

Bắt cá tôm ở đồng bằng sông Cửu Long



Ruộng lúa miền Tây

- **Chận Ụ**

Trưa nắng gắt, nước lớn được nửa sông. Nước Rạch Dừa đổi từ màu đục ngầu phù sa sang màu trong xanh. Tiếng chim bìm bịp kêu trầm trầm: bịp.. bịp.. bịp... Văng vẳng từ bên sông có tiếng mẹ hát ru con:

*Bìm bịp kêu nước lớn anh ơi,
Buôn bán không lời chèo chống mỗi mê...*

Tôi đang thơ thẩn dưới gốc cây ổi tìm trái chín, thì chú tôi lớn tiếng kêu:

- Thăng cu Tèo đâu, chuẩn bị đi chận ụ. Tôi, thăng cu Tèo, lúc đó 4 tuổi, chạy lăng xăng đi chuẩn bị. Tôi hí hục lấy cho chú tôi một cái rổ xúc lớn, cho tôi một cái rổ nhỏ, một cái thùng thiếc đặt sẵn gần bờ ụ. Trong khi đó chú tôi lấy một cái nồi đất đi rang vài nắm cám.

Cám rang thơm phức, chú tôi đem ra thả từng nắm xuống cái ụ tròn mà chú đào được mấy tháng nay. Ụ là một cái hồ nhỏ đường kính khoảng 4 mét, sâu 1.5 mét sát bờ sông và ăn thông ra sông Rạch Dừa bằng một cửa rộng 1.5 mét. Cửa ụ làm bằng tre đan có thể hạ

xuống bất thành linh, chặn không cho cá chạy ra sông.

Ngày ngày chú tôi rải cám xuống ụ như cá ngoài sông vào ăn cho quen. Mỗi tuần một lần, khi thấy cá ăn nhiều, chú tôi chặn ụ. Tức là khi thấy cá đã vào nhiều chú hạ cửa ụ xuống, dùng một rổ xúc lớn lội vòng vòng trong ụ. Cái rổ to tương đặt trước ngực xúc cá. Chú vừa đi vừa xúc một hồi làm nước trong ụ đục lên và quay vòng vòng theo bước đi của chú. Những con cá lòng tong, cá he, cá mại bị nước đục ngộp thở nổi đầu lên bị chú dùng rổ xúc chuyên cho tôi đổ vào thùng. Phần tôi cũng cầm cái rổ nhỏ trong tay vừa chạy tới lui vừa la hét:

- Xúc con này đi chú.
- Xúc con kia đi chú.

Có một lần tôi với tay hớt một con cá he, trật chân cắm đầu xuống tận đáy. Chú tôi đang xúc cá nghe tiếng động nhìn lại không thấy tôi chỉ thấy hai bàn chân nhỏ ngo ngoe trên mặt nước, vội vã kéo tôi lên. Tôi khóc thút thít vì bị uống nước no bụng.

Tôi lớn lên trong một làng nhỏ gần Đồng Tháp Mười, ven bờ sông Cửu Long. Làng Mỹ Long không giàu nhưng lúa gạo, cá tôm đủ nuôi dân làng no ấm. Câu nói “ăn cơm với cá” là một câu nói quen thuộc hàng ngày của chúng tôi vì lâu lắm chúng tôi mới được ăn cơm với thịt một lần. Lúc nhỏ, gia đình tôi sống với bà nội và cô chú tôi. Trong thời gian này tôi hay đi bắt cá với chú tôi. Khi tôi lớn lên gia đình ba má tôi ra riêng, tôi đi bắt cá với ba tôi hay các em tôi.

- **Xúc Cá Trên Đồng**

Chỉ vài tháng sau lần tôi té xuống ụ là mùa nước nổi. Nước ngập ruộng, nước mênh mông nhìn ra ruộng như một cái biển. Cơm nước xong chú gọi tôi:

- Thăng Tèo đâu, đi gom cỏ với tao.

Tôi chẳng biết ắt giáp gì, cũng chạy đi lấy nón đội. Chú tôi bỏ tôi lên chiếc xuồng, chèo xuyên qua những con rạch và nhiều thửa ruộng đến miếng đất trong sâu, xa nhà. Vẫn một điều thuốc phi phèo xong, chú lấy cái bàn cào Trư Bát Giới gom nhiều đồng cỏ lớn nổi lều bều trên ruộng nước.

Mỗi lần chú vung bàn cào lên, cả đám cào cào, châu chấu đậu trên cỏ hoảng hốt nhảy toán loạn, nhiều con hột chân rớt xuống nước búng tanh tách. Một con cá lóc nhỏ lao tới đớp mồi, mấy con cá rô rượt theo một con để chạy loảng quảng trên mặt nước. Chú tôi cười:

- Chà, coi bộ năm nay có cá nghe cu Tèo.

Lòng tôi rộn ràng như hội giữa vùng trời nước mênh mông. Vài cuộn mây trắng trôi trên nền trời trong xanh. Những con chuồn chuồn bay lượn xung quanh, có con cả gan bay đậu trên nón của chú tôi. Coi chuồn chuồn chán, tôi hỏi hột theo dõi mấy con cò trắng không biết từ đâu bay đến đang đậu trên một đồng cỏ của chú tôi. Con thì đứng rĩa lông, con thì co một chân lim dim ngủ, con khác thì đang lom khom mổ cá.

Chú tôi giải thích những đám cỏ này sẽ làm chỗ trú ngụ cho các loại côn trùng như cào cào, châu chấu, cóc nhái..., những con cua sẽ chui vào đó đẻ con. Rồi thì những con lươn, con cá và rắn sẽ vào đó ăn côn trùng, nhưng nhiều nhất là lươn.



Lươn bán ngoài chợ



Thăm lưới trên sông

Đội ba bốn ngày sau, chú cháu tôi chèo xuồng trở lại. Chú nhẹ nhàng lội xuống dùng rổ xúc dưới đám cỏ. Sau khi bỏ hết cỏ ra, chú tôi trút rổ vào xuồng. Tôi thì vui mừng la oí oí:

- Có lươn, có lươn chú ơi! Có rắn nữa chú ơi! Ái, hu hu, ái, ái... cua.

Tôi bị một con cua kẹp ngón chân. Chú tôi nhẹ nhàng bẻ càng và gỡ con cua ra dùm tôi. Lòng xuồng lئن ngổn những con lươn vàng nghệ, những con cá chạch, vài ba con rắn và hàng đồng cua đồng. Chú tôi cẩn thận tóm cổ các con rắn râu, rắn trung liệng đi, các con rắn ri cá, ri voi, rắn nước thì bỏ vào một cái giỏ tre riêng. Mỗi lần xúc xong một đám cỏ, chú tôi trèo lên xuồng, bứt từ chân chú ra một hai con đĩa ném ra xa.

Vài giờ sau, chú cháu tôi mang về nhà một thùng lươn, cá và một mớ rắn ăn cả tuần mới hết. Cá chạch cặp gấp nướng ăn vừa dai vừa thơm ngon. Lươn thì làm món lươn um với nước cốt dừa, lá cách, thôi thì ngon hết chỗ nói. Rắn nước, rắn ri cá, ri voi bằm ra nấu cháo đậu xanh ăn vô mát cả ruột gan. Cua đồng nhiều vô số, chúng tôi đập ra cho vịt và heo ăn cho mau lớn.

Khu vực châu thổ sông Cửu Long với sông ngòi chằng chịt, với đồng ruộng rộng lớn là một môi trường sinh thái tốt cho nhiều loài tôm cá. Hàng năm sau mùa mưa lũ vào tháng 6, tháng 7, tháng 8, tháng 9, một lượng nước mưa lớn từ thượng nguồn tận bên Miến Điện, bên

Lào, bên Miền đông ra sông Cửu Long chảy ra biển Đông. Trên đường ra đại dương, khối nước khổng lồ đó làm ngập lụt đồng bằng sông Cửu Long trong 2 tháng là tháng 9 và tháng 10.

Vào mùa nước lụt, số lượng cá tôm lớn tràn lên đồng kiếm ăn và sanh sản mạnh. Nguồn thực phẩm trời cho dồi dào trong tháng này là hàng bao nhiêu tấn trùn, dế, cào cào, châu chấu, sấu bọ và lúa trên những cánh đồng ngập nước. Cá tôm ăn nhiều, lớn mạnh, để những tháng nước rút sau đó chúng đổ xuống sông rạch hay tụ tập vào những mương đìa, cung cấp thực phẩm cho con người. Bắt cá được nhiều nhất là vào những tháng nước nổi và những tháng nước rút trong dịp Tết.

- **Xúc Cá Chạch**



Những con sông rạch như vậy thường hay có nhiều cá chạch và hến

Năm tôi mười tuổi, tôi biết chạp chững chèo xuồng. Xuồng chèo miền Tây dùng hai cây chèo dài. Người chèo đứng thẳng bước lui ra sau lấy thế xông bước tới và đẩy mạnh hai mái chèo, động tác



*Xuồng chèo miền Tây.
Người chèo dùng 2 chèo và đứng thẳng,
tay chân nhịp nhàng*

nhịp nhàng, dẻo dai, đẹp mắt. Nhìn thấy dễ dàng nhưng mới tập chèo thì khó lắm, dùng sức nhiều mà thuyền không chịu đi, hay đi không thẳng. Một hôm, ba tôi sai tôi chèo về thăm bà nội và chú tôi. Tôi thích lắm, ra sức chèo, mồ hôi ra ướt cả áo.

Chèo được vài cây số, rẽ vào vàm sông Rạch Dừa nước đã cạn, tôi thấy lác đác có người mò cá. Chỉ còn ba trăm thước nữa là đến nhà nội tôi, tôi thật là hồi hộp, vui mừng. Lòng sông cạn nước nhỏ lại, hai bên bờ là hai bãi sinh. Tôi tập trung tinh thần, bậm môi chèo mà chiếc xuồng nhỏ vẫn lủi hết bên này qua bên kia. Khi chèo ngang qua một ông đang đội nón lá xum xụp mò cá bên bờ, ông quay lại cười:

- Thằng cu Tèo, mày mới lên hả. Xuồng bắt cá chạch với tao, mau !

Ôi, đó là chú tôi. Lâu quá chú cháu không có dịp bắt cá với nhau. Tôi vui mừng cặm một cây dầm xuống sinh, cột xuồng vào, cởi áo phóng ngay xuống sông. Thì ra đang mùa cá chạch, chú tôi dùng rổ xúc, múc từng mảng sinh lớn, rồi dùng tay xắn sinh bỏ ra từ từ. Cuối cùng lộ ra những con cá chạch đang

giấy lãng xãng, đanh đạch trong rổ tìm đường tẩu thoát.

Cá chạch là loại cá ngon sống ở đáy sông. Cá có mình dẹp, vảy nhỏ, thân có hình dáng như một lá tre dài, lớn hơn hai ngón tay, dài độ 25cm. Khi nước cạn, chúng chui vào sinh chỉ ló một cái mỏ nhỏ như cây tăm lên để thở. Cũng như lươn, cá chạch trơn trượt nên chỉ hót bằng rổ, rất khó bắt bằng tay. Hôm đó chú cháu tôi bắt được gần 50 con cá chạch đem về cho nội tôi.

Bữa cơm chiều, chúng tôi ăn cơm với cá chạch kho nghệ và cá chạch nướng. Thịt cá chạch dai, ngọt mà thơm. Người không quen ăn cá chạch thì rất sợ làm cá vì họ nghĩ là phải cạo vảy, phải mài xuống xi măng cho ra vảy, thật khó khăn. Chính ra là dễ hơn nhiều: Cá nướng thì không cần làm gì cả, chỉ rửa sạch rồi cặp gấp nướng trên than hồng. Cái gấp cá thì chặt một nhánh tre hay một cọng tàu dừa là xong.

Cá kho thì lấy một chút tro nắm vào 2 ngón tay rồi cầm lấy đuôi, lấy dao cạo ngược một cái cho ra vảy. Cạo 2-3 cái rồi đổi bên cạo tiếp bên kia. Cá chạch kho nghệ vàng lừm, thơm ngon vô cùng. Lại thêm gỏi cá chạch nướng vàng, xé trộn với xoài tượng bằm và rau răm, chấm với nước mắm chanh tỏi thì

không còn gì bằng. Cá chạch là loại cá ăn luôn ruột, mật, không cần mổ bụng.



Những con cá chạch đang bày bán ngoài chợ

Chú cháu tôi lựa một con cá kho mập nhất gấp cho bà nội tôi và gấp thêm cho bà mấy khúc cá nướng nhiều thịt, ngon nhất. Xong chú cháu tôi bắt đầu ăn uống cười nói vui vẻ. Tôi kể lại cho nội tôi nghe những pha hào hứng, lúc tôi bắt cá với chú tôi. Bà nội tôi lúc đó tuổi khoảng 60, người còn khỏe mạnh, ăn uống trông rất ngon miệng. Tuy ở vườn, bà rất gọn gàng, ngăn nắp, sạch sẽ. Nhìn thẳng cháu đang ba hoa, chích chòe ... bà mỉm cười.

Hai Rạch Dừa

Nguồn: <http://www.vietlist.us>