

PHIẾM LUẬN VỀ CÂY BƯỚI

Mỗi dịp tết đến xuân về, trên bàn thờ tổ tiên của các gia đình VN hay trên bàn phòng ăn



đều không thể thiếu một khay hay một mâm hoa quả. Người ta thường nói đến “mâm ngũ quả”. Mâm ngũ quả đặt trên bàn thờ bày tỏ lòng thành kính với tổ tiên, ước muốn những điều tốt đẹp, tươi tắn, đầy hương thơm đem lại bình an cho gia đình. Người ta chọn những quả ngon, quý, đặc biệt trong địa phương hay trong mùa, đặt cho nó nhiều ý nghĩa, và đem chưng trên bàn thờ cách nào cho đẹp, không cứ chỉ giới hạn có 5 thứ quả mà thôi. Các ý nghĩa được gán cho các quả thì chẳng hạn như:

Bưởi và dưa hấu đỏ, căng tròn mát lạnh hứa hẹn một năm mới sung túc và thịnh vượng.

Hồng thì màu sắc mạnh mẽ tượng trưng cho thành đạt. Lựu thì nhiều hạt biểu hiện sự sung túc, con đàn cháu đống. Đào chỉ sự thăng tiến. Trong miền Nam

thì măng cầu, sung, đu đủ, nhất là dưa và xoài thì khi phát âm tựa tựa như “vừa” và “xài” nên ghép lại cứ như là lời ước “cầu cho sung túc hay vừa đủ xài” là mãn nguyện rồi.

Người miền Nam thì tránh không cúng chuối vì phát âm chữ này nghe như “chúi” xuống không tốt trong khi mâm quả trong các gia đình người Bắc thì thể nào cũng có một nải chuối xanh thật to để dưới cùng và các quả khác tròn nhỏ để lên trên hoặc xung quanh. Người ta cũng không thích cúng quả cam vào dịp tết nghe như đồng nghĩa với “cam khổ, cam chịu” mà thay vào đó là quýt bao hàm ý “quần quít thân thương”. Các loại quả trên mâm cũng thay đổi thêm bớt tùy theo miền Bắc, Trung, hay Nam hay tùy theo đặc sản có tại địa phương.

Nhưng trong các loại hoa quả chưng ngày Tết và dịp tết Trung thu người ta không thể thiếu bưởi. Trong bài này tôi chỉ xin bàn về quả bưởi thôi.

Quả bưởi được rất nhiều người ưa thích. Bưởi được coi là thứ quả có nhiều chất bổ dưỡng nên có trong các món ăn hàng ngày vì có rất nhiều vitamin B, C, và Kali. Cứ mỗi 100 gram bưởi thì có khoảng 40mg Vitamin C, bằng lượng của trái chanh, xếp hàng sau trái xoài (53 grs), có tác dụng nâng hệ miễn dịch, chống cảm cúm và cũng có lượng chất xơ rất cao hỗ trợ cho vấn đề tiêu hóa, ngừa ung thư và bệnh tim đột xuất. Bưởi lại chứa rất nhiều nước, có tới 80% nước. Bưởi cũng làm hạ lượng mỡ trong máu, nhất là loại chlolesterol xấu (LDL), làm bớt mập. Nếu bạn vào internet tìm thì sẽ thấy nhiều thứ làm bằng bưởi kể cả thuốc uống. Tuy nhiên nếu các bạn đang uống thuốc gì thì phải cẩn thận vì có vài loại thuốc mà bưởi có ảnh hưởng đến sự công hiệu của thuốc.

Bưởi có nguồn gốc từ các vùng Đông Nam Á trong đó có Việt Nam và rất phù hợp với khí hậu VN. Bưởi có nhiều loại khác nhau tùy theo hình dáng và đặc điểm. Người ta thường trồng bưởi ở trước nhà để cho bóng mát. Cây có hoa vào mùa xuân và hoa mọc thành chùm, mỗi chùm 5,7 bông mọc ở kẽ lá. Hoa bưởi màu trắng rất thơm. Nấu chè thạch trắng mà thêm vài bông bưởi vào thì thật là tuyệt vời... Quả bưởi hình cầu, kích thước thay đổi tùy loại. Khi quả còn non thì có màu xanh lục nhạt, lúc quả chín thì chuyển thành màu vàng. Miền Bắc còn có loại gọi là quả BÔNG. Bông khác bưởi vì bưởi có vị ngọt và cây chông có quả hơn.

Có nhiều loại bưởi ở Việt Nam và chỉ được biết đến vì nhiều người ưa chuộng. Có loại chỉ nghe nói đến tên nhưng tôi không thấy bao giờ. Xin kể tên một vài loại được biết đến nhiều nhất ở Việt Nam.

Nổi tiếng nhất thì phải kể đến bưởi vùng Biên Hòa, Đồng Nai gọi là bưởi Tân Triều, là một địa danh gần Bửu Long, Biên Hòa. Người ta bảo vùng đó nhiều đất cát nên bưởi ngọt. Cũng nghe nói đến bưởi ổi là thứ nhỏ, da màu vàng, rất ngọt, và càng để lâu thì càng có nhiều nước, vỏ ngoài có héo cũng chẳng làm sao. Bưởi thanh thì to hơn nhiều, chắc có nhiều acid nên hơi dòn dốt chua. Bưởi này chắc phải khác với bưởi ở Huế gọi là Thanh Trà có vị ngọt đậm đà.

Cũng nổi tiếng không kém ở miền Nam thì phải nói đến bưởi Năm Roi là đặc sản của tỉnh Vĩnh Long và các tỉnh vùng Hậu Giang. Quả bưởi Năm Roi thì đầu thon, phần dưới phình to, có dạng quả lê. Lúc đang phát triển thì có màu xanh nhạt, lúc chín thì màu vàng nhạt, có vị ngọt, thanh và mát. Những quả bưởi này vỏ màu vàng, múi nhỏ nhưng các tép thì trắng tươi, vẫn mọng nước và sát vào nhau như cái răng lược mà ngày xưa các cụ gọi là lược “bí” để chải mấy con... chí trên đầu trẻ con! Bưởi Năm Roi hay bưởi ổi ăn vào ngọt lịm, không để lại một chút dư vị “the” hay chua át xit ở đầu lưỡi.

Bưởi đường thì có thứ bưởi đường da láng, rất tròn, rất to, múi lớn và tép bưởi mọng lên những nước, và tất nhiên là ngọt, nhưng khác với vị ngọt dịu mà sắc lại của quả bưởi ổi hay bưởi Năm Roi.

Loại bưởi da xanh thì gốc ở vùng Bến Tre, đồng bằng Cửu Long, quả hình cầu khá to, vỏ dày, khi chín thì vỏ màu xanh, có khi hơi vàng. Thịt dòn và tép màu hồng. Còn loại bưởi da cóc (để tranh đua với bưởi da láng) thì tôi chưa thấy bao giờ, nghe tên đã thấy xấu xí nên cũng chẳng đi tìm xem hình dáng ra sao...

Ở miền Bắc thì phải kể đến bưởi Đoan Hùng, gốc ở tỉnh Phú Thọ, hình tròn dẹt, vỏ màu vàng nhạt có sắc xanh. Thịt thì trắng ngà, ăn rất ngọt. Rồi bưởi Diễn (có gốc từ bưởi Đoan Hùng) gần Từ Liêm, Hà Nội nhưng quả nhỏ hơn, rất ngọt. Tép bưởi màu hung vàng óng trông rất bắt mắt.

Bưởi Phúc Trạch ở vùng Hưng Khê, Hà Tĩnh (miền Trung) quả hình cầu, hơi dẹt, vỏ ngoài vàng nhạt, trơn láng. Thịt bên trong màu hồng nhạt, vị ngọt, dễ tách múi. Nhưng bắt mắt nhất phải là bưởi đỏ Luận Văn (cả vỏ, cùi, thịt đều đỏ) ở vùng Thọ Xương, Phú Xuân (miền Trung) vị ngọt có hơi chua nhẹ, nhưng vì màu đỏ đẹp nên rất được chuộng để bày bàn thờ ngày tết và ngày xưa được đem tiến vua. Ngoài ra còn có nhiều bưởi khác như bưởi Tân Lạc, bưởi lông cổ cò, v.v. ít người biết tới...

Ở các chợ Mỹ tôi vẫn thấy bán bưởi thứ nhỏ, chỉ nhỉnh hơn quả cam navel một chút và gọi là grapefruit, vỏ màu vàng hay xanh nhạt, bên trong ruột thì màu trắng hoặc hồng sẫm hay nhạt hơn (VN thì gọi là bưởi đào). Người Mỹ ăn bưởi thì không bao giờ bóc vỏ vì vỏ những quả grapefruit này mỏng quá, các múi bên trong thì “áo” không đủ dày để có thể tách ra từng múi và cũng không thể tách các tép rời ra được, nên bóc một quả bưởi Mỹ theo kiểu Việt thì thật là vất vả và ướt át. Vì vậy người ta thường cắt ngang quả bưởi ra làm hai, rắc tí muối và dùng muỗng xúc ăn hay cắt thành từng miếng như cam. Mình quen ăn bưởi ngọt Biên Hòa chắc sẽ thấy dư vị bưởi Mỹ vừa chua vừa the vừa đắng. Họ cũng gọi những quả bưởi lớn thấy ở chợ Á Châu là pomelo hay pummelo hay Chinese grapefruit...

Vì đời sống có khó khăn và mức sống không cao so với người Âu Mỹ nên người Việt hay người Á Châu nói chung thường được tiếng là có khả năng biến chế, thích nghi với hoàn cảnh (improvisation), và tận dụng tất cả những gì họ có hay tìm được. Tất cả các thành phần của cây bưởi được chiếu cố là một bằng chứng hùng hồn không kém gì việc làm một bữa cỗ cúng tổ tiên có đầy đủ các món mà chỉ cần có một con gà!

Này nhé, những loại bưởi lớn thì tép bưởi mỏng nước có thể tách ra dễ dàng để trộn gói chung với tôm thịt và các thứ khác trông đẹp và mát mẻ. Vỏ bưởi chứa nhiều tinh dầu có thể đun nước gội đầu làm cho tóc mượt. Phần vỏ trắng của quả bưởi thì có thể chế biến thành các món ăn chay hay làm mứt bưởi. Tôi chẳng làm bao giờ nhưng đoán chừng quá trình làm mứt phải qua giai đoạn ngâm vỏ trắng dày này vào nước vôi hay nước muối cho trong hay hết cay trước khi sên đường chăng? Phần vỏ xanh ở ngoài thì có thể dùng để chà sát vào da đầu cho mọc tóc nếu các bạn già hay rụng tóc. Tôi nghe nói phần này cũng có thể làm ô mai bưởi, chắc cũng phải ngâm muối hay cách nào để nó bớt cay hay trong ra như làm mứt bí? Rồi còn có vụ nấu chè vỏ bưởi với đậu xanh. Phần trắng của vỏ bưởi

được cắt hạt lựu rồi đem bóp muối, xong rửa sạch rồi trộn với bột năng pha chút nước cho các hạt lựu bưởi này bọc một lần áo bột rồi đun nước sôi bỏ các cục bột bưởi này vào như mình làm sương sa hạt lựu vậy. Rồi đậu xanh cà bỏ vào cùng với đường cùng nước hoa bưởi là được một nồi chè ngon. Tôi chỉ nghe nói chứ cũng chưa được ăn bao giờ. Nhưng thỉnh thoảng tôi vẫn thường bỏ cả cái vỏ quả bưởi vào trong lò, vặn 170 độ để làm một thứ hương liệu tự nhiên, tẩy bớt mùi thịt cá kho hay đồ sào trong bếp VN.

Hột bưởi thì có thể giã nhỏ ra đắp vào mụn nhọt cho chóng lành. Hột bưởi đem phơi khô, xâu vào que có thể dùng để đốt đèn như đèn cây trong những đêm tối trời ở miền quê. Ông xã tôi kể chuyện ngày xưa đi tản cư, làm gì có dầu bôi đầu cho bóng, bèn ngâm hột bưởi vào một chút nước cho nó sền sệt (chắc là chất pectin?) rồi đem chải lên tóc cho bóng mượt thay “gel”.

Còn lá bưởi thì để làm gì? Mình có thể để vài lá vào nồi nấu chung với các thứ khác như lá ngải cứu, lá sả, lá ổi, lá chanh, hột ngò già với vài giọt dầu khuynh diệp, thành một nồi lá thơm nóng bốc hơi để xông khi bị cảm cúm, ớn lạnh, hoặc khi mới ốm dậy phải kiêng tắm lâu ngày, hay các bà mới đẻ phải nhịn tắm theo kiểu cổ VN! Ngồi trùm chăn qua đầu cùng với nồi nước lá thơm nóng bốc hơi thì sướng khoái hơn là phòng hơi khô (sauna) hay ướt (steam room) của mấy trung tâm thể dục. Bây giờ gặp thời COVID thì nồi nước xông này lại càng được các bà con chiều chuộng.

Nói đến bưởi mà quên hoa bưởi là một thiếu sót lớn. Nước hoa bưởi là một hương liệu thông dụng, Các bà nội trợ VN không bao giờ quên cho một vài giọt nước hoa bưởi hay bông bưởi vào nồi chè. Bông hoa bưởi nhỏ nhắn, trắng ngần, cánh nhỏ uốn cong, tạo ra một mùi thơm nhẹ mà lại ngọt ngào. Đã nhẹ nhàng mà lại ngọt ngào, ngan ngát. Thế có trái ngược không? Vào một ngày nóng nực, bà chủ nhà đem ra một bát thủy tinh đầy thạch trắng đã bào nhỏ thành sợi, với nước đường tinh khiết, bên trên mặt có mấy bông hoa bưởi là mũi mình đã thấy ngay mùi hương thoang thoang không gian và khách được một chén thạch hoa bưởi thật tươi mát và... đã khát.

Đến cái gai nhọn khó chịu nhất của cây bưởi cũng được người ta chiều chuộng. Quãng đời thơ ấu của tôi đầy kỷ niệm... lê la ngoài đường. Lúc thì đập hột bàng ở sân trường học gần nhà tôi lấy nhân ăn, hay thổi búp đa rơi rụng ở 2 cây đa sân trường làm thành bong bóng nhỏ, hoặc những lần đi qua dãy bán hàng rong họp chợ nhỏ bên lề đường ở quá trường một tý, tôi thèm rỏ rãi nhìn các hàng bánh rán, bánh dày đậu, bánh đúc nóng, và... nhất là khi bước qua hàng ốc luộc, ốc gạo hay ốc đĩa thì thế nào cũng phải ngồi xụp xuống mua một đĩa ăn chấm nước mắm gừng và tất nhiên là được bà hàng ốc cho vài cái gai bưởi để “khều” hay “lê” ốc. Các bạn đã thấy thèm chưa?

Và cây bưởi còn công dụng gì khác ngoài việc cho bóng mát trong ngày hè? Có chứ, nó có một sứ mạng quan trọng nhất trong đời người thanh niên mới lớn kia. “Nhà nàng ở cạnh nhà tôi” nhưng lại không cách nhau bằng cái dậu mừng tôi xanh rờn mà lại có cây bưởi ở giữa. Hèn chi chàng thanh niên cứ trèo lên trèo xuống cây bưởi, hái hoa thì chắc

cũng có, nhưng chắc chắn là có có để nhìn qua sân nhà nàng xem nàng đang làm gì, và chắc cũng có thể bước xuống vườn cà vì tuy vườn cà hơi thấp nhưng nếu sát ngay hàng dậu thưa ngăn cách hai nhà để có thể thấy bóng nàng thấp thoáng....

Trong bài thơ “Hương thầm” của PT Thanh Nhàn (?) thì cây bưởi không ở giữa hai nhà mà là ở sân sau nhà cô gái. “Đôi bạn ngày xưa học chung một lớp. Cây bưởi sau nhà ngan ngát hương thơm.” Vào buổi chia tay để chàng trai đi vào quân đội, người con gái gói chùm hoa bưởi ngan ngát hương thơm vào chiếc khăn tay, ngập ngừng sang nhà bên cạnh. “Nào ai đã một lần dám nói, hương bưởi thơm cho lòng bồi rối. Cô bé ôm chùm hoa lặng lẽ, nhờ hương thơm nói hộ dùm tôi... Hai người chia tay chẳng nói điều chi mà hương thầm theo mãi bóng người đi...”

Ôi! Cây bưởi Việt Nam, cây bưởi của Biên Hòa, của miệt vườn, của ba miền Nam–Trung–Bắc, những cây bưởi nặng trĩu quả như bao nhiêu người đã nặng tình quê hương....

Thu Lê

