

Các Nông Cụ Việt Nam Vang Bóng Một Thời

Tiểu Đề

Trong dân gian ai cũng biết: «**Đời sống con người hay vật dụng hằng ngày cũng chỉ có một thời kỳ mà thôi**». Bởi vì, sự vô thường phải đến để thay đổi không ai thoát khỏi, từ con người cho đến vật dụng.

Nếu chúng ta nhìn ngược thời gian khoảng non một **lục hoa giáp** (60 năm), thì chúng ta sẽ thấy sự thay đổi đời sống con người đáng lưu ý, bằng chứng những nông cụ Việt Nam chúng ta đã không còn sử dụng nữa, ví như: **Cối xay lúa, cối xay bột, cối giã gạo...** cho đến **cái phăng, cái cù nèo, cái nọc để cấy lúa** v.v.

Trước đây, trong quyển sách **4000 TỪ NGỮ THỰC HÀNH** tôi để bút hiệu **Hàn Lâm NGUYỄN PHÚ THỨ** (nay bước sang năm 2011 tôi chỉ dùng **Tiểu Đề NGUYỄN PHÚ THỨ**), có nêu đến các **Nông Cụ Việt Nam**, ngõ hầu góp phần giữ gìn và phổ biến cho thế hệ sau biết (xin xem **Sinh Hoạt Đời Sống Việt Nam** trong quyển sách **4000 TỪ NGỮ THỰC HÀNH** từ trang **567** đến trang **599**).

Nay, xin góp phần mọn về **Vang bóng một thời qua các nông cụ Việt Nam**, như chúng ta biết, đất nước **VN** phần đông sống về nông nghiệp, cho nên mới thấy trong dân gian có câu:

**Tháng chạp là tháng trồng khoai,
Tháng giêng trồng đậu,
Tháng hai trồng cà,
Tháng ba cày vỡ ruộng ra,
Tháng tư làm mạ, mưa sa đầy đồng...**



Lưỡi cày và trâu cày ruộng

Vì thế, công việc làm ruộng bắt đầu tháng 3 âm lịch (**Tháng ba cày vỡ ruộng ra**), ngày trước dùng lưỡi cày với đôi trâu cày đất làm ruộng.

Sau đó, mới lựa lúa tốt làm giống để chuẩn bị rải lúa xuống miếng đất gieo mạ (**Tháng tư làm mạ, mưa sa đầy đồng**) và bừa trực miếng đất.



Trâu bừa trực đất

Mãi đến khoảng **14 tháng 7** âm lịch hằng năm, nước dâng bờ lên tới các ruộng đất gò, thì bắt đầu nhổ mạ, bởi vì, con nước rong chỉ thuận tiện để cấy được mấy ngày, nếu nhổ mạ trễ thì cây mạ sẽ như bị nằm phơi nắng, hoặc là có nơi mùa cấy bắt đầu rất muộn, khoảng **đầu tháng 8** âm lịch. Đó là, lúc mưa dầm nước lụt, ngập đến lưng quần, nông dân phải cấy các loại giống lúa mùa có thân cao như: **nàng thơm, nàng tét, trắng lùn...** lúc đầu thì **cây nọc**, sau đất thuộc dùng trâu cày thì **cây tay**.



Cây nọc

Nhổ mạ để cấy

Quang cảnh các thợ cấy

Khoảng bốn giờ hay hơn một chút, người thợ cấy đến miếng ruộng để bắt công cấy và khoảng năm giờ sáng bắt đầu cấy, họ cấy thật nhanh thoan thoát với cái âm thanh tay người rút khỏi mặt nước nghe chong chóc vang đều, có nơi họ phải trầm mình dưới nước hoặc bị những đám mưa, mặc cho muối mòng đĩa vắt.

Trên lưng họ là tấm lá chằm và chiếc nón lá để che mưa, nắng. Bữa cơm trưa của họ thường ăn trên bờ giồng gồm: **Cơm, một chén Mắm chưng hoặc là Cá kho và một tô Bí rợ hầm dưa...**

Khi nói đến cấy lúa, thường dành **đàn bà**, phải dùng **cây nọc** để cấy lúa. **Cây nọc** thường dùng cây **Cắm xe, Cà chắt** để đẽo làm cây nọc, nếu làm bằng cây tạp như cây: **Sao, Dầu, Mù U...** thì cấy chỉ được một mùa mà thôi.

Còn **đàn ông** thì lo chuyển gánh mạ, đôi khi bằng trâu để cung cấp cho đàn bà cấy.

Ngoài ra, họ phải lo cày bừa, trục và phát cỏ để dọn đất, cào cỏ thành bờ giồng cho sạch để trước khi quý **đàn bà** cấy lúa.

Khi nhắc đến cây **Phăng** phát cỏ, thì nó phải đi kèm với cây **Cù nèo** móc cỏ. Hồi xưa, dân làng phát cỏ dọn đất vào mùa mưa, vì cỏ mọc xanh dờn cả cánh đồng. Đây là, công việc nặng nhọc, người nông dân trai tráng chỉ có thể phát cỏ một công đất mỗi ngày, là mệt đừ, cho nên phải ăn cơm trước dần bụng mới phát nổi, từ sáng sớm khoảng 4 giờ 30 hay 5 giờ đã ra đồng để phát cỏ, nghe tiếng **phăng** đập xuống phình phịch, làm dậy lên cả cánh đồng.



Cây Phăng với Cù nèo và người phát cỏ

Như chúng ta đã biết việc làm ruộng bắt đầu:

**Tháng ba cày vỡ ruộng ra,
Tháng tư làm mạ, mưa sa đầy đồng**

Cho đến gần Tết tức tháng Chạp mới đem lúa được về nhà và chuẩn bị ăn Tết nguyên Đán chào mừng năm mới.

Vì thế, nhà nông có nơi làm tới 2 hoặc 3 vụ mùa, tùy theo lúa giống và khu đất ruộng đã được phân chia khoanh vùng manh mún để thực hiện. vì thế, trên đồng ruộng lúc nào cũng có lúa chín, mới ngâm đồng đồng, mới cấy, mới gieo mạ hay cấy giâm...

Nhưng đa phần, mùa nước nổi từ tháng **bảy** đến tháng **tám** là mùa đông ken để **cấy lúa** và bắt đầu tháng **11** cho đến tháng **Chạp** là mùa **gặt lúa** chín vàng ngoài đồng.

Dưới đây, là quang cảnh **cắt lúa, đập lúa** của nhà nông:



Sau đó, mới **phơi lúa, quạt lúa, giê lúa...** mới đem lúa vào nhà, hoặc lúa bán đong bằng **cái gĩa 40 lít** như dưới đây:



Khi có lúa vào bờ nhà rồi, quý bà con nhà nông còn phải qua giai đoạn **xay lúa**, rồi **giã gạo** mới có hạt gạo trắng để nấu cơm dùng hằng ngày, giai đoạn này thời xa xưa cũng không kém phần cơ cực mới có miếng ăn.

Nhân đây, xin kể **Cối xay lúa, Cối giã gạo, Cối xay bột....** ngày xưa Vang bóng một thời nay không còn hữu dung nữa như sau:



1.- Cối xay lúa: Ngày trước không có **nhà máy xay lúa** như ngày nay, cho nên phải dùng **Cối xay lúa**, trong thời gian trước kia, khoảng nửa thế kỷ, ngày nay cối này không còn thấy để sử dụng nữa, chỉ thấy ở trong viện bảo tàng, để các em cháu thuộc thế hệ trẻ sau biết được **Cối xay lúa**, xin trích hình ảnh tôi đã chụp được như sau:



Khi nhìn chúng ta thấy **Cối xay lúa** có hai thớt trên và dưới chồng lên nhau, cho nên Ông bà mình nói **Cối xay lúa** này có âm dương kết hợp giống như **Cối xay bột** vậy, ngoài ra còn có cần trục để xay lúa. Cái thớt trên để đổ lúa vào như chúng ta thấy hình ảnh dưới đây:



Việc làm **Cối xay lúa** rất cơ cực, tôi đã nghe các bà lão xa xưa kể lại, xin trích dẫn như sau: Khi nhìn cái cối, chúng ta thấy cái vỏ của nó làm bằng tre hoặc trúc, cho nên trước hết phải đương như cái hình dạng giống như cái cần xé, rồi chọn đất sét thật tốt và dẻo, có khi dùng chân đạp vào cho dẻo, kể đến chọn cây như: **Cắm xe, Cà chắt** để chẻ làm **răng** đặt lên trên, nếu làm bằng cây tạp như cây: **Đước, Sao, Dầu, Mù U...** thì chỉ xài không được lâu, tuy giá rẻ hơn. Việc làm cối phải biết chẻ răng cho đúng kỹ thuật, nếu không xay lúa không ra **gạo lức** tốt mà còn làm nát gạo...

Việc làm cối **thớt trên** và **thớt dưới** làm giống như nhau, chỉ khác thớt trên phải khoét lỗ để khi xay lúa mà cho lúa vào và làm thêm 2 tay để gắn cần trục xay lúa. Sau đó, làm cái chân cối và cái cần

cần trực để xay lúa bằng tay. Về việc làm cối, mỗi miền đất nước khác nhau, có nơi rất cầu kỳ, dùng **Tre** để đan vỏ cối phải đốn vào **tháng chạp**, bởi vì, mùa khô, **Tre** khô ráo nước, vừa dễ đan và có độ bền. Còn răng cối được làm bằng rễ cây dẻ và được trét một lớp **đất ỏ** mỗi lên các kẽ răng, bởi vì, các Cụ ngày xưa cho rằng **đất ỏ** mỗi chịu được khí hậu nóng lạnh không nứt nẻ rất tốt.

Cối xay lúa chỉ để xay ra **gạo lức**, còn muốn có **gạo trắng** để ăn thì phải dùng chiếc **cối giã gạo**. Muốn có **gạo lức sạch** sau khi xay lúa xong, lại phải đem ra gió để **giê lúa** cho sạch **vỏ lúa** trước khi đem giã gạo trắng.

2.- Cối giã gạo gồm có cái **cối** và cái **chày**, thông thường thời xưa cái **Cối** làm bằng cây quý như **Cắm xe, Cà chát, Cẩm lai**.... để cho nó cứng, chắc bền, quét (giã) lâu ngày không ra dăm, có hình trụ, sau thập niên 60 – 70 **Cối** không làm bằng cây nữa, mà được thay thế **Cối** bằng đá, bởi cây quý càng ngày khó tìm chẳng ? còn cái **chày** thường làm 2 cái bằng cây tạp như: **Sao, Dầu, Mù U**...dài khoảng từ 1 thước 2 đến 1 thước rưỡi (1,5m), để hai người cùng giã cho mau trắng gạo, vào dịp năm hết Tết đến, thường dùng cái cối này để quét **Bánh Phồng** (xin **Cối chày giã gạo** xem bài **Phong Tục Tết** trích quyển **Tìm Hiểu Đời Sống An Lạc** từ trang 590 đến trang 616 của **Tiểu Đệ Nguyễn Phú Thứ**).



Sau khi **giã gạo** xong, còn phải dùng cái **sàng** để sàng lọc **Cám** và **gạo tằm** ra. **Cám** để cho heo ăn, còn gạo **tằm** để nấu **cơm tằm** sau này.



Gạo tằm



Bà đang sàng gạo



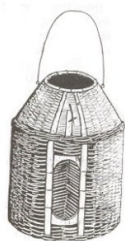
Các cái Sàng

3.- Cối xay bột: Sau khi dùng **Cối giã gạo** để có gạo trắng nấu cơm ăn mỗi ngày, giống như người Pháp ăn bánh mì vậy. Nhưng muốn có bột để làm bánh, thì phải dùng **gạo ngâm** nước trước một đêm trước khi xay ra **bột**. **Cối xay bột**, làm bằng khối đá, rồi đẽo thành hai thớt trên và dưới như hình kể bên đây. Ngày xưa, nhứt là trong dịp cận Tết, thông thường, quý bà con đồng hương dùng **Cối xay bột** để xay ra bột, rồi làm các loại bánh, đặc biệt còn mang bột đến lò để tráng các **bánh tráng** như: bánh tráng mỏng để làm bánh cuốn, chả giò, bánh tráng mỏng ngọt để ăn sống, bánh tráng dày để nướng. Ngoài ra, quý bà trong khi tráng bánh, còn mang theo nhưn **đậu xanh, dừa nạo** mới rán vỏ... rồi lấy bánh tráng ngọt mỏng làm da bánh ướt ăn rất ngon. Đó là, thời kỳ xa xưa, **Cối xay bột** ngày nay không còn dùng nữa, vì bột đã được bày bán khắp nơi rất tiện dụng.



Cối xay bột

4.- Dụng bắt Cá, lươn: Trở lại mùa nước nổi từ tháng **bảy** đến tháng **tám** là mùa đông ken để **cây lúa**, các loại cá cũng thi nhau lên đồng tìm chỗ đẻ và đến **mùa lúa chín vàng đồng**, nước bắt đầu rút cạn, thì cá cũng bắt đầu trở ra sông rạch, cho nên nhà nông bắt cá quanh năm và thường dùng dụng cụ để bắt cá, xin trích dẫn trang **586** quyển **4000 Từ Ngữ Thực Hành 2** viết 4 ngôn ngữ: **Anh Pháp Việt** và **Hoa (Đức) Ngữ** của **Nguyễn Phú Thứ** có nêu lên các dụng cụ nhà nông đã vang danh một thời dưới đây:



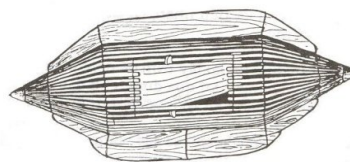
Cái bung



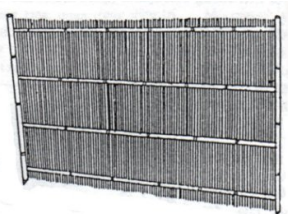
Cái đút



Cái giỏ



Cái rọng cá



Cái dăng



Cái nôm



Nôm bắt cá



Cái lờ



Cái đố



Cái trúm đặt bắt lươn

(Nếu cần tìm hiểu thêm phương cách **Soi cá, Câu cá, Nhấp cá, Cắm câu, Giăng câu, Bủa lưới cá, Đặt lờ bắt cá, Đặt trúm bắt lươn, bắt chuột....** xin mời tìm đọc các bài viết của nhà văn **Lê Cần Thơ**, chủ bút tạp chí **Văn Hóa Việt Nam**, phát hành Houston, Texas, Hoa Kỳ, đặc biệt bài viết của Anh **Kể Chuyện Bắt Cá Miệt Vườn Trên Sông Nước Quê Tôi**, đã đăng trên đặc san **Phù Sa Cửu Long Xuân Kỷ Sửu 2009** từ trang **93** đến trang **102**, rất giá trị, trân trọng giới thiệu đến thế hệ trẻ nghiên cứu sưu tầm làm tài liệu khi cần).

Nếu chúng ta nhìn ngược thời gian trên dưới 50 năm, đời sống của chúng ta ở nông thôn VN, mặc dù với **nông cụ thô sơ miệt vườn**, không được văn minh máy móc tối tân như bây giờ, nhưng có đời sống thoải mái, bởi ngoài đồng có ruộng lúa, có cá tôm, chim, chuột rất nhiều, sau vườn có cây trái và có sông nước trong lành, không bị nhiễm trùng như hiện nay, làm cho sức khỏe con người bị bệnh đe dọa, bởi hóa chất và kỹ nghệ máy móc tạo nên.

Hơn nữa, ngày nay dân số đã tăng trên 85 triệu người, trong khi các loại cá tôm sinh nở không đáp ứng lại nhu cầu đòi hỏi, cho nên không còn cảnh rài **Cám rạn thơm** trên đất sinh khi nước cạn rồi

chờ các lũ **Cá Mè Dinh** theo nước lớn lên ăn mồi, để Chài vài mẻ bắt **Cá Mè Dinh**, như thời thân phụ tôi đã chài xa xưa, bởi vì, bị nguồn nước không được trong sạch do các chất thải độc hại ô nhiễm của các nhà máy, ngoài ra, do sự đánh bắt quá nhiều mà không biết bảo dưỡng các loại cá tôm cá, ví như **rà điện**.... làm tiêu hao những trứng và cá con, đôi khi không còn thấy xuất hiện những con cá quen thuộc như cá: **Trê vàng, Lăng, Phèn, Rô đồng** (chỉ thấy **Cá Rô Phi**)....

Để tạm kết thúc bài này, xin góp phần mọn cho những ai muốn tìm hiểu các **Nông Cụ Vang Bóng Một Thời**, đồng thời rất mong những vị đã từng sanh sống ở nông thôn hiểu biết, xin cho biết thêm để bổ túc bài này đầy đủ hơn. Trân trọng Cảm Ơn trước.

Tiểu Đề

KÍNH MỪNG PHẬT ĐẢN P.L. 2555 -- 2011