

MÙA CÁ LINH

■ NGUYỄN TRƯỜNG KHÁNG (*)

Có người ví von rằng cá linh là món quà đặc biệt mà thiên nhiên đã ban tặng cho người dân vùng châu thổ sông Cửu Long. Đây là một loài cá trắng có vẩy nhỏ, xuất hiện quanh năm ở miền sông nước nhưng nhiều nhất vào mùa lũ rút (tháng 10 AL hàng năm). Cũng như nhiều loại cá khác, cá linh có xuất xứ từ biển Hồ (Campuchia) theo nước lũ trôi giạt xuống khắp vùng châu thổ nước ta. Ở sông Đồng Nai cũng có giống cá linh nhưng số lượng không đáng kể!

Vì sao gọi cá linh?

Trong dân gian, có hai sự giải thích về tên loại cá này:

1. Cá non (li ti) từ biển Hồ trôi xuống theo lũ hàng năm. Lũ tràn đồng, cá vào đồng lúa mùa sinh sống và lớn lên suốt mùa nước nổi (khoảng 3 tháng). Sau lũ, cá đồng loạt ra sông để “về nguồn”. Vì vậy, người ta gọi là *cá lên* (lợi ngược dòng sông Cửu Long), dần dần nói trại thành *cá linh*.

2. Gọi *cá linh* là do loài này có “linh tính” đặc biệt! Hàng năm cứ đúng ngày mùng 10 tháng 10 AL thì cá linh khởi sự lên. Nghĩa là cá rút xuống các kinh, mương... để ra sông cái rồi ngược dòng nước để về nguồn. Nhưng nếu có đám mưa thì cá ngừng bật (không lên, tức là không ra sông nữa!) cho tới khi nắng tốt trở lại chúng lại tiếp tục ra sông để “về quê”¹. Lúc đầu gọi là “lên bờ rào”, sau lên nhiều thêm gọi là “lên đồng ken”. Tức là có nhiều đợt nối tiếp nhau, có lúc gián đoạn vì mưa.

Xưa nay, các truyền thuyết dân gian thường ít khi đúng thực tế nên cả hai lý giải trên đều không thuyết phục! Theo tác giả Dương Văn Triêm² thì *cá linh* là cách gọi của dân Việt nhại từ *ri/n* của dân tộc Chăm. Tác giả còn giải thích thêm: “Cá linh là một loài cá trắng, xuất hiện vào mùa nước nổi, ăn rong”.

Như vậy, đây là một từ có nguồn gốc là tiếng nói của người ta (Chăm) chớ chẳng phải “linh thiêng”, “linh ứng” hay “linh hiển” gì cả! Chẳng qua loài cá này có đặc điểm sinh học rất nhạy cảm với thời tiết, môi trường mà thôi! Chẳng hạn, đến thời điểm mùng 10 tháng 10 AL thì nước lũ bắt đầu rút mạnh. Loài cá biết rằng đồng lúa sắp khô, môi trường sống của chúng

không còn nữa, buộc lòng chúng phải rút xuống kinh, mương để ra sông hồng sinh tồn!

Còn việc cá đang lên mà có đám mưa thì cá ngừng bật, không lên nữa. Đó là do tác động ngoài môi trường không thuận lợi nên cá ngừng không ra sông nữa. Chờ khi nắng tốt sẽ ra tiếp. Thế thôi!

Dân miền tây chia ra 5 loại cá linh theo hình dáng của chúng:

- Cá linh tròn: thân tròn, dài, lưng có vi ngắn.
- Cá linh rìa: thân hơi dẹp, vi lưng dài gần tới đuôi.
- Cá linh bản: to con hơn hai loài trên. Con lớn dài khoảng 2 tấc.
- Cá linh nút: phía sau cựa đuôi cá có một nốt đen (giống như nút áo).
- Cá linh cám: có vẩy nhỏ xíu (như hạt cám), đầu to.

Đánh bắt cá linh

Có rất nhiều cách đánh bắt loài cá này. Ở đây chỉ kể ra một số cách phổ biến nhất diễn ra trong thời điểm lũ rút như: kéo bò, xây rọ, vón (xúc) cá, vó càn, đóng đáy, giăng lưới, đặt dớn...

Thú kéo bò

“Bò” là một công cụ thô sơ đơn bằng nan tre thành một tấm vĩ vuông. Mỗi cạnh trung bình từ 3 đến 4 mét tùy theo khả năng của chủ. Để cho mê bò được chắc chắn, người ta chẻ thép tre cỡ 3 ngón tay, cặp đôi (trên, dưới) vào thân mê, làm cong xuôi và cong ngang. Một đầu mê bò được uốn cong lên thành cái đáy hình chữ U, được bịt kín bởi tấm vĩ tre có cửa ở gần đáy để tuôn cá khi kéo bò. Phía sau, trên phần đuôi bò phủ một tấm vĩ tre đập lên trên như cái mũi

(*) Hội KHLS Thanh Bình, Đồng Tháp - ĐT 0397831645 - Email: khangnt52@gmail.com.

1. Cá không biết gì về cội nguồn của mình cả! Khi ra sông luôn lợi lên vì cá vốn chỉ bơi nước ngược

2. Bài: “Từ ngữ sông nước nam bộ”. ĐT Đất và Người tập 3, trang 572. Theo đó: Ri tong: cá lòng tong. Cruak: cá rô. Kanchos: cá chốt

ghe (gọi là *mui bò*) tạo bóng mát cho cá yên tâm trú ẩn. Mấy cái đầu cong còn lại họ cũng ràng bằng tre thật chắc chắn.



Kéo bò bắt cá (ảnh st)

Dưới thân bò, họ kiến vào một cạm gong tre dài để kéo bò (bằng tay). Trường hợp bò lớn (bò trực) thì cần ít nhất là hai người đẩy cần trực xoay vòng vòng. Thân trực quấn một sợi dây xít sắt hoặc dây cáp lớn nối với gong bò (gong bò trực ngắn hơn gong bò kéo tay) để lôi bò từ dưới nước lên nề (để tuôn cá). Xong, họ mé nhánh cây để chắt chà (thường chọn chà me nước, chà tre, quý nhất là chà đuối³ ...), cắm dây đặc trong lòng bò như lối chắt chà đồng bên ngoài vậy. Cho nên có thể xem cái bò như một đồng chà thu nhỏ, thu hút cá, tôm vào ở. Còn bến bò thì họ lấy tre già xóc rượng xuống bến nước theo hình tam giác, đỉnh là hai cây tre xóc tréo (gọi là *tréo bò*), mục đích là để cố định bò, không cho trôi lên-xuống hoặc tuột ra ngoài đáy sông sâu. Chuẩn bị xong sẽ thả bò xuống. Họ còn bắt nề ngang bằng cây tre gốc thật già cạnh mé nước để làm giàn nâng đỡ khi kéo bò lên và tuôn cá được dễ dàng.

Ngày xưa, cứ đến mùa nước giết, dọc theo các bờ sông, rạch có nhiều cái bò được người dân thả xuống để bắt cá, tôm. Những buổi kéo bò thật náo nhiệt! Trời tối (kéo cả ban đêm) thì đốt đuốc soi làm sáng rục bờ sông rất vui!

“Mỗi đêm cá lên nhiều có thể kéo bò hai, ba giác. Mỗi giác được vài tạ cá linh” (Nguyễn Văn Kiểm-Tân Châu, 1966, trang 83). Ngoài ra còn nhiều loại cá khác nữa, có cả tôm, cua...

Dem cá lên sân nhà đổ ra để người nhà xúm nhau làm cá (cắt đầu, bỏ nội tạng, bỏ cá vụn... để dành ủ nước mắm). Những lúc kéo được nhiều cá quá, phải

nhờ sự tiếp tay của hàng xóm, sau hàng giờ làm mới xong. Lúc cá lên đồng ken, gánh đàn ông con trai lại trở xuống bến bò để kéo tiếp... cho đến khi cá ít đi thì nghỉ, chờ sáng hôm sau mới kéo nữa!... Cứ như vậy cho đến hết mùa cá. Dù hết mùa chính, cá vẫn còn quanh năm nhưng số lượng ít hơn.

Vào những năm đầu thập niên 1960, đến mùa cá lên tôi hay về bên ngoại để được theo cậu thúc thật sớm đi kéo bò. Trẻ con đang độ tuổi ăn, ngủ mà phải ráng thức thật sớm là một sự cố gắng hết cỡ cũng vì mê cá!

Ông ngoại tôi có vườn tre rừng nên năm nào cậu tôi cũng đươn hai cái bò. Cái nhỏ dùng để thả sạt mé sông để bắt các loài cá sống gần bờ (lóc, trê, rô...) còn cái bò lớn (bò trực) được thả ngoài giọt nước sâu để bắt cá lăng, cá chạch lấu, bống mú, cá leo... nhiều con rất to nhưng phần lớn vẫn là cá linh! Toàn bộ cá, tôm bắt được đều để ăn hết chớ không bán. Số dư, làm khô, làm mắm, ủ nước mắm để ăn đến tận năm (tới mùa cá năm sau).

Xây rọ

Ở các vàm kinh, mương, rạch... người ta dùng các tấm đăng bện bằng tre xây rọ chặn ngang đường đi (ra sông) của cá. Có cửa cho cá vào nhưng không thoát ra được vì miệng rọ được cài hom. Khi cá vào nhiều trong rọ, người ta dùng vợt xúc cá lên bờ (hay rộng trong các xuống, ghe, đọt) để bán cho dân tiêu thụ và cá thương lái chở đi bán khắp nơi.

Lúc cá ra nhiều, mỗi miệng rọ bắt được hàng trăm tạ cá đủ loại (chủ lực vẫn là cá linh!) người dân quanh vùng muốn ăn cứ đem rỏ, giỏ lại chỗ rọ, người nhà rỏ sẽ xúc cá linh cho (không bán) mang về dùng bữa!

Cá đem đổ trên bờ từng đồng không tiêu thụ kịp, sau vài giờ cá sẽ ươn. Người ta bán cho nông dân ủ phân bón hữu cơ (gọi là *ủ đầu đầu*). Thuốc lá mà bón phân cá ủ, khi hút sẽ có hương vị đậm đà, người ta gọi là “thuốc ngon”. Có câu: “Nhất gái một con-Nhì thuốc ngon nửa điếu”). Còn lại số lớn cá linh chết được chở đi bán cho các hãng nước mắm làm nguyên liệu⁴.

Xúc cá bằng ghe vồn

Ghe nhỏ (trên, dưới một tấn) sau khi cắt mũi nhọn để gắn vào đó một cái vợt thật to (miệng rộng 4-5 mét), có từng lưới khá sâu gọi là *cái vồn*. Đến mùa cá linh lên, người ta chèo ghe lên trên nước, quay mũi ghe xuống, hạ miệng vồn (vợt) xuống nước để xúc xuôi theo chiều nước chảy (bắt cá đi ngược nước. Có câu “nước chảy xuôi con cá buôi lội ngược”).

Xúc qua một đoạn sông, đến chỗ vịnh (chỗ đất bờ sông khuyết lõm vào), lái ghe vòng vô vịnh chuẩn bị

3. Kinh nghiệm cho thấy chà đuối (cây mọc hoang) có mùi dẫn dụ cá chạch lấu và nhiều loại cá khác rất tốt so với các loại chà cây khác.



Xúc cá bằng ghe vồn (ảnh st)

cất vó lên. Bên trong bờ có một người đậu xuống sẵn, dùng dầm, sào đập âm âm trên mặt nước cho cá hoảng sợ đâm vào từng lưới vọt. Người ta cất vọt lên, nhiều con phóng ra khỏi vọt thoát thân!

Nếu ghe xúc cá chỉ cắm sào cố định một chỗ, thường là chỗ vịnh lớn, nước chảy xoáy ngược lên, người ta thả vọt quay miệng xuống hứng cá lội xuôi nước đi lên (có câu “nước chảy ngược có cá vược lội xuôi” là để chỉ trường hợp này!). Một hồi cất vọt lên bắt cá. Ghe xúc cá đậu cố định một chỗ người ta gọi là “ghe đội đội”.

Đóng đáy

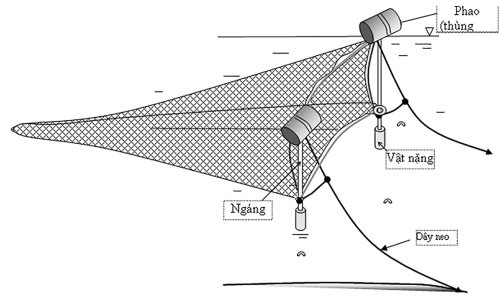
Đáy lá một công cụ được đươn bằng lưới dây, chắc chắn, có miệng to và cái tủng thật dài (cả chục mét), đặt chỗ nước chảy xiết, cá tôm bị nước cuốn trôi vào miệng đáy. Cuối tủng lưới là *cái đụt* để chứa cá. Lâu lâu, người ta kéo đụt lên để đổ cá⁵.

Khi cá chạy nhiều, nhà đáy báo hiệu bằng cách thổi vào khúc sừng trâu phát lên tiếng “uôm uôm” làm tín hiệu cho dân biết ra mua cá (gọi là “túc tù và”).

Ngoài ra, còn rất nhiều cách đánh bắt khác như: chài, giăng lưới, cật cá, đặt lợp ven, đặt dớn,... để bắt cá ra. Một tác giả đã viết: “Khi lũ bắt đầu rút (tháng 10 AL), tôm cá đồng loạt ra sông nên gọi *mùa cá ra*, cũng là lúc ken dày xuống ghe đánh bắt. Kinh nghiệm dân gian: nước càng lớn, càng nhiều tôm cá” (ĐT Đất & Người tập 72, trang 67. Bài ký ức lúa mùa).

Như trên đã nói, Cá linh có thể xem như món quà đặc biệt mà thiên nhiên ban tặng cho người dân vùng sông nước tây nam bộ với sản lượng hàng năm thật lớn.

Tới mùa, lựa cá linh tròn lớn hoặc cá linh bản cặp gặp hoặc đặt lên vỉ nướng lửa than cho đến vàng ươm, thơm phức, ăn cặp với rau đồng hoặc nấu canh chua



H 9.4 - Neo ngang và phao nổi lưới đáy

Mô hình lưới đáy bắt cá linh (ảnh st)

cơm mè là hai món chủ lực rất khoái khẩu! Ngoài ra, người ta còn kho mắm, kho lạt, kho rục xương (giống như cá mè, cá thu) hoặc bằm nhuyễn chiên chả đều rất ngon! Thầy Kiểm còn tả một món ăn độc đáo chế biến từ cá linh:

“Nhất là cá linh bản mà được mấy bà nội trợ ở Châu Đốc, Tân Châu... kho hầm với mía lại càng tuyệt. Đến bữa ăn, bạn cặp nó với lá xoài non, ... chuối đông thì **béo ngấy và bùi ngậy**. Lại nữa, nước cá linh kho hầm chan vào bát cơm nóng, càng và càng bắt (càng ăn càng ngon.NVB) và khi được kho rục thì điểm tâm với bánh mì cũng không thua cá mè của Pháp”... (?)

Thật ra thì thịt cá linh cũng thơm ngon, béo có hạn. Nhất là khi nướng trên lửa than thì mỡ cá nhều xuống than cháy nghe xèo xèo, bốc mùi thơm nức mũi!

Đến mùa cá linh lên, người dân ăn cá tươi chỉ là phần nhỏ của sản lượng, còn đại bộ phận được dùng để ủ nước mắm, ủ phân, thắng dầu, rồi làm khô, làm mắm để ăn suốt năm. Khô và mắm là hai món có mặt thường xuyên trong nhà bếp của mọi gia đình nông thôn, khi túng ăn thì móc mắm ra kho cà tím, gọi là *cà kho mắm* (Có câu: “Làm cho lấm cũng mắm kho cà/Làm thấy bà cũng cà kho mắm”) hoặc lấy cá khô ra nấu canh chua với bắp chuối (tiếng Khơ-me gọi là nấu “xim lo”) rất ngon. Bữa ăn tuy bình dị nhưng không hề kém chất lượng, tức đầy đủ dinh dưỡng mà cũng rất ngon miệng!

Tóm lại, mùa cá linh lên là ký ức không thể nào quên đối với người dân vùng châu thổ Cửu Long kể từ khi lưu dân Việt mới vào vùng đất mới cho đến gần cuối thế kỷ 20. Sau này, có chủ trương bao đê tăng vụ thì mùa lũ không còn nữa! Bây giờ mà kể lại cho lớp trẻ nghe chuyện cá mắm hồi trước cơ hồ như nghe chuyện đời xưa!./.

4. Ghe chở cá chết (ươn) được gọi là ghe trù. Lưới đánh cá linh lớn vài trăm mét gọi là lưới trù. Ghe chở cá sống gọi là ghe đụt, nước rọng cá trong ghe thông với nước ngoài sông để cá đủ oxy sống lâu, không chết.

5. Mời xem bài “vùng đất trên cơm, dưới cá” trên TTKHLS Bình Dương số 54 (trang 63)