

Người Bồ lô câu cá trên biển khơi

PHẠM THANH TỊNH*

1. Ngư trường và cây rạo

Mặc dù người ta nói “điên tu, ngư công”, nhưng người vạ chài ở gần bờ cũng phân chia chiếm lĩnh mặt nước để cắm dăng, cắm sáo. Còn ở ngoài biển khơi, người ta vẫn quy ước với nhau mỗi vạ làm nghề câu cá có một khu vực riêng được gọi là ngư trường. Ngư trường có giới hạn và cũng có tên tuổi của nó, đương nhiên nó mang tính địa phương bởi lẽ ngư trường chỉ được thả vùng biển tương ứng với địa phương trên bờ theo nguyên tắc xác định lãnh hải bằng cách kéo dài biên giới tương ứng trên đất liền. Ở Cẩm Nhung ngoài làn khơi gồm có rạo lẹc, rạo trửa, rạo Quén, rạo 19, 21, 23, 25, 27... Để định vị các ngư trường người ta lấy những điểm cao trong đất liền để làm quy ước. Người Bồ Lô có các ngư trường ở ngoài khơi nên người ta lấy các chóp núi để gọi tên và phân giới hạn. Thí dụ ở Cửa Nhung có các hòn núi như Rú (núi) Nhung, Rú Cầu, hòn Nén Ngựa, Sao Véo, núi Nền Nhà, hòn Rú Đất, hòn Gùm... Ở Cửa Sót có Rú Bờng, Rú Sót, Rú Hống, hòn Mát, hòn Ngư... Do đó dân chài ở đây có thành ngữ “nhắm rú thả rạo”, “đi ra trông sao, đi vô (vào) trông rú”. Ngay khi trời đầy sương mù hoặc biển lặng không có sóng, gió, mặt trời mặt

trăng bị che khuất... hoặc trong đêm tối không trăng không sao, người Bồ Lô vẫn tìm được đúng ngư trường, đúng cái rạo có đọt (ngọn) tre nổi lên của họ giữa biển khơi. Họ đã đúc kết được một số kinh nghiệm trong việc nhận ra ngư trường của mình giữa biển khơi - ngư dân gọi là bắt rạo.

Ở giữa ngư trường người ta trồng những cây rạo. Rạo được tạo thành bởi một cây tre già đực và già, đầu gốc được buộc vào một sợi dây giang (ngâm nước biển rất bền) dài hay ngắn tùy độ sâu của nước, dây đầu kia buộc vào một tảng đá to (thông thường người ta đan sọt bằng tre, giang) sao cho khi bỏ đá xuống đáy biển ngọn tre vẫn nổi lên trên mặt nước. Người ta chặt những bó lá muông, dùng dây giang cột vào quanh cây tre, mỗi bó cách nhau một sải tay, tạo nên một vùng có bóng râm cho đàn cá đến tá túc. Dân ở đây gọi là “chặt cây sống, trồng cây chết”. Và cái “khách sạn” ấy càng sum suê thì cá càng đến trú rất đông. Kết cấu của một dây chà tựa như một dây lều khổng lồ có khi dài tới 20 sải tay trở lên. Tìm được đất bỏ rạo cho cá đến ở là cả một nghệ thuật. Những người có kinh nghiệm thường chọn chỗ đất phù sa, có nhiều phù du làm môi cho cá, lại phải có những rạn đá để cá vào

* Ths. Phạm Thanh Tịnh, Viện Nghiên cứu Đông Nam Á

để. Rạo phải nằm theo hướng nước chảy để khi cá đi theo đàn ngoài khơi áp vào từng đợt theo mùa chúng phải theo con nước để đi vào rạo. Vì vậy mới có câu ngạn ngữ: “Chim chết vì nhạ, cá chết vì nước”. Ở ngư trường khi thả rạo người dân chài phải tiến hành nghi lễ như khi về nhà mới. Họ cúng tổ tiên, thần biển và những vong hồn chết biển để thông báo, cầu xin các ngài phù hộ độ trì cho gia chủ. Vật hiến tế cũng là gạo, muối, hoa rắc xuống biển. Nhưng biển thật bí ẩn, chỉ có những người có duyên may với biển, mới có được cây rạo mà người ta gọi là “cây rạo vàng”. Rạo vàng mỗi vụ cá cho thu nhập trị giá bằng một cây vàng. Đó thường là vùng đất bồi cuộn lên dưới đáy biển có nhiều phù du cho cá đến ăn, sinh đẻ và nằm lại ở cái “cửa tử” của luồng nước.

Theo lời kể của nhà thơ Nguyễn Ngọc Phú thì cây rạo của nhà ông Tám Thành ở Thạch Kim là một cây rạo vàng. Cây rạo này như một gia tài từ đời ông nội để lại, cha truyền con nối, kết tụ mấy đời người như một báu vật thiêng liêng. Nhiều người thấy khu rạo này lắm cá, kéo nhau đến trồng rạo thành cả một rừng tre rậm rạp. Cứ mỗi con nước họ lại trồng thêm dăm cây rạo. Nhưng lạ thay, cách cây rạo vàng của ông Tám Thành chỉ khoảng 100 mét, không có một cây rạo nào có cá vào ẩn. Tưởng chừng như dưới địa tầng của cây rạo vàng có sẵn một cái lồng chảo đầy thức ăn để cá quây lại, chen chúc nhau, sinh sôi nảy nở! Người ta bảo cây rạo vàng như kho gạo cứ ra đấy mà lấy về. Những buổi chiều mát trời, cá nổi lên từng vạt đi dạo quanh mấy cây rạo vui đùa, tắm cá như mưa rào... nhưng tối đến cá lại quay

về “rạo nhà”, đến nổi người các thuyền khác chỉ đứng nhìn ông Tám Thành câu cá mà thèm! Rạo mới dù có phù du tốt đến đâu cũng ít cá bởi chúng đã quen với cây rạo thân thuộc. Vì vậy ở đây mới sinh ra chuyện “cướp rạo” ngoài khơi: Lợi dụng người chủ rạo vì sắp có bão hoặc bão chưa lặng hẳn nên chưa ra, có những thuyền đã “liều chết” bươn ra biển trước một đêm vây rạo ông Tám để tranh thủ kiếm một ít cá. Người Bồ Lô gọi là đánh “xấp” của người khác.

Ở các rạo, ngoài việc câu người ta còn dùng lưới rút để đánh bắt cá. Cấu tạo vàng lưới rút bao gồm: đay, giã, hèo, cánh tiên, mắt lưới dày mỏng tùy theo cá. Kỹ thuật chính của nghề lưới rút phụ thuộc rất nhiều vào trình độ của người thợ trong việc thăm dò làn nước, thả rạo, đặt neo, buông lưới.

Khi thuyền câu ra đến rạo, việc bỏ neo là cả một nghệ thuật phải có kinh nghiệm, phải có linh cảm để đoán được vùng đất mềm, lựa theo chiều nước để neo “ăn đất” và ước lượng cự ly chính xác để thuyền và lưới không dạt vào rạo.

2. Nghề câu của người Bồ Lô

Nghề câu có hai cách: câu ống cần và câu vàng⁽¹⁾.

- Câu ống cần dùng một cần câu có ống cuốn dây, đầu cần có con trượt. Dây câu dài khoảng 30 - 40 sải móc được một chum câu khoảng 5 lưới trở lên, kèm theo một hòn chì để ném ra xa. Tùy theo từng loại cá mà lưới câu to nhỏ khác nhau. Mỗi người thường dùng một ống câu, một tay cầm ống dây, một tay ném lưới câu ra xa rồi cuộn dần lại. Cá ăn theo mồi bị mắc câu.

- Câu vàng dây câu dài đến hàng ngàn sải. Cứ 4 - 5 sải chiều dài người ta móc một lưỡi câu, khoảng 35 - 40 sải thành một chặng. Một vàng câu có khi hàng chục chặng không hạn định. Như vàng câu của gia đình cụ Nguyễn Hóa ở xóm Gò, Cẩm Nhung có tới 300 lưỡi câu và được xếp thứ tự trong một thùng chứa câu theo thứ tự: lưỡi câu sắp đầu tiên lấy sau cùng. Thẻo câu là đoạn dây từ lưỡi câu nối đến đường dây của câu (được gọi là triêng), dài ngắn tùy theo yêu cầu đánh bắt từng loại cá ăn nông - sâu. Ở làn nước 7 - 8 sải, khi có sóng thì nâng lưỡi câu lên cách mặt đất khoảng 2 sải, khi nước không chảy thì tăng lên 4 - 5 sải bởi vì cá thường xuống sâu khi mặt nước xao động và lên khi mặt biển yên.

Đối với các loại cá thu, cá trôi là những thứ cá răng sắc lưỡi câu phải buộc bằng dây dờn (một loại dây bằng đồng dài 30 cm), nếu không cá sẽ cắn đứt dây câu. Để làm cho vàng câu được thẳng bằng trên mặt nước, người ta cho những phao nâng và những hòn đá cách nhau mười sải, trên phao có cờ hiệu; phao được cột vào dây, dưới buộc đá, tùy theo độ sâu. Người ta cột vào dây câu những cục chì làm cho lưỡi câu chìm xuống theo chiều thẳng đứng. Việc sử dụng phao và chì ăn khớp, đúng lúc với nhau là cả một nghệ thuật. Với bộ câu cá mập (cá nặng từ 2 - 5 tạ), nên tất cả đều phải lớn hơn như dây dờn bằng đồng dài 2 sải tay có trôóc (đầu) vát dòn to trên lưỡi câu, thẻo câu dài 6 sải tay. Mỗi lưỡi cách nhau 50 sải, triêng câu dài 400 sải, còn có dụ trữ trên thuyền trên 150 sải để phòng cá lòi, theo câu ngạn ngữ:

"Người thẳng ta dùi (chùng) đứt đầu mà sợ".

Riêng đối với câu mực người ta cải tiến cách cấu tạo viên chì để nó có thể kéo được lưỡi câu nằm ngang trong nước. Muốn vậy người ta phải quấn chì vào một thỏi gỗ cho chì không bị chìm hẳn và phải tính toán khoảng cách cũng như trọng lượng giữa ba vật: chùm câu, chì, mỗi bằng nhau để khi thả xuống biển chúng trôi ngang nhau giống như một chú cá (tôm) đang bơi ngang trước mặt con mực. Lối câu với cấu tạo viên chì chuyên dùng trên đây gọi là lối câu trọng.

Mồi để câu cá là một vấn đề rất quan trọng vì mồi có hấp dẫn với con cá nói mới chịu cắn câu. Có hai loại mồi: mồi thật và mồi giả.

Mồi thật: mỗi loại cá có một thứ mồi riêng. Cá ngừ, cá dừ, cá bẹ thích mồi tôm sống. Phải làm sao mắc cho con tôm vẫn sống, vẫn bơi lội làm hấp dẫn con cá. Để cho con tôm sống khi mắc mồi người thợ câu phải rất khéo tay và nhẹ nhàng: mắc lưỡi câu vào đầu con tôm, cạnh mang miệng, và điều cốt yếu là tránh không cho lưỡi câu chạm vào đáy não con tôm. Mồi câu cá mập là các loại cá trôi, cá hồng... nặng trên 3kg.

Mồi giả buộc trên chum lưỡi câu kéo theo thuyền, cá tưởng mồi đuổi theo đớp. Ngày xưa người ta dùng lông con cò làm mồi câu, ngày nay dùng vải ni lông nhiều màu sắc thay cho lông chim vừa đẹp, vừa bền, tiện sử dụng.

Việc bủa câu thường tiến hành ban ngày. Các loài cá ngoài khơi đi theo đàn tùy theo từng loài mà cá ăn nổi (trích, bạc má, cá lằm, cá thu...), ăn chìm (cá nục, cá hồng, cá vược, cá chai, cá mú, cá đuối...), ăn ở tầng giữa (cá dừ, cá hổ...). Người

đánh cá phải chờ đến lúc nước chảy nhưng không đục quá, không trong quá mới bủa câu. Nếu gặp lúc trăng sáng (đêm rằm) trời trong biển lặng người ta cũng bủa đêm với cách thức riêng.

Thao tác trong nghề bủa câu rất tỉ mỉ đòi hỏi các thành viên tham gia bủa câu phải đều tay, chính xác, ăn khớp với nhau. Khi xác định được luồng cá, người chèo chèo lái thuyền đi theo dòng nước ngược, người vợ bủa câu, đứa con móc mồi. Khi kéo thu hoạch cũng vậy, người kéo triêng, người cầm vợt xúc cá hoặc móc cá to... cũng phải nhịp nhàng. Trường hợp có những con cá lớn quá, người ta phải nới triêng ra cho cá chạy, cắt hết lưới câu đã vớt cá lên thuyền tránh nguy hiểm cho người kéo triêng.

Nghề câu cũng phải có mẹo. Có khi cả buổi không bện con nào, nhưng vừa bưng bát cơm lên nghe tiếng rào rào, cá ăn rộ lên như tầm ăn rỗi, cả một tấm thảm lưng cá quyện vào nhau... mọi người chạy tỏa ra hai bên mạn thuyền. Những chiếc cần nặng trĩu vút cong xuống kéo lên hàng chuỗi cá. Có chuỗi cá tranh mồi xoắn vào nhau, dân biển gọi là "chùm hoa biển". Gặp được những chùm cá như vậy cứ ngồi tha hồ mà gỡ. Có khi vội quá phải cắt câu thay bằng chuỗi khác để kịp tranh thủ thời cơ câu cá.

Người Bô Lô như đã nói, có con mắt rất tinh, họ có thể kiểm soát được một vùng biển có bán kính khoảng 1km. Nếu thấy trên mặt biển xuất hiện đám đen mà trên trời không có mây, trên biển không có xoáy nước thì đó là đàn cá và phải biết là cá gì. Nếu nhiều đàn cá xuất hiện đồng thời thì người chủ thuyền phải biết chọn

đàn cá nào. Mặt khác anh ta phải thông thạo gió thổi theo hướng nào, tốc độ thuyền có đuổi kịp đàn cá không, nước biển chảy theo hướng nào, tốc độ bao nhiêu, khoảng cách với thuyền... để bủa câu, bủa lưới.

3. Một số loại cá được người Bô Lô câu ở Hà Tĩnh

Theo thống kê của người dân Cửa Nhượng, thì ở vùng biển Hà Tĩnh có các loại cá:

a. Cá thịt: cá nhỏ, cá mú, cá thu, cá bụ, cá chim, cá ngừ, cá ve hồng, cá buôi, cá còi, cá vược (cá thủ), cá tram... là loại cá xuất khẩu, có giá trị cao.

Tiếp đến là cá úc, cá gúng, cá thiểu, cá dứa, cá khế, cá trạnh, cá bớp, cá ngừ, cá bẹ, cá chày, cá mồi, cá chúc mao, cá nhông, cá măng, cá bạc má, cá đốm, cá cam, cá keo, cá trớp, cá cặng.

Ngoài ra còn có các loại cá thân dẹt: cá tai vành, cá tai tượng, cá đuối, cá lồng, cá đèn, cá điện... Loại cá có thân dài: cá chui, cá nhoái, cá phươn, cá hổ, cá leeng, cá chạch, các lệc, cá lạc, cá nệm. Loại có da cứng: cá bò; loại có cánh: cá chuồn; loại có xương sụn: cá đuối, cá ó; cá lấy vây: cá nhám, cá mập; cá thân mềm thịt nhão: cá cháo; cá kiêng đối với những người bị bệnh phong thấp: cá cố, cá sào cước, cá cánh, cá ngang...

b. Cá làm nước mắm: cá cơm (cá bạc, cá đuối, cá troọc trắng, troọc than), cá ve, cá mười, cá trích, cá lằm, cá nục, cá mu, cá ngang, cá lẹp, cá giò, cá kình, cá rù rì, cá đù, cá bầu bầu, cá rẹt rẹt...⁽²⁾

Sau đây chúng tôi giới thiệu một số cá

có cách đánh bắt đáng chú ý.

- Cá nhám thuộc họ cá mập (phía Nam gọi là cá ghé). Cá nhám có hai thứ: vây trắng (tên khoa học Scoliodon Sorarooach), vây đen (Arcahinus Menisorrach). Cá nhám vây trắng ở vùng biển sâu (khoảng 20 - 40m), vây đen ở sâu hơn (60 - 80m). Cá nhám đẻ con bằng cách thụ tinh và phát triển trong tử cung cá mẹ, đến khi có khả năng kiếm được mồi thì cá con chui ra. Do đó người ta thường lấy cá con trong bụng mẹ làm món ăn bổ dưỡng và chữa dạ dày. Đặc tính của cá nhám mắt nhìn kém nhưng mũi thì thính lạ lùng, nhất là mùi máu, cho nên người ta dùng máu cá để nhử cá mập. Dân Bò Lô lo nhất khi bị lật thuyền, thân thể bị xây xát chảy máu, cá mập sẽ ào đến ngay. Cá mập hoa (thân lốm đốm như hoa) là loại hiền, khi gặp người nó chỉ hít hít bơi vòng quanh rồi lảng xa. Loại mập xà ăn thịt người. Có khi câu được con mập xà mổ ra trong bụng nó còn có một cái sọ người và bộ quần áo phong (không tiêu được)! Khi mắc câu nó kéo cả thuyền đi. Người ta phải nói triêng cho cá chạy, khi đuối sức người ta kéo cá lên thuyền. Có trường hợp con mập xà kiệt sức bị làm mồi cho lũ cá "thiêm ác ngư" là loại cá ăn thịt. Bộ khung xương cá mập là sụn người ta dùng để chữa đốt sống. Gan cá mập được tây y tổng hợp điều chế Vitamin A, làm dầu cá. Vây cá mập là một trong "bát trân" (dành cho vua), là mặt hàng xuất khẩu cao cấp.

- Cá ngựa (Eleutheronema Tetradctylus), nặng từ 3kg trở lên, nếu 1kg người ta gọi là cá chòe. Cá ngựa béo quanh năm càng nặng cân càng béo, là món ăn ngon trong ngày Tết "Tết về câu đối bánh

chưng, chẳng ham gì cả chỉ ưng ngựa chòe". Người Bò Lô đánh bằng bủa câu. Những đêm trăng sông, tiết trời mùa đông sương dày đặc như sữa, càng nhiều cá. Người thợ ngồi trên đỉnh cột buồm căng mắt nhìn xuyên sương mù nhận biết sắc màu ngời sáng của cá ngựa rồi cho thuyền bủa câu. Cá ngựa bao giờ cũng đi số lẻ. Tên là cá ngựa nhưng thịt lại thơm phức, hơi nhão nhưng rất ngọt thịt. Giữa đêm đông giá buốt ăn một bát cháo cá ngựa thì tuyệt vời, người tỉnh táo hẳn lên.

- Cá hồng hay cá dở (Lutianus). Có nhiều loại: cá hồng dỏ, cá hồng bóng, cá hồng câu, cá hồng đêm... trong đó ngon nhất là cá dỏ, cá hồng bóng. Cá dỏ thuộc loại cá vụ đông, cá hồng bóng thuộc vụ Nam. Cá dỏ nặng từ 3 - 5kg, cá biệt có con nặng tới 8kg. Người Bò Lô đánh cá dỏ bằng câu ống và vàng câu. Cá hồng bóng vụ nam nằm sâu trong các rạn đá san hô dưới đáy biển, không chịu ăn câu, người ta phải dùng "bóng" để đánh bắt (vì vậy mới có tên cá hồng bóng). Bóng là một thứ lồng đan bằng tre, có miệng hình phễu chui vào thì dễ, chui ra không được. Mỗi chiếc bóng dài 3 - 4m, cao 1m2, rộng 1m5, trong có kết lá tạo thành bóng dâm để dử cá vào. Người ta cột đá nặng cho bóng chìm xuống đáy biển, trên có phao và cờ để làm dấu. Để thả bóng, người Bò Lô buộc một hòn chì nặng vào lưỡi câu to kéo rờ rờ sát mặt đất, gặp rạn đá thì mắc lại, người ta thả bóng xuống. Cá hồng thấy lạ theo luồng nước chui vào bóng con nọ kéo con kia không ra được. Thả bóng hôm trước, hôm sau kéo lên bắt cá. Có khi cá vào nhiều, nặng quá bóng bị đứt dây, mất trắng. Một chuyến đi bóng khơi phải nhiều ngày, người ta phải

mang đi nhiều bóng để thả, và phải đem đi nhiều muối để ướp cá. Cá hồng có một đặc tính khác các loại cá khác là càng ương càng ngon. Vì vậy, dùng cá hồng làm mắm thì phải ướp muối ngay khi còn tươi, ngược lại, dùng cá hồng om mỡ ăn với bánh đa thì phải để ương mới ngon.

- Cá chim: Có nhiều loại cá chim: Cá chim đen (*Forninionger*), cá chim trắng (*Stromatoides Argenteus*), cá chim gai (*Psenofsis Anomalg*). Cá chim thịt thơm, xương mềm, nhất là đầu cá được người Hà Tĩnh coi là ngon đầu bảng: “Chim, thu, nhụ, đé”. Cá chim đen sống tầng nước mặt, cá chim trắng và cá chim gai sống tầng giữa và tầng gần đáy. Cá chim thật lạ, câu không ăn, bơi thành bầy, lật nghiêng lật ngửa lấp lánh ánh bạc. Chúng thường đi theo con đầu đàn, con nào cũng chen nhau cho kịp con đi trước. Để lừa chúng vào rạo người ta làm những con cá mồi bằng gỗ nặng sơn màu trắng thả xung quanh cây rạo, thế là cả đàn cá chim theo nhau vào đáy lưới. Có khi không có cá mồi trắng, dân chài chẹn nhưng người da dẻ thật trắng bơi vào lưới. Cá chim theo người vào luôn, có khi hàng trăm con.

- Cá thu: Có hai loại: cá thu đa, cá thu ảo (*Scomberomrus Commersoni*) sống từng đàn nổi trên mặt nước ngoài khơi, độ sâu 10 - 12 sải, câu bằng cần hoặc vàng câu. Cá thu béo nhất vào tháng bảy. Do đó người miền biển thường nói: “Chuồn, cúng (cá thiêu, cá úc) tháng ba, thu đa tháng bảy”.

- Cá đé: Người miền Trung gọi là cá be hay cá bè (*Ilisha Elongara*). Là một trong bốn loại cá biển ngon được người Hà Tĩnh xếp hạng: Chim, thu, nhụ (nhở, dỏ), đé. Cá

sống ở tầng nước mặt ven biển, tập trung thành từng đàn, kéo nhau vào bờ sinh đẻ từ đầu năm âm lịch.

- Cá úc. Có nhiều thứ: cá thiêu, cá cúng, cá úc. Cá sống theo quần thể, có râu cằm râu mép, trứng lớn như hòn bi trắng nuột, luộc lên dẻo mà béo. Hàng năm sinh đẻ vào tháng hai tháng ba. “Cá thiêu tháng ba như thịt gà (gà) tháng mười”, thuộc loại cá ngon, nhất là bộ mang: “Nhất gan cá ghé (cá mập), nhì mang cá thiêu”. Người ta lấy mang chặt ra từng miếng rửa sạch nấu với mỡ, măng chua, ít gia vị thành món canh ngon: ăn giòn, vừa thơm vừa béo.

- Cá đuối. Có hai loại: cá đuối thường và cá đuối điện. Cá đuối thường có đuối quạt (*Razirormes*) và đuối ó (*Mgliobatiformes*) sống ở đáy biển. Trong các thứ cá đuối ó, có cá đuối hoa (còn gọi là đuối hoa) to lớn hơn cả, có con dài tới 3m, nặng đến vài tạ, có giá trị kinh tế cao. Thịt cá đuối hoa rất ngon, nhất là bộ lòng:

Cá hồng thịt, cá đuối lòng

Cùng là con ruốc máu rồng giữa năm
(Đó là những thứ ngon và quý)

Cá đuối điện xưa được gọi là cá đuối giật (*Torpediniformes*) là loại cá có phát điện gây tê buốt. Vì vậy khi bị cá giật người ta lấy que củi đánh chết rồi mới gỡ ra khỏi câu. Nếu vô ý dùng dao chặt nó sẽ bị điện giật bất thành linh, có khi vút cả dao.

- Cá bạc má (*Restrelliger Kanagurt*), sống ở tầng nước mặt ngoài làn nước có độ sâu 13 - 15 sải, cá đẻ vào tháng tư đến tháng sáu âm lịch. Cá bạc má đi thành từng bầy lóc bóc bung vây rộ lên như mưa

rào báo trời có bão. Do đó khi gặp cá bạc má người ta vừa đánh bắt vừa chuẩn bị đối phó với bão. Cá bạc má là loại cá ngon.

- Cá vược (*Latescalcarifer*) sống ở tầng mặt đáy sâu, rạn ngầm. Cỡ lớn nhất có khi nặng tới 20 - 30kg, trung bình là 5 - 10kg. Người miền Bắc gọi là cá chêm, còn người Quảng Bình có người cho cá vược còn có tên là cá trôi. Mùa cá đẻ có thể đánh bắt là vào tháng ba đến tháng năm.

- Cá sủ là một loại cá rất hiếm và rất quý chỉ mới thấy xuất hiện nhiều nhất ở Nghệ Tĩnh. Thịt và dạ dày cá sủ dùng để kéo sợi chỉ tự tiêu trong y học. Hiện nay khoa học chưa có thể sản xuất sợi tổng hợp nhân tạo nào làm được chỉ tự tiêu. Người ta câu được con cá sủ coi như câu được vàng. Giá một con cá sủ là 500 triệu đồng (năm 2005).

- Cá nóc là một loại cá bé, khi phình bụng ra mình giống chiếc máy bay trực thăng bé bằng cổ tay. Cá nóc sống ở đáy biển, khi gặp câu nó cắn đứt cước. Cá nóc gây nhiễm độc chết người, chết cả cá lớn. Đặc điểm của con cá nóc là có cục sạn to ở trong đầu. Khi trái gió trở trời đau đầu cá cứ nghiến răng kèn kẹt. Bắt được cá nóc, dân biển móc vớt ruột, xé thịt nấu ăn, có khi phơi khô làm món nhắm. Cá nóc là loại có sức đề kháng mạnh, nó sinh ra là để ăn các loại xác chết. Khi thiếu mồi, cả đàn kéo nhau lên gần mặt nước và bị quây gọn trong lưới 10 là loại lưới mắt rất nhỏ chuyên đánh bắt cá cơm, cá lẹp.

- Con mực. Trong nghề câu của người Bồ Lô Hà Tĩnh con mực có một vị trí quan trọng bởi vì thị trường cần rất nhiều, mà mực thì rất dễ câu, ai câu cũng được. Vùng Thạch Kim có một gò cát cuộn lên

như con rồng chạy dài ở làn nước sâu khoảng 18 sải. Đó là nơi tụ hội của loài mực. Đi xa hơn một tý hoặc vào gần hơn khó mà tìm được con mực. Đêm xuống, dọc theo gò cát này thuyền câu mực như sao sa, với bề rộng vài trăm mét, chiều dài vài ba cây số. Gần đến con nước 21 tháng sáu là thời điểm mực ăn nhiều trong năm, người Bồ Lô ra rạo cồn sâu 18 sải. Ở đây mực xây ổ như tổ ong. Gặp đêm giông mực ăn nhiều nhưng chỉ rộ lên một lúc như tầm ăn rồi ở một độ sâu nhất định rồi lặn biệt tăm. Do đó câu mực phải có mồi. Nếu thuyền đậu đúng ổ mực, thả bất kỳ loại dây gì xuống, mực bám vào vào hàng chuỗi, thở khịt khịt, có khi hàng chục con. Con mực là thứ sinh vật ưa sáng, người Bồ Lô dùng thuốc để câu mực. Nhưng cũng có loại mực không chịu ánh sáng. Đó là những con mực cỡ lớn, trọng lượng nặng, đã sống lâu già đời nên rất khôn, không chịu đóng đèn mà quần quanh trong bóng tối và đột nhập bất ngờ ở vùng sáng. Mực này rất ngon và có lợi lớn. Muốn câu mực người ta cải tiến cách câu gọi là câu trọng. Với cách câu này viên chì phải tạo cho nó thể kéo được lưới câu nằm ngang chứ không thẳng đứng. Con mực ngậm mồi đã bị chum câu phía dưới bật lên móc vào đầu. Những người sành câu còn rình rập câu cho được con mực chúa dài gần một mét. Khi mắc câu nó phụt ra một luồng mực đen chưa từng thấy. Nếu mắt người bị trúng thì lập tức người đi câu tối tăm mặt mũi và có khi phải buông dây câu!

Ngoài ra ở vùng Cửa Sót, Cửa Nhượng còn có nhiều loại hải sản quý như tôm hùm, cua bể, ốc bể, rùa bể và rắn bể.

Người ta bắt tôm hùm và cua đá trong

khe đá núi Nam Giới. Dưới ánh đuốc chập chờn bằng nứa, những đàn cua đôi càng to vạm vạp, hai tia mắt như những mũi kim chạy ngang ngửa. Người ta chỉ cần kéo theo chiếc thúng gỗ, đi vài tiếng là đã có quá nửa thúng cua lột và dăm con tôm hùm. Tôm hùm thịt trắng pha những sợi gân màu hồng, vỏ tôm hùm được dùng làm đồ trang trí trên tường có màu đỏ sẫm. Những con tôm hùm nặng khoảng 2kg bị luộc cuốn cong người lại. Bọn trẻ con xúm lại thổi phèo phèo, bẻ đôi con tôm lấy ra khúc thịt to hơn cổ tay chia nhau ăn như ăn khoai lang. Con rấn biển được gọi là con đèn. Có hai loại đèn vàng ăn được, đèn kim là rấn độc cắn chết người không ăn được. Khi bắt được đèn, nếu ăn ngay người ta hằm nhừ cả thịt lẫn xương hoặc treo ngược cật một khúc đuôi cho máu chảy và pha rượu uống. Nếu muốn uống rượu đèn người ta phơi khô ngâm rượu chữa bệnh đau lưng, bổ xương.

Người Bồ Lô cũng đã rút ra bài học từ những con vật ở biển như sự chung thủy của đôi sam (quấn lấy nhau không rời), đôi cá ngựa sống có đôi, chết cùng kẹp chặt không rời, cụ rùa tượng trưng cứu người bị nạn trên biển... Nhưng cũng phê phán cái tính vô luân của con cua bể cái: khi cua cái lột vỏ, con cua đực bảo vệ không cho kẻ khác xâm phạm và đi tìm thức ăn, nhưng khi con cua đực lột vỏ, con cua cái dẫn một con cua đực khác đến ăn thịt chồng mình!

Còn biết bao nhiêu loài cá và những tri thức của người Bồ Lô về chúng và cách đánh bắt từng loại. Đây là một kho tàng vô cùng quý giá, chúng ta có thể lập một cuốn từ điển của người Bồ Lô về chủ đề

này theo phương pháp dân tộc - hải dương học. Trên đây chúng tôi chỉ giới thiệu một số loài cá để làm thí dụ mà thôi./.

CHÚ THÍCH

1. Tiếng địa phương Quảng Bình gọi là câu vắn. Còn tiếng Nghệ Tĩnh thì gọi là câu vằng. Vì tiếng Quảng Bình phát âm một số trường hợp an > ang. Phải chăng cách câu này bắt nguồn từ tiếng Quảng Bình là câu vắn và được phát âm thành vằng, do đó người Hà Tĩnh nói theo và viết là vằng. ở miền Trung gọi là câu giàn: dùng dây viền (triêng) và các dây thẻo, mỗi đầu thẻo buộc một lưỡi câu; giàn câu tối thiểu 500m, tối đa là 15.000m.
2. Xem Địa chí Cẩm Nhượng, H., 2008, tr. 17, 18.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. Phạm Thanh Tịnh. *Vùng biển Hà Tĩnh và cộng đồng cư dân Bồ Lô!* Tạp chí Nghiên cứu Đông Nam Á, số 7(112)/2009, tr. 53 - 57.
2. Đảng ủy và ủy ban nhân dân xã Cẩm Nhượng. *Địa chí Cẩm Nhượng*. Hà Nội, 2008, 142 tr.
3. Nguyễn Duy Thiệu. *Cộng đồng ngư dân ở Việt Nam*. Nxb KHXH, H., 2002, 419 tr.
4. Nguyễn Đồng Chi. *Địa chí văn hóa dân gian Nghệ Tĩnh*. Nxb Nghệ An, 1995, 547 tr.
5. Trung tâm Khoa học xã hội và nhân văn Quốc gia, Viện Nghiên cứu Văn hóa dân gian. *Văn hóa dân gian làng ven biển*. Nxb Văn hóa dân tộc, H., 2000, 650 tr.
6. Văn Lợi cb. *Địa chí văn hóa miền biển Quảng Bình*. Nxb Văn hóa Thông tin, H., 2001, 427 tr.