

NƯỚC MẮM

Nguồn gốc & con đường thiên di

Nguyễn Tiến Hữu

THÀNH NGỮ CÓ CÂU
“LỜI ĂN, TIẾNG NÓI”. ĂN
ĐỂ SINH TỒN, NÓI ĐỂ
GIAO TIẾP VỚI ĐỒNG LOẠI
VÀ TÌM TRAO ĐỔI CÁI
ĂN VẬT CHẤT VÀ TINH
THẦN. CÁI ĂN VÀ TIẾNG
NÓI LUÔN SONG HÀNH
VỚI MỘT DÂN TỘC, CHO
TA BIẾT LỊCH SỬ NGUỒN
GỐC VÀ QUÁ TRÌNH HOẠT
ĐỘNG CỦA DÂN TỘC TỪ
THỜI TIỀN SỬ CÒN SỐNG
TRONG HANG ĐỘNG CHO
TỚI THỜI HÁI LƯỢNG NƠI
RỪNG NÚI, CANH TÁC
NGOÀI ĐỒNG RUỘNG, BẮT
CÁ TRÊN SÔNG NGÒI CỦA
BIỂN VÀ BIẾT CHẾ TÁC
MUỐI, NƯỚC MẮM,...
NƯỚC MẮM TRONG
LỊCH SỬ DÂN VIỆT CÓ
MỘT CHẶNG ĐƯỜNG RẤT
DÀI, CÙNG THIÊN DI VỚI
DÂN TỘC QUÁ CÁC CHẶNG
ĐƯỜNG LỊCH SỬ KHẮP
NHIỀU CHÂU LỤC.

1. Nước mắm - nguồn gốc

Từ xưa tới nay, người Á châu trong đó có Việt Nam chúng ta tự nhận là đã phát minh ra nước mắm, và người châu Âu cũng nghĩ thế. Nhưng theo các nhà khảo cổ phương Tây thì mẻ nước mắm đầu tiên trên thế giới lại được dân châu Âu và châu Phi làm ra từ thời cổ đại của đế quốc La Mã ở thế kỷ thứ II TCN.

Ban đầu các nhà khảo cổ châu Âu qua khai quật tại thành phố Pompeii cổ đại (miền Nam nước Ý) nghĩ rằng nước mắm được phát minh từ đây. Nhưng sau các cuộc khai quật tại Bắc Phi, họ đã khẳng định rằng phế cổ Carthago chính là nơi xuất xứ đầu tiên của nước mắm. Carthago (Carthage), là một phế cổ, di tích khảo cổ học nổi tiếng nằm ở vịnh Tunisie (châu Phi ngày nay). Carthago

được thành lập năm 750 TCN do nước Cộng hòa Phaenicie ở Trung Đông, có ảnh hưởng rất lớn đến vùng phía tây Cận Đông. Theo huyền thoại thì nữ hoàng Elissa đã thành lập. Carthago là cảng trung chuyển buôn bán vàng, bạc, chì và các loại hàng hóa khác trong đó có nước mắm với tên là cerum mà học giả Mago người thành Carthago có đề cập tới⁽¹⁾. Nước Cộng hòa Phaenicie còn lan tỏa sang tận miền Nam nước Ý (các đảo Sizilien, thành phố Palermo...) và đến cả châu Phi (vịnh Sidra, eo biển Gibaltar với Tây Ban Nha và châu Phi) với các thành phố quan trọng như Leipsis magna, Thapus, Utica, Annaba. Thuyền buôn Phaenicie từ lục địa châu Âu đã cập bến tại Carthago vào khoảng năm 450 TCN và dân đảo Sardinien đến

Trích trong Huard, Pierre & Durand, Maurice, 1954, Connaissance du Việt Nam, tr.192

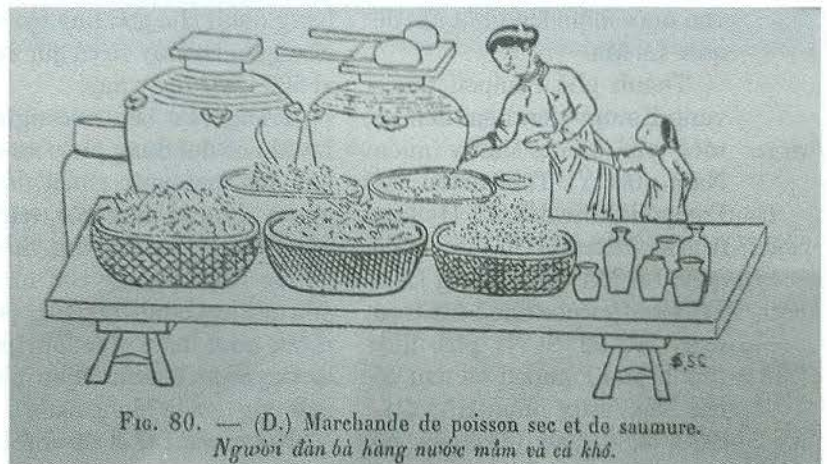


FIG. 80. — (D.) Marchande de poisson sec et de saumure.
Người dân bà hàng nước mắm và cá khô.

Carthago khoảng 392 - 382 TCN. Hải cảng Carthago bị đế quốc La Mã đánh chiếm và phá hủy (trận chiến Punica 149 - 146 TCN). Ngày nay ở thành phố cảng Carthago còn ba bảo tàng trưng bày cuộc sống cổ xưa và một bảo tàng cảng biển Carthago ở vùng Salambo.

Về tôn giáo dân thành Carthago thờ thần Baal - Chammon là thần mùa màng, nữ thần Tinnit có nguồn gốc châu Phi là thần bảo vệ và có liên hệ với mặt trăng; đây là nữ thần Mẹ trong hệ thống biển - mặt trăng có liên quan đến thủy triều, nghề làm cá biển, muối và nước mắm.

Dưới thời đế quốc La Mã bên Địa Trung Hải và Bắc Phi thì nữ thần Tinnit cũng gọi là nữ thần Mẹ trong hệ thống biển - mặt trăng, điều khiển thủy triều lên xuống, liên quan đến nước biển và nghề làm muối, nước mắm.

Khi đế quốc La Mã chiếm đóng Carthago, họ bắt hàng ngàn dân làm nô lệ và chiếm luôn cả quy trình ủ cá của họ và khắp mọi nơi gần biển tại châu Âu thời đó, nhất là miền Nam, Hy Lạp, La Mã và quanh vùng Địa Trung Hải, Nam châu Âu, Bắc Phi như Tunisie, Algerie, Maroc, và cận đông (Palestine, Syrie, Cilicie, Phrygie, biển Pont - Euxin) đều có cơ sở làm nước mắm, vì tất cả các vùng này đều thuộc đế quốc La Mã. Thời bấy giờ thành phố Pompeii là vựa nước mắm lớn nhất nhì đế quốc La Mã.

Thành phố Pompeii thuộc vùng Kampanien nằm bên bờ sông gần núi lửa Vesuv (miền Nam nước Ý). Thời cổ đại, tp. Pompeii thuộc đế quốc Hy Lạp (thế kỷ VI & V TCN) sau bị đế quốc La Mã chiếm đóng (290 TCN). Một cuộc động đất (vào ngày 5-2-62 SCN) phá hủy thành phố Pompeii và sau đó núi lửa Vesuv phun trào (24-8-79 SCN) vùi lấp toàn bộ

Pompeii. Mãi đến năm 1860, các nhà khảo cổ mới bắt đầu khai quật phố cổ và nhận dạng được các di tích quan trọng như hý trường, các đền thờ, chợ, các hồ tắm nước nóng, nơi họp công cộng - Forum, các trục đường chính, các khuôn viên nhà giàu với những bức tranh tường nổi tiếng (Fresques) mô tả đời sống sinh hoạt của cư dân thời ấy (khoảng 20 ngàn dân và năm 79 TCN) và di vật nghề làm nước mắm. Hiện nay bảo tàng thành phố Pompeii còn trưng bày các bình gốm đựng nước mắm được khai quật ở làng Cetara ngoại ô thành phố Pompeii và chai nước mắm của Ý có tên gọi là *colatura di Alici*.

Nước mắm thời đế quốc La Mã có hai tên gọi: Garum và Liquamen, nhưng từ Garum phổ biến hơn. Từ Garum có gốc từ chữ Hy Lạp Garos có lẽ đến từ biển Đen ở Cận Đông. Garum lúc ban đầu là nước lên men thu từ nước ủ với muối các phần thừa như ruột cá, vây cá, mang cá... Loại nước mắm này chủ yếu dành cho dân nghèo, dân lao động là lớp nô lệ. Sau này khi đã có kinh nghiệm, họ ủ nước mắm bằng các mẻ nguyên con. Cá càng đắt tiền thì nước mắm càng đắt, thời ấy dân La Mã niếm yết đủ loại nước mắm như rượu bia ngày nay. Nước mắm hảo hạng ủ từ cá ngon có giá ngang với rượu vang tốt. Tính theo tiền ngày nay, một chai nước mắm hảo hạng dành cho giới quý tộc và nhà giàu thời ấy sẽ có giá xấp xỉ 500 USD ngày nay.

Trong việc bếp núc người La Mã cổ đại dùng nước mắm pha các loại nước chấm, làm gia vị cho các món xào, hầm, nấu... và ướp các loại thịt. Sách về ẩm thực thời ấy còn nhắc đến một loại bánh mì phết nước mắm, nước mắm pha dấm (gọi là Oxyarum), nước mắm pha mật ong (gọi là Meligarum).

Nước mắm thời đế chế La

Mã được cả đế quốc ưa chuộng và đã lọt vào danh sách hàng xuất khẩu ra thế giới. Theo các nhà khảo cổ học phương Tây thì nước mắm đã đến với châu Á theo con đường tơ lụa. Thời ấy con đường tơ lụa từ phía tây nam Trung Hoa đi qua Trung Đông, Cận Đông và đến tận Roma, thủ đô đế quốc La Mã.

Nói đến nước mắm là nói đến muối biển. Muối đóng vai trò quan trọng trong việc bếp núc thời ấy, nhất là trước khi họ biết làm ra nước mắm. Muối thời ấy là một loại tiền tệ, họ trả tiền lương bằng muối. Tiếng La tinh xưa gọi muối là Sal. Từ để gọi muối Sal là từ gốc của một loạt tiếng châu Âu như Sale (tiếng Ý), Salt (tiếng Anh), Salz (tiếng Đức), Sel (tiếng Pháp) và các tiếng châu Âu khác. Món rau sa lách (salade) trộn muối, chanh, nước mắm cũng có gốc từ chữ Sal.

Theo phát hiện của các nhà khảo cổ học châu Âu, kỹ thuật làm nước mắm và các xưởng làm nước mắm tại châu Á chỉ bắt đầu hình thành vào khoảng thế kỷ V Công nguyên, trùng khớp với thời điểm đế chế La Mã suy tàn, không còn việc buôn bán nước mắm garum từ châu Âu nữa. Dân Á Đông dùng nước mắm tự sản xuất đều đặn cho đến tận thế kỷ XIV, lúc Trung Hoa tìm ra phương pháp ủ nước tương. Từ đó Trung Hoa và Nhật Bản không dùng nước mắm nữa. Các nước Đông Nam Á có biển, nắng gió thuận tiện cho việc ủ nước mắm như Việt Nam, Thái Lan... thì nước mắm vẫn có địa vị quan trọng cho đến tận ngày nay. Các nước ngoài Đông Nam Á cũng sản xuất nước mắm. Ví dụ nước Nhật tuy nổi tiếng về nước tương vẫn có vùng chuyên sản xuất nước mắm như thị trấn Notocho thuộc tỉnh Ishikawa đưa ra thị trường hai đặc sản: nước mắm mực - ishiru và

nước mắm cá - ishian, ủ bằng kỹ thuật lưu truyền từ thế kỷ thứ V cho đến ngày nay. Hiện nay tại các “cửa hàng xách tay”, người ta cũng có thể mua được nước mắm Colatura di Alici của Ý hay nước mắm Ishiru của Nhật.

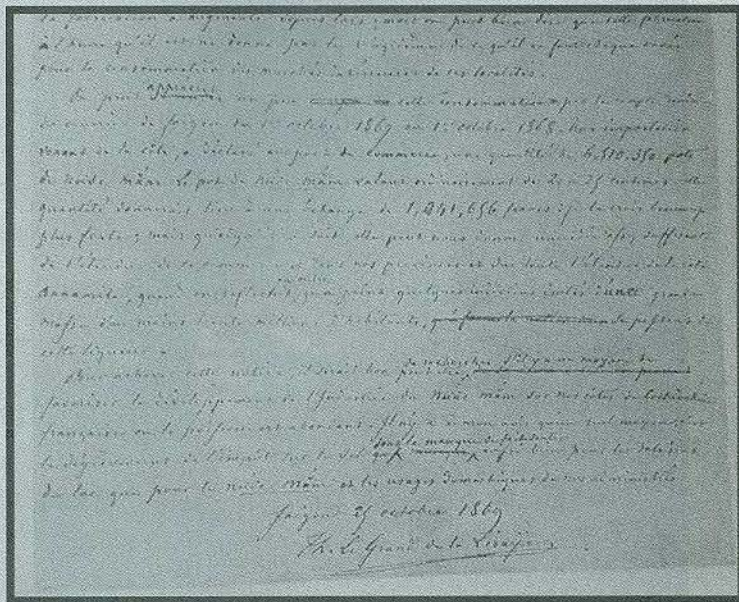
Trên đây là câu chuyện nguồn gốc ủ nước mắm theo khảo sát của các nhà nghiên cứu châu Âu. Từ xưa đến nay người châu Âu thường có óc thực dân (Pháp ở Việt Nam, Tây Ban Nha ở Philippines, Bồ Đào Nha và Tây Ban Nha ở châu Mỹ La Tinh...) hay chủ trương cái gì cũng do mẫu quốc khởi xướng và họ đem khai trí cho dân bản địa mọi rợ như bọn thực dân Tàu đối với dân Việt ta thời Bắc thuộc cũng có luận điệu thực dân ấy.

Tại sao chúng ta không chứng minh ngược lại?

2. Con đường thiên di của nước mắm

Cũng có thể kỹ thuật ủ nước mắm từ châu Á sang châu Âu qua thương lái bằng đường bộ và đường biển. Các nước Á Đông (Nhật, Trung Hoa, Việt Nam, Campuchia, Malaysia, Ấn Độ...) có rất nhiều bờ biển và nắng quanh năm thuận lợi cho việc sản xuất muối và nước mắm. Biết đâu một ngày nào đó các nhà khảo cổ phát hiện ra được trên đất Việt Nam hay một nước châu Á nào đó các di chỉ sản xuất nước mắm thời cổ đại tại các trung tâm sản xuất nước mắm hiện nay như Phú Quốc, Phan Thiết, Nam Ô... Bởi vì tính cách ăn mặn là một hằng số trong lịch sử ẩm thực dân Việt.

Ngoài ra những câu ca dao tục ngữ trong tiếng Việt cũng nói nhiều đến nước mắm như là một nét đặc trưng cố hữu đã in sâu vào tâm hồn dân tộc. Nước mắm có mặt trên đất Việt từ thời xa xưa đã đồng hành với



Trích trong Tạp chí *Société des Etudes Indochinoises*. Nouvelle Série. Tome VIII N° 1 & 2 (tháng 1 - tháng 6-1933). Sài Gòn 1933, PL XIV. Báo cáo của ông LEGRAND DE LA LIRAYE viết về “Nước mắm” tại Sài Gòn ngày 29-10-1869

Phân dịch:

Từ đó, việc sản xuất được tăng lên, nhưng sau đó người ta thấy rằng việc đó chỉ đáp ứng được 1/20 nhu cầu hằng năm của thị trường trong nước tại các địa phương. Người ta có thể tính toán được sự tiêu thụ tại Sài Gòn trong thời gian từ tháng 10-1867 đến 10-1868, qua nhập cảng đến từ các bờ biển, theo Sổ Thương mại có số lượng là 6.510.350 bình nước mắm.

Mỗi bình nước mắm có giá trị trung bình từ 20 đến 25 xu. Số lượng này tính ra là 1.041.656 Francs. Tôi tin chắc thế. Nhưng dầu sao, qua đó chúng ta có được một khái niệm về việc buôn bán việc này trong các tỉnh của An Nam. Trừ vài cá nhân cá biệt, hầu hết hàng triệu người dân đều dùng đến chất nước chấm này.

Để kết thúc bản ghi chú này, sẽ tốt nhất là tìm cách tạo cơ hội phát triển sản xuất nước mắm tại các bờ biển Nam bộ của Pháp, vì vùng đó có nhiều cá. Theo ý tôi chỉ có vấn đề thuế muối tính sao cho thuận lợi cho diêm dân, để họ sản xuất nước mắm và những nhu cầu trong gia đình của người dân mà chúng ta cai trị.

Sài Gòn ngày 29-10-1869

LEGRAND DE LA LIRAYE viết về “Nước mắm”

tiếng nói dân tộc từ ngày lập quốc, đã in sâu vào tâm trí dân Việt trong mọi hoạt động xã hội, mọi cảm xúc tôn giáo, mọi phong tục tập quán. Một vài ví dụ:

“Nước mắm xem màng, thành hoàng xem tàn quạt”.

“Trai tơ vợ phải nạ dòng
Nước mắm thổi chấm lòng
lợn thiu”.

“Đưa La, húng Láng, nem

Báng, tương Bần

Nước mắm Vạn Vân, cá rô
Đầm Sét”.

“Gò Bôi có nước mắm ngon
Ai đi cũng nhớ cá tôm Gò Bôi”.
Hay:

“Chum trắng đựng nước mắm
vàng

Đến khi lỡ làng lại mở ra ăn”.

“Vật lông con diệc cho tao
Hành răm nước mắm bỏ vào



Nhà thùng tại Bào tàng Nước mắm làng Chài xưa, Phan Thiết

mà thuôn”.

Tập quán ăn mặn của người Kinh (Việt) được ví như thói ăn chua của dân tộc Tày ở Tây Bắc. Thành ngữ Tày có câu:

“Người Kinh (Việt) không được ăn nước mắm thì ngã

Người Tày không được ăn chua thì chết”.

(Keo bầu dầy kin kềm lẻ lộn Tày hầu dầy kin slom lẻ thai)²⁾

Thời đế quốc La Mã ở châu Âu chỉ có hai loại nước mắm: Garum và Liquamen trong khi nước mắm Việt Nam phong phú và dồi dào hơn.

3. Nước mắm châu Á xuất khẩu sang châu Âu

Theo cố giáo sư Trần Quốc Vượng thì bà tiến sĩ Pamela Gutman, Phó giám đốc Trung tâm Nghiên cứu châu Á - Thái Bình Dương của Đại học Sydney (Úc) đã sang công tác khảo cổ ở Việt Nam năm 1989

- 1990 cho biết “Nước mắm và chượp, sản xuất đặc sản của người Chăm, Mã Lai được xuất khẩu sang tận La Mã”⁵⁾. Chúng ta điều biết vương quốc Champa (Chiêm Thành) từ thế kỷ thứ II đến thế kỷ XII đã một thời xây dựng một nền văn hóa cường thịnh, trải dài khắp Trung bộ từ Nghệ An đến Bình Thuận. Họ rất giỏi nghề đi biển bằng ghe bầu tự chế tạo. Họ kết hợp với ghe bầu Mã Lai, tổ chức những chuyến đi buôn qua đường biển đến Ấn Độ Dương tận vùng Địa Trung Hải. Khi nước ta trở thành quận Giao Chỉ, rồi Giao Châu (trước và sau công nguyên). Hán thư Trung Hoa có chép về đế chế Hán phát triển mạnh nên ngoại thương với các nước Nam Hải (Đông Nam Á), Thiên Trúc (Ấn Độ), An Túc (Iran), Đại Tân (La Mã)... Từ đời Hán các nước phương Tây và phương Nam muốn đến Trung Hoa (đã phải

đi qua đường biển qua Giao Chỉ). Từ đầu công nguyên hay trước đó ít lâu đã tồn tại một luồng thương mại quốc tế biển bắt đầu từ hải cảng Alexandrie (Bắc Phi), Địa Trung Hải tỏa sang Nam Ấn Độ, từ đó lái buôn phương Tây (La Mã, Á Rập, Ba Tư...) theo con đường Miến Điện đến bán đảo Đông Dương tiếp xúc với các vương quốc Phù Nam - Thủy Chân Lạp (Nam bộ), Chăm (Trung bộ), Giao Châu - An Nam (Bắc bộ) và cập bến cảng Quảng Châu ở Trung Hoa. Các mặt hàng trao đổi là gia vị (hồ tiêu, quế...) tơ lụa, trầm hương, có thể cũng có nước mắm, vàng ngọc đồ thủy tinh, đồ gốm sứ... Sử liệu cho biết vào những năm 131, 159, 166, 169 SCN các lái buôn và sứ thần Giava, Ấn Độ, La Mã... đã đi qua eo biển Balcan rồi dọc theo bờ biển Sumatra, Mã Lai, Giao Chỉ để tới cảng biển Quảng Châu ở Hoa Nam⁶⁾.

Việc buôn bán qua đường biển đã có mặt rất sớm trong lịch sử nước ta. Truyền thuyết cặp vợ chồng Chủ Động Tử - Tiên Dung là những người đi buôn biển đầu tiên từ thời Hùng Vương⁽⁷⁾. Đã được tôn là tổ sư nhà buôn và được đề bạt là một trong “tứ bất tử” bên cạnh Sơn Tinh - Tản Viên, Thánh Gióng, Phù Đổng.

Ngược dòng lịch sử trở về trước thời Hùng Vương, theo chân tổ tiên Việt thiên di từ châu Phi qua Địa Trung Hải, Ấn Độ đến bán đảo Đông Dương rồi tiến lên Trung Hoa cổ đại. Theo học giả Hà Văn Thùy sau khi tham khảo nhiều nguồn sử liệu, khảo cổ, phân tích di truyền ADN đã khẳng định: “Homo Sapiens (Người Khôn ngoan) từ châu Phi thiên di tới Trung Đông. Từ Trung Đông một nhóm rẽ sang phía đông đi qua Pakistan, Ấn Độ rồi men theo bờ biển Nam Á. Nhóm người này đến Đông Nam Á vào khoảng 60.000 - 70.000 năm trước. Họ nghỉ ngơi ở đây khoảng 10.000 năm rồi chia tay nhau: 50.000 năm trước đặt chân tới Úc, 40.000 năm trước tới New Guinea. Một bộ phận đi tiếp lên phía Bắc, tới Trung Hoa. Từ đây họ đi xa hơn nữa tới Siberia, băng qua eo biển Bering tới Alasca vào châu Mỹ, thành người thổ dân châu Mỹ⁽⁸⁾.”

Các di chỉ khảo cổ học như Chu Khẩu Điếm (730.000 năm TCN), Ngưỡng Thiều (5.000 - 3000 năm TCN), Long Sơn (5.000 - 3.950 năm TCN), Hà Mẫu Độ (5.000 - 3.300 năm TCN) tại Trung Hoa lục địa cũng như các nhà nước Xích Quỷ, Sở... chứng tỏ các dân tộc Bách Việt trong đó có tộc Lạc Việt, tổ tiên trực tiếp người Việt Nam chúng ta đã thực hiện cuộc thiên di vĩ đại trong mấy chục ngàn năm để đến định cư ở đất Trung Hoa từ thời tiền sử, lập nên những nền văn hóa phồn vinh cho đến

thời Tần Thủy Hoàng và dân Mông Cổ thống nhất Trung Hoa, chiếm đoạt đất của tộc Việt và xua đuổi dân Việt chạy về phía Hoa Nam và vùng Bắc Việt ngày nay. Trong các di chỉ khảo cổ trên đây biết đâu có cơ sở sản xuất nước mắm. Mong sao các nhà nghiên cứu tương lai phát hiện.

Theo nhà nghiên cứu về ẩm thực nổi tiếng Nguyễn Đình Rao, trong bài *Dấu ấn cổ trong thói quen ăn uống của người Việt* thì nước mắm Việt Nam đã xuất hiện rất xa xưa “trong thời kỳ đồ đá giữa đá mới nào đó, trước sành, gốm, trước khi phát minh ra lửa⁽⁹⁾”. Đây là các dẫn chứng của Nguyễn Đình Rao đáng để chúng ta suy nghĩ:

- Huyền thoại Lạc Long Quân, tổ tiên người Việt, thuộc cư dân của bộ tộc sống trên biển.

- Hệ thống các mộ táng, miếu, đền thờ cá voi, cá heo (cũng gọi là cá he) cả một diện lưu giữ xương cốt cá voi ở Phan Thiết, cùng với các lễ hội cầu ngư hàng năm của ngư dân dọc bờ biển miền Trung, quy ước chôn cất cá voi mắc cạn⁽¹⁰⁾... Toàn bộ là tập tục chứng cứ từ nghề đi biển cổ đại cũng là một ước lệ cộng đồng như một tín điều bền vững từ xa xưa.

- Bên cạnh nguyên liệu thủy sản của nước mắm, cách chế biến thủ công của nước mắm là không dùng lửa. Quy trình chế biến chính thống, cổ truyền không có lửa. Chỉ sau khi đã rút nước cốt rồi, mới đổ nước muối 7% và đun sôi vào ngâm lại lần thứ hai, thứ ba,... để rút hết các yếu tố hòa tan trong bã chượp.

- Các công cụ chuyên dùng để chế biến và vận chuyển nước mắm như: chượp, thùng chứa; chậu có quai, kên bằng gỗ ghép đánh đai song mây; duộc để múc đong, đo; phễu để rót nước mắm đều bằng tre nửa cát gọt, vật múc, đong, gạt

nước mắm, mắm tôm bằng mai, sò điệp. Tất cả đều bằng nguyên liệu thực vật, chưa dùng tới đồ gốm (như ang, vại, sành) và xi măng, chất dẻo, kim loại.

- Tài nguyên thủy sản thời cổ đại rất dồi dào, gấp nhiều lần con số 30 triệu tấn/năm theo thống kê ngày nay. Thời ấy dân số khoảng chừng một triệu, làm chủ một tài nguyên hải sản khổng lồ. Họ cực kỳ giàu có, hải sản thừa thãi không phải lo việc ăn uống, họ có đủ thư thái, thời gian và kiên nhẫn để tìm ra cách ủ cá bằng nước mắm.

Đang lúc nước mắm Garum thời đế quốc La Mã đã thất truyền trong lãng quên thì ở Việt Nam nước mắm vẫn có mặt trong mâm cơm hàng ngày từ người lao động nghèo đến bậc vua quan. Câu chuyện con cá gỗ chấm nước mắm của dân xứ Nghệ nói lên sự gắn bó của người Việt và nước mắm.

Với các lý do trên chúng ta nói được là có thể dân tộc Việt đã phát hiện ra nước mắm. Mong ngành khảo cổ học trong tương lai sẽ tiếp tay như người châu Âu đã làm ở Hy Lạp và Ý. ■

CHÚ THÍCH

Mago (- 231 TCN) học giả người Cartago, em trai tướng Hannibal nổi tiếng. Ông cùng anh trai tham chiến các trận đánh ở nước Ý (218 - 216 TCN) và nước Tây Ban Nha (206 TCN).

1. Mã Ngọc Dung, 2002, *Văn hóa ẩm thực của người Tày*, Thái Nguyên, chưa xuất bản.

2. Huỳnh Thị Dung, 2007, tr.33 - 42.

3. Nguyễn Hữu Hiệp, 1998, tr.37 - 38.

4. Trần Quốc Vương, 2000, tr.522.

5. Nt.

6. Nt, tr.536.

(Xem tiếp trang 64)