

Ngọt ngào mùa vú sữa bơ Đồng Tháp

TTO - Không thương hiệu, không nổi tiếng như vú sữa lò rền Vĩnh Kim (Tiền Giang)... nhưng vú sữa bơ Đồng Tháp có những đặc trưng riêng mộc mạc, gần gũi khiến người ta ăn rồi nhớ mãi.



Cây vú sữa bơ vườn nhà cho trái trĩu đầy cành - Ảnh: Thanh Sơn Thủy

Tôi có cô bạn thân học chung lớp đại học, quê bạn ở Châu Thành, Đồng Tháp. Năm nay bạn rủ về quê chơi đúng vào mùa vú sữa chín. Cả đám chúng tôi háo hức chờ từng ngày để được về thăm mảnh đất phù sa, được đặt chân ra tận vườn, tự tay hái từng trái vú sữa bơ chín mọng, ngọt lành.

Hỏi sao lại gọi là vú sữa bơ, bạn cười bảo chắc cho khi chín trái căng mịn, ruột mềm thơm ngon, chín tươi màu bơ, sữa... nên người nhà quê quen gọi với cái tên đó rồi.

Mùa vú sữa chín thuận thường kéo dài khoảng 2 - 3 tháng, từ tháng 11 âm lịch đến tháng 1 năm sau. Hiện đang là khoảng thời gian vú sữa chín rộ nhất. Chân rảo bước dưới những tán cây mát rượi, tay lăm lăm cây sào, chúng tôi đưa nào cũng hồ hởi, ngược cổ tìm hái những trái vú sữa chín muồi nhất, ngon nhất đang lấp ló trong những tán lá nửa tím nửa xanh.

Do khi chín vú sữa khá mềm, dễ bị giập, trầy xước, cây vú sữa lại cao, trồng xen kẽ các kênh mương... nên người ta làm những cây sào thật dài để hái. Trên đầu sào có treo chiếc giỏ bằng vải hoặc lưới, gắn thêm 2 chiếc lưới bằng kim loại như cây kéo, một lưới cố định vô sào, lưới kia cột thêm một sợi dây dài để tiện cho việc thu hoạch.

Phải hái từng trái một, nhắm thấy trái nào căng mọng, sẫm màu thì gơ cây sào lên, đưa trái vào trong giỏ sao cho cuống nằm giữa 2 lưỡi kéo rồi giật dây thật mạnh để cắt rời cuống.



Cây sào dùng để hái từng trái vú sữa - Ảnh: Thanh Sơn Thủy



Những khuôn mặt hớn hở chuẩn bị ra vườn hái vú sữa - Ảnh: Thanh Sơn Thủy



Vui mừng vì tự tay mình được hái từng trái chín trên cây - Ảnh: Thanh Sơn Thủy

Dù mất khá nhiều thời gian mới hái được vài ký vú sữa, nhưng khi cầm trong tay những trái chín mọng, lành lặn, tươi ngon... ai cũng thích thú nhìn ngắm, xuýt xoa mà không nỡ lòng ăn.

Vú sữa bơ chín cây có màu trắng sữa tự nhiên, vỏ mỏng, thịt dày và mềm, vị ngọt thanh, mùi thơm nhẹ, ăn không hề ngán... Đây cũng là những đặc trưng khiến vú sữa bơ được lòng rất nhiều người.

Sau khi hái xuống, từng trái vú sữa được bọc gọn gàng trong một lớp lá lục bình bản lớn, một lớp giấy báo phía ngoài, sau đó xếp ngay ngắn vào các thùng giấy. Sau đó băng qua những con đường ruộng nhấp nhô, những cây cầu khỉ, ra khỏi miệt vườn theo những chuyến xe đi hàng trăm cây số ra thị xã, lên thành phố, rồi cả những chuyến bay từ Nam ra Bắc.

Trước khi lên đường về lại TP.HCM, chúng tôi mỗi đứa một xe máy linh kinh đồ đạc nhưng vẫn không quên xách theo vài ký vú sữa miền phù sa về làm quà cho người thân, bạn bè.



Những trái vú sữa bơ chín cây vừa hái xuống còn tươi ngon, da căng mịn - Ảnh: Thanh Sơn Thủy



Vú sữa bơ Đồng Tháp có phần thịt dày, vỏ mỏng, vị ngọt thanh - Ảnh: Thanh Sơn Thủy

Sau hôm đó bạn tôi nảy ra ý nghĩ “không có thương hiệu thì mình tự tạo thương hiệu”. Nhân mùa vú sữa chín rộ, vườn nhà lại nhiều, không kịp bán, bạn thử rao bán trên mạng xã hội với cái tên “Vú sữa bơ Đồng Tháp” với giá 35.000 - 40.000 đồng/kg. Ai ngờ được bạn bè, khách hàng hưởng ứng nhiệt tình, ngày nào ít cũng bán được vài chục ký.

Hôm nọ có một khách ở Biên Hòa, Đồng Nai nhắn tin mua 100kg, đọc xong tôi nghi ngờ có khi nào người ta đùa cho vui thôi. Nhưng sau khi xác minh xong, hai đứa con gái đã ì ạch đi chở 100kg vú sữa gửi từ Đồng Tháp lên để chuyển tiếp về Biên Hòa.

Hôm sau vị khách này lại nhắn tin đặt hàng nữa, rồi hỏi lấy nhiều vậy có giảm giá không, tôi chưa kịp trả lời thì khách nhắn luôn: “Vú sữa ngon quá, thôi không cần giảm đâu, cứ chọn cho anh 100kg đẹp là được”... Đọc xong tin nhắn chúng tôi rất vui và chắc chắn rằng ba mẹ bạn ở quê cũng đang vô cùng phấn khởi.

Có người mua ăn, người mua làm quà biếu, người mua để bán lại... dần dần trái vú sữa bơ Đồng Tháp đến được tai mấy cô bạn tôi ở tận Hà Nội, Thanh Hóa. Thế là nửa đêm chúng tôi lại tiếp tục chở từng thùng từ bến xe Miền Tây ra ga Sài Gòn để cho kịp chuyển tàu sớm, đưa trái chín ngọt lành của miền Nam ra với miền Bắc.

Thế là mùa trái cây chín này của nhà bạn tôi lại vui hơn, nông sản bán ra được phần nào thuận lợi hơn, không phải lo bị thương lái ép giá.

Cũng từ chuyến đi nhiều niềm vui này mà tôi thấy càng yêu thêm từng trái chín, từng cảnh đẹp của vùng đất phù sa. Với tôi, những trái vú sữa bơ Đồng Tháp chín mọng tự nhiên, ngọt lành, mộc mạc như chính tình cảm của con người nơi đây vậy.



Những trái vú sữa sau khi hái xuống được bọc cẩn thận nhiều lớp để vận chuyển đi xa - Ảnh: Thanh Sơn Thủy