

CHUYỆN CÂY SƠ RI

Trần Thành Mỹ



Sinh ra trong một gia đình nhỏ ở đồng bằng Nam bộ, nơi chôn nhau cắt rốn của tôi có lẽ trước kia được đàn chim công quý hiếm đến sống trên vùng đất cao bao bọc bởi biển cả sông ngòi, nên có tên là Gò Công. Qua quá trình lịch sử, đây còn là một quê hương bên ngoài của vương triều Nguyễn, thêm có đến hai hoàng hậu đức độ khiêm cung Từ Dũ Nam Phương. Cũng đạt được danh thơm địa linh nhân kiệt như bao nhiêu vùng lịch sử nổi danh khác nhưng vì không bề thế chỉ to như một hòn đảo nhỏ nên khi thì mang danh hiệu tỉnh khi thì bị xấp nhập giáng cấp xuống thành quận, thị xã, một tiểu bang của Mỹ... tho xưa, nay là Tiền giang.

Không biết tổ tiên tôi từ đâu đến, chắc chắn là không phải theo bước chân chúa Nguyễn Hoàng nghe lời khuyên của ông Trạng Trình 'Hoành sơn nhất đái vạn đại dung thân' xuôi về Đàng Trong miền Nam khai khẩn đất mới, lại còn xin khẳng định không thể xuất xứ từ những người Tàu nghèo nàn tha phương cầu thực đến định cư đồng hóa ở đây. Theo gia phả truyền miệng tôi được biết, lai lịch chúng tôi chỉ có trên dưới 80 năm trở lại đây, thuộc họ hàng vòng vòng đầu bên trời Âu bên kia bờ Đại Tây Dương.

Lạ thật, chúng tôi gốc gác xứ Gò nước mẫn đồng trợ nầy thế mà tên họ cúng cơm vẫn trăm phần trăm Phú lang sa cerise. Người Việt ta cũng có người thích đặt tên Pháp cho con như Rĩ (Marie), Răng (Jean), Rét (Henriette) nhưng họ vẫn là Trần, Nguyễn, Lê... như Trần văn Răng, Lê thị Rĩ

còn tên tộc tôi quả thật là tên Tây chính cống được phiên âm Việt là Sơ Ri.

Điều lạ hơn nữa là từ khi quốc gia đã thoát khỏi cơn 'đập lộn' của ngoại xâm giành quyền độc lập tự do rồi, có thời kỳ ngay cả người Tàu muốn ở lại đây hành nghề sinh sống cũng phải nhập quốc tịch Việt nữa là. Bạn bè tôi chẳng hạn như bà Pomme, dì Tomate, chú Carotte cũng đã đổi tên thành Táo (Bôm), Cà chua, Cà Tây, Củ cải đỏ trên giấy tờ lý lịch, trong văn chương. Thế còn tôi, không có họ Nguyễn, tên cũng không phải là Y Vân mà vẫn y nguyên.

Vậy cội nguồn xuất xứ của tôi thật sự từ đâu, người dân Gò không mấy ai để ý đến. Họ chấp nhận sự di tản, tị nạn, trôi giạt của tôi như một đứa con thất lạc, bị bắt cóc, gặp nạn hoặc gì gì khác không màng biết, cần được cứu vớt đùm bọc nuôi dưỡng chăm bôn phát huy hết lòng.

Người Gò công thường là như thế đấy, mà thật sự các bạn biết không, tôi không để nuôi đầu. Không trồng bằng trái hoặc hạt được, tôi chỉ sống bằng sữa mẹ qua cách ghép, tháp cành cho đến khi nào ở đủ lông đủ cánh ừ có rế cái rế con tự lập rồi thì mới được 'hạ thổ' tách rời thân cây mẹ. Thế là tôi được cha mẹ nuôi của tôi ngày ngày năm này tháng nọ chăm chút chăm lo gây dựng truyền giống làm cho chúng tôi tồn tại, nở rộ nở mày cho đến ngày nay.

Như tôi đã trình bày, lúc đầu chúng tôi thật èo uột, vô tích sự, nhà nào không khá giả là chê ngay vì nuôi tôi tốn công sức hơn trồng cây Táo ta, Chùm ruột, những anh chị này ít đòi hỏi nhu cầu như vô phân tưới nước thường xuyên, năng suất lại khá cao, sử dụng được vào nhiều việc. Rắc rối hơn nữa là tôi bị 'allergie' dị ứng, nhạy cảm, không phải chỗ nào cũng thích hợp mà chỉ sống mạnh nơi nào thích nghi với cơ thể mình tức là rất kén đất trồng.

Gò công lại là vùng nước lợ sáu tháng hằng năm, trong mùa nắng ráo việc trồng trọt bị hạn chế rất nhiều vì thiếu nước ngọt cần thiết. Mảnh đất lành mở vòng tay tiếp đón tôi trước kia không phải là vùng phì nhiêu, canh tác chỉ xảy ra trong mùa mưa.

Do ảnh hưởng pha trộn bởi hai nguồn nước mặn ngọt của biển cả sông ngòi nên chất lượng có vị ngọt điểm đậm thêm vị mặn đậm đà 'có hậu' thấm thấu trong cấu trúc cơ thể,

cây trái quê tôi tuy không thật sai quả nhưng hương vị đặc biệt khó nhầm lẫn với một ai như anh chị Mãng cầu (na), Nhãn, Mía... và sau này ngay cả thằng con nuôi sanh sau đẻ muộn là tôi cũng được thừa hưởng phần gia tài trời cho ấy.

Điều làm tôi thường thắc mắc là không hiểu ai đặt ra tên tôi như thế? Nhìn hình dáng bề ngoài, tôi chẳng giống gì cây sơ ri chính gốc. Họ hàng Cerise mà người ta gán ghép cho tôi có thân nhánh cành to cao hùng mạnh chứ không khẳng khiu mảnh giẻ như tôi, lá to dài đứng xa nhìn mường tượng như cây ngọc lan phong lưu quý hiếm khác hẳn với tôi sum suê tựa như khóm hoa lài, cụm nguyệt quý. Lá Sơ ri tôi tròn tròn duyên dáng như đồng tiền lúm sâu trên gò má của ai kia.

Người ta bảo chẳng hạn cây quít xứ này đem trồng xứ khác không còn giữ vẹn nguyên xi từ ngoại hình đến bên trong, do ảnh hưởng căn bản của khí hậu phong thổ, có thể vì vậy mà tôi thay đổi dạng chẳng, nguyên nhân này trong trường hợp tôi xem ra không vững lắm.

Nhớ đến bài hát 'Les pommiers blancs et les cerisiers roses' (Những cây táo trắng và cây sơ ri hồng) với hoa sơ ri to to xòe cánh hồng nhạt phủ đầy tầng lá thật thơ mộng quyến rũ, đặc điểm này tôi cũng thụ hưởng được một phần cái 'gên' hồng nhan ấy nhưng so với anh chị bên trời Âu mỹ miều khoe dáng ngọc, hoa Sơ ri tôi đúng là hiện thân của Á Đông nhỏ nhoi khép nép kín đáo, hoa mini, bonsai thật dễ thương. Nếu có dịp thì tuyển Hoa hậu tất các giám khảo cũng phải phân vân lựa chọn cho điếm vì 'Mỗi người mỗi vẻ mười phen vẹn mười'.

Còn con cái của chúng tôi thì hoàn toàn khác hẳn. Trái Cerise Âu tròn, chín mộng có loại màu cam đỏ, loại nâu sẫm với hạt tròn cứng còn đàn con chúng tôi thì lại có hình thù quả cà chua nhỏ nhỏ chia làm ba múi rõ rệt trong có ba hạt xơ xơ nếu có lỡ nuốt cũng không sao.

Chỉ có lớp da, thịt thì cấu trúc gần giống nhau, làn da mịn màng bóng loáng mộng nước bao bọc lớp thịt dòn dòn chua ít ngọt nhiều, cắn vào nghe tiếng 'phụp', nhai nghe dòn tan, ai đã thử qua một lần thường ít quên vị hòa hợp đặc biệt chua chua ngòn ngọt mần mẩn của một loại trái cây lãng tử, di cư bất hợp pháp, vô lý lịch, không biết xuất xứ từ đâu, nhập cảng bằng đường bộ, thủy hay bay này.

Có dịp viếng Gò Công, xin bạn ghé thăm một vườn sơ ri nào trên đường đi của bạn vào mùa trái cây nở rộ. Xinh xinh thay những chùm trái

cuồng dài chụm nhau trên gác lá cành, tùy tuổi đời đổi màu từ xanh vàng đến cam rồi đỏ sẫm bao phủ bởi những nét chấm phá hồng hồng phơn phớt tím của những cụm hoa li ti như đôi môi trái tim của các thiếu nữ 'mười bảy bẻ gãy sừng trâu'.

Nhánh cành dẻo dai yếu điệu tua tủa lá tròn xanh như một bức rèm thêu loáng thoáng hình ảnh của bao thiếu nữ má hồng đến tuổi dậy thì cập kê e thẹn hé nhìn. Các em gái nhỏ có thể vui đùa làm dáng bằng bông trái sơ ri thay hoa tai ngấn hay dài đong đưa tùy theo một thời trang bấy giờ.

Chắc các bạn cũng biết rõ là cái gì lạ hiếm thường được trân trọng nâng niu. Tâm lý con người mà, ai mà biết hay khám phá điều gì trước hơn người khác, dù là chuyện cùn cùn không vĩ đại cũng thỏa mãn được tính hiếu kỳ, độc tôn của con người, sáng kiến nào cũng cần được khích lệ phát huy. Do đó càng ngày tôi được nhiều người ưa chuộng, trở thành sáng giá, đắt hàng hơn.

Người ta lại bảo 'cứng như cứng trứng, hững như hững hoa', tôi không được nuông chiều đến thế nhưng trái của tôi dễ dập thối nhanh. Vì vậy những trái chín đầu mùa hay những 'trái chiến' tươi mộng đỏ thường được nâng niu hái bằng tay, từng chùm hay trái một. Rồi khi đến mùa chín rộ, tùy vườn cây to nhỏ, người ta hứng lấy tôi bằng cách trải tấm nhựa ni lông, rải bố dưới đất rộng quanh gốc tầng lá cây sơ ri, dùng tay hái hay cần móc lay nhẹ cuống cành cho trái rụng. Trái được nhặt cẩn thận xếp vào thúng để bán lẻ hoặc trong những cần xé to dành cho những bạn hàng buôn sỉ.

Trước kia chúng tôi cũng được theo người dân Gò đi làm ăn xa, lập gia đình đây đó hoặc những ai có lần đến cư ngụ một thời gian ở đây mang đi, bao năm qua vẫn chưa có nơi nào thích hợp với nếp sống của tôi. Có nhiều tỉnh như Vũng tàu, Bà Rịa, miền Đông cũng thử trồng nhưng chất lượng đôi khác rõ rệt. Cây phát triển nhanh tươi tốt nhưng ở nơi này trái lại lạt phèo mất chất chua hay ngọt, nơi khác thì lại có mùi hăng hắc khó ăn. Thế là ý định cho tôi đi 'lao động' ở vùng đất mới khác bất thành, và có lẽ đó cũng là dịp may cho tôi, tôi trở thành quý hiếm, đặc sản Gò công.

Rồi từ thập niên 50 trở đi, tôi trở thành món quà biểu xinh xinh lạ ngon cho bạn bè thân

nhân gần xa. Các cậu cô trẻ còn đùa nhau nhại gọi tên tôi là 'Chéri' và thường vui vẻ hát khi thì 'Cerise je t'aime, cerise je t'adore' lúc lại nhẹ cong lưỡi lên du dương 'Chéri, je t'aime' để diễn tả ý tình mình.

Riêng chúng tôi càng ngày càng thích hợp với phong thổ vùng nước mặn đồng khô này hơn nhiều anh chị khác chỉ ra trái vào mùa mưa. Tôi không kén ăn khó uống cũng không đòi hỏi cao lương mỹ vị để chóng lớn. Phân bón không cần thiết hằng năm, chỉ cần tưới nước đều đặn trong mùa nắng ráo là trái có quanh năm, năng suất cao lên, lợi tức thu hoạch tăng thêm.

Hơn thế nữa vì quê tôi chỉ cách Saigon trên dưới 58km, nên mùa nào cũng có mặt, sự đóng góp tích cực của tôi dần dần được để rồi yêu chuộng hơn. Vườn sơ ri tăng lên gấp bội. Người ta thắp cảnh ghép nhánh ươm cây phổ biến rầm rộ rộng rãi. Kỹ thuật canh tác chăm bón cũng được nghiên cứu sâu rộng tăng cường. Việc phân phối thu mua buôn bán được quy hoạch lại dễ dàng hơn trước.

Hằng ngày, ngoài việc bán lẻ ra, tôi còn được bạn hàng mới lái đến đặt hàng, trả giá cò cưa tùy theo thị trường. Khác hẳn với anh chị Mãng cầu, Chuối có thể 'mua mả' tức là mua trước cả vườn, cả cây to, Sơ ri tôi thật khó định giá trước vì chỉ cần một cơn mưa to, bảo tố là có thể thất thu ngay.

Trái cũng thế, vừa chín tới thì thật giòn ngon nhiều nước nhưng chín rục lại dễ dập đổi vị ngay. Do đó việc bảo quản cũng thật công phu. Chủ vườn thường bắt đầu hái trái hườm hườm chín từ sáng sớm, đến chiều thì bạn hàng đến thu mua đem về vựa. Ở đây lại phân loại lớn nhỏ dở ngon rồi xe chở hàng lên đường ngay trực chỉ điểm hẹn như Saigon hoa lệ phục vụ người có tiền thích của lạ.

Dần dần cha mẹ nuôi tôi còn khám phá thêm ưu điểm khác, ngoài vị ngọt thơm, màu hồng đỏ của chất nước cốt xem thật mát mắt đáng đồng tiền. Lúc đầu chỉ dùng hạn hẹp làm mứt, nấu rượu phổ biến trong phạm vi gia đình, trong tỉnh theo cách tiểu công nghệ rồi dần dần được kỹ nghệ hóa tương đối đại trà hơn dưới dạng nước ngọt si rô, cao điểm nhất là Rượu Sơ ri sản xuất tại hãng Rượu Bình Tây Saigon.

Viếng Gò công một lần đi bạn, ở đây có câu 'Rượu Gò công ai đong nấy uống' các ông có thể nhấp nhấp rượu để cất nấu tại nhà bằng gạo nếp, nếp than, nhum và nhất là rượu sơ ri đặc biệt này. Các cô sẽ thích thú hái những trái sơ ri

mộng đỏ, cắn vào làm đôi môi rung động má thêm hồng. Chưa hết đâu, trái sơ ri còn xanh có thể dùng như 'mồi' thay ôi, bần, me, kiệu chua...cho các ông nhắm rượu, bạn gái trẻ thì quây quần bên nhau nhai rôm rốp trái sơ ri xanh giòn, chấm muối ớt đỏ gay hay quệt một tí mắm tôm chà, các vị ngọt mặn chua cay hòa lẫn kích thích giác quan mở rộng tầm nhìn và lòng người hòa đồng bình đẳng.

Qua bao nhiêu thăng trầm biến đổi, dù chưa được mọi người biết đến, Sơ ri tôi luôn biết giữ phận mình nhỏ nhoi nhưng luôn cố gắng siêng năng phục vụ bằng khả năng bẩm sinh sẵn có của mình.

Ngày nay rất vui mừng hãnh diện được có tên trên danh sách 'Cây trái Việt nam', dù không có tài cao được trọng dụng như các anh Chuối, chú Cam, chị Quít, cậu Thanh long chễm chệ trên đĩa quả tử sang trọng, được bao người trong và ngoài nước trầm trồ yêu thích làm nở mặt nở mày cây trái nước nhà, Sơ ri tôi với khả năng thường sức mọn không ngớt theo gương người trước, luôn cố 'gồng cơ', gò nắn mình hầu đóng góp phần nhỏ nào hữu dụng làm vinh dự cho mảnh đất giàu nghĩa tình đã cưu mang tôi, Gò công.

Tuy nhiên, dù hiện nay chúng tôi đã có thể đứng khiêm tốn trên mảnh đất tạm dung mà chúng tôi hằng xem như quê cha đất tổ của mình, nhưng vốn 'Cây có cội nước có nguồn', chúng tôi luôn mong tìm được gốc gác thật sự của dòng họ Sơ ri.

Nhất là trong dịp Xuân về Tết đến, nhìn cảnh mọi gia đình rộn rịp tề tựu bên bàn thờ tổ tiên tưởng nhớ công ơn sinh thành gây dựng, chúng tôi càng chạnh nghĩ đến thân phận mình hy vọng có ngày tìm thấy tông tích cội nguồn.

Vì vậy, xin kính nhờ Quý Báo trời, Báo đất vui lòng cho đăng trên 'Mục nhắn tin' giúp chúng tôi

'Tìm gia phả Sơ ri'

Và cũng kính xin Quý vị trường thượng nào có biết về nguồn gốc Sơ ri chúng tôi, chỉ giáo cho.

Thành thật tri ân.

Trần Thành Mỹ