

Cây Lá Dâu

Thanh Lê



Lần đầu tiên trên đất Mỹ, vào khoảng năm 1983, tôi trông thấy một cây lá dâu, loại cây ở Việt Nam mình trồng để hái lá làm thức ăn cho tằm. Lòng tôi bồi hồi khôn tả. Chen lẫn trong một bờ dâu um tùm cạnh mảnh đất bỏ hoang, cỏ dại mọc đầy là một cây dâu, đúng loại cây lá dâu cho tằm ăn ở xứ tôi. Lòng tôi thăm kêu lên: "Ồ! Chính hấn, không thể làm lộn được!".

Phải, tôi không thể làm được, vì loại cây này đã mọc rễ nơi tiềm thức tôi. Gặp dịp, hấn hiện lại rõ ràng, không sai một nét. Cũng những cành màu nâu nhạt mềm mại, cũng những lá xanh mượt có răng cưa chung quanh chứa chất nhựa bổ dưỡng cho một loài sâu có ích và rất gần gũi với

làng tôi, chuyên lấy nông tang làm gấc.

Sau này, khi ra Hà Nội ở đi học; rồi vào Sài Gòn; sau nữa, sang... Mỹ, lâu lắm rồi tôi không còn được thấy loại cây này.

Hôm ấy, thấy hấn, tôi bồi hồi nhìn ngắm, giơ tay vin lấy một cành, mân mê từng thớ lá, vuốt ve thân cây, nước mắt bỗng trào ra ướt má.

Hồi độ 8, 9 tuổi, tôi thường hay xắn quần theo bà nội tôi ra vườn. Bà tôi có thửa vườn rộng ước độ 8 sào hay một mẫu gì đó. Một khoảng vuông rộng được bà tôi trồng toàn cau ăn trà. Một khoảng khác được trồng trà để có trà tươi uống mỗi ngày. Một khoảng trồng các thứ cây ăn trái như mít, nhãn, ổi, cam, quít, chanh, khế, na... Còn khoảng rộng nhất bà tôi trồng toàn cây lá dâu để chăn tằm. Xung quanh vườn trồng tre bao bọc. Bên trong và dưới tre, bà tôi trồng cây lá dong để gói bánh chưng, bánh lá, bánh gai vào dịp Tết.

Bà tôi và các người giúp việc phải săn sóc đám cây cối này mỗi ngày. Nào là vun gốc, nhặt cỏ, phát bớt cành khô, nhặt những tàu lá cau khô rơi xuống cát thành mo để làm quạt, gói giò thủ, giò mỡ, nắm cơm hoặc để bó tiền kẽm.

Ngoài việc săn sóc cây cối, thu vén dọn dẹp trong vườn, còn phải hái trà và hái dâu mỗi ngày. Trà để nấu nước uống, còn dâu phải hái đủ cung cấp cho từ 10 tới 30 nong tằm, (mỗi nong bằng cái giường lớn, tròn, được xếp lên những cái kệ nhiều tầng). Mỗi khi cho tằm ăn, phải hai người khiêng từng nong xuống rắc đều lá dâu rồi lại khiêng xếp trên kệ.

Khi một lứa tằm đã trở thành kén thì được đem ươm lấy tơ, trừ những kén đã được lựa riêng ra để làm giống cho lứa sau.

Độ 12, 13 ngày sau, kể từ khi tằm chín bắt đầu nhả tơ và làm thành kén thì con ngài ở trong cái kén được lựa làm giống, cắn thủng một đầu kén và chui ra ngoài. Con ngài màu hơi trắng ngà, giống con

bướm có bốn cánh, nhưng cánh ngắn và nhỏ hơn cánh bướm, xòe ra hai bên, giữa là khúc mình tròn mập, thon hai đầu, ngắn bằng nửa ngón tay út, cánh và mình dính đầy phấn màu ngà. Khi tằm chín vàng bắt đầu làm kén thì nó tròn và dài độ bằng ngón tay út. Khi nó làm kén xong thì thu hình lại ngắn còn bằng nửa ngón út, lột lớp da tằm ra trở thành con nhộng, mình tròn mập, thon hai đầu, không cánh không chân không mắt không thiêng, chịu nằm tù trong kén cho đến ngày hóa thành con ngài thì có thêm cánh, có mắt, có miệng, có răng và sáu cái chân. Khi ngài chui ra ngoài độ 12 tiếng, bà tôi lấy giấy bản đặt 20 con ngài vào một chỗ, lấy chiếc bát sàng úp lại. Mỗi nhóm 20 con ngài sẽ đẻ trứng màu trắng tròn nhỏ như những hạt cườm kín trong vòng tròn cái bát úp, trứng dính vào giấy bản. Mỗi miếng này nuôi tới khi chín là một nong tằm. Khi ngài đẻ xong thì cánh xơ xác, mệt mỏi, phấn trôi khỏi mình. Chả mấy lúc ngài chết.

Bà tôi cất những vòng trứng tằm vào nơi kín gió và khí hậu không nóng quá, không lạnh quá; cỡ 70, 75 độ F là lý tưởng cho tằm. Chừng mười ngày sau, trứng tằm đổi từ màu trắng sang màu đen. Độ 3, 4 ngày sau nữa nở thành những con sâu nhỏ bằng đầu tằm, màu đen, có lông, có chân, có đầu, có miệng và có răng. Lúc đó, con tằm ăn chỉ lựa lá dâu non hay bánh tẻ; dùng dao sắc thái thật nhỏ như thái thuốc Lào rồi rắc nhẹ lên mình tằm. Khi nào tằm ăn hết thì lại rắc ngay lớp khác, suốt ngày đêm độ 10 bữa. Mỗi ngày phải thay tằm. Vì chỗ tằm ăn còn lại những xơ lá và phân tằm; phải giữ tằm đem sang nong khác rồi vất chỗ xơ lá và phân tằm đi, thứ này làm đổ bón cây tốt lắm.

Tằm ăn như vậy bốn ngày thì mình vàng ra, nằm yên không ăn nữa gọi là tằm ngủ. Một ngày sau, tằm lột lớp da đen sì đầu tiên, trở nên màu xanh rất nhạt và lại bắt đầu ăn trở lại. Lúc này vẫn phải thái lá dâu nhưng thái hơi lớn cũng được. Sau bốn ngày nữa, lại ngủ, lại lột da, lại dậy ăn trở lại; lần này màu da xanh thêm và hẳn chứ không có lông nữa. Lại ăn lại ngủ cùng thời gian như trước. Tức là ngủ ba lần rồi dậy ăn. Khi đến lần ngủ thứ tư, và cũng là lần cuối cùng trong đời tằm, rồi trở dậy thì tằm lớn gần bằng ngón tay út, lần này gọi là tằm ăn rồi. Lúc này thì rắc cả lá dâu hoặc cả cành nhỏ cũng không sao, tằm ăn rất nhanh, rất khỏe. Chạy dâu bờ hơi tai! Cả ngày cả đêm ăn đến 15, 16 bữa. Mỗi ngày phải thay tằm hai lần. Bận rộn nhất là thời kỳ này. Trong nhà tằm lúc nào cũng nghe tiếng rì rào vì hàng bao nhiêu răng tằm nghiêng vào lá dâu. Tằm trở nên màu xanh lục thẫm rất đẹp, da căng bóng. Bà cháu tôi hay đứng ngắm tằm ăn dâu, hai chiếc răng rất lớn so với thân hình tằm đưa vào lá dâu rất đều và... rất chóng hết! Nếu hôm nào trời mưa thì thật là vất vả, vì dâu hái về phải trải ra khắp nhà rồi quạt cho ráo mới cho ăn được. Tằm là giống kiêu kỳ cảnh vẻ vô cùng. Lá dâu hơi ướt ăn vào là tằm sinh bệnh và chết trước khi chín và cho tơ. Hái lá dâu phải giữ gìn không cho lá bầm dập. Tóm lại, hơi khác công thức một chút là tằm sinh bệnh liền. Lại còn thời tiết nữa; khi đó ở vùng quê Việt Nam làm gì có máy điều hòa không khí. Hơi nóng quá hay lạnh quá đều làm tằm sinh bệnh và chết hết. Hồi đó quê tôi có câu:

*Chăn tằm, kiếm cá, nuôi con
Trong ba việc ấy ai còn khoe hay*

Nghĩa là sức người bó tay với thiên nhiên. Nóng quá thì phe phẩy quạt cho tằm nhưng khó mà giữ cho tằm khỏi chết; còn lạnh quá thì lo đậy một cái nong khác lên nong tằm rồi đắp chăn lên, nhưng cũng không chắc là có đủ ấm cho tằm. Thành ra nuôi được lứa tằm cho mỹ mãn thật là công trình, lo lắng và phần lớn tùy thuộc vào thời tiết.

Tằm ăn rồi độ bốn hoặc năm ngày đêm thì từ từ ăn ít hơn, gọi là tằm đã ghê răng, và chuyển dần từ màu xanh lục sang màu vàng rồi đỏ rực. Lúc đó né tằm đã sửa soạn sẵn. Né là tấm phen đan bằng tre, có những lỗ hồng vuông rộng mỗi bề độ mười phân tây. Lấy rơm tốt gài vào những lỗ hồng đó. Nhặt

tằm đã chín bỏ vào né, đem để ra hè cho hơi có ánh nắng. Thiếu ánh nắng, tằm làm kén không được đẹp, vì rằng trước khi nhả tơ làm kén, tằm... đi tiểu lần đầu và là lần cuối trong đời tằm rồi mới bắt đầu làm kén. Ánh nắng nhẹ làm khô nước tiểu tằm và kén sẽ có màu vàng đỏ rất đẹp; trái lại nếu tằm chín phải ngày mưa, phải để né ở trong nhà thì kén có màu không được tươi, vì chất nước tiểu tằm thấm vào kén. Nhưng cũng chỉ canh để cho ánh nắng nhẹ thôi, nắng nóng úa tằm cũng chết mà không làm kén được. Lại còn phải trông chừng các loài gà, vịt, ngan, ngỗng rất thích món tằm chín này, hở ra là chúng xông đến, mổ một lát là... voi tằm. Cho đến chuột, nhện, thằn lằn cũng là kẻ thù lợi hại của tằm nữa.

Từ khi bắt tằm chín lên né, độ hai ngày sau thì bắt đầu ươm tơ. Phải ươm trong vòng độ 10, 12 ngày là phải xong hết các kén; nếu chậm, ngài cắn kén chui ra là coi như mất hết, không ươm được tơ nữa. Vì vậy, khi có lứa tằm tốt và nhiều, bà tôi phải mượn thêm người ươm cho kịp. Một nồi bằng đất được đặt lên ba ông đồ rau và trát đất kín phía bên có người ngồi, để hở phía trước cho củi vào, đun nồi nước cho nóng già. Người ươm kén lấy đôi đũa gấp một gấp kén lấy ra từ né và đã được nhật sạch sẽ rơm rác bám chung quanh, bỏ vào nồi khoảng nhẹ, lấy lên mối tơ, buộc vào một cái cần ở cạnh nồi nước ươm tơ, kéo dài ra xếp vào cái sàng để bên cạnh. Khi sàng tơ đầy, được đưa cho một người khác; người này lấy hạt na (mãng cầu) đổ lên trên sàng tơ cho khỏi rối, quay vào chiếc guồng tơ, khi hết sàng tơ thì tìm mối lúc đầu cột vào mối cuối rồi treo lên một cái sào máng ngang phòng tằm. Mỗi một mớ đó gọi là một con tơ. Tôi thường hay dành việc guồng tơ này. Khi nào tơ treo trên sào đã khô thì cất đi để chờ mắc lên khung cửi dệt thành lụa, nái may mặc. Tơ nhỏ sợi dệt thành lụa, tơ to sợi dệt thành nái. Nhiều khi bà cháu tôi ngắm nghía sào tơ treo ngang phòng tằm hoài không chán mắt, màu vàng óng đẹp quá...

Sau này, tôi đã từng mặc hàng bombay, hàng soie Pháp, silk Mỹ v.v... nhưng không có thứ nào tôi cảm thấy thoải mái, mát rượi và mãn nguyện như khi tôi mặc tấm áo lụa, tấm quần nái do bà tôi may cho bằng lụa tơ của những lứa tằm chính bà cháu tôi và người nhà tạo nên. Phẩm chất của sợi tơ tằm tôi thấy thật tốt và thật đẹp, không có gì sánh bằng. Lụa tơ tằm không bao giờ nhàu, mà đặc biệt là càng mặc cũ càng đẹp hơn, càng cũ càng mềm mại, óng ả hơn.

Từ xa xưa, đề tài quay tơ, dệt lụa đã là đầu đề của bao nhiêu văn nhân thi sĩ tả cảnh dịu dàng, êm ả của người làm nghề tằm tang. Nhưng trên thực tế, việc trồng dâu, chăn tằm, dệt lụa khá vất vả, nhiều việc lĩnh kinh, việc nào cũng đòi hỏi sức khỏe, sự bền bỉ, dẻo dai, nhẫn nại, chịu khó và khéo léo. Còn phải tính toán sao cho kịp thời, đúng lúc mà khâu hoạch thường chỉ được chừng 40% thành công, vì trời trở nắng, gió thịnh linh, tằm chết rất thường.

Tôi lần thần nghĩ, nếu tôi được sống lại thời xa xưa, dưới một chế độ tự do, với những phương tiện tân tiến, nhà cửa, nông trang tiện nghi hiện tại, đời sống dân quê tôi chắc chắn sẽ được nâng cao hơn.

Giấc mơ bao giờ cũng đẹp, người trong mơ sẽ lại càng nhân nhả, đáng yêu hơn nữa trong cảnh thái bình:

*Sáng trăng trải chiếu hai hàng,
Bên anh đọc sách, bên nàng quay tơ.*

Rồi thì các con, các cháu tôi sẽ được trở về với cội nguồn dân tộc. Chúng sẽ nằm bên tôi ngoài sân trăng, nghe bà kể chuyện tằm tơ, hay hát ru bằng những bài ca dao đượm tình thôn dã...

Nguồn: <http://saigontimesusa.com>