

Bưởi Phú Diễn



Bưởi Phú Diễn (Từ Liêm, Hà Nội) ngon không kém bưởi Đoan Hùng (Phú Thọ). Ngọt, thơm, cùi mỏng, ít hạt, nhiều nước hơn, có phần ấn tượng hơn nữa. Theo cụ Vũ Văn Chúc (xóm Chùa, Đức Diễn), từ năm 1910 ông lý trưởng đất Diễn là Vũ Văn Khang, người xóm Đông, lên thăm em trai là Vũ Văn Mười ở Đoan Hùng, có đem theo một cây bưởi con về trồng ở vườn nhà. Mấy năm sau, thấy cây ra quả ngon, hơn 100 gia đình trong làng xin chiết cành về trồng, sau đó nhân ra khắp làng, khắp xã. Cụ Vũ Xuân Châu (người xóm Đông), đã 73 tuổi cho biết, khi cụ sinh ra, bưởi đã có ở đây từ đời ông cụ ngoại rồi, nghĩa là khi ông biết thì bưởi đã được trồng ở vườn nhà ông ít nhất 40 năm. Nhưng bác Nguyễn Văn Ngó thì được cụ thân sinh kể là, thời nhà Nguyễn, làng có ông Trinh làm quan triều đình tới hàm bát trụ. Một tết, về thăm làng, ông mang theo một quả bưởi. Cả nhà ăn, thấy ngon liền lấy hạt đem gieo. Bưởi ngon có từ đó. Loại bưởi này hằng năm không cho nhiều quả nhưng rất ngon nên dành để tiến vua, được gọi là bưởi tiến để phân biệt với các giống bưởi khác. Bưởi tiến dần dần lẫn át các loại bưởi khác, chiếm vị trí độc tôn trong vườn quả ở Diễn.

Gắn bó lâu năm với bưởi có gia đình cụ Nhượng, cụ Doanh, cụ Bảy Thi. Trồng nhiều nhất là gia đình ông Vũ Kế Giảng, có đến gần một mẫu tây, thu hoạch năm 2000 gấp từ 4-5 lần trồng cây ăn quả khác. Rồi vườn cây của ông Nguyễn Văn Ngó ở Đình Quán, có tuổi từ 10-15 năm. Bưởi cho từ 70-90 quả một cây, chất lượng cao giá bán tại gốc đến 12-13 nghìn một quả.

Để có được mùa thu bưởi đòi hỏi người trồng đầu tư không ít. Cây giống là Bưởi chiết từ cành cây gốc vào tháng giêng, hai hàng năm. Sau khi chiết cành hai ba tháng rễ vàng như màu mỡ chim sáo mới chích ra trồng được. Hồ để trồng bưởi không đào sâu, trồng nổi bầu, chỉ sâu độ một gang tay. Người trồng bưởi có kinh nghiệm lấy thuốc ngâm xà phòng tưới vào gốc và quét vôi một đoạn gốc để diệt sâu vẽ bùa, loại sâu chuyên ăn lá bưởi non. Khi cây sắp ra hoa thì có lại muối vẩy, như vẩy rêu cây cau. Loại muối này sẽ ảnh hưởng rất lớn đến chất lượng và sản lượng quả nên người trồng bưởi phải dùng thuốc phun vào cây sau khi có mưa hoặc phải phun nước trước cho ẩm thân cành rồi mới phun thuốc.

Đến gần Tết, bưởi được hái xuống. Quả bưởi bổ ra sẽ thấy vỏ rất mỏng, cùi trắng xốp tỏa mùi thơm ngào ngạt. Tép bưởi ráo múi, khô tay, mọng nước như bưởi Thanh Trà xứ Huế và vị ngọt như đường phèn. Nước bưởi dính vào quần áo sẽ vương mãi mùi hương bưởi. Bưởi của những cây lâu năm ngon hơn bởi tép vàng, khô, mọng nước và thơm ngát hơn. Chợ Diễn thuộc làng Vàng, Đức Diễn mà câu ca dao xưa đã nhắc đến những đặc sản của đất kinh kỳ:

*"Cam Canh, bưởi Diễn, cốm Vòng
Quất vàng Quảng Bá, đào hồng Nhật Tân
Táo soan Thiện Phiến, Gia Lâm
Cá rô Đầm Sét, sâm cầm Hồ Tây"*

Và:

*"Chợ Diễn một tháng sáu phiên
Bưởi vàng trái ngọt ai quên, nhớ về".*

Ai muốn ăn bưởi Diễn hãy đến tận vườn nhà, sẽ được tận hưởng hương thơm thú vị của một vùng quê ngoại ô, dịu dàng, kín đáo như tình người trồng bưởi. (Theo Pháp luật)