

Tát đĩa đón Tết ở miền Tây

Chủ nhật, 03/01/2016 09 giờ 53 GMT+0

Về quê tát đĩa ăn Tết là lời rủ rê đầy thú vị. Đây là cách bắt cá truyền thống mang nét đặc trưng của người dân vùng sông nước Cửu Long. Tuy nhiên, bây giờ, nguồn cá tự nhiên khan hiếm nên cũng ít có cảnh tát đĩa đông vui, nhộn nhịp như mấy chục năm trước.

Mùa nước nổi ở Tây Nam bộ bắt đầu từ tháng 5 âm lịch- nước quay, nước chảy- kéo dài đến tháng 9 thì chững lại, ngập lều bều, nhà cửa nổi lênh bênh trên mặt nước. Nước dâng cao, kết hợp những hình ảnh nhà cửa, xuồng ghe, các loài thủy sinh,... nổi trên mặt nước nên gọi "nước nổi". Mùa nước nổi ở vùng Tây Nam bộ có rất nhiều loài thủy sản. Đến tháng 11, nước bắt đầu giụt, giữa tháng 12 thì nước giụt gần như đã cạn đồng. Do vậy, nhiều loài thủy sản nước ngọt rút xuống những nhánh sông lớn, kinh, rạch,... để cư ngụ. Đặc thù địa hình Tây Nam bộ là dạng trũng, thấp, với nhiều đĩa, lung, bàu, rạch,... nên dù nước rút cạn đồng, vẫn còn đọng lại khá sâu ở các lung, đĩa,... giữa đồng ruộng.

Để có mùa "cá cạn" (tát đĩa) ăn Tết, từ những ngày nước nổi rút, đứng trên đồng bằng còn "ngang lưng quần", thì người ta bắt đầu đi "nhử cá"- giữ cá ở những lung, đĩa, bàu,... Cách "nhử cá", "giữ cá" rất đơn giản, có sẵn, không tốn nhiều thời gian. Ở vùng Tây Nam bộ, các loại cây như: gáo vàng, gáo trắng, me nước, tre,... rất nhiều. Chỉ cần "mé nhánh" gáo, me nước, chà tre,... liêng xuống đĩa, lung, bàu,... cho cá tụ vào ở; muốn cho cá ở "ấm" hơn, không rút đi khi "có động", người ta kéo những giẻ lục bình, giẻ rau muống, đế sậy, bèo... ủ vào đĩa, lung, bàu,... Do có chỗ ở "ấm", cá trên đồng rút xuống đĩa, lung, bàu,... ngày càng nhiều.



Dỡ chà bắt cá ở Trà Sr (Tỉnh Biên – An Giang). Ảnh: DUY KHÔI

Khi nước cạn, cá không còn chỗ ở, tụ xuống đĩa, lung, bàu,... để sống vì nơi đây có "chà" và các loài thủy sinh che phủ trên mặt nên "ấm áp". Khi nước rút cạn trên đồng, vào giữa tháng 12 âm lịch, người ta bắt đầu xuống giống trông tía, cứ để cho "cá nằm yên trong rọ". Khi công việc trông tía trên cánh đồng đã hoàn tất, cây cối xanh tươi, thì bắt đầu cận Tết. Do Tết rơi vào thời điểm trái mùa, mới xuống giống gieo xạ, vốn liếng dành dụm mua phân, thuốc, hạt giống cho vụ mùa,... đã hết, nên tiền ăn Tết, mua đồ Tết của người dân đầu nguồn An Giang, Đồng Tháp

chỉ trông chờ vào "mùa cá cạn".

Chính từ tầm quan trọng của "mùa cá cạn", nên khi đồng đã xanh lúa xanh cây, người ta bắt đầu canh giữ ao, đĩa, lung,... của gia đình mình, sợ bị người khác tát trộm, hoặc kéo lưới trộm. Việc kéo lưới trộm dễ dàng xảy ra; tát trộm thì khó thực hiện hơn bởi nhiều tiếng động và lâu hơn so với kéo lưới trộm. Việc lung, đĩa,... bị kéo trộm hay tát trộm thường diễn ra ở những nơi xa nhà, "mỏng" người giữ. Kéo lưới trộm chỉ cần ít người- kéo "chà" lên, kéo lục bình lên, rồi quăng lưới xuống kéo 2- 3 lần là đổ cá vào sọt, chất cá lên xe bò kéo về. Vì vậy, để giữ được lung, đĩa,... của

minh cho có tiền ăn Tết, người ta phải canh giữ bằng cách cất trại ngủ giữ, hoặc mỗi đêm lội đồng canh 2- 3 lần.

Còn khoảng 20 ngày, hoặc nửa tháng nữa đến Tết, là bắt đầu vào "mùa cá cạn". Gia đình khoảng chục người, gồm cha, con, vợ, chồng, ông, bà,... sửa soạn tát cá ở đìa, lung,... của mình. Chỉ cần đặt máy bơm xuống, bơm nước lên đồng ruộng, hoặc bơm ra sông, rạch. Không có máy bơm thì tát bằng thùng, người trong nhà thay phiên nhau tát cho cạn đìa, lung, bầu,... Khi tát gần cạn, người ta kéo "chà" và lục bình, để, sậy,.. lên cho trống, để dễ bắt cá.

Do có chỗ "ấm" để ở, cộng với nước giựt, nên cá ở đìa, lung,... rất nhiều. Mỗi lần tát đìa, thu hoạch cá là khâu lâu nhất. Có rất nhiều loại cá và các loài thủy sản nước ngọt như: cá lóc, cá rô, cá linh, cá thác lác, cá trê, cá sặc,...; rần, rùa, trăn, lươn... Mỗi đìa có thể thu hoạch từ vài trăm đến cả ngàn ký cá. Lượng cá nhiều, không thể bắt từng con và một hai người bắt, nên phải kéo lưới lên bờ rồi xúm nhau lựa cá theo từng loại. Không có lưới thì tát cạn nước rồi đánh trái lãn- tức là cuộn rơm hoặc cuộn các loại cỏ lại thành cục, căng ngang đìa, 3- 4 người đẩy từ đầu này đến đầu kia, cho cá dồn về một phía, sau đó vung sọt, giỏ xúc cá lên bờ, đổ ra lựa. Đánh lãn tới lãn lui nhiều lần như vậy đến khi lượng cá trong đìa còn ít mới tập trung bắt cá bằng tay. Cá được chia vào sọt để gánh về hoặc chất lên xuồng, ghe, xe bò chở về nhà.

Thời gian tát đìa kéo dài cả ngày, nên từ sáng sớm, người ta đã nấu com mang theo cho gia đình và những người phụ giúp ăn. "Trên com dưới cá", đi tát đìa, không ai mang theo đồ ăn. Khi đói bụng, chỉ việc mò cá lên, tìm vài ba nhánh tre, nhánh gáo khô, hay dòn đồng gốc rạ khô lại rồi đốt lên, nướng cá mà ăn. Cảnh tát đìa nhộn nhịp, mùi khói đồng, mùi cá nướng,... hòa nhau trong tiết trời lạnh lạnh của những ngày cuối năm nơi miền sông đồng xanh.

Tùy lượng cá nhiều hay ít mà thu nhập từ tát đìa có thể đủ trang trải cho cái Tết gần chục miệng ăn trong gia đình. Ngoài số cá bán cho thương lái, còn lại số cá chết, cá dạt- cá sặt, cá rô, thác lác, cá linh, cá trê,... người ta làm khô, làm mắm, ăn nguyên cái Tết, qua tới mùa gặt lúa, nhỏ mè. Cả ba, bốn tháng sau mới hết khô, hết mắm.

Một nhà không chỉ "nhử", "giữ cá" một cái đìa, mà hai, ba cái, có khi năm, sáu cái. Do vậy, xong mùa tát đìa cũng là lúc vừa tới ngày 28- 29 Tết và nhà nhà lại chuẩn bị ăn Tết. Tát đìa- bắt cá xong, người ta vẫn đặt chà và lục bình, rau muống,... xuống đìa trở lại, có khi bơm nước vào lại đìa, hoặc để từ từ, nước từ mạch ngầm đất ruộng rịn xuống, nuôi lại những con cá còn bắt sót, để một thời gian tự nhiên sinh trưởng và có nguồn cá trở lại. Bởi khi tát đìa, dù tát cạn, bất kỳ cách mấy, nhiều loại cá vẫn còn sót lại dưới lớp đất bùn, hoặc trong hang, nhất là ở những đìa, lung,... có bùn nhiều. Ăn Tết xong, đến mùa thu hoạch lúa, mè, người ta lại tiếp tục đi tát đìa, lung,... để kiếm cá ăn cho mùa vụ khi làm đồng, hoặc dư dả thì bán.

Ngày nay, cá chỉ đủ ăn. Cách đánh bắt tận diệt đã làm cho nguồn cá khan hiếm. Dù mùa lũ dâng hay lũ rút, cái cảnh tát đìa, lung, bầu,... bắt cá đem chợ bán vào những ngày cận Tết hay mùi khói rơm nướng cá trên những cánh đồng xanh bát ngát... đã trở nên hiếm hoi ở vùng đất vốn được mệnh danh "trên com dưới cá"!

LÝ LANG