

Nguyễn Duy Chính

TRÁI VẢI



Tương truyền là ngày xưa Dương Quý Phi – ái thiếp của Đường Minh Hoàng bên Tàu – rất thích ăn trái vải. Vua nhà Đường vì sủng ái nàng nên cho dịch trạm ngày đêm chở vải tươi từ phương Nam đem về kinh đô. Mỗi một chùm vải là cả một công trình, không biết bao nhiêu mồ hôi và cả mạng sống người lẫn ngựa mới có được để cho người đẹp thưởng thức. Dương Phi đứng trên lầu cao trông ngóng, khi nhìn thấy từ xa bụi cuốn lên, biết là vải đã đem về tới nên vui vẻ chạy xuống. Đỗ Mục đã làm một bài thơ miêu tả việc đó, hai câu cuối như sau:

Nhất kỵ hồng trần phi tử tiếu,

Vô nhân tri thị lệ chi lai.

(Bụi hồng người đẹp mỉm cười,

Nào ai đã biết vải tươi mới về.)

Thời đó, đường xá xa xôi hiểm trở, trái vải là một đặc sản quý giá của miền nam, chỉ có vài nơi trồng được, mỗi năm chỉ được vài tháng nên ngoài giới vương hầu, người ngoài không mấy ai có dịp thưởng thức.

Trái vải tên tiếng Hán là “lệ chi”, ngoại hiệu là “phi tử tiếu” (nụ cười Dương phi), tên khoa học là *nephelium litchi*, gốc chính là ở miền Bắc nước ta mà

ra. Ở vùng Hải Dương, Hưng Yên có giống vải thiều, hạt rất nhỏ, cùi dày và thơm, ăn ngọt như đường là một loại quả trân quý không đâu có. Cùng họ với trái vải có trái nhãn (*nephelium longana*) và trái chôm chôm (*nephelium lappaceum*). Trái nhãn thì cả ba miền nước ta đều có nhưng chôm chôm thì chỉ có tại miền Nam mà thôi.

Lê Quý Đôn trong Vân Đài Loại Ngữ cũng đề cập đến trái vải như sau:

“Quả vải vừa ngon, vừa đẹp, cổ nhân đã ngợi khen: mã ngoài như lụa hồng, tơ tía, thịt vải như thủy tinh, như giáng tuyết. Bạch Lạc Thiên, Thái Quân Mô đều đã ngợi khen trong các sách đồ phả, tự ký. Nước Nam nhiều vải nhất, nhất là vải sản xuất ở xã An Nhân, huyện Đường Hào là thật ngon: vừa ngọt, vừa thơm, không thể nói hết được. Các nơi khác cũng có thứ vải ngọt, nhưng hương thơm không bằng vải An Nhân. Vải chín về đầu tháng tư, cuối tháng hái về ăn ngay, không để lâu được. Vải, tính chất nóng, ai thích ăn chỉ ăn độ sáu bảy chục quả; ăn nhiều thì tắc khí sinh đờm. Các sách trong bộ Thuyết phư khen vải ở đất Mân ngon nhất, có thứ nhất phẩm hồng, có thứ trạng nguyên hồng, lại còn bốn giống nữa là : Ma thắng, Bàn hoa, Kê dẫn, Thước noãn, đều chín về tháng bảy. Có thứ hạt nhỏ bằng hạt đậu, có thứ quả dẹt mà không có hạt. Thứ vải chín về tháng tư, gọi là Hỏa sơn (vải mã lửa), múi mỏng, vị chua, là thứ vải hạng bét.

Có người chê Tô Đông Pha ăn vải tháng tư, cho là Đông Pha chưa đi đất Mân bao giờ, chưa biết chân vị vải, thứ vải ông được ăn chỉ là thứ vải hỏa sơn thôi. Sách ấy lại chép: “Người thích vải, một tháng ăn đến vài ngàn quả, ngày ăn 30 quả”.

Khi đi sứ Trung quốc, tôi từng được quan các tỉnh đưa tặng thứ vải muối, và khi yến tiệc; được ăn thứ vải phơi khô, trông quả vải với hạt vải, không khác gì vải của nước nhà.”[1]

Theo sách vở để lại, người Tàu chỉ mới biết tới trái vải từ thời Tần mạt, Hán

sơ. Thuở đó, khi nước ta bị lệ thuộc Trung Hoa, hàng năm phải tiến cống sản vật, trong đó có các loại cây trái quý. Vải là một trong những đồ dân ta phải đem cống cho Tàu. Khi đó người Tàu gọi trái vải là “man quả” (trái của người man). Vua Hán Vũ Đế nghiệm loại trái này nên sai lập một khu vực riêng trong vườn thượng uyển, xây một cung điện gọi là Phù Lê Cung (cung điện để ương cây vải) đem một trăm cây giống từ phương nam về trồng. Tuy nhiên cây không hợp phong thổ nên chết cả.

Thoạt tiên người Tàu gọi nó là li chi vì vải kết trái thành chùm tách ra khỏi cành cây, rất chắc, phải dùng dao mới cắt ra được. Về sau chữ li biến thể thành chữ lệ. Từ miền nam, cây vải mới truyền ra các vùng Quảng Đông, Quế Lâm, Phúc Kiến... Tới đời Càn Long, họ lại đem giống qua trồng ở Đài Loan và hiện nay trái vải là một trong những nông phẩm quan trọng của hòn đảo này. Đời Minh có Tống Giác là người mê ăn trái vải nên có biệt hiệu là “Lệ Chi Cuồng”. Ông đi lòng tìm khắp nơi, thử đủ mọi giống và biên soạn thành một cuốn sách có tên là “Lệ Chi Phổ”. Cây vải ưa khí hậu nóng và khô, ít mưa, hiện trồng được ở nhiều nơi trong vùng Đông Nam Á, Ấn Độ, Phi Châu, Mỹ Châu.

Về dược tính, hạt trái vải (litchi semen) được dùng trong Đông Y. Theo Tuệ Tĩnh, hạt vải có công dụng trị bệnh ly, đau mùa, đau răng... Hạt vải có chứa các chất saponin, tannin và glycine dùng để bổ khí.

Cây vải thích hợp với vùng nhiệt và ôn đới có bốn mùa và cần một mùa nóng, ẩm để ra hoa và kết trái và một mùa lạnh để cho nụ hoa có thể trở. Hầu hết các loại vải cần khoảng 100 đến 200 giờ lạnh trong khoảng 32 đến 45o F và nếu có mưa phùn thì tốt hơn cả. Chính vì thế mà vải chỉ trồng được ở Bắc và Trung phần nước ta chứ không trồng được ở miền Nam.

Cây càng già thì gỗ càng cứng và có thể chịu đựng được khí hậu giá lạnh (xuống tới 25o F) nhưng cây non không chịu được sương muối. Hiện nay

người ta đã trồng vải tại nhiều nơi tại Hoa Kỳ, kể cả vùng California, nhất là San Diego. Cây vải đầu tiên kết trái ở Santa Barbara được ghi nhận vào năm 1914.

Cây vải thuộc loại đại mộc, có tàn rậm rạp và có khi cao đến 12 mét nhưng thường thì nhỏ hơn và là loại cây ưa nắng. Lá vải thuộc loại lá phụ, từ ba đến 4 cặp, thon hay tròn dài, láng ở mặt trên, và nham nhám ở mặt dưới, có màu hồng khi còn non và ngả sang màu xanh bóng khi già, tàn thường rủ tới tận đất. Hoa vải cũng như hoa nhãn, màu vàng, bé lấm tấm thành từng chùm và thường trổ vào mùa xuân. Thông thường phải mất từ 3 đến 4 tháng quả mới chín. Theo các nhà nông học, cây vải có thể sống tới hai trăm năm. Trước đây, nông dân thường trồng cầu may, không chọn giống kỹ nên phẩm chất không đều, cây ngọt cây chua, cây dày cùi, cây to hột. Hiện nay, người ta chỉ tập trung vào một số loại có phẩm chất và sai quả. Các giống ngày nay được ưa chuộng là loại trái hồng hay đỏ, vỏ mỏng, hột thật nhỏ. Giống cây lá đen thẫm (hắc điệp lệ chi) là giống có nhiều khả năng và khỏe hơn cả, chịu được mưa nắng dãi dầu mà không chết. Ở Đài Loan người ta đang tìm cách gây giống một loại vải không hột, nhưng chưa thành công. Quả vải có da sần sùi, to bé tùy loại thường có màu hồng hay màu đỏ tươi. Loại màu xanh vàng chưa trồng được ở California. Quả vải hình trứng, hình trái tim hay hình tròn, dài từ 2 tới 3 phân. Cùi vải trắng trong, có nhiều nước (juicy). Hột vải to nhỏ tùy giống. Có loại nhả nước khi nứt vỏ nhưng cũng có loại khô.

Những loại thông dụng hơn cả là Amboina (quả màu đỏ tươi), Bengal (giống từ Calcutta, trái hơi dài, hột nhỏ), Brwester (trái to nhưng hơi chua, trồng nhiều ở Florida), Groff (nhỏ, da sẫm, hột nhỏ), Hakip (Hắc Điệp, trái vừa, da mềm có gân xanh, cùi hơi hồng), Kwaluk (Quả Lục, to và thơm, vốn dùng để tiến cung, có gân xanh, trái đỏ), Mauritius hay Kwai Mi (Quả Vị, trái vừa, hình bầu dục, lúc chín ngả màu nâu, thịt chắc và hột thường nảy mầm

ngay trên cây), No Mai Tsze (Nhu Mễ Từ, trái to, đỏ là giống rất thông dụng tại Trung Hoa, hay dùng để phơi khô), Tai Tsao (hình trứng, đỏ tươi, da sần, nhiều nước).

Đất trồng vải là loại đất khô, không giữ nước và giàu chất mùn, có độ pH từ khoảng 5.5 đến 7.5. Tuy vải không chịu đất úng thủy nhưng cần nhiều nước và kỵ chất phèn. Người ta thường bón cây vào mùa xuân đến cuối mùa hạ là lúc cây đang ra hoa và kết trái. Vì vải khó tháp nên phương pháp thông thường nhất là chiết cành. Hạt vải phải trồng ngay sau khi bóc ra vì chỉ chịu được 1, 2 ngày là không còn khả năng nảy mầm nữa. Cây con mọc mạnh trong thời gian đầu nhưng khi được độ một gang tay thì đứng lại, trong một hai năm không lớn thêm. Sau đó lại tiếp tục mọc.

Vải phải để cho chín ở trên cây nhưng nếu để quá chín thì vỏ sẽ sậm lại và mất đi vị ngon. Thường thì người ta hái nguyên chùm, để cả cuống và có thể giữ được cả tháng trong tủ lạnh nhưng ở ngoài chỉ được một hai hôm là hư. Người xưa đã có câu, một hôm thì biến sắc, hai hôm thì biến hương, ba hôm thì biến vị, bốn hôm thì cả sắc, hương, vị đều hết.

Vải có thể ướp lạnh hay phơi khô. Hiện nay, tới mùa vải, ngoài một số lượng tiêu thụ tươi hay bán ngoài chợ, số lượng lớn còn lại thường được đem đóng hộp hay biến chế thành thực phẩm ngay để xuất cảng. Vải còn có thể làm rượu gọi là rượu vải, nhẹ nhưng uống cũng khá ngon.

Tháng 12, 1998

[1] Lê Quý Đôn, Vân Đài Loại Ngữ, Phạm Vũ, Lê Hiền dịch và chú giải, Nhà Xuất Bản Miền Nam 1973 trang 502

Nguồn: VietKiem
Được bạn: Thái Nhi đưa lên
vào ngày: 29 tháng 1 năm 2004

