệ từ dừa...góp phần giải quyết lao động ở nông thôn. Xét về khía cạnh bảo vệ môi trường, khuyến hướng sử dụng những vật liệu tái chế rất phù hợp với điều kiện của xã hội văn minh.

### ***Dừa ở Quảng Ngãi***

Ở Quảng Ngãi, dừa thường được trồng ở vùng đồng bằng.Vùng núi cũng có trồng dừa nhưng ít, có lẽ vì thổ nhưỡng không thích hợp.Dừa trồng nhiều nhất ở ven biển,

---

<sup>4</sup> Bộ Kinh tế Quốc gia (1960), *Việt Nam niên giám thống kê*, Quyển thứ tám, 1958-1959, Viện Quốc gia Thống kê, Sài Gòn, tr.202.

<sup>5</sup> Bộ Kế hoạch và Phát triển Quốc gia (1972), *Niên giám thống kê Việt Nam 1972*, Viện Quốc gia Thống kê, Sài Gòn, tr.302.

<sup>6</sup> *Diễn đàn khuyến nông nông nghiệp lần thứ 4-2011, Chuyên đề Cây dừa các tỉnh phía Nam thực trạng và giải pháp*, Trung tâm Khuyến nông quốc gia, Bến Tre, ngày 6/6/2011, tr.25.

nhất là các cửa biển nơi tụ cư đông đúc, như các cửa biển Sa Cần, Sa Kỳ, Cổ Lũy, Mỹ Á, Sa Huỳnh. Cây dừa ưa sống ở nơi có nhiều nước, nước biển. Đặc biệt ở đảo Lý Sơn có rất nhiều dừa. Nhờ không bị chiến tranh tàn phá, dừa ở đây sống rất lâu. Nhiều cây dừa lão trăn mình chịu đựng giông bão nơi hải đảo, rất đẹp. Dừa “lao” tức dừa ở cù lao Lý Sơn, từ thập niên 1960, khi hành tởi trở thành loại cây có hiệu quả kinh tế cao ở đây, thì cây dừa ngày càng teo tóp dần. Ở Quảng Ngãi xưa có loại dừa ta (dừa bị) và dừa lửa, do vỏ quả có màu đỏ.

Dừa cũng tạo cảnh quan cho vùng Cổ Lũy, Mỹ Khê rất thơ mộng. Thôn Cổ Lũy “trước biển sau sông”, có sông Kinh chạy dọc bên bờ biển, được trồng rất nhiều dừa, và một trong những yếu tố khiến nơi đây trở nên rất hữu tình là nhờ bóng dừa. Người Quảng Ngãi trồng dừa để uống nước, lấy tàu dừa, xơ dừa làm củi. Dừa già thì người ta không uống nước, mà lấy cơm dừa làm mút dừa vào các dịp lễ tết. Xưa kia còn nghề làm đường, người ta thường dùng miếng cơm dừa ăn với đường cục và bánh tráng. Sọ dừa dùng làm gáo múc nước. Khi cây dừa bị ngã đổ, người ta chặt lấy “củ hủ dừa” (phần chồi non còn ở ngọn) để chế biến thức ăn. Ở nơi trồng nhiều dừa như Cổ Lũy, người ta có nghề se dây dừa. Dây dừa được se, đánh sợi từ cùi dừa. Dây dừa bán cho ngư dân, nông dân, sử dụng rất phổ biến thời xưa. Dừa trên đảo Lý Sơn chủ yếu sử dụng để làm dây néo trong đánh bắt hải sản, cơm dừa để nấu dầu và chế biến thực phẩm.

Ngày xưa ghe bầu ở Cổ Lũy, Trường Định, Mỹ Khê (xã Tịnh Khê, huyện Sơn Tịnh) đi vào Tam Quan (Bình Định) mua các loại vật liệu phục vụ cho nghề cá về bán cho ngư dân ở Cổ Lũy như dây dừa (để kéo lưới), cây cam xe (để làm chốt ghe), sợi gai (đan lưới), lá đệm (để đan buồm), dầu rái (trét thuyền thúng, ghe bầu...).<sup>7</sup>

Lá dừa người ta thường dùng bẻ góc thành học hình vuông, gói bánh nếp, thường gọi là “bánh học dừa” (bánh này hầu như bây giờ người ta không còn làm).

---

<sup>7</sup> Nguyễn Thanh Lợi (2014), *Ghe bầu Nam Trung Bộ và ghe xuồng Nam Bộ*, Nxb Văn hóa Thông tin, Hà Nội, tr.74.

Ngày nay thân cây dứa vẫn còn xẻ gỗ để dựng lán trại. Dứa hữu ích, nhưng cũng có người ngại trồng, vì quả dứa dễ rơi xuống, nguy hiểm đối với người dưới đất. Quả dứa thường có bọ dứa ăn gây hại, khiến dứa rụng trái.

Hiện nay dứa chủ yếu trồng để lấy bóng mát, lấy nước uống, làm bánh kẹo... nên không còn bao nhiêu so với ngày xưa. Đường Hùng Vương bán nhiều dứa giải khát. Xơ dứa để chum củi nhưng ngày xưa nghề dệt chỉ xơ dứa phát triển. Một số gia đình ngày xưa ở Quảng Ngãi sống nhờ nguồn lợi từ dứa nhưng nay thu nhập không đủ sống và nghề chế biến đồ thủ công mỹ nghệ từ dứa cũng mai một hết.<sup>8</sup>

### ***Dừa ở Bình Định***

Vào thời điểm năm 1967, Bình Định có trên 2.200ha, trồng nhiều nhất ở Tam Quan, nên đã đi vào ca dao:

*Công đâu công uống công thừa,  
Công đâu gánh nước tưới dừa Tam Quan.*

Từ năm 1945, ghe bầu ở Cổ Lũy trên đường vào Nam thường ghé vào Tam Quan (Bình Định) mua dây dứa, dứa trái, dầu dứa chở vào Phan Thiết bán kiếm lời trước khi mua mắm cá chở về Quảng Ngãi.<sup>9</sup>

Sau Tam Quan là đến Hưng Lạc, thuộc xã Mỹ Thành, quận Phù Mỹ, tục gọi là xứ Chụt:

*Anh về dưới Vạn ăn dứa,  
Về chi bên Chụt ăn dừa mỗi rặng.*

Hàng năm số dứa thu hoạch được từ 15-20 triệu quả và lấy được 6.500-7.000 tấn cơm dứa (coprah). Tam Quan, Bồng Sơn thuộc huyện Hoài Nhơn là những nơi trồng dứa nhiều hơn cả ở Bình Định.<sup>10</sup> Hiện nay dứa trồng tập trung ở các huyện Hoài Nhơn, Hoài Ân, Phù Mỹ và Phù Cát.

---

<sup>8</sup>Tài liệu donhà nghiên cứu Cao Chư (xã Hành Thịnh, huyện Nghĩa hành, Quảng Ngãi), ông Phan Đình Độ (thôn Tây, xã An Vĩnh, huyện Lý Sơn, Quảng Ngãi) cung cấp, tôi xin chân thành cảm ơn.

<sup>9</sup> Cao Chư (2012), *Cổ Lũy trong luồng văn hóa biển Việt Nam*, Nxb Thanh niên, Hà Nội, tr.118.

<sup>10</sup> Quách Tấn (1967), *Non nước Bình Định*, Nam Cường xb, Sài Gòn, tr.388, 392.

Ngày nay ở Tam Quan cũng không còn nhiều dừa như trước, do hiệu quả kinh tế không cao, chủ yếu để lấy nước giải khát vì chặt bỏ thì tiếc nên họ giữ lại như một nét bản sắc quê.

Ở Tam Quan (Bình Định) còn có một loại nước chấm độc đáo, đó là nước mắm dừa, hình thành từ thời kháng chiến chống Pháp và dùng rất phổ biến. Nguyên liệu được làm từ dừa già, nước dừa, muối, rất dễ làm tương với loại nước mắm được chế biến từ cá do có màu vàng mật ong, có vị mặn và thơm ngon, có thể dùng để ăn chay.<sup>11</sup> Ngày nay một số gia đình vẫn dùng nước mắm này. Com dừa dùng nấu dầu dùng trong gia đình. Gần như món ăn nào ở Bình Định nấu cũng đều cho ít nước dừa vào. Nước dừa hoặc nước cốt dừa có thể kho cá nục hoặc cá ngừ. Một món rất độc đáo ở Hoài Nhơn đó là cá khô kho nước dừa, cá khô rửa sạch, ướp gia vị, kho, cho nước cốt dừa vào, kho keo lại, ăn cơm rất bắt.

Bánh hồng dừa là loại bánh gạo nếp trộn với nước cốt dừa, có đường, dừa nạo, ăn ngọt ngon, nhưng thời gian bảo quản được lâu. Bánh có hình tam giác cân hoặc để cả cái khi ăn ở nhà còn bán thì xắt vụn cho kinh tế. Tỉnh thành ở Sài Gòn vẫn bắt gặp mấy bà gánh bán từ Bình Định vào.

Bánh tráng dừa làm từ bột mì, dừa xay trộn vào, có gia vị như tiêu, hành và tráng như bánh tráng gạo nhưng dày hơn. Loại bán trên thị trường thì thường chia theo chất lượng, dày mỏng. Nếu làm tại nhà để ăn có thể dùng bột gạo, dừa lấy nước cốt chứ không lấy xác, kích thước bánh cũng thường nhỏ hơn. Khi ăn thì nướng lên là ngon nhất, ăn chơi như một loại bánh, nhưng ai cũng thích ăn, vì nó rất ngon, trẻ con người lớn đều thích. Mỗi lần hát bội bánh tráng dừa bán rất đắt, nhiều bà hay mang lò than ra tận bãi hát mà bán, để lại trong ký ức của nhiều người hình ảnh đẹp, gắn liền với tuổi thơ. Các loại này đều là đặc sản của Bình Định, chỉ ăn chơi, mua tặng làm quà.

Kẹo dừa Bình Định làm bằng đường đen với dừa, mùi vị dừa rất thơm, không quá dai hoặc quá cứng như kẹo dừa Bến Tre.

---

<sup>11</sup>Đinh Bá Hòa (2012), *Văn hóa-xã hội Bình Định*, Nxb Văn hóa-Thông tin, Hà Nội, tr.73.

Cây dừa ở Bình Định cũng được tận dụng hết, không bỏ thứ nào: cơm dừa nẩy dầu; vỏ dùng làm gáo; xơ làm dây dừa, dây neo; gỗ làm nhà; lá lợp nhà, tàu làm củi. Ở Tam Quan, Bồng Sơn còn dùng xơ dừa làm dếp, làm thảm vừa bền vừa đẹp.<sup>12</sup>

Lá dừa thì bện thành tấm lợp nhà giống như lá tranh. Ở huyện Phù Mỹ trước đây người ta có làm chổi quét nhà bằng lá dừa. Sọ dừa làm đồ thủ công mỹ nghệ như ly, ấm trà... Xơ dừa dùng bện dây thừng, dệt thảm, làm võng. Thân cây dừa có thể làm mái nhà, rui, mè. Những cây dừa già gỗ cứng nhiều khi đóng đinh không vào.<sup>13</sup>

Trong dịch vụ hậu cần nghề cá xưa ở Bình Định có một số nghề liên quan đến sản phẩm từ cây dừa: tiếp xơ dừa, đánh dây. Những phụ nữ ở nhà không có ghe mà chồng đi bậu (đi làm công cho ghe khác), thì ngoài việc đan lưới thuê, buổi tối lại đi tiếp xơ dừa. Xơ dừa được gánh ra chợ Ân ở Tam Quan (huyện Hoài Nhơn) để bán. Các nhà đánh dây chuyên nghiệp đến mua về để làm ra dây, ghe bậu Tam Quan chở đi bán ở các vùng biển khắp nước.

Các nhà chuyên đánh dây đến chợ Ân mua si xơ dừa đã được quấn thành cục như quả bí để về đánh ra các loại dây lớn nhỏ. Các sản phẩm này được cung cấp một phần cho ngư dân trong vùng, phần lớn được đóng thành kiện như bánh xe hơi đem xuống ghe bậu đi bán. Các xã Cửu Lợi Đông, Cửu Lợi Tây (huyện Hoài Nhơn) nhận nhiệm vụ quang cảnh lao động vui vẻ bên những khung đánh dây dừa, cả người lớn trẻ em. Có nhà có đến cả chục vườn dừa, từ làng này đến xóm kia đều đi dưới bóng mát của dừa.<sup>14</sup>

### ***Dừa ở Phú Yên***

Trong *Địa dư tỉnh Phú Yên* (1938), Nguyễn Đình Cầm viết: "Từ chân đèo Đốc Găng ra đến chân đèo Cù Mông dọc theo bờ biển, thấy dừa là dừa.

Thỏ nghi hạp đến nổi quăng ngã quăng nghiêng thế nào dừa cũng mọc tốt. Cây nào cây nấy trái trĩu cả cây. Người ta bán non bán già mà khi nào trên cây dừa cũng có

---

<sup>12</sup>Quách Tấn, Sdd, tr.392.

<sup>13</sup>Tài liệu phỏng vấn Ths. Nguyễn Thị Mỹ Chi (xã Hoài Đức, huyện Hoài Nhơn), Ths. Nguyễn Thị Thanh Xuyên (xã Nhơn Hải, TP. Qui Nhơn).

<sup>14</sup>Trần Xuân Toàn, Trần Xuân Liêng (2013), *Nghề đánh cá thủ công xưa của ngư dân vùng biển Hoài Nhơn, Bình Định*, Nxb Thời đại, Hà Nội, tr.96-97.

trái. Ở đây họ ít chăm cây dứa lắm: mỗi năm làm cỏ một lần, chết cây này điền cây khác, cây chết dùng lấy gỗ làm nhà. Dừa này mới trồng lại, thấp lắm. Có nhiều cây cao đã lão, thứ này là những cây mà bão sóng thần năm Tý còn để sót lại”. Dừa trồng dọc theo bờ biển, nhiều nhất là hai tổng Xuân Bình và Xuân Đài (Đồng Xuân), nay thuộc huyện Sông Cầu.<sup>15</sup>

A.Laborde trong *La province de Phú Yên* (1929) cho biết, trước cơn sóng thần vào tháng 10/1924, ở Phú Yên có 94.000 gốc dừa, mỗi cây cho 50 quả mỗi năm, tính ra mỗi năm có hơn 4 triệu quả. Trước năm 1945, dừa trái của Phú Yên được bán ra miền Bắc. Năm 1960, Phú Yên có 120ha dừa, mỗi năm thu hoạch 1.440.000 trái. Năm 2000, tỉnh có 5.116ha dừa, năng suất bình quân 115,9 tạ/ha. Phú Yên có các loại dừa: *dừa bung* (dừa bị) cây cao, trái lớn, cơm dày dùng ép dầu và chế biến thức ăn; *dừa lửa* trái nhỏ, màu bạc hơn, hơi đỏ ở núm, cơm hơi mỏng; *dừa xiêm* cây thấp, trái nhỏ, cơm mỏng, nước rất ngọt; *dừa xiêm lai* trái lớn hơn dừa xiêm, dùng uống nước nhưng bán có lợi hơn.<sup>16</sup> Dừa xiêm trái nhỏ nhưng nước rất ngọt, dừa xiêm lai trái lớn hơn, cũng dùng để uống nước, bán có lợi hơn. Trẻ con Phú Yên thường đồ nhau: “*Ngoài da xanh, trong ba đá, bá da trắng, bắn ra nước*” (trái dừa).<sup>17</sup>

Dừa Phú Yên dùng ép dầu, làm kẹo, làm nhân bánh, uống nước, nấu chè, các món ăn chay mặn, làm dây, làm thảm, làm gáo, lá dùng lợp nhà... Một thời người dân Phú Yên còn gửi than sọ dừa sang Liên Xô để giúp những người bị phóng xạ sau tai nạn của vụ nổ nhà máy điện nguyên tử Trécnôbin.<sup>18</sup>

### ***Dừa ở Bình Thuận***

Dừa ở Bình Thuận, trước đây trồng nhiều ở khu vực Hàm Tiến - Mũi Né (xứ Rạng), gồm phường Hàm Tiến, phường Mũi Né, xã Thiện nghiệp (TP. Phan Thiết) nhưng này do phát triển du lịch nên đất đai ở đây được giá, nhiều người bỏ dừa, bán đất, nên diện tích trồng thu hẹp, chủ yếu là để phục vụ cho mấy quán nước, vì dừa ở đây rất

---

<sup>15</sup> Trần Sĩ Huệ (2010), *Việc làm nhà quê tại Phú Yên*, Nxb Đại học Quốc gia Hà Nội, tr.110.

<sup>16</sup> Trần Sĩ Huệ, Sđd, tr.110-112.

<sup>17</sup> Trần Sĩ Huệ, Sđd, tr.113.

<sup>18</sup> Trần Sĩ Huệ, Sđd, tr.113.

ngọt. Rải rác một số nơi khác cũng trồng dừa nhưng không đáng kể (Lagi, Hàm Thuận Bắc), do không mang lại hiệu quả kinh tế cao như cây thanh long.



Dừa Mũi Né (Phan Thiết)

Khu vực Hàm Tiến - Mũi Né trước kia và bây giờ có nghề làm bánh tráng dừa (giống bánh tráng dừa khu vực Bình Định, Phú Yên), nhưng cái bánh có vẻ dày và to hơn một chút), khi nướng phồng lên ăn rất ngon, vì có vị béo của dừa. Tuy nhiên, cũng không thịnh lắm, chủ yếu làm để cho, biếu hay khi có người đặt hàng và có bán chút ít ở chợ. Phan Thiết có loại bánh mô vạt nhân dừa, giống hình rế quạt, bên ngoài là bột mì. Dừa có thể nướng hoặc bỏ lên chảo ngào với đường, cho thêm đậu xanh vào. Nếu là dừa già thì bào ra làm mút trong ngày tết.

Ngoài ra, dừa cũng được sử dụng trong các món ăn như nhiều nơi khác, nhất là chè. Lá cây dừa còn non có thể ăn được. Khi đốn cây dừa xuống bên trong là toàn bộ lá dừa non. Cỏ hũ dừa người ta có thể ăn không hay chế biến thành gỏi, lấy hũ dừa kho chung với thịt cộng với nước dừa thì sẽ cho ra một nồi thịt kho với hũ dừa, đậm chất miền quê. Tới mùa cá nục người dân xứ biển mũi Né kho cá với nước dừa, có tác dụng không làm mất đi mùi của cá cũng như các loại gia vị khác xen vào.

Dừa ở Bình Thuận có 3 loại: dừa xiêm, dừa ta, dừa lửa. Dừa ta trái to, cơm dày, nước không ngọt bằng dừa xiêm, nhưng dễ trồng, được trồng nhiều bán để lấy cơm dừa. Ngày trước dọc đường ven biển từ Phan Thiết ra mũi Né hai bên đường toàn là dừa ta, cây thật cao, hướng về biển, một số cây ở bãi biển ngã nghiêng, tạo thành khung cảnh



rất nên thơ. Dừa xiêm trái nhỏ, nước ngọt, chủ yếu trồng để gia đình uống. Dừa lửa trái to bằng dĩa, màu vàng nâu đỏ, cơm dày, nước nhiều nhưng ngọt.

Khách du lịch đến mũi Né ai cũng biết thương hiệu “dừa ba nhất”, tức 3 nhất chặt là có thể uống được nước dừa. Đặc biệt nước dừa nơi đây có vị ngọt nhưng có một chút vị mặn mặn của nước biển.

Chế biến dầu dừa ở Bình Thuận chỉ ở quy mô nhỏ.

Ngoài việc dùng lá, bẹ, vỏ dừa để làm chất đốt thì người dân địa phương tận dụng để làm đồ mỹ nghệ. Bình dân hơn thì làm chậu hoa, ấm trà. Các tàu lá dùng che rạp trong các đám cưới. Thân cây dừa làm gỗ để dựng nhà, làm cột nhà. Các bộ ván cũng làm từ thân cây dừa xẻ ra.

Đặc biệt với một ngư trường phát triển như Bình Thuận, các ngư dân dùng xơ dừa và dầu rái để xảm (trét) ghe, thuyền thúng đánh cá và dây thừng dùng trên ghe thuyền cũng được làm bằng chỉ xơ dừa.<sup>19</sup>

### ***Dừa ở Bến Tre***

Nước dừa là thức uống mát, bổ, có lợi cho sức khỏe. Ở Nam Bộ phổ biến câu: “*Một vũng nước trong, cá lòng tong lợi không tời*”. Nước dừa tươi dùng để khía chuột, khía thịt, kho thịt, nhất là thịt kho tàu, nấu lẩu, pha chế các loại thức ăn uống khác.

Kẹo là loại sản phẩm liên quan đến ẩm thực hàng đầu ở Bến Tre (*Kẹo Mỏ Cà* vừa thơm vừa béo), đã trở thành loại quà tặng mang về của khách du lịch khi đến với xứ Dừa. Đây là sản phẩm của hỗn hợp cô đặc của đường, mạch nha và sữa dừa cô đặc. Phần lớn kẹo dừa trên thế giới là kẹo dừa cứng, kẹo dừa mềm là đặc sản đặc trưng của Việt Nam. Nghề làm kẹo dừa ra đời cách nay 70 năm ở Mỏ Cà, ban đầu sản xuất chủ yếu để ăn, để biếu. Sau năm 1975, sản xuất ở một số phường của TX. Bến Tre (nhất là phường 7), huyện Châu Thành, Mỏ Cà.<sup>20</sup> Những lò kẹo dừa cũng là địa điểm tham quan lý thú trong các tour du lịch sinh thái khi du khách đến Bến Tre.

---

<sup>19</sup>Tài liệu phỏng vấn Nguyễn Hồng Yên (phường Hàm Tiến, TP. Phan Thiết), Ths Nguyễn Thị Thanh Xuân (TP. Phan Thiết).

<sup>20</sup>Nhiều tác giả (2009), *Di tích lịch sử văn hóa Bến Tre*, Nxb Văn hóa dân tộc, Hà Nội, tr.258-260.

Bánh phòng làm bằng nếp hoặc khoai mì trộn với đường, sữa hoặc nước cốt dừa, giã nhuyễn, cán mỏng thành hình tròn, phơi khô, ăn sống hoặc nướng chín bánh sẽ phồng lên (*Bánh tráng Mỹ Lồng, bánh phòng Sơn Đốc*). Các loại bánh tương tự như bánh phòng khoai, bánh phòng mì, bánh phòng nếp, bánh phòng sữa đều không thể thiếu được nguyên liệu dừa trong đó.<sup>21</sup>

Bánh dừa (bánh lá dừa) ở huyện Châu Thành đã có mặt khắp Nam Bộ, dần trở thành món ăn sáng quen thuộc của cư dân Sài Gòn mà ta có thể bắt gặp trên khắp các đường phố. Bánh dừa Giồng Luông ngày càng phát triển đa dạng, vượt khỏi Giồng Luông (Đại Điền, huyện Thạnh Phú) để trở thành sản phẩm danh tiếng của tỉnh Bến Tre.

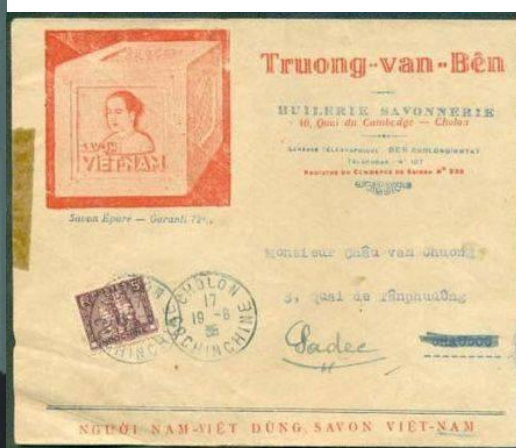
Hầu như tất cả các loại bánh ở Nam Bộ đều có dừa: bánh tét, bánh ít, bánh lá, bánh quy, bánh da lợn, bánh bò, bánh cam, bánh chuối, bánh khọt, bánh lọt, bánh tằm, bánh ý...cho đến bánh bèo, bánh bì của Huế; rồi còn các loại chè, xôi nữa, nếu không có hương vị thơm béo của dừa xay, dừa nạo, nước cốt dừa...thì món ăn không còn ngon nữa. Thật khó mà liệt kê hết danh mục các món ăn có sự hiện diện của dừa ở Bến Tre như bánh xèo, củ hũ dừa, nước dừa, rượu dừa, kẹo dừa Mỏ Cày, cua đồng kho sả nước cốt dừa, nước màu dừa, thịt heo kho nước dừa, bí rợ hầm dừa, bắp hầm dừa, ếch xào dừa, ốc buu hầm dừa, rắn xào dừa, chuột dừa, thịt gà kho sả nước cốt dừa, lươn um dừa, cá bống kho dừa, tép rang dừa, tép kho sả nước cốt dừa, mắm kho dừa, mắm chung dừa, cá biển kho dừa, cá biển chiên dừa, khô chiên nước cốt dừa, tương hột kho dừa...Còn biết bao đặc sản từ dừa như chuột dừa, đuông dừa...Nếu nói có một nền “văn hóa ẩm thực dừa” thì điều đó quả không ngoa chút nào, dừa có mặt hầu hết trong các món ăn ở Nam Bộ, từ các món chiên, kho, xào, hầm.

Từ năm 1930, xà bông hiệu Cô Ba với nhãn hiệu “Xà bông Việt Nam”, hàm lượng 72% dầu của Công ty Trương Văn Bền và các con từng làm mưa làm gió ở khắp thị trường miền Nam, đánh bật thương hiệu xà bông 72% Marseille của Pháp. Nguyên liệu của nó chính là cơm dừa phơi sấy, bán cho các hiệu buôn trong tỉnh Bến Tre, để tiêu thụ ở các nhà máy ép dầu Chợ Lớn. Bảo tàng Thành phố Hồ Chí Minh hiện nay vẫn còn trưng bày

---

<sup>21</sup>Huỳnh Công Tín (2009), *Từ điển từ ngữ Nam Bộ*, Nxb Chính trị Quốc gia, Hà Nội, tr.129-130.

bộ khuôn dập nhãn hiệu xà bông Cô Ba; vỏ hộp in hình người phụ nữ Nam Bộ có gương mặt phúc hậu, mặc áo dài đen, đeo dây chuyền vàng; những cục xà bông đá, xà bông thơm màu xanh; tờ rơi quảng cáo.



Dầu dừa còn chế biến thành dầu ăn để xức tóc, tạo nên vẻ duyên dáng cho những mái tóc dài của các cô gái miền Nam trước đây. Thời chiến tranh, ở nông thôn, khi bị cấm chợ, nhân dân phải dùng dầu dừa đốt đèn thay cho dầu lửa.

Nghề truyền thống từ cây dừa ở Bến Tre có nghề làm chỉ xơ dừa, đệm dừa, than thiêu kết... tập trung ở huyện Mỏ Cày.

Từ cây dừa các nghệ nhân có thể làm ra đến hơn 2.000 loại sản phẩm phục vụ đời sống. Thân và gáo dừa làm đĩa, muống, nĩa, đĩa, bình, ly, tách, hộp đựng thuốc, gạt tàn thuốc, gương, lược, túi xách tay, đôi môi, tôm, cua, ếch, nhái, bình hoa, vỏ đựng ấm trà, móc

khóa...cho đến các loại đồ chơi trẻ em. Chà (râu dừa) làm lồng đèn, lẵng hoa.Mo nang làm thuyền hoa.Cọng lá dừa làm giỏ xách, lẵng hoa. Xơ dừa làm các loại thảm hình thú, cá...Trái dừa có thể tạo tác làm 12 con giáp theo mỗi năm. Trái dừa xấu thì làm giỏ lan, tổ chim, cũng xuất khẩu được sang các nước có thị trường khó tính như Pháp, Hà Lan.<sup>22</sup>

### ***Dừa trong tín ngưỡng Tây Nam Bộ***

Dừa có mặt trong mâm ngũ quả của người Việt, lễ hội cầu an (Bon Kom sal sroc) khu vực ấp An Trạch, xã An Hiệp, huyện Châu Thành (Sóc Trăng) có lễ hội cúng dừa.

Dầu dừa được dùng trong các lễ Chol Chonam Thamay, lễ Đolta, lễ cầu an của người Khmer ở Tây Nam Bộ. Khi nghe sư tụng kinh cầu phước xong thì người đại diện lấy dầu dừa chia cho mọi người vào lòng bàn tay rồi mọi người dùng nó thoa lên đầu mình hoặc người bên cạnh để coi như là rửa tội lỗi, cầu mai mắn đến.

Khi làm lễ cho cô dâu chú rể họ cũng tụng kinh cầu phước, cho một tí vào lòng bàn tay, thoa lên đầu lên tay để cầu mong sự tốt lành sẽ đến với đôi uyên ương.

Trong lễ Chol Chonam Thamay, lễ Đolta, lễ Ok Om Bok có sự hiện diện của dừa trên bàn cúng, ngoài các trái dừa tươi được dùng để dâng cúng lên thần linh vừa để trang trí thì dễ thấy nhất là món cốm dẹp trộn dừa.<sup>23</sup>

### ***Kết luận***

Dừa từ một giống cây ngoại lai, qua quá trình di thực vào Việt Nam đã bén rễ, thích nghi cao với nhiều điều kiện sinh thái ở nước ta, xanh tốt suốt một dải đất từ miền Trung cho đến Tây Nam Bộ, kể cả các vùng hải đảo như Lý Sơn, Kiên Hải, Phú Quốc. Cây dừa có vai trò quan trọng trong đời sống nông thôn Việt Nam, nó hiện diện trong ẩm thực, nhà cửa, trong vật dụng sinh hoạt, lao động...Chưa có cây trồng nào như cây dừa lại được sử dụng không sót một bộ phận của nó. Qua đó thấy được sự sáng tạo của người dân nông thôn, tri thức dân gian trong việc sử dụng cây dừa để phục vụ nhiều mặt trong đời sống, cả trên phương diện vật thể lẫn phi vật thể, thực sự đã có một “nền văn hóa dừa” ở Việt Nam.

---

<sup>22</sup>Hội Nhà báo tỉnh Bến Tre (2012), *Kỷ yếu dừa Bến Tre*, tr.19-20.

<sup>23</sup>Tài liệu phỏng vấn Tiết Ngọc Huyền, dân tộc Khmer (135/1, ấp 3, xã Xà Phiên, huyện Long Mỹ, Hậu Giang).

## TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. Ban Biên tập lịch sử nông nghiệp Việt Nam (1994), *Lịch sử nông nghiệp Việt Nam*, Nxb Nông nghiệp, Hà Nội.
2. Lư Hội, Xuân Quang (2012), *Tinh hoa văn hóa Bến Tre*, Nxb Lao động, Hà Nội.
3. Hội Nhà báo tỉnh Bến Tre (2012), *Kỷ yếu đừa Bến Tre*.
4. Thạch Phương, Đoàn Tú (chủ biên) (1991), *Địa chí Bến Tre*, Nxb Khoa học xã hội, Hà Nội.
5. Nguyễn Duy Oanh (1971), *Tỉnh Bến Tre trong lịch sử Việt Nam (từ năm 1757 đến 1945)*, Phủ Quốc vụ khanh đặc trách văn hóa xb, Sài Gòn.
6. Trần Sĩ Huệ (2001), *Văn hóa vật chất nông thôn Phú Yên*, Hội Văn nghệ dân gian Việt Nam, Hà Nội.
7. Nhiều tác giả (2008), *Địa chí Quảng Ngãi*, Nxb Từ điển bách khoa, Hà Nội.
8. *Diễn đàn khuyến nông nông nghiệp lần thứ 4-2011, Chuyên đề Cây đừa các tỉnh phía Nam thực trạng và giải pháp*, Trung tâm Khuyến nông quốc gia, Bến Tre, ngày 6/6/2011.
9. <http://hiephoiduabentre.com.vn/index.php?Module=Content&Action=view&id=1400>

182 Nguyễn Chí Thanh, quận 10

ĐT: 098.3399.843

Email: ntloitw3@gmail.com