

VÙNG ĐẤT “TRÊN CƠM DƯỚI CÁ”

Nguyễn Trường Khánh(*)

Xưa kia miền Tây Nam bộ được mệnh danh là vùng “trên cơm dưới cá” nhờ hệ thống sông Tiền và sông Hậu đầu nối với “vựa cá Biển Hồ” cùng với hệ thống kinh, mương, rạch, ngòi,...chằng chịt nên nguồn lợi thủy sản nhiều vô số kể! Nên có câu ca dao:

“Ba phen quạ nói với diều
Cù lao Ông Chưởng còn nhiều cá tôm”

Hoặc:

“Gió đưa, gió đẩy về rẫy ăn còng
Về sông ăn cá, về đồng ăn cua”

Do vậy nguồn lợi thủy sản (Xưa kia gọi là “thủy lợi”) là rất quan trọng không kém gì việc sản xuất nông nghiệp. Dân gian gọi nghề đánh bắt thủy sản là nghề “hạ bạc” (Tức nghề sống dưới nước).

Về chủng loại người ta chia ra làm hai thứ: Cá đen và cá trắng. Một phần dựa trên màu sắc, một phần do đặc tính sống của từng loại. Cá đen sống được nơi nước đứng (không chảy) như hầm, đìa, lung,...rộng lâu ngày trong lu, khạp...cũng không chết. Ngược lại, cá trắng chỉ sống được nơi nước chảy. Nói cách khác là môi trường nước phải đầy đủ dưỡng khí, còn giữ chúng nơi nước đứng (thiếu dưỡng khí) thì cá sẽ chết rất nhanh!

Cá đen gồm: Cá lóc, cá trê, cá rô, cá sặc rằn, cá chạch lấu (trạch lấu), cá ngát... cá trắng gồm: Cá linh, cá leo, cá ngựa, cá lẩn, cá trèn, cá lòng tong, cá đánh, cá mè vinh, cá sặc bươm, cá tra, cá bông lau...

“Từ tháng chạp, tháng giêng, tháng hai, tháng ba âm lịch là mùa cá đen. Từ tháng tư đến tháng năm âm lịch họ còn đánh được cá cóc, cá hô (cá trắng) to lớn cả trăm ký. Thỉnh thoảng họ cũng lưới được cá đuối và cá vồ cừ rất lớn, độ bảy tám chục ký...”. Còn tháng chạp là mùa tôm (1).

Người xưa sáng tạo ra nhiều loại công cụ và rất nhiều phương cách đánh bắt thủy sản. Trong phạm vi bài này xin chỉ ghi nhận một số cách phổ biến nhất mà thôi.

Nếu đông người thì hè nhau kéo lưới, đóng đáy, làm vó càn, vó gạc, xây rọ, đánh lưới trủ (lưới rất lớn, hàng chục người mới đánh nổi. Ghe chở cá đánh được gọi là ghe trủ) thường đem cá đánh được đi bán cho các hãng chế biến nước mắm nhĩ.

Cá thể thì làm câu, lưới, lợp, lò, chài, rù, hót (câu) tôm,... để cải thiện bữa ăn gia đình và còn là một nghề kiếm sống.

(*) Hội KHLS Đồng Tháp, địa chỉ : xã Tân Long-Thanh Bình-Đồng Tháp. ĐT : 0397831645.
Email: nhoaidien@yahoo.com



Lọp bồng bắt cá tra và các loại cá lớn

Lọp ven bắt nhiều loại cá theo đường ven



Dón đặt cá linh và các loại cá nhỏ

Có thể nói việc đánh bắt được diễn ra suốt năm. Nhưng tập trung nhất là vào mùa nước nổi mà cao điểm là lúc lũ rút ra sông (nước giựt vào khoảng tháng 10 âm).

Còn lúc nước lũ ngập đồng, ruộng, vườn để đánh bắt cá lòng tong (Cá lẩn cá linh, cá thiều, cá kìm,...thì người ta làm vó cất nhỏ nhỏ (đường kính khoảng 3 mét),

giữa treo một cái nòng cám kết bằng cây điên điển phao (hoặc bẹ chuối), có đường kính khoảng 6 tấc, khi đổ cám vào nòng để nhữ mỗi không bị trôi ra ngoài.

Cá lòng tong và đồng loại đánh hơi được mùi cám rang có trộn mỡ bò, mỡ heo thơm phức thì bu vào đớp (nếu có ổ kiến vàng hoặc kiến tre, chặt đem treo trong nòng cám để bổ sung thêm mùi sống, sẽ rất nhạy!).

Người cất cá rình chờ đến khi cá vào nòng cám ăn thật nhiều, cám nhữ mỗi gần sạch thì mới cất vó lên. Cá nhảy soi sói, ào ào trong lưới cất thấy phát ham! Tất nhiên cũng có một số ít con kịp phóng ra ngoài tẩu thoát! Một lần cất cá được trên, dưới 1kg cá. Một ngày có thể cất hàng chục lần. Đến khi nào cá vào thưa thớt thì nghỉ. Chỗ cũ khi hết cá thì dời đi chỗ khác.

Đến thời điểm nước giựt, cá các loại nói chung (mà nhạy cảm nhất là con cá linh) tập trung ra sông.

... "Cá linh là một giống cá có vẩy nhỏ, được nổi danh nuôi dân chúng khắp miền Tây...Giống cá này cũng như cá tra con và các loại cá khác đều xuất xứ từ vựa cá thiên nhiên ở Biển Hồ (Cao Miên).

Hàng năm cứ đến ngày mùng 05 tháng 5 âl (ngày này bắt di, bắt dịch) nước sông Cửu Long bắt đầu quay, hiện lên một màu đục ngầu. Thời gian này, cá linh nở li ti và cũng bắt đầu từ giờ phút đó, chúng rời quê cha, đất tổ, thả lênh đênh trên dòng nước" (2)... rồi đến Việt Nam, khu vực đồng bằng sông Cửu Long, theo kênh mương vào đồng ruộng. Sống ở các thảm lúa nội đồng và lớn lên. Đến tháng 10 âl, chúng giả từ nơi "tạm trú" rút xuống kinh, mương, ngòi, rạch,... rồi ra sông Cửu Long thi nhau ngược dòng về quê (biển Hồ) lúc ấy cá linh lên xanh nước, tục gọi là "cá linh đua" hay "mùa cá ra".

Người ta xây rọ ở các vàm kinh, mương, rạch,... mỗi mùa bắt được hàng trăm, thậm chí hàng ngàn giạ cá linh (và nhiều loại khác ở các mương, rạch lớn) cao điểm là lúc nước giựt mạnh (nửa cuối tháng 10 âl) cá ra thật nhiều. Cá ăn hàng bữa trong xóm ấp được chủ rọ cho, không bán!

Nhiều người đầu thầu đánh bắt cá ra nhiều năm trở nên giàu có rồi mua sắm đất đai trở thành điền chủ. "danh từ PHÚ NÔNG ĐÌA, ĐÌA CHÚ CÁ ra đời từ đó" (Theo LSCM xã Tân Long, Thanh Bình, ĐT).

Các chủ rọ, chủ đáy chủ yếu bán cá cho các hãng nước mắm để làm nguyên liệu với số lượng lớn. Ngoài ra, người dân quanh vùng mua về làm khô, làm mắm ủ nước mắm để ăn quanh năm cũng khá nhiều!

Bán cá làm thực phẩm xong vẫn còn dư nhiều, cá đổ thành từng đống lớn. Sau hơn một buổi, cá bắt đầu ươn, chủ rọ bán cho nông dân ủ phân bón (gọi là "ủ đầu dầu"). Thuộc lá ngày xưa bón loại phân đạm hữu cơ này có hương vị rất đậm đà (bà con gọi là "thuốc ngon"). Mùa này đi ngang các xóm rẫy đều nghe nức mùi ..."cá ươn"!

Ngoài ra, người ta còn thắp dầu cá để thắp đèn vì ngày xưa chưa có dầu lửa, về sau đã có nhưng rất đắt, bà con lại tiếp tục thắp đèn dầu cá!

Vì sao gọi là cá linh?

Theo tác giả Nguyễn Văn Kiêm (sách Tân Châu năm 1965) thì có hai giả thuyết:

- Cá linh: nói trại từ "cá lên" tức ngược dòng Cửu Long về lại biển Hồ.
- Cá linh: do tính linh đặc biệt của chúng. Hàng năm cứ đúng mùng 10 tháng 10 âl thì cá linh khởi sự "lên". Lúc này gọi là "lên bờ rào", sau đó đến "lên đồng ken..."

Nhưng hễ có đám mưa lớn là cá tạm ngưng, không lên nữa! Khi trời nắng tốt cá lại lên!... Thầy Kiềm còn chia ra làm ba loại cá linh (nhưng thật ra có tới bốn loại): cá linh tròn, cá linh rìa, cá linh bắng (dài độ 2 tấc, ngang bằng ba ngón tay), ngoài ra còn có cá linh nút, thân cũng tròn nhưng nhỏ hơn cá linh tròn, ở sát cựa đuôi có một nốt đen (như nút áo).

Người ta còn đóng đày ngoài dòng nước chảy xiết để bắt cá linh hoặc xúc bằng những cái vọt thật lớn (gọi là cái "vòn") đặt trước mũi ghe (ghé này gọi là "ghé vòn") để xúc cá theo chiều xuôi nước, bắt cá đi theo chiều ngược lại (cá đi ngược nước).

Còn để cải thiện bữa ăn trong gia đình, người ta đươn bò, có hộ làm tới hai cái bò lớn, nhỏ để kiếm cá ăn và dự trữ.

Thú kéo bò thật là vui! Nhất là lúc đêm về, lúc cá linh lên rộ (lên đông ken), mỗi cái bò trực (Bò rất lớn, phải nhờ nhiều người đẩy trực xoay vòng tròn mang dây kéo mới rút bò lên nổi!) kéo có giác được một, hai gạ cá linh (và các loại khác) là việc bình thường!

Khi kéo bò lên, ngoài lượng lớn cá linh ra, thường có một con cá lớn to béo, nặng cả kí lô (thường là cá lóc, cá bông, cá lẩn, cá chạch lấu hay cá bống mú...) cùng tạm trú trong đồng chà bò giống như một "soái ca" được độc quyền hưởng thụ số cá mồi (cá nhỏ) là "cư dân" trong phạm vi "giang sơn" của mình.

"...Giờ kéo bò thật rộn rịp vô cùng. Trực bò nghiêng kèn kẹt hòa với giọng cười, tiếng la ơi ới làm vang dội cả một góc trời!

...Bò vừa lú khỏi mặt nước, cá rộ lên muốn xé lòng bò, gồm đủ các thứ cá nhưng nhiều nhứt là cá linh. Mỗi đêm cá lên nhiều, một cái bò có thể kéo đôi, ba giác, mỗi giác đôi, ba gạ cá linh..."(3)

Lúc cá lên rộ, một miệng đày ngoài sông, cứ 15 phút, kéo đực lên bắt cả thùng cá! Khi cá chạy nhiều, chủ đày dùng một khúc sừng trâu (đầu nhỏ, cắt bỏ chót nhọn), kê miệng vào thổi thật mạnh, "nhạc cụ" này phát ra tiếng "uôm ... uôm") để làm tín hiệu (cá chạy nhiều) cho dân quanh vùng biết mà bơi ghé, xuống ra mua cá. Động tác thổi sừng này gọi là "túc tù và" làm sôi động cả một khúc sông!

Sau mùa lũ, nước rút cạn, lúa mùa đã gặt xong, thường là khoảng nửa sau tháng chạp là mùa địa đã đến. Người ta tát địa, rộng cá (đen) lại trong lu, khạp hoặc các ao hầm nhỏ quanh nhà để ăn dần và chuẩn bị cho Tết Nguyên Đán. Cũng có chủ tát địa sau Tết, tùy hoàn cảnh...

Địa thường được đào ở những nơi trũng thấp cho cá dễ qui tụ vào lúc lũ tràn đồng. Khi nước bắt đầu giụt, thường ở lại địa là loại cá đen, còn cá trắng thì hầu hết đã ra sông! (trừ một số giống chịu được nước đứng như cá sặc bươm, thác lác...)

Trong địa người ta thường chắt chà tre, me nước (me keo), gạo,... Trên mặt nước thả lục bình (bèo tây) hoặc các loại rau thủy sinh. Khi lũ tràn đồng, cá tụ tập vào địa như một nơi ở tạm. Đến khi nước giụt cạn, đa số cá đen đều ở lại địa coi như "nhà" của mình thực thụ!

Ngay trước miệng địa là cái bầu, rộng hơn, nhưng cạn hơn địa. Nếu địa là nhà thì cái bầu là "sân chơi" của cá. Nói chung, hệ sinh thái trong khu vực địa, bầu giống hệt ngoài thiên nhiên nên cá rất an tâm mà ở lại!

Đến mùa tát địa, trước hết người ta phải "kéo cỏ" tức dọn hết rau, cỏ các loại và lục bình, quăng chà lên bờ, rồi dùng gàu sòng, gàu vai, sa quạt... để tát nước địa. Địa lớn phải tát 2, 3 ngày mới khô (mãi về sau này mới có máy bơm).

Cuối cùng khi đã bày bừa, cá cũng hiện ra nhiều vô số! Cả đoàn người nhà kéo xuống, giăng thành nhiều hàng ngang để bắt cá cho vào giỏ lớn, một bộ phận mạnh chuyên tải các giỏ cá lên bờ, dội nước cho sạch bùn để cá dễ thở, chở về tới nhà vẫn còn sống. Hầu hết cá trắng lúc đem lên khỏi đìa đều chết, chỉ để làm khô, làm mắm hoặc ủ nước mắm để ăn dần trong năm.

Sau một hồi, nhà chủ bắt cá xong, đến lượt dân "bắt hôi" tràn xuống để mót cá còn sót lại vì lớp bùn dưới đáy đìa khá sâu nên cá đen còn chúi ẩn bên dưới chủ không phát hiện hết! Lực lượng này đông hơn chủ đìa! Niềm vui rạng rỡ khi họ "hôi" được những con cá, con lươn to!...Một nhà "làm đìa" nhưng vui cả xóm!

Ngoài ra người ta còn nhắp cá lóc, rê cá ngựa, lưới cá bông lau, câu ếch, câu tôm, đâm cá lóc, xom lươn, nôm cá, đặt lò tôm, lợp tép, giăng câu, giăng lưới.... Trong phạm vi bài này không thể kể hết được !...

Càng về sau này, lượng cá tôm tự nhiên ngày càng khan hiếm dần, do dân số tăng cao, phương tiện đánh bắt ngày một tinh vi hơn (kể cả các kiểu đánh bắt bất hợp pháp như xuyên điện, đánh lưới lỗ nhỏ dưới mức qui định có tính cách hủy diệt...)! Ngoài ra với chủ trương "bao đê tăng vụ" ở nhiều nơi thì mùa nước nổi không còn nữa. Việc đánh bắt thủy sản mùa lũ chỉ còn là huyền thoại!.../.

(1), (2), (3) : Trích trong sách Tân Châu của cố nhà giáo Nguyễn Văn Kiêm (1965).