



SON NAM & TRƯƠNG NGỌC TƯỜNG

Trong tiếng nói dân gian, vườn là từ khá mơ hồ, dễ phân biệt với ruộng. Ruộng, tuy gọi ruộng lúa, nhưng ta vẫn nghe ruộng muối, ruộng cà. Vài mét vuông trồng rau cải, gọi vườn rau. Một mảnh vài héc ta, trồng mít, trồng xoài, gọi vườn mít, vườn xoài. Những cơ ngơi hàng chục héc-ta trồng tiêu, trồng dừa, cau, gọi vườn tiêu, vườn dừa, vườn cau, thậm chí, trước 1945, trong dân gian gọi vườn cà-phê, vườn trà, vườn cao su thay vì gọi đồn điền cao-su, cà phê... Ở Nam bộ, khi Pháp đến xâm lược hồi cuối thế kỷ thứ 19, hai tiếng "đồn điền" còn khá thông dụng; lập đồn điền là quốc sách, chiêu mộ dân khẩn hoang, theo tổ chức bán quân sự, tay súng tay cày. Dân đồn điền đã tích cực chống Pháp, tiêu biểu nhất là đồn điền của quân cơ Trương Định ở Gò Công. Thực dân Pháp ra lệnh giải tán vì "đồn điền" gọi ý nghĩa chống xâm lăng, dân đồn điền là nghĩa quân, nghĩa dân. Bởi vậy, thời Pháp những mảnh đất to rộng canh tác ruộng lúa phải gọi vẫn tất là "diền", thí dụ như diền Tây Cờ Đỏ, diền Ông Kho, diền hội đồng X...

Nghề trồng cây ăn trái đã xuất hiện từ đời Gia Long về trước. Gia Định Thành Thông Chí ca ngợi đồng bằng sông Cửu Long, với vườn ruộng xanh tốt, như vùng Cái Thia dọc theo bờ và cù lao trên sông Tiền quanh năm không úng lụt, thêm vùng rạch Sa Đéc, Nha Môn, Trà Ôn. Mục "Son Xuyên" của tư liệu nói trên, mô tả những đồi núi, sông rạch. Riêng về trấn Định Tường (hiều là vùng Mỹ Tho) đặc biệt có ghi thêm tiêu mục là Viên (vườn):

"Ở huyện Kiến Đăng và Kiến Hưng, có những vườn cau sum sê. Cau tươi và cau khô, nhà nào cũng có, chất

chứa đầy sân đầy lẫm (nhà kho) để bán các nơi xa gần."

Kiến Đăng và Kiến Hưng là vùng sông Mỹ Tho, theo sông Tiền, qua rạch Gầm, đến Cái Bè, Cái Thia. Khu vực này mãi đến nay vẫn nổi danh với vườn.

Thời xưa, cây cau đứng hàng đầu chứ không phải là cây dừa hoặc cam, quýt. Miếng trầu là đầu câu chuyện, trai gái, gia trẻ, quan, dân đều ăn trầu. Vườn trầu của 18 thôn Hóc Môn - Bà Điểm đã nổi danh từ khi dân ta đến khẩn hoang vùng Sài Gòn - Chợ Lớn. Mãi đến những năm cuối thế kỷ 19, tuy nổi danh với cây ăn trái, vùng Cái Mơn lấy nghề sản xuất trầu rang làm cơ bản: trầu tươi, hái lá ập vào cái chảo nóng cho tương đối khô, để bảo quản, bán cho phía Hậu Giang, nơi nước mặn, và lên Campuchia. Nguồn lợi về vườn, xuất khẩu lên nước Campuchia từ đời Gia Long vẫn là cau khô, trái chín già, gọi cau "tầm vùng". Chợ Cái Bè đã nổi danh với kiểu bẻ độc đáo, có thể so sánh với những chiếc xà-lan ngày nay. Gia Định Thành Thông Chí mô tả: "Chợ phố ở Cái Bè trù mật, nhiều nhà phú hộ dự trữ cau (cau trái, khô) để chờ bán lên Sài Gòn, lại chế tạo nhiều cái lán ghe, tức là những ghe tải, ghép ván lăm cái mũi, dài từ mũi đến lái ghe, dưới làm hầm chứa, dự trữ những bông vải, vỏ cây, cá khô và những thổ sản của nước Campuchia, dùng toàn những người thiện nghệ cầm sào đứng trên mũi mà chống, để đi mua bán ở Cao Miên". Ta thấy chuyển di chờ cau, chuyển về chờ cá khô, bông vải...

Ghe ai đó mũi xanh lườn,
Phải ghe Gia Định xuống
vườn thăm em

Câu ca dao này có lẽ khá xưa,

trước khi thực dân Pháp đến. Tron Đại Nam Quốc Âm Tự Vị của Huỳnh Tịnh Của, đã thấy nhiều từ dính dấp đến "miệt vườn". Gạo vườn, bắp vườn là loại gạo, loại bắp mang hương vị đặc đáo của vùng phù sa, phía đồng bằng. Ghe "xuống vườn" theo nghĩa xuống đồng bằng, phía Tây Nam. Khu vực "vườn" ăn tận những giồng cao ráo vùng Cao Lãnh, nơi vợ chồng ông Đ. Công Tường đến lập vườn quýt, đời Gi Long, hoặc sớm hơn. Vườn trở thành kiểu chuyên canh, đem huê lợi đáng kể có lẽ từ giữa thế kỷ thứ 19, với việc cải tiến công cụ (cái mai, cây cuốc bản sắt) đặc biệt với kỹ thuật đào mương lên liếp, kiểu thủy lợi nội đồng khá tin vi. Về thuế vụ, thời phong kiến chia ruộng và thổ. Điền là ruộng lúa, thổ là đất khai thác huê lợi khác, không phải ruộng: Thổ trạch (đất nền nhà), tan, căn thổ (trồng dâu), vu đầu thổ (trồng khoai đậu), cam giá thổ (trồng mía). Đáng chú ý, về vườn, gọi viên lang thế theo nghĩa đất trồng cau, loại cây có giá trị kinh tế lớn. Mãi đến thời Pháp thuộc, trước 1945, thuế vườn cây ăn trái trong bộ điền vẫn gọi thuế "viên lang", đầu ấn của giai đoạn xa xưa mà cây cau chiếm vị trí hàng đầu; cam quýt mặn, còn ở hàng linh tinh.

Thực dân Pháp vừa đến, là bảng thống kê của cảng Sài Gòn năm 1862 ghi có xuất khẩu đầu dừa với khối lượng còn khiêm tốn là 2.363 thùng (baril, thùng nhỏ) và một số ít cau khô. Về trái cây thì nhập quá nhiều, mãi đến thời Pháp và Mỹ, nào cam tàu, chà-là nhỏ, bôm, xá-ly, trái vải hộp...

Vùng Lái Thiêu (Sông Bé) và vùng Cái Mơn (Bến Tre) được thực dân chú ý, vì đất đai thuận lợi, thêm học đạo Thiên Chúa phát triển. Cây sầu riêng du nhập sớm, trồng ở Lái Thiêu, mãi đến năm 1924 mới đưa ra thị trường Sài Gòn.

Sau đệ nhất thế chiến, vườn phát triển nhưng theo tư liệu của thực dân để lại, chỉ ghi con số khái quát, xem như nguồn lợi thứ yếu; bấy giờ, nguồn lợi vườn để xuất khẩu vẫn là dừa. Vùng Vĩnh Kim, Cái Lậy, Cái Bè bỏ bớt diện tích trồng dâu nuôi tằm, chuyển sang vườn cây ăn trái. Phía Hậu Giang, nhờ đào kinh giao thông, nên diện tích ruộng tăng thêm; vườn cam, vườn quýt ở Phong Điền (Cần Thơ) không đủ cung cấp cho nhu cầu của phía Tây. Miệt vườn (Mỹ Tho, Bến Tre, Vĩnh Long) thêm sung túc, trái cây không đủ cung ứng cho nhu cầu của Sài Gòn Chợ Lớn, ngày thêm đông dân, lại còn đưa xuống phía Hậu Giang những cây giống, nhánh chiết. Nhà vườn ở Cái Mơn nổi tiếng với tay nghề cao, được tin cậy, gần như giữ độc quyền, ngoài giống cây ăn trái, còn thêm hoa kiểng mà giới trung nông, phú nông và điền chủ phía Hậu Giang chờ đón.

Khối lượng trái cây của miệt vườn (thêm vườn phía Lái Thiêu, Biên

Hòa) tuy đáng kể nhưng chẳng thấm vào đâu, so với nhu cầu chính đáng của người dân. Dân nghèo ở Sài Gòn cũng như phía Đồng Tháp Mười, U Minh hoặc các hải đảo gần như khó được dịp ăn măng cụt, sầu riêng, nhãn. Vườn nhãn sau đệ nhất thế chiến phát triển thêm ở Vĩnh Châu (tỉnh Hậu Giang), ở Mỹ Đức, Long Sơn (Tân Châu), hoặc Bà Rịa nhưng phần lớn lại đưa về Sài Gòn, chưa kể những vườn cây ăn trái phía cao nguyên Đà Lạt.

Thời kháng Pháp, vườn tược bị phá hủy khá nhiều, diện tích vườn cây ăn trái có hướng phát triển dọc theo trục lộ giao thông đường bộ (An Hữu), với xoài, dừa.

Theo thống kê năm 1867, ở tỉnh Vĩnh Long cũ có:

* 6 ha chôm chôm, 14 ha dâu ăn trái, 24 ha sa-bô-chê, 25 ha măng cụt, 70 ha vú sữa, 80 ha sầu riêng, 112 ha cóc, 300 ha bưởi, 1.200 ha quýt, 1.300 ha cam, 1.478 ha xoài, 4.236 ha dừa. Năm 1968, ở tỉnh Mỹ Tho cũ, trái cây xuất tỉnh 56.000 tấn, bán trong tỉnh 20.000 tấn; chuối xuất tỉnh 20.000 tấn, bán trong tỉnh 7.000 tấn; dừa xuất tỉnh 18 triệu trái, bán trong tỉnh 5 triệu trái.

Sau ngày đất nước giải phóng đến năm 1984, với sự cố gắng vượt bậc để khôi phục và phát triển vườn, riêng huyện Mỏ Cày (Bến Tre) có tới 30 triệu trái dừa, vùng Chợ Lách (Bến Tre) có 5.400 ha vườn cho hàng năm 1.500 tấn chanh, trên 5.000 tấn chôm chôm, 2.000 tấn cam, 2.000 tấn quýt. Kỹ sư Đặng Kim Sơn đã ghi vài con số về vườn cây ăn trái (*Các Hệ Thống Sản Xuất Nông Nghiệp Ở Đồng Bằng Sông Cửu Long*, Nhà xuất bản Thành phố Hồ Chí Minh, 1986):

- Năm 1960-1961: 20.195 ha vườn ở các tỉnh Định Tường, Vĩnh Long, Phong Dinh (Cần Thơ)

- Năm 1961, ở đồng bằng sông Cửu Long có 20.415 ha cây ăn quả với sản lượng 126.900 tấn.

- Năm 1980 diện tích cây ăn quả là 108.800 ha.

- Năm 1983, diện tích lên đến 169.470 ha.

Riêng huyện Cái Bè (tỉnh Tiền Giang), nơi nổi tiếng với cây ăn trái loại quý (cam quýt), mật độ dân số 577,5 người/km², trung bình một hộ có 0,81 ha đất nông nghiệp, đất vườn chiếm 35 phần trăm diện tích nông nghiệp, bằng 1/2 diện tích canh tác lúa. Huyện Cái Bè có 9.887 ha vườn cây ăn trái, trong đó hơn 7.000 ha được khôi phục sau 15-20 năm bị bỏ hóa vì chiến tranh. Tỉnh Tiền Giang có 1.000 ha trồng cam, riêng ở Cái Bè đã tập trung 500 ha.

Tương không là lạc đề, nếu ghi lại đây vài nét về tác động chính trị của kinh tế vườn. Đồng bào đã đến đây mà định cư gần như đồng thời với phía Bến Nghé, Đồng Nai. Thời xưa, khu vực

không bị ảnh hưởng lũ lụt hàng năm của Mỹ Tho được gọi khái quát là đất Ba Giồng. Nguyễn Anh và quân Tây Sơn mãi tranh chấp vùng này, ai chiếm được là thắng. Mỏ Cày, Ba Vát, Hồ Cự, Cai Lậy, Trà Tân, Rạch Gầm thường được sử gia nhắc đến. Thực dân Pháp vừa chiếm Sài Gòn là đã nghĩ đến việc đánh Mỹ Tho, trước khi đánh lên Biên Hòa. Tàn Thành, thành lũy do nghĩa quân xây dựng, chọn đất Mỹ Quý - nay là xứ nhãn. Phủ Cật được dân miệt vườn ủng hộ tích cực. Hai cuộc khởi nghĩa Thủ Khoa Huân, Thiên Hộ Dương đều bám vào miệt vườn. Thực dân chọn những tay cáo già, ác ôn khét tiếng để trấn áp miệt vườn, cụ thể là tổng đốc Lộc ở Cái Bè (cai quản luôn vùng Cai Lậy) rồi đến hùm xám Cai Lậy là phủ Tầm. Phong trào Duy Tân phát triển mạnh, ở Ba Dừa, xồng xáo

nhất là Nguyễn Minh Triết biệt danh Cà Trăn. Phạm Quỳnh từ Bắc vào, đã đến Vĩnh Kim, làng quê trù phú của miệt vườn để dò xét giới nhân sĩ. Năm 1940, dinh làng Long Hưng, là trụ sở của Ủy ban Khởi nghĩa tỉnh, địch ném bom Vĩnh Kim...

Thời kháng Pháp, chống Mỹ, tuy sẵn có nhiều đường giao thông thủy bộ giúp địch dễ kiểm soát nhưng vườn lại là địa hình mà ta biết sử dụng một cách sáng tạo; nương và liếp, là nơi thuận lợi để du kích gài lựu đạn, làm hầm bí mật. Với kinh tế vườn, cán bộ thoát ly được yên tâm, người miệt vườn hào hiệp, tích cực giúp đỡ cán bộ. Phong trào Đồng Khởi đẩy lên ở xứ dừa Bến Tre năm 1960.

SN.TNT

Khô bò Châu Đốc

NGUYỄN HẢI THẢO

Đến Châu Đốc, ngoài việc tham quan thắng cảnh, dự lễ hội vía Bà, du khách còn được thưởng thức một đặc sản nổi tiếng tại vùng này: khô bò. Khô bò Châu Đốc hương vị thơm ngon, từ người già đến các em, ai cũng ưa thích.

Thất Sơn, Châu Đốc, Tân Châu (An Giang) là những vùng có nhiều gia đình chăn nuôi trâu, bò để làm sức kéo và cung cấp thịt tươi. Nguồn thịt khá dồi dào không tiêu thụ hết tại chỗ đã tạo điều kiện thuận lợi cho nghề làm khô bò có đất tốt để phát triển mạnh. Mỗi năm, lượng khô từ các vùng này đưa vào thị trường từ 20 đến 25 tấn và được mang đi tiêu thụ khắp trong nước. Chẳng những vậy, nhiều bà con Việt kiều về thăm quê hương rất chuộng đặc sản này, thường mua làm quà biếu thân nhân. Do đó, khô bò Châu Đốc đã trở nên một đặc sản không những nổi tiếng trong nước mà còn được Việt kiều biết đến. Vài năm gần đây, khô bò Châu Đốc đã thật sự có chỗ đứng ở thị trường Việt Nam và trong tương lai không xa, đó sẽ là một mặt hàng xuất khẩu mang ngoại tệ về cho đất nước. Chúng ta hãy đến thăm các lò sản xuất đặc sản hấp dẫn này.

Vào mùa khô, từ khoảng tháng Giêng âm lịch trở đi, ngay thời điểm cận vía Bà, các du khách đổ xô về Châu Đốc, núi Sam, đó cũng là lúc các lò khô tại đây rộn rịp hoạt động. Sản xuất có quy mô, nguồn hàng ổn định quanh năm với số lượng lớn phải kể đến hai lò Hương Châu và Tân Lập. Đây là hai lò tiêu biểu cho mặt hàng khô bò Châu Đốc. Thông thường, khô bò Châu Đốc có hai loại: khô dẻo và khô giòn. Quy trình sản xuất khô giòn đòi hỏi lò phải nhanh chóng hoàn thành từ khâu thịt tươi đến thành phẩm trong thời hạn ngắn, không quá một ngày. Loại khô giòn màu vàng nghệ phải 3 kg thịt tươi trở lên mới cho 1 kg thành phẩm. Yêu cầu của loại khô này là phải hút hết chất nước từ thịt và các chất ướp tẩm bao gồm: nghệ, đường, các phụ liệu... để miếng khô hoàn toàn ráo, trông có vẻ sần sùi, giòn tan, ngọt đậm. Còn loại khô dẻo, thời gian linh động hơn vì có thể kéo dài giai đoạn ngâm, tẩm. Thịt tươi mang luộc, thái miếng cỡ bằng bàn tay đem ép mỏng rồi cho sấy lần đầu. Sấy xong, đem ngâm tẩm gia vị cho đủ thời gian thịt thấm ngon rồi mang đi đun lần nữa gọi là kho tẩm. Sau đó, vớt thịt đã kho ra đem sấy lần thứ hai, xem đây là công đoạn chốt để cho thành phẩm trước khi đóng gói đưa ra thị trường. Khô dẻo có màu sậm, cứ khoảng 2,7 kg thịt tươi sẽ cho 1 kg khô.

Có hai yếu tố quyết định trong quy trình sản xuất khô. Thứ nhất là nguồn nguyên liệu phải là loại thịt nạc mềm, ngon, đủ độ tươi. Thứ hai là khâu ướp tẩm, riêng khâu này, mỗi lò khô có một phương pháp ướp tẩm riêng, không tiết lộ ra ngoài. Trong chất ướp bao gồm nhiều ớt, tỏi, ngũ vị hương. Việc sử dụng nhiều gia vị giúp cho khô không còn "hơi bò" là mùi vốn làm ái ngại các khách hàng khó tính, ngoài ra còn làm tăng thêm hương vị thơm ngon cho mặt hàng. Lò khô Tân Lập thường đặt hàng từ các lò thịt ở Tân Châu do thịt bò nơi đây mềm, ngon hơn các nơi khác tuy giá tương đối cao hơn thịt bò vùng núi một chút. (Bò ở Tân Châu được chăm sóc ở nơi có đầy đủ cỏ và nước). Trung bình mỗi tháng, lò khô Tân Lập sử dụng hơn 3 tấn thịt tươi để chế biến thành 1 tấn khô. Cả hai lò khô Tân Lập và Hương Châu đều cho biết thành phẩm của họ đều được giới thiệu rộng rãi khắp nơi. Nhiều nơi đề nghị hợp đồng xuất khẩu với số lượng cao nhưng cần cải tiến dây chuyền công nghệ. Do giá trị mặt hàng cao, có thể xuất khẩu tăng thêm nguồn thu ngoại tệ, giải quyết phần nào tình trạng thất nghiệp, Nhà nước đang tiến hành hợp tác với các cơ sở tại đây để phát triển mặt hàng này.

NHT