

KHOA HỌC VÀ ĐỜI SỐNG

TÂY QUA, DƯA HẤU

Võ Quang Yên*

*Cá nục nấu với dưa hồng
Lờ lờ có kẻ mắt chông như chơi.*

Ca dao

Trong *Lĩnh Nam chích quái* có “Truyện dưa hấu”: “Về đời Hùng Vương có viên quan Mai Tiêm vốn người ngoại quốc, khi lên bảy, tám tuổi, vua mua từ thương thuyền về làm nô bộc. Kịp tới khi lớn lên diện mạo đoan chính, nhờ thuộc sự vật, vua ban tên cho là Mai Yển, hiệu An Tiêm, lại ban cho một người thiếp. Tiêm sinh hạ được một trai một gái. Vua rất tin yêu, giao cho công việc, dần dần trở nên phú quý, bổng lộc rất nhiều. Sau Tiêm đâm ra kiêu căng, ngạo mạn, thường nói rằng: Đó đều do tiền thân của ta, không phải do ơn chúa. Vua nghe nói cả giận, phán: Làm thân tử của người mà kiêu căng ngạo mạn, không biết ơn chúa, lại nói do tiền thân! Nay đưa nhà ngươi ra một nơi không có người ở giữa bể xem có còn tiền thân không? Bèn đày ra ngoài cửa huyện Nga Sơn, bốn bề toàn cát và nước không có vết chân người qua lại, ban cho một số lương thực đủ ăn bốn năm tháng để cho ăn hết thì chết. Vợ Tiêm than khóc, Tiêm cười mà bảo: Trời đã sinh ta tất nuôi nổi ta, sống chết bởi trời, ta đâu lo lắng. Bỗng thấy một con bạch trĩ từ phương tây bay lại ở đầu núi, kêu lên ba bốn tiếng, sáu bảy hạt dưa theo tiếng kêu mà rơi xuống cát, mọc lên xanh rì rồi kết thành quả. An Tiêm mừng rỡ mà nói: Đây không phải là dị vật mà là trời cho để nuôi ta đó. Bèn bỏ ra mà ăn, thấy vị thơm ngon, tinh thần sảng khoái, mới giữ lấy hạt, năm sau đem trồng. Ăn không hết, lại đem đổi lấy gạo nuôi vợ con. Tiêm không biết gọi là quả gì, nhân vì chim trĩ ngậm hạt từ phương tây bay tới nên gọi là quả tây qua. Phường chài phường buôn ăn đều cho là ngon. Những người ở thôn xóm xa gần đều mua để lấy giống. Sau vua nghĩ đến Tiêm, cho người đến xem còn sống hay đã chết. Người đó về tâu lại với vua, vua thở dài mà than rằng: Hấn nói là do tiền thân, điều đó thật không ngoa. Bèn ra chiếu gọi về phục chức cũ, lại cấp cho nô tỳ. Bãi cát Tiêm ở gọi là bãi An Tiêm, làng đó gọi là Mai Thôn. Có người lại suy tôn nơi tổ tiên An Tiêm ở mà cho rằng nơi đó là châu An Tiêm thuộc tỉnh Thanh Hóa”.⁽¹⁾

Tây qua tức dưa hấu, dưa đỏ, còn được gọi hàn qua, mak tành năm (Thái) là một cây dây bò sống hàng năm, thân phủ lông dài, tua cuốn chẻ hai, ba nhánh. Cuống lá có lông mềm. Phiến lá xanh nhạt, xẻ ba thùy lông chim sâu, hai mặt đều có lông ngắn. Hoa đơn tính cùng gốc, màu vàng, to. Quả rất to, hình cầu hay hình trứng, vỏ ngoài màu lục đen, nhiều khi có vân sọc sẫm, nhẵn, bóng. Thịt quả đỏ, hạt đen nhánh, dẹt. Cây được trồng ở các bãi cát, bãi bồi khắp nước ta, mùa xuân ra hoa, thu hoạch vào mùa hè. Quả non gọi là dưa hồng dùng làm rau xào, nấu canh, quả chín ăn tráng miệng, giải khát. Ở miền Nam,

* Sceaux, Pháp.

dưa hấu được trồng khác vụ, cho quả vào mùa đông, hái ăn vào dịp Tết Nguyên đán.⁽⁶⁾ Nó thuộc họ Bí hay Bầu bí Cucurbitaceae. Tên khoa học của dưa hấu là *Citrullus vulgaris* Schrad. nhưng cũng còn có những tên *C. lanatus* Thunb. hay Mansfeld hay (Thunb.) Mansf. hay (Thunb.) Matsum et Nakai, *C. colocynthis* Schrad. hay Linn. Anh-Mỹ thường gọi là water melon, musk melon, tiếng Pháp là melon d'eau nhưng cũng còn có tên pastèque từ danh từ Bồ Đào Nha pateca xuất phát từ tiếng Á Rập batcha. Riêng *C. colocynthis* có khi được trình bày dưới tên thumba hay egusi.



Trong cây dưa hấu, chỉ có trái được dùng ăn, thơm ngọt, rất được ưa chuộng khi trời nóng, khát nước. Mùi vị của *C. vulgaris* là do một hỗn hợp nhiều chất, trong số những chất dễ bốc hơi đã xác định được nhiều aldehyd (hexanal, heptanal, octenal, nonanal, nonenal, nonadienal, decenal, undecenal, geranial), vài alcool (nonanol, t và c-nonenol, nanadienol) cùng bêta-ionon. Nó chứa đựng

nhiều chất đường, đặc biệt những monosaccharid, những vitamin A, B₁⁽⁷⁾, C^(7,11), P^(10,12), bên cạnh 18 amin acid mà nhiều nhất là aspartic, glutamic acid, arginin, leucin, phenylalanin, ít hơn là serin glycin, alanin, threonin. Trong nước dưa cho ủ men, số lượng alcool, ester, aldehyd tăng dần cũng như vitamin B₂ nhưng hai sinh tố C và B₁ thì lại giảm hạ như các chất đường, đặc biệt sucrose biến mất cũng như phenylalanin, isoleucin. Bên nước Nigeria, đem dưa *C. vulgaris* cho ủ men (ogiri), cấu chất thay đổi rất nhiều, những chất có đậm giảm hạ vì hoạt động các enzym như proteinase, amylase rất mạnh.⁽¹⁶⁾ Đặc biệt dưa hấu chứa đựng những chất sắc,⁽¹⁵⁾ những carotenoid⁽¹¹⁾ như caroten (nguyên thủy của vitamin A) là những hydrocarbon dài với một dây 40 carbon và 11-12 dấu nối đôi. Hai caroten có tính chất kháng oxy hóa, nghĩa là chống già như những vitamin A, C, là bêta-caroten và psi-psi-caroten (còn gọi lycopene, không có vòng trong phân tử nhưng lại có 13 dấu nối đôi), thường nhuộm màu đỏ hồng những trái dưa hấu, gác, cà chua hay củ cà rốt.

Lá và cuống lá dưa *C. lanatus* chứa đựng một số đường, nhiều nhất trong lá là sucrose, raffinose và stachyose, trong cuống lá là fructose và glucose.⁽²⁷⁾ Trong lá dưa *C. colocynthis* thì có nhiều đường, glucose, fructose và fructosan, inositol nhưng không có acid hữu cơ. Các đường này cũng được tìm ra trong đọt và rễ dưa ấy cùng malonic acid và 6 amin acid. Ở nhụy hoa cây này, những amin acid nhiều nhất là arginin, aspartic và glutamic acid cùng asparagin. Người ta nhận thấy trong lá một loại chất nhạy cảm và có khả năng chống chọi lại được thứ nấm ký sinh *Alternaria cucumerina*, số lượng sucrose nhân lên gấp năm, glucose chỉ còn lại một nửa bên cạnh 9 chất phenolic cùng glutamic acid, lysin, histidin, asparagin và đặc biệt flavonol glucosid cùng chlorogenic acid.⁽⁸⁾ Trong sáp trên lá mầm, bên cạnh một loạt alcan và alcen từ C14 đến C34, đã xác

định được pristan, phyan và isopropenoid trong sáp lỏng, những anteiso acid cùng methyl-myristic, -cerotic, -montanic và -behenic acid trong sáp đặc. Dầu tiết ra từ đầu nhụy dưa *C. lanatus* chứa đựng đường gồm có fructose, glucose, sucrose và polysaccharid tăng gia với tuổi cây nhưng số lượng những chất béo lipid không thay đổi khi hoa nhận phấn, mặc dầu phần này đem lại nhiều lipid. Trong số các chất béo cấu thành lipid có nhiều nhất là linolenic acid.⁽¹⁴⁾

Nhìn chung, được khảo cứu nhiều nhất là hạt dưa hấu. Nó chứa đựng protein, chất béo, amin acid (threonin, leucin, phenylalanin, tyrosin), những khoáng chất, kim loại. Thành phần protein dưa *C. vulgaris* là globulin, prolamin, albumin, glutelin. Trồng bên Nigeria, hạt dưa chứa đựng protein, chất béo với nhiều aspartic acid và glutamic acid, carbohydrat, khoáng chất, kim loại nhưng không có HCN. Đem ủ men, hạt dưa này giảm hạ số lượng monosaccharid nhưng lại tăng gia disaccharid và đường trở nên giàu sucrose và galactose.⁽²¹⁾ Cho hạt lên mầm 48 tiếng đồng hồ thì protein tăng gia nhưng để lâu hơn thì lại sụt xuống⁽²⁶⁾ như triacyl glycerol trong lúc các chất béo lại tăng gia. Những nhà khảo cứu Nigeria đem so sánh nhiều loại hạt cây mọc bên xứ họ thì thấy hạt dưa này có nhiều chất béo nhất từ đấy cũng đem lại nhiều calo nhất, nhưng đem nấu thì chất béo cùng protein, vitamin C, các carbohydrat và các khoáng chất giảm hạ, trừ phi sau đó đem ủ men thì chất béo và protein lại tăng gia. Nhân tìm những chất có tính chất chống bệnh sỏi (antilithiasis), đã xác định được urease, flavon (rutosid), caffeic acid, coumarin, pinen, cineol.⁽¹⁹⁾ Đem phân hạt dưa *C. vulgaris* ra 3 thành phần euglobulin, nếu glutamic acid và arginin có nhiều trong mọi phần, những aspartic acid, cystin, methionin, valin, histidin, lysin rải rác có ít hay nhiều ở mỗi phần.

Hạt dưa *C. colocynthis* (egusi) chứa đựng nhiều dầu, protein, carbohydrat, tro, sợi, amin acid (arginin, tryptophan, methionin) bên cạnh vitamin B₁, niacin (vitamin PP) cùng nhiều khoáng chất và kim loại.⁽¹³⁾ Từ dưa này đã chiết xuất và xác định alpha-spinasterol, beta-sitosterol cùng ursolic acid, beta-amyrin cùng pentacyclic triterpen, tetracyclic triterpen từ đấy chiết ra những triterpenoid bốn vòng cucurbitacin D, I, B, E, L. Một bản báo cáo của Hàn Quốc cho biết trong hạt dưa có những acid béo: nhiều linoleic, palmitic, oleic acid, ít hơn là stearic, linolenic acid, còn trong số amin acid thì nhiều nhất là glutamic acid và arginin bên cạnh những lysin, threonin, valin, methionon, isoleucin, leucin, phenylalanin. Hạt dưa trồng ở Bulgaria giàu vitamin C, K và Fe. Hạt dưa *C. lanatus* trồng ở Nigeria chứa đựng protein, tro, nhiều khoáng chất và kim loại, lipid mà những chất béo là linoleic, oleic, palmitic, stearic acid. Hạt dưa hai loại *C. lanatus* ở Hungary (Chilien và Giza 1) chứa đựng 17 amin acid mà nhiều nhất là glutamic, aspartic acid, leucin, arginin, tryptophan và ít hơn là methionin, threonin và khoáng chất, kim loại. Hạt dưa này ở miền Bắc Việt Nam chứa đựng ngoài hydrocarbon, acid béo tự do, những mono-, di- và triacyl-glycerol.⁽²³⁾

92% của ruột dưa là nước trong ấy khoáng chất chiếm 0,3% mà một nửa là K₂O, Na₂O, P₂O₅, SO₂ và MgO, ít CaO. Nước dưa vẫn còn tốt sau sáu tháng tích trữ ở 12-40 độ, chỉ mất ít nhiều sinh tố C.⁽²²⁾ Hạt dưa hấu giàu dầu thì lẽ tất nhiên được ép nhiều. Dầu dưa *C. lanatus* trồng bên xứ Ai Cập chứa đựng protein với nhiều linoleic acid. Dầu này từ dưa trồng bên Thổ Nhĩ Kỳ thì giàu vừa linoleic vừa capric acid. Ở Ấn Độ và Pakistan, dầu dưa *C. colocynthis* (thumba) gồm có

nhiều nhất linoleic acid và tương đối ít hơn palmitic, stearic acid, lysin. Linoleic và oleic acid cũng là thành phần lớn nhất trong dầu *C. colocynthis* (egusi) bên Hoa Kỳ. Bên Sudan, dầu này được dùng làm thuốc, chứa đựng 24 hydrocarbon trong ấy có pritan, phytan, phytol.⁽⁹⁾ Dầu hai giống dưa Congo Chillian Black và Gisa 1 cũng giàu linoleic và oleic acid. Ở Pakistan, dầu dưa *C. vulgaris* được phân tích ra mono-, di-, tri- glycerid, sterol, acid béo tự do, alcohol cùng nhiều phosphatydyl-choline, -ethanolamin. Dưa này trồng bên Nigeria cống hiến một loại dầu rất giàu protein, khoáng chất, đặc biệt P, trồng bên Ấn Độ thì giàu linoleic acid. Năng suất dầu chiết ra có thể đạt đến 41,0-56,5%.⁽¹⁷⁾



Đinh Trần Nguyễn và trái dưa hấu vuông (Hình trích trên trang mạng ngoisao.net)

Bên ta, có nhiều loại dưa hấu: trái tròn, trái dài, ruột đỏ, ruột vàng, ruột cam nhờ nhuộm những chất sắc. Gần đây bên Mỹ có quảng cáo dưa hấu không hạt. Còn bên ta có trái dưa hấu vuông nhờ công tác của anh sinh viên Đinh Trần Nguyễn ngành trồng trọt, Khoa Nông học và Sinh học Ứng dụng, Trường Đại học Cần Thơ. Nhờ biết sử dụng phân bón, chọn lựa thời tiết, kỹ thuật thích hợp, sau người Nhật, anh đã thành công lần đầu tiên ở Việt Nam đem ra chợ Xuân Khánh, Cần Thơ bán những quả dưa hấu hình vuông hạt ít, thịt nhiều từ Tết Bính Tuất đến Tết Đinh Hợi.⁽⁴⁾

Trái chín thường được dùng ăn giải khát, ngừa trúng nắng. Phần rắn gồm có nhiều đường (6-8%): glucose, sucrose, nhất là fructose. Hạt dưa đem rang cũng được dùng để ăn chơi, phải biết cách tách vỏ mới ăn được nhân bên trong. Ta đã thấy hạt có nhiều chất béo, vậy coi chừng dễ bị lên cân. Theo Đông y, dưa hấu có vị ngọt nhạt, tính mát, không độc, tính thanh phế vị nhiệt thử, chỉ khát, sinh tân dịch. Thịt dưa nghiền nát thành bột nhào đắp lên mặt để dưỡng da, da mặt khỏi khô và ngừa nám da. Dưa hấu là mỹ phẩm an toàn, không gây dị ứng.⁽⁵⁾ Gần đây, hạt dưa đã được đem làm thức uống bổ dưỡng cùng với protein đậu nành và nhiều hóa chất khác.⁽²⁴⁾ Nước nấu đông dưa hấu cũng được hỗn hợp với nhiều cây khác như bạch chỉ, hoàng cầm, tía tô... làm thành rượu uống thông máu, đỡ đau, chữa ho, viêm răng..⁽²⁸⁾ Natri glutamat của dưa hấu cho lên men với *Micrococcus glutamicus* rồi trộn với vitamin C và nhiều loại vitamin B làm thành thuốc nệm cháo hay bất kỳ thức ăn nào.⁽²⁵⁾ Những nhà khảo cứu Nhật Bản đề nghị những người mắc bệnh thận nên ăn dưa hấu.⁽⁴⁾ Tuy nhiên một thí nghiệm trên chuột chứng minh nước dưa cô đặc có khả năng gây kích thích ở dạ dày-ruột. Cách đây hơn 20 năm, một công tác khảo cứu ở Thái Lan phát hiện curcubitan B trong dưa *C. vulgaris* là thành phần chính một phân chiết nước dưa hấu có tính chất rất độc hại *in vitro* cho tế bào ung thư biểu mô ở miệng người⁽¹²⁾ cho nên thấy dưa được ngâm chữa viêm miệng. Trong một tờ báo y khoa về tai, mũi, họng Trung Quốc thấy có chỉ cách dùng dưa hấu làm thuốc viên chữa bệnh yết hầu, thanh quản.⁽²⁷⁾ Bên ta, vỏ quả dưa vị ngọt, tính mát, dùng để làm gỏi, sắc uống thì thanh nhiệt, lợi tiểu, đốt ra than tán bột ngâm thì khỏi miệng lưỡi lở loét. Hạt dưa vị ngọt, tính lạnh, cũng có tác dụng chữa đau lưng và phụ nữ hành kinh quá nhiều, uống mỗi lần 12g, ngày uống 3 lần.⁽⁶⁾ Gần đây một bài báo đã trích dẫn những công trình khảo cứu bên Hoa Kỳ

trong một phức trình trình bày những ứng dụng có hiệu quả của dưa hấu ngăn ngừa ung thư (vitamin A, C, E), cao huyết áp (K), bệnh tim mạch, chống lượng mỡ tích tụ trong động mạch (vitamin A), tạo hồng huyết cầu mới (vitamin B₆), giảm hạ ung thư tiền liệt tuyến, bồi bổ sức khỏe...⁽³⁾

Sự tích dưa hấu rất hấp dẫn nên trong văn học nước ta, sau “Truyện dưa hấu” trong *Lĩnh Nam chích quái*, lần lượt đã thấy, qua sự hiểu biết có giới hạn của người viết, *Quả dưa đỏ* của Nguyễn Trọng Thuật (1925), rồi gần đây hơn “Sự tích An Tiêm” trong tập *Món ăn bài thuốc* của Bùi Kim Tùng (1993),⁽⁵⁾ “Trái dưa hấu” của Sơn Nam-Tô Nguyệt Đình (2002)⁽²⁾ với ít nhiều biến dị nhưng cốt truyện vẫn như nhau. Câu hỏi đặt ra là An Tiêm thành công nhờ tiên thân, định mệnh, may mắn, hay nhờ tính bất khuất không chịu nhận bất công, tính cần cù của người chịu khó làm việc, tính tháo vát của kẻ không bó tay ngồi đợi?

Xô thành thu đông 2012

V Q Y

TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. Vũ Quỳnh, Kiều Phú, “Truyện dưa hấu” trong *Lĩnh Nam chích quái*, Nxb Văn hóa, Hà Nội (1960) 46-7.
2. Sơn Nam-Tô Nguyệt Đình, “Trái dưa hấu” trong *Chuyện xưa tích cũ*, Nxb Phụ nữ, Hà Nội-TP Hồ Chí Minh (2002) 140-2.
3. Việt Hải, “Lycopene của An Tiêm”, *khoahoc&doisong* 03/02/2004.
4. “Dưa hấu hình vuông”, *ngoisao.net/news/thoi cuoc* 13/02/2006; *VietNamNet* 16/02/2007.
5. Bùi Kim Tùng, “Sự tích An Tiêm” trong *Món ăn bài thuốc* I, Sở Khoa học Công nghệ và Môi trường tỉnh Bà Rịa-Vũng Tàu (1993) 30-1.
6. Lê Trần Đức, *Cây thuốc Việt Nam*, Nxb Nông nghiệp, Hà Nội (1997) 201-2.
7. A. Mikhov, “Watermelons and muskmelons”, *Bulg. Ed.: A. Mikhov, Kach. Prom. Zelenchukovu Sortove* (1975) 176-94.
8. B.L. Chopra, J.S. Jhooty, K.L. Bajaj, “Biochemical differences between two varieties of watermelon resistant and susceptible to *Alternaria cucumerina*”, *Phytopath. Zeits.* (1)79 (1974) 47-52.
9. L.K. Yankov, Ch. Ivanov, S.M. Khusein, “Content and composition of the alkanes and the primary aliphatic alcohols in unsaponifiables of *Citrullus colocynthis* seed oil”, *Dokh. Bolgarskoi Akad. Nauk* (8)28 (1975) 1065-8.
10. O.L. Oke, I.B. Umoh, “Lesser know oilseeds”, I. Chemical composition, *Nutr. Rep. Intern.* (3)17 (1978) 293-7.
11. M.B. Uddin, A.M.N. Swamy, “Preparation of preserves and candies from watermelon rind”, *Bangladesh J. Agric. Sci.* (2)8 (1981) 211-5.
12. W. Silapa-Archa, P. Picha, O. Lurwongrattana, W. Kittiwongsunthorn, P. Ungsuntnornsarit, “Investigation of the triterpenes of Cucurbitaceae prevalent in Thailand”, *Warasan Phesatchasat* (1)8 (1981) 5-8.
13. E.N.T. Akobundu, J.P. Cherry, J.G. Simmons, “Chemical, functional, and nutritional properties of egusi (*Colocynthis citrullus*) seed protein products”, *J. Food Sci.* (3)47 (1982) 829-35.
14. J.S. Hawker, M. Sedgley, B.R. Loveys, “Composition of stigmatic exudate, nectar and pistil of watermelon, *Citrullus lanatus* (Thunb.) Matsum. & Nakai, before and after pollinisation”, *Australian J. Plant Physiol.* (3)10 (1983) 257-64.
15. N.I. Valentinova, V.A. Valentinov, “Mineral compounds and free amino acids in watermelons”, *Izvestiya Vysshikh Uchebnykh Zavedenii, Pishchevaya Tekhnologiya* (5) (1983) 132-4.
16. S.A. Odunfa, “Biochemical changes during production of ogiri, a fermented melon (*Citrullus vulgaris* Schrad) product”, *Plant Foods Hum. Nutr.* (1)32 (1983) 11-8.

17. T.R. Madaan, B.M. Lal, "Some studies on the chemical composition of cucurbit kernels and their seedcoats", *Plant Foods Hum. Nutr.* (2)34 (1984) 81-6.
18. M.O. Basalah, M.H. Al-Whaibi, S. Muhammad, "Comparative study of some metabolites of *Citrullus colocynthis* Schrad. and *Cucumis prophetarum* L.", *J. Biol. Sci. Res.* (1)16 (1985) 105-23.
19. V. Istudor, I. Saramet, G. Bucur-Cotirlan, V. Dumitrescu, "A promising antilithiasis preparation - seeds of *Citrullus vulgaris* Schrad", *Farmacia* (Bucharest) (4)34 (1986) 231-8.
20. R. Lantzity, M.B. Abd El Samei, M. El Shafei, "Biochemical studies on some nonconventional sources of protein. Part 2. Cucurbitaceae seeds", *Hung. Nahrung* (Budapest) (6)30 (1986) 621-7.
21. S.C. Achinewhu, "Carbohydrate and fatty acid composition of fermented melon seeds (*Citrullus vulgaris*)", *J. Food Sci. Tech.* (1)24 (1987) 16-9.
22. S.P.S. Saini, G.S. Bains, "Process for pilot-production of seed and ascorbic acid fortified watermelon juice", *Res. Ind. (India)* (3)39 (1994) 147-9.
23. A.B. Imbs, Pham Long Quoc, "Lipid composition of ten edible seed species from North Vietnam", *J. American Oil Chem. Soc.* (8)72 (1995) 957-61.
24. X. Yang, Z. Guan, "Method for preparing reed stem and watermelon seed composite protein health drink", *Farming Zhuanli Shenqing Gongkai Shuomingshu* CN 1170540 (1998) 5 tr.
25. H. Tanaka, "Seasonings with high nutritional value, medicinal effects, and good flavour", *Jpn Kokai Tokyo Koho* JP. 2000245386 (2000) 8 tr.
26. N.K. Damayanthi Ranwala, D.R. Decoteau, A.P. Ranwala, W.B. Miller, "Changes in soluble carbohydrates during phytochrome-regulated petiole elongation in watermelon seedlings", *Plant Grow. Reg.* (2)38 (2002) 157-63.
27. J. Zou, H. Lu, Z. Pan, "Clinical study of watermelon frost runhou tablet treatment for pharynx and larynx oral cavity", *J. Clin. Otorhinolaryngology* (Guilin) (4)17 (2003) 253-5.
28. L. Xu, "Alcoholic beverage with health promoting effects", *Farming Zhuanli Shenqing Gongkai Shuomingshu* CN 1635092 (2005).

TÓM TẮT

Đời Hùng Vương, An Tiêm là một viên quan được vua thương yêu nhưng vì dâm ra kiêu căng, ngạo mạn nên bị vua đày với vợ con ra ngoài cửa Nga Sơn, bốn bề toàn cát. May có con chim bạch trĩ đem lại hạt tây qua, An Tiêm biết đem trồng thành trái ngon, bán ra nhiều thôn xóm. Vua thấy vậy bèn ra chiếu gọi về phục chức cũ.

Tây qua hay dưa hấu, thường trái tròn hay dài, bây giờ còn được trồng thành trái vuông, là một thức ăn giải khát, ngừa trúng nắng, thức uống bổ dưỡng, thịt được nghiền đắp lên mặt để dưỡng da. Người Nhật Bản để nghị người mắc bệnh thận nên ăn dưa hấu. Dưa hấu được dùng bên Thái Lan để chữa viêm họng, bên Trung Quốc để chữa các bệnh yết hầu, thanh quản, còn bên ta thì vỏ sắc uống thành thuốc thanh nhiệt, lợi tiểu, đốt tán thành bột ngậm khỏi miệng lở loét...

ABSTRACT

WATER MELON

An Tiêm was a young intelligent and hard-working slave. The King greatly appreciated him. So he gave him a good job and an official title. But An Tiêm became rich and arrogant. Dissatisfied with him, the King banished him and his family to a sandy island. Fortunately, a bird brought some seeds that he succeeded to grow. He obtained so tasty fruits that he sold them well and became rich again. Admiring his talent, the King recalled him to the court.

The fruit, which grow in the sand, called tây qua (coming from the West) is named also dưa hấu, dưa đỏ, baticha-pateca-pastèque, sweet melon, water melon, musk melon, is a *Citrullus* from the family *Cucurbitaceae*. It contains high crude protein levels, vitamins, amino and anteiso acids, fat, sugars (sucrose, galactose)... in kernels, especially in his oil. His juice inhibits the action of the digestion enzymes. It may be reasonable to be taken by kidney-diseased persons as a medicine. Water melon frost dissolved with other plants in menthol and borneol make a beverage which has blood circulation promoting, analgesic, antitussive effects...