

## Mùa thốt nốt

Trời vừa hửng sáng, anh Khoa dắt dao vào đai lưng, treo mớ chai nhựa lên chiếc xe máy cà tàng rồi phóng đi. Nghề của anh, ngày nào cũng bắt đầu như thế. Lúc này, những con đường bờ bao ruộng còn ướt hơi sương. Anh Khoa đậu xe, rồi trong nháy mắt, cây thốt nốt cao hơn 15m đã được anh chinh phục. Cứ thế, ngày này qua ngày khác, anh bắt đầu công việc từ tờ mờ sáng cho tới khi mặt trời khuất dần sau những hàng cây thốt nốt...



*Anh Khoa đang đi trên cây đôn nôi 2 đợt thốt nốt với nhau. Cách làm này rất nguy hiểm nhưng giúp anh không phải leo cây bên cạnh.*

### ► “Ăn cơm dưới đất, làm việc trên trời”

Leo thốt nốt - cái nghề mà cư dân vùng Bảy Núi, An Giang, quen gọi “ăn cơm dưới đất, làm việc trên trời” đã gắn bó với anh Khoa (Nguyễn Đăng Khoa, ở xã An Phú, huyện Tịnh Biên, An Giang) hơn 10 năm. Không phải ngẫu nhiên anh theo nghề này, mà nghề dường như ngấm vào da thịt từ thuở anh theo cha lấy nước, hái trái thốt nốt khi còn niên thiếu. “Lúc nhỏ thì theo cha cầm lon đựng nước, xách nước. Lớn dần thì tập tành trèo cây, đến giờ thì ngày nào tôi cũng leo ít nhất 20 cây, lúc vô vụ đông ken như lúc này, leo hơn 40 cây là bình thường”- anh Khoa nói.

Anh Khoa kể, gia đình anh mưu sinh nhờ cây thốt nốt khoảng 40 năm nay. Trước đây cha anh là người leo chính nhưng nay lớn tuổi nên anh nối nghiệp. Hiện gia đình anh thuê gần

500 cây thốt nốt với giá từ 50.000-70.000 đồng/cây/năm để lấy nước và hái trái. Hằng ngày, đều đặn 2 lần, sáng leo lên để đặt chai nhựa cho nước thốt nốt nhiều vào, đến chiều lại leo lên thu hoạch và đổi chai khác để sáng hôm sau tiếp tục leo lên lấy nước. Trung bình mỗi ngày anh thu được từ 50-80 lít nước thốt nốt. “Nghề này leo cao rất nguy hiểm nhưng cuộc sống ở đây phần lớn dựa vào thốt nốt, không theo nó thì không biết làm gì bây giờ”- anh Khoa chia sẻ.

Theo anh Khoa, để lấy nước thốt nốt thì bông đực và bông cái đều có nước. Bông đực cho nước nhiều hơn nhưng không cho trái còn bông cái vừa cho nước vừa cho trái. “Ví dụ như bông cái, một bắp ra được 6 bông, mình lấy 1 bông nước, còn 5 bông kia thì cho ra trái. Nó ra bông thì mình tiến hành kẹp bông. Tuy nhiên, bông cái và bông đực phải kẹp bằng 2 loại kẹp khác nhau. Kẹp vào rồi bẻ qua bẻ lại cho nó dập, mới cho nước, nó không dập thì không có nước. Một bông gọt đàng hoàng cho nước hơn 1 tháng mới hết. Bình quân mỗi cây cho từ 5-15 lít nước/vụ”- anh Khoa nói.

Thấy chúng tôi thắc mắc về mấy lát cây mỏng để trong bình chứa nước thốt nốt, anh Khoa giải thích: “Đó là lát cây sến. Để sến vào trong bình thì nước thốt nốt ngon, không bị hư, nếu không thì sẽ nhanh chua”. Dứt lời, anh Khoa tiến tới cây thốt nốt gần đó cao khoảng 20m và thoăn thoắt trèo lên. Chỉ trong chốc lát, anh đã ngồi trên ngọn cây và bắt đầu gỡ lấy những chai đầy nước thốt nốt buộc vào thắt lưng đồng thời thay chai nhựa mới. Vừa xong cây này anh lại “đi” qua cây bên cạnh bằng những thân tre kết nối 2 đọt cây thốt nốt với nhau và tiếp tục lấy chai nước thốt nốt buộc vào thắt lưng, thay chai khác. “Hai cây này cách nhau khoảng 5m tán lá kề nhau, vậy là tôi nghĩ cách dùng cây tre nối 2 đọt lại để leo 1 cây rồi chuyền qua cây kia lấy nước luôn, tuy nguy hiểm nhưng nhẹ leo được 1 cây”- anh Khoa nói.

Với anh Khoa, leo thốt nốt “dễ dàng như ăn cơm mỗi ngày”, nhưng với người khác, để chinh phục một cây cao khoảng 20m không phải dễ nên cư dân vùng Bảy Núi xem đây là nghề nguy hiểm. Vì cuộc sống, có rất nhiều người như anh Khoa hằng ngày vẫn “ăn cơm dưới đất, làm việc trên trời” để góp phần tạo ra đặc sản nước thốt nốt, đường thốt nốt trứ danh.

### ► Mang lại vị ngọt cho đời

Không ai biết từ bao giờ, khi nhắc tới vùng Bảy Núi người ta lại nghĩ ngay đến cây thốt nốt. Thốt nốt như một biểu tượng đặc trưng cho vùng đất biên giới Tây Nam của Tổ quốc. Cây thốt nốt cũng khởi đầu cho nhiều món đặc sản mang hương vị riêng khiến nhiều người khi thử một lần là nhớ mãi. Còn với những cư dân miền biên viễn này, đi xa lâu lâu là lại nhớ hương vị bánh bò thốt nốt, nước thốt nốt, đường thốt nốt... quê nhà. Nhiều năm lẫn lộn với cây thốt nốt, chú Tuấn (Nguyễn Văn Tuấn, cha của anh Khoa) nói ở vùng này cây thốt nốt rất đặc biệt bởi có thể sử dụng tất cả. “Nước, trái thì nổi tiếng ai cũng biết nhưng gỗ



thốt nốt cũng tốt, lá thốt nốt thì lấy treo chuồng dơi, gói bánh... Cây thốt nốt tạo công ăn việc làm cho rất nhiều người, nên thật sự là biểu tượng của vùng”- chú Tuấn cho biết.

Theo chú Tuấn, cây thốt nốt từ 12-15 năm tuổi mới bắt đầu cho trái, lúc đó cây đã cao trên 10m. Mùa thốt nốt thường kéo dài trong những tháng mùa khô vì đây là lúc thốt nốt cho nước và trái ngon nhất. Hằng năm, cứ đến mùa, ven tuyến đường liên huyện Tri Tôn và Tịnh Biên, rất nhiều người bán nước, trái, đường thốt nốt. Mùa khô cũng là mùa xôm tụ của nghề nấu đường thốt nốt - một nghề truyền thống nổi tiếng ở vùng Bảy Núi. Sau hơn 40 năm leo thốt nốt, giờ đây việc ở trên cao đã có con trai nối nghiệp, chú Tuấn cùng vợ và các con gái ở nhà mở quán bán nước thốt nốt và nấu đường. “Trước đây, tôi leo lấy nước về bán cho các cơ sở chế biến đường. Nhiều năm cực như vậy mà không có lời nên tôi học cách làm đường luôn”- chú Tuấn kể.



*Nấu đường thốt nốt – nghề truyền thống của cư dân vùng Bảy Núi.*

Với kinh nghiệm nhiều năm trong nghề, chú Tuấn cho biết mùa nấu đường tuy kéo dài nhiều tháng trong năm nhưng cao điểm là từ tháng chạp đến tháng tư, càng nắng gắt nước thốt nốt càng có hàm lượng đường cao. Trung bình cứ khoảng 6 - 7 lít nước nấu được 1kg đường. Để đường thốt nốt ngon, bà con phải tranh thủ nấu ngay sau khi lấy từ trên cây xuống. Nấu đường phải điều chỉnh lửa vừa phải, lửa to sẽ bị cháy khét, cũng không nên đun quá lâu, đường sẽ bị sẫm màu, giảm giá trị. “Làm đường thốt nốt không khó nhưng đòi hỏi kinh nghiệm và kỹ thuật. Chỉ cần nắm được các điều cơ bản, cộng với sự quen mắt, quen tay... sẽ cho ra đường ngon. Đường thốt nốt nguyên chất không ngọt gắt như đường mía

và có mùi thơm, vị béo đậm đà, đã ăn thì nhớ mãi, nhất là nấu chè”- chú Tuấn giải thích thêm.

Giờ đây, khi nghề nấu đường ngày một phát triển thì người theo nghề cũng trang bị thêm máy móc để công việc hằng ngày đỡ vất vả hơn. Rồi cũng từ cây thốt nốt lại tạo thêm nhiều việc làm cho cư dân địa phương từ lao động nhỏ lẻ ở các lò đường cho tới những người chuyên cung cấp củi nấu đường. Anh Nguyễn Văn Tài, ở thị trấn Nhà Bàng, huyện Tịnh Biên, An Giang, cho biết, gia đình anh có hoàn cảnh khó khăn, trước đây bà con nấu trâu giờ chuyên qua củi giúp anh có thêm thu nhập ổn định cuộc sống. “Vùng này rừng núi, nên tôi đi thu gom cây khô, mua lại gốc cây của người khác, móc về đem bỏ cho các lò đường, kiếm từ 200.000-300.000 đồng/ngày”- anh Tài nói.

Theo thống kê của ngành chức năng, cây thốt nốt có nhiều tại vùng Bảy Núi, thuộc huyện Tri Tôn và Tịnh Biên, với số lượng trên 65.000 cây, mỗi năm thu hoạch khoảng 6.000 tấn đường. Chính vì nguồn lợi rất lớn nên không chỉ gia đình anh Khoa, anh Tài mà còn rất nhiều cư dân ở vùng Bảy Núi sống dựa vào cây thốt nốt. Còn với người leo thốt nốt, một ngày làm việc của họ bắt đầu từ sáng sớm cho tới khi trời khuất bóng sau những hàng cây thốt nốt. Cách mưu sinh gắn liền với hiểm nguy mà chỉ có những người hiểu, sống với vùng Bảy Núi mới cảm nhận được nhưng đó cũng là nghề mang lại những vị ngọt cho đời.

Bài, ảnh: BÌNH NGUYỄN