

# Cái Mơn: Quê hương của miệt vườn

*Hứa Hoàn*

Nói đến quê hương của miệt vườn tức nói đến nguồn cội và nơi chôn nhau cắt rún của kỹ thuật làm vườn, và từ đó lan truyền qua nơi khác. Khi ca tụng miền Nam vườn tược trù phú không có nghĩa là tất cả miền Nam đều là nơi trồng trọt dễ dàng, cây cối xanh tốt. Có những vùng như Đồng Tháp Mười, hữu ngạn Hậu giang, trừ vùng Cái Răng, Bình Thủy, hầu hết đều là đất phèn, lập vườn tược, nhưng không phú túc như những tỉnh ven Tiền Giang.

Cách biển trên 60 km, Cái Mơn, Cái Nhum, Chợ Lách có nước ngọt quanh năm, mùa nắng kéo dài, nước mặn cũng không lên tới. Hơn nữa, Tiền Giang từ Sa Đéc trở xuống là một khúc sông già, lòng sông rộng, nhưng cạn, nhiều cồn cát nổi lên giữa sông, các tàu lớn nếu không thuộc đường trên sông dễ bị rước cồn. Nơi đây có nhiều cây cối, lùm bụi, giữ lại đất phù sa, một loại phân bón thiên nhiên rất tốt.

Có dịp ngồi xe trên con đường trải đá gồ ghề, lồi lõm qua các thị trấn đó, du khách sẽ ngạc nhiên lý thú khi nhìn hai bên đường thấy nào chôm chôm, nào long nhãn, nào sầu riêng, măng cụt, bòn bon, nào xoài, mận... liên tiếp nhau không bao giờ hết. Từ Cái Mơn trở lên cho đến cù lao Minh là cả một vườn cây ăn trái xum xuê, tươi tốt quanh năm. Đặc biệt Chợ Cái Mơn, nằm lọt trong một khu vườn mát mẻ. Muốn đi chợ phải qua cây cầu xi măng hẹp, chỉ dành cho người đi bộ, và xe đạp muốn đi phải dẫn bộ.

Ghé các vựa trái cây chợ Cầu Ông Lãnh, chợ Bến Thành, chợ Vườn Chuối... hỏi thăm sầu riêng nào là loại chiến, các lái vựa sẽ không ngần ngại giới thiệu sầu riêng Cái Mơn. Cái Mơn là tên họ đạo Công Giáo thuộc xã Vĩnh Thành, Bến Tre, quê hương của cụ Petrus Ký. Xã Vĩnh Thành thời tổng thống Ngô Đình Diệm thuộc quận Mỏ Cày, đến thời tổng thống Thiệu thuộc quận Đôn Nhơn. Sau năm 75, Vĩnh Thành thuộc huyện Mỏ Cày Bắc và đến khoảng năm 1980 lại thuộc huyện Chợ Lách. Sự thay đổi hành chính này không xóa mờ hình ảnh của một Cái Mơn cây ngọt trái lành trong tâm hồn những người yêu mến hương cây trái nhà vườn.

Trước chiến tranh bùng nổ, hàng ngày tại Cái Mơn có hai chuyến xe đò Đồng Tâm chạy qua Chợ Lách lên Vĩnh Long, và hai chuyến xe chạy qua Mỏ Cày tới Bến Tre. Bến xe nằm xa khu chợ. Dân ở hai bên phố chợ muốn bỏ hàng phải dùng đò máy đi Bến Tre, Vĩnh Long hay Trà Vinh. Vì đò máy cặp sát bến chợ, nên tiện hơn.

Trong thời gian chiến tranh khoảng sau 1965, đường bộ đi Bến Tre và Vĩnh Long không thông suốt vì có những cầu sắt bị sập, như cầu Cây Da, Bà Trùm (cầu sắt trong), cầu Hòa Khánh. Còn cầu sắt Nhà Thờ bắc ngang con sông Cái Mơn, cầu Cái Gà (gần Cái Nhum) thì không chắc chắn và mục yếu. Có một thời gian, giáo dân phải tự lo thay những miếng ván cầu trên cầu Nhà thờ bằng những đoạn thân dừa để có thể tạm thời đi lại dọc kinh xem lễ. Vì thế mùa nước dâng cao vào tháng mười, nước sông chảy xiết làm rung rinh chân cầu, giáo dân yếu bóng vía không dám đi qua, đành phải đi vòng qua cầu Vàm Sáy, cầu Hội đồng xa và cầu chợ để tới nhà thờ..

Sau năm 1980, vì nhu cầu đi lại trong phạm vi địa phương, con đường Cái Mơn - Bến Tre được chữa sửa. Tuy vá vúi và đầy bụi bặm, khi trời khô và nắng cháy, xe hành khách thành phố và xe du lịch có thể đổ khách trước nhà thờ Cái Mơn. Còn con đường Cái Mơn - Vĩnh Long ngang qua Chợ Lách vẫn chưa được khai thông. Từ Cái Mơn đến Chợ Lách, xe cộ có thể thoải mái trên đường phủ đầy đất đỏ miền ngoài, tuy bụi nhưng khô ráo và phẳng phui. Nhưng từ Chợ Lách đến cầu Bắc Đình Khao thì con đường đã quá tệ và chính quyền hiện nay không mấy quan tâm, vì không lộ này không đem lợi nhuận kinh tế cho họ.. Hai bên đường cỏ mọc tha hồ phủ đầy lối người đi, lại đầy ổ gà và đá nhon lổm chổm. Và hành khách qua sông tại bến Đình Khao bằng ghe nhỏ, nên họa hoằn lắm đôi khi chở thêm 1 xe du lịch loại nhỏ mà thôi. Phần đông di chuyển bằng xe đạp, xe Honda ôm. Cho nên đường sông và đò ghe vẫn là phương tiện được nhiều người dùng đến..

Có thể nói chợ Cái Mơn là chợ trái cây đủ loại, đủ 4 mùa. Nhưng phải nhìn những vườn cây ăn trái mới say mê nguồn lợi giàu có ở đây.

Từ cuối tháng Chạp, bông xoài nở rộ, một màu vàng lợt, phơn phớt, lấm tấm nổi bật giữa những tàng lá xanh tươi. Để rồi qua tháng Tư, tháng Năm âm lịch là mùa xoài chín rộ. Cái Mơn, Chợ Lách xoài tràn ngập khắp nơi. Hàng ngày các tàu đò, ghe buôn chở hàng mấy trăm cần xé xoài cát, xoài tượng qua Mỹ Tho để lên Sài Gòn. Tháng Năm, tháng Sáu trở đi là mùa chôm chôm. Đi ghe hay đò dọc theo sông Hàm Luông, Cổ Chiên nhìn lên bờ, hay trên những cồn mới nổi, có bờ bao quanh như đắp

đê, du khách sẽ thấy chôm chôm mới chín ửng hồng, ửng đỏ, ửng vàng, sai oằn cả nhánh cả cây.

Một lần tôi đi chuyến đò chiều từ Cái Nhum lên Mỹ Tho. Tàu đò lớn, nhưng có độ 20 hành khách, nhưng dưới tàu chất trên 150 bội trái cây chôm chôm. Chôm chôm Cái Mơn nổi tiếng lớn trái, dày cơm, hạt tróc và mọng nước ngọt lịm.

Cái Mơn cũng là quê hương của nhiều loại cây ăn trái miền nhiệt đới. Nhờ công của nhà bác học Trương Vĩnh Ký và các Cha Tây thừa sai đến trợ học tiếng Việt tại nhà dòng Chị Em Mến Thánh Giá Cái Mơn du nhập các cây giống từ Pénang (Mã Lai) mà ngày nay Cái Mơn có đủ giống lạ của vùng Tân Gia Ba, Mã Lai và Java (Nam Dương) : xoài riêng xục xạc, chôm chôm tróc, trái bòn bòn, long nhãn, măng cụt, nhưng trước đây nửa thế kỷ chưa phổ thông khắp miền Nam. Ngày nay, các loại trái cây nói trên trở thành quen thuộc với người bình dân.

Kỹ thuật làm vườn, trồng cây, *chiết*, *thấp* cũng do nhà vườn Cái Mơn tìm ra. Nghề làm vườn, đào mương lên liếp cũng do sáng kiến của người địa phương biết thích ứng với hoàn cảnh. Ngày nay kỹ thuật này đã lan tràn khắp miền Nam:

*Lập vườn thì phải khai mương,  
Làm trai hai vợ phải thương cho đồng. (Ca dao)*

Vào đầu thế kỷ 19, miệt vườn Cái Mơn trồng nhiều cau và trầu. Đây là một nguồn lợi lớn của người miền Nam vì dân chúng rất ưa thích. "*Miếng trầu là đầu câu chuyện.*" Trầu cau cũng là lễ vật cưới hỏi, cúng tế các dịp hiếu hỉ. Người Việt gốc Miên cũng thích ăn trầu, nhứt là trầu rang. Theo một vài tài liệu cổ, những thập niên đầu của thế kỷ 20, vùng cù lao Minh và tỉnh Bến Tre (trước 1975 là Kiến Hòa), diện tích trồng trầu cau nhập lại gấp đôi diện tích trồng dứa. Trồng trầu thì phải tưới nước hàng ngày, vì nó thuộc loại dây leo, hút rất nhiều nước. Nếu gánh nước từ xa tới để tưới thì rất nặng nhọc và tốn nhiều công. Người trồng trầu mới tìm cách đào mương song song với liếp trầu, móc đất đắp lên cho liếp cao, mùa nước không bị ngập lụt. Hằng ngày, họ dùng gàu làm mo cau (sau này làm bằng tôn thiếc), đứng trên liếp, mức nước tát lên gốc trầu.

Ngày trước dân ta ít ăn bánh hoặc trái cây, nhưng ăn trầu chẳng khác gì người Mỹ ghiền chewing-gum. Đàn ông, đàn bà, thậm chí trẻ con 15 tuổi trở lên cũng ăn trầu mỗi khi buồn miệng:

*Miếng trầu giải phá cơn sầu,  
Ăn cơm chẳng đặng, lấy trầu giải khuây. (Ca dao)*

Cái Mơn cũng có nhiều nhà trồng dây tiêu để bán ra thị trường. Dây trầu và dây tiêu rất giống nhau. Nếu không kinh nghiệm sẽ không phân biệt. Trầu và tiêu thường cho leo lên cây nọc bằng vòng đồng, chớ không thả bò tràn lan trên mặt đất. Người miền Nam thường hát:

*Trồng trầu trồng lộn với tiêu,  
Con theo hát bội, má liêu con hư.*

Hà Tiên, Phú Quốc là những nơi trồng tiêu nhiều nhất nhờ đất đai và khí hậu thích hợp.

Trước đây, trầu đóng một vai trò quan trọng trong hôn nhân. "*Ăn trầu người*" có nghĩa là bằng lòng về làm vợ, làm dâu nhà người ta. Nửa thế kỷ trước, thanh niên nam nữ gặp nhau thường đem trầu ra mời.

Ăn trầu phải kèm với cau, trét chút vôi cho đỡ miệng. Vừa ăn vừa xỉa thuốc. Bón món phải đi chung với nhau không thể thiếu được:

*Chim chìa vôi bay ngang đám thuốc,  
Cá bái trầu lội tuốt mương cau.*

Nhiều bà ăn trầu luôn miệng và nói rằng không ăn lạt miệng, buồn miệng, khó chịu. "*Miếng hạ rộng, miếng động quan.*" (có nghĩa là vừa bỏ miếng này lại tằm thêm miếng khác.) Được hỏi các bà các cô ăn trầu có ngon không thì họ trả lời rằng:

*Em thương anh hết lá trầu lương,  
Cau hết nửa buồng cha mẹ nào hay.*

*Dầu mà cha mẹ có hay,  
Nhứt đánh, nhì đui, lẽ này mà thôi.  
Gươm vàng kẻ cổ anh ơi,  
Chết thì chịu chết lia đôi không lia. (Ca dao)*

Trái cau ăn kèm với trâu, phải dùng dao gọt bỏ phần trên cuống, chừa lại phần dưới. Xong rồi chẻ làm đôi, hay làm bốn, tùy người tiện tặn hay không. Trong việc bửa cau mời khách cũng bày tỏ tình thương:

*Thương nhau cau sáu bửa ba,  
Ghết nhau cau sáu, bửa ra làm mười. (Ca dao)*

Tôi có đến thăm một nhà chuyên môn trồng trâu, ươm dây trâu con vào trong giỏ, đem bán cho người mua về trồng. Trước tiên, họ trồng một dây trâu lớn, gọi là "dây trâu nái", bón phân và tưới nước luôn luôn chờ đến dây lên cứng cáp, mập mạp rồi chiết từng nhánh ra bội nhỏ, có bốn sản phân chung trộn với đất nhuyễn, tưới nước hằng ngày. Các bội này được treo dọc theo hàng rào cho nước khỏi ứ đọng. Khi dây trâu ra mạnh, dài khoảng một tấc là họ sẵn sàng đem bán ra thị trường, nhưng thường được để tại nhà, chờ người tới mua. Người mua đem về "*xuống gốc*" tức là trồng dưới đất.

Cách ươm cây con như cam quít rất giản dị. Ở Cái Mơn, nhà nào cũng được xây cất dọc theo bờ sông, bờ rạch, hoặc ao, vũng nên rất dễ làm nghề ươm cây để bán. Muốn ươm cam quít, bưởi...người ta dùng cái len, có khi dùng tay, nếu như khoảng cách từ dưới mương lên mé bờ gần, xúc hay móc bùn non ('*xìn*' non) từ dưới mương quăng lên thành liếp cao trên (cao hơn mặt đất độ một tấc). Đây là một lớp phù sa mới, màu vàng như mỡ gà, trơn trượt, là phần mầu mỡ thiên nhiên thích hợp cho cam quít, bưởi. Mỗi khi nước lớn, nhứt là mùa nước đỏ, có màu đục đỏ, có rất nhiều phù sa, tràn ngập mương vũng. Khi nước ròng, nước rút xuống để lại một lớp bùn mỡ gà trên các cây cầu dừa, cầu ván, cầu khỉ bắc xuống ngang mương vũng làm nơi rửa chén, vo gạo, rửa rau. Nếu sơ ý bước xuống những cây cầu này có thể trượt chân, té vất ngang qua cầu rất nguy hiểm. Lâu ngày đất phù sa bồi đầy lòng mương vườn. Do đó, cứ sau hai năm, nhà vườn phải vét mương, bồi vườn, để vun gốc các loại cây. Đó là cách bón phân cứ hai năm một lần, khỏi tốn tiền mua, chỉ tốn công. Nhưng công việc này rất nặng nhọc, thường chỉ do đàn ông làm mà thôi.

Trở lại việc ươm cây cam quít, nhà vườn rải hạt trên liếp bùn non vừa quăng lên. Độ nửa tháng đến 20 ngày, các cây con lên mạnh, nhà vườn mới bứng hay nhổ cây con, đặt vào bầu bằng lá dừa hay bẹ chuối hạt, có sẵn đất trộn phân. Khi cây lớn thêm đến một độ cao nào đó, họ sang qua bội, trồng thúc cho chúng mau tăng trưởng, rồi chở đi bán.

Ngày nay, người ta dùng kỹ thuật gây giống cây rút ngắn thời gian để hưởng huê lợi sớm, đó là cách chiết và tháp cây. Xoài tháp, cam chiết, mận chiết... bán rất chạy. Những người mới lập vườn thường trồng xen kẽ các cây có huê lợi ngắn ngày như mận chiết để có thu hoạch sau một, hai năm đầu. Họ lấy vốn một phần và có thể nuôi trồng những cây dài ngày như xoài, sầu riêng, chôm chôm...

Muốn chiết cây, phải chọn nhánh nào cứng cáp, mập, tươi tốt, dùng dao khất thân nhánh rồi lột vỏ đi. Dùng bùn non trộn với rơm hoặc rể lục bình, bó vào phía dưới chỗ dao khất của nhánh dự định chiết. Có người để vậy cho tới khi ra rễ. Có người kỹ hơn, treo phía trên một lon nước cho rỉ vào chỗ bó bùn hay rể lục bình. Tùy theo thời tiết và độ ẩm, độ vài tuần lễ, chỗ bó đó sẽ đâm rễ. Người chủ vườn cưa phía dưới chỗ mọc rễ chừng một phân, rồi đem nhánh mới nảy trồng vào một cái giỏ đan, bện bằng nửa hay tre. Khi cây chiết lên mạnh, tươi tốt thì chở ra chợ bán, hay giao cho ghe hay mồi lái. Cũng có khi bạn hàng đến tận nhà vườn quan sát và đặt hàng. Nhiều cây chiết trồng trong bội chở đi bán đã có trái như cây trồng trên đất. Thấy vậy, nhiều người mua cây trồng rất ham. Tuy nhiên, cây chiết có nhược điểm là đời sống ngắn, cần cỗi và tàn sớm hơn cây trồng bằng hạt.

Kỹ thuật tháp cây có hai cách:

- Cách thứ nhứt dùng dao bén cắt một khoảng rong hình chữ nhật trên thân cây định tháp, bề dài độ 2cm, bề ngang độ 1cm, hoặc nhỏ hơn. Họ cũng cắt một miếng da cây có sẵn một mầm đang nhú lên, với hình dáng vừa khít miếng da cây vừa cắt ra ở trên, đặt lên cây tháp vô vào chỗ bị cắt, rồi dùng dây bó lại. Cách tháp cây dùng để gây cho cây lai giống, hay cải thiện phẩm chất của trái cây. Chẳng hạn, như một cây bưởi đã lên mạnh, cho trái sai, nhưng hơi chua, bán mất giá trên thị trường, mà đốn bỏ cũng uổng. Người làm vườn mới nghĩ ra một cách khác, đó là tháp cách tháp cây thứ hai.

- Họ cưa ngang gốc bưởi ấy, nhưng nhớ cắt theo một hình nghiêng để nước mủ không đọng lại trên mặt. Họ dùng cái đục để đục một lỗ vào đó, rồi cắt một cành cây định thắp thuộc loại trái cây ngon ngọt, phía dưới cành này phải vuốt tủa thế nào cho dễ vừa vụn vào chỗ đục trên gốc cây. Bao nhiêu chất bổ nuôi cây từ các rễ hút lên đều đổ dồn chỗ cành mới. Chỉ một thời gian ngắn, cành thắp lên mạnh mẽ phi thường. Khi có trái, sẽ ngọt và ngon như cành cây mới thắp vào, chớ không phải như trước. Ngày nay kỹ thuật thắp và chiết cây đã phổ thông khắp các tỉnh miền Nam.

Mỗi năm vào tháng 9, hay tháng 10, các nhà vườn Cái Mơn chuẩn bị trồng bồn bán Tết rất rộn rịp. Họ ướm hột vào bầu có sẵn đất trồng với phân. Mỗi bầu bỏ hai, ba hột, khi đã nhú mầm, họ lựa mầm lên mạnh, xanh tốt để lại, con bao nhiêu nhỏ bỏ. Các loại bông được trồng nhiều nhất là bông cúc, bông gà, vạn thọ, cây quất (cây tắc), cây chanh, ớt kiếng, thực dứa, bông gà... Hàng ngày phải săn sóc, luôn phiên bón phân, tưới nước. Với kinh nghiệm sẵn có, họ tính toán thế nào cho đến những ngày giáp Tết, các loại hoa ấy phải bắt đầu nở, để đến ngày Tết thì nở rộ đặng bán được giá. Họ dùng ghe nhỏ, ghe lớn, dò khách chở qua các tỉnh, miền Tây hay chở lên Sài Gòn để ra cả một đại lộ Nguyễn Huệ từ Tòa Đô Chánh cũ cho đến mé sông Bạch Đằng để bán hàng bày bán bông Tết. Hoa xuân đủ màu sắc, đủ mùi, nhiều loại cây có trái say ản, ửng đỏ, trông rất hấp dẫn khách mua hoa.

Cùng với hòn non bộ, thú chơi hoa kiếng trang trí trước sân, trong nhà, là thói phong lưu của người giàu có, không bận tâm đến miếng ăn hàng ngày. Cũng có những cụ già thuộc lớp người bình dân, nhưng tuổi già nhàn rỗi, hay công chức về hưu, cũng thường trồng bông, nuôi cây kiếng để tiêu khiển.

Các nhà trồng kiếng ở Cái Mơn biết cách trồng và uốn nắn cây kiếng theo một kỹ thuật và ý nghĩa đặc biệt. Họ chọn lựa, tưới nước, phơi sương. Họ dùng cây buộc cho nhánh kiếng có hình dáng theo ý muốn: nhánh nghinh phong, nhánh yểm địa, hoặc uốn thành hình con chim, đôi gà chọi, rồng giao đầu, trông giống như hình thật. Những cụ già ở Cái Mơn đều có thói quen vừa trồng kiếng để bán, vừa hưởng cái thú chơi cây kiếng rất thanh cao. Thú chơi hòn non bộ chỉ dành cho hạng người có tiền. Dân nghèo, nhà vườn, ai ai cũng trồng năm ba cây kiếng trước sân nhà để sớm chiều ra săn sóc, ngắm nghía, tiêu khiển cho qua ngày giờ trong tuổi già bóng xế.