

MÙA NƯỚC NỔI Ở TÂY NAM BỘ BẮT ĐẦU TỪ 10/5 ÂM LỊCH - NƯỚC QUAY, NƯỚC CHÁY KÉO DÀI ĐẾN THÁNG 9 THÌ CHỤNG LẠI, NGẬP LÊU BÊU, "NHÀ CỬA NỔI LÊN BÊN" TRÊN MẶT NƯỚC. NƯỚC DÂNG CAO, KẾT HỢP VỚI NHIỀU HÌNH ẢNH NHÀ CỬA, XUÔNG 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



Một thời

## "tát đĩa" đón Tết ở TÂY NAM BỘ

CHÂU MAI PHƯƠNG

Đến tháng 11, nước bắt đầu giụt, giữa tháng 12 thì nước giụt gần như đã cạn đồng. Do vậy, nhiều loài thủy sản cá nước ngọt, một bộ phận rút xuống những nhánh sông lớn, kinh, rạch,... cư ngụ để sinh sống và sinh sản.

Đặc thù địa hình Tây Nam Bộ là dạng trũng, thấp, với nhiều đĩa, lung, bầu, rạch, láng,... nên, dù nước rút cạn đồng, vẫn còn đọng lại khá sâu ở các lung, đĩa,... giữa đồng ruộng.

Trước đây, đất đai còn rộng, tuy đã có chủ, nhưng người ta cũng không chú ý lắm đối với những lung, đĩa, bầu,... tự nhiên vì vậy, ai muốn khai thác gì cũng được, không cần phải hỏi chủ. Một phần người chủ đất ở xa không biết đến, phần vì cá tự nhiên còn nhiều, dễ bắt, nên ít chú ý đến cá ở lung, đĩa,... của mình. Do vậy, việc đánh bắt cá ở đĩa, lung, bầu,... trên những cánh đồng lớn tùy thuộc vào khả năng của mỗi người...

Khi nước rút gần cạn, bên cạnh việc đánh bắt cá trên đồng, với các dụng cụ như câu, lưới, lợp, lờ... để sống qua ngày, người dân Tây Nam Bộ còn "dưỡng cá" - để dành cho dịp Tết đến. Việc đánh bắt lúc này không ở nơi sông sâu nước chảy,

mà ở những đĩa, bầu, lung, láng,... khi đồng ruộng đã lên xanh tốt, đồng lúa mướt mà, bắp đã trở cờ... Mùa đánh bắt này, một số nơi ở An Giang gọi là bắt cá mùa cạn - mùa tát đĩa, tát lung,... (nhằm so sánh với đánh bắt cá mùa nước nổi để ăn Tết).

Để có mùa "cá cạn" 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, bầu,... 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, người ta chỉ cần "mé nhánh" gáo, me nước, chà tre,... liệng xuống đĩa, lung, bầu,... cho cá tụ vào ở; muốn cho cá ở "ấm hơn", không rút đi khi "có động", người ta lôi kéo những giề lục bình, giề rau muống, đế sậy, bèo... "ủ" vào đĩa, lung, bầu,... Do có chỗ ở "ấm", cá trên đồng rút xuống đĩa, lung, bầu,... ngày càng nhiều.

Khi nước cạn, không còn chỗ ở, tụ xuống đĩa, lung, bầu,... để sống ngày càng nhiều, vì đây là nơi "ấm áp", bởi có "chà" và các loài thủy sinh che phủ trên mặt.

Khi nước rút cạn trên đồng, vào giữa tháng 12 âm lịch, người ta bắt

đầu xuống giống trồng lúa, cứ để cho "cá nằm yên trong rọ". Khi công việc trồng lúa trên cánh đồng đã hoàn tất, cây cối xanh tươi, thì bắt đầu "cạn Tết". Do Tết rơi vào 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 bằng đã xanh lúa xanh cây", người ta bắt đầu làm công việc "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 vì có nhiều "tiếng động" và lâu hơn "kéo lưới trộm".

Việc lung, đĩa,... bị "kéo trộm" hay "tát trộm" thường diễn ra ở những nơi xa nhà, "mong người giữ". "Kéo trộm" chỉ cần ít người - kéo "chà" lên, kéo lục bình lên, rồi đem "tay lưới kéo" 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 mình cho có tiền "ăn Tết", người ta phải chia ra "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 tháng đến Tết, là bắt đầu vào "mùa cá cạn". Gia đình khoảng gần chục người, gồm cha, con, vợ, chồng, ông, bà, dòng họ,... sửa soạn



"tát cá" ở đĩa, lung,... của mình.

Nếu gần nhà thì dễ, chỉ cần đặt máy bơm (Kole 4, hoặc máy PS) xuống, bơm nước từ đĩa, lung, bầu,... lên cánh đồng ruộng lúa, ruộng mè, dưa,... của chính gia đình hoặc của hàng xóm (khi đã được sự đồng ý); hoặc bơm ra sông, rạch. Có nhà không có máy bơm, phải mượn; mượn không có máy đành "tát tay" bằng thùng. Mỗi người trong nhà thay phiên nhau tát cho cạn đĩa, lung, bầu,...

Khi tát gần cạn, người ta kéo "chà" và lục bình, đế, sậy,... lên cho trống, để dễ bắt cá. Thường một cái đĩa, lung, bầu,... rộng, sâu khác nhau từ vài chục đến vài trăm mét vuông.

Do có "chỗ ấm" để ở, cộng với nước giạt, nên cá ở đĩa, lung,... rất nhiều. (Có đĩa, lung,... chứa nhiều cá, người ta không phát hiện ra, đến mùa khô cá chết đặc cả đĩa, từ dưới đáy lên mặt, nên gọi tên là "Đĩa Cá Chết"). Mỗi lần tát đĩa, việc 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... Ở mỗi cái đĩa, thu hoạch từ vài trăm đến cả ngàn ký cá, bao gồm các loại.

Do lượng cá nhiều, người ta không thể bắt từng con và một hai người bắt, vì vậy phải "kéo lưới" lên bờ rồi "xúm nhau" lựa ra để riêng theo từng loại. Nhiều người không có lưới, đành phải đợi đến tát cạn nước rồi "đánh trái lẩn" (đánh trái lẩn tức là: cuộn rơm hoặc cuộn các loại cỏ lại thành cục, căng ngang đĩa, 3-4 người đẩy từ đầu này đến đầu kia, cho cá dồn về một phía), sau đó vùng "sọt, giở" (đan bằng tre) xúc cá lên bờ, đổ ra lựa; "đánh" "lẩn tới lẩn lui" nhiều lần như vậy đến khi lượng cá trong đĩa còn ít mới tập trung "bắt cá bằng tay".

Lượng cá rất nhiều, nên mỗi lần tát đĩa, lung,... bắt cá, cần rất nhiều người hỗ trợ; có người mượn, có người tự nguyện "tiếp tay" để có

cá ăn từ người chủ. Tổng cộng với gần 20 người, rất đông vui. Cá nhiều, người ta lựa chia ra từng "sọt", nếu nhà gần, chỉ cần "xọt" cây đòn gánh bằng tre ngang quay "sọt" gánh về. Đĩa, lung, bầu,... nào ở xa, nhiều cá, thì có riêng hai người chuyên gánh tải cá về, nhằm tránh cá bị chết, hoặc sinh; vì thời gian tát xong cái đĩa rất lâu, có khi từ sáng đến chiều tối.

Nếu cá nhiều mà người trong gia đình ít, thì người kéo xuống theo bờ rạch, lung, để chở cá về. Có người đánh xe bò theo, để ngoài vòm kính, gánh cá ra chất lên xe bò chở về...

Do thời gian đi tát cá kéo dài cả ngày, vì vậy, từ sáng sớm, người ta đã nấu cơm mang theo cho gia đình và người hàng xóm phụ giúp ăn. Do "trên cơm dưới cá", người ta không mang theo đồ ăn; đến khi đói bụng, chỉ việc nhào "ùm" xuống đĩa, lung,... mò cá lên (cá lóc, cá trê, rần,...), tìm vài ba nhánh tre, nhánh gáo khô, hay dòn dồng gốc rạ khô lại rồi đốt lên, nướng cá, rần, rùa,... mà ăn. Cảnh tát đĩa nhộn nhịp, mùi khói đồng, mùi cá nướng,... lẫn lẫn hòa nhau trong cái hơi xuân sắp về ở mệnh mông đồng xanh,... Cảnh tình vui vẻ, nhộn nhịp, đậm chất quê...

Mỗi cái đĩa, lung, bầu,... với lượng cá nhiều hay ít, thì người ta thu nhập khoảng 500 nghìn đến 1 triệu đồng (năm 1998) và có hơn. Với số lượng tiền đó, đủ trang trải cho cái Tết gần chục "miệng ăn" trong gia đình. Ngoài số cá bán được cho thương lái ngoài chợ lấy tiền ăn Tết, còn lại số cá chết, cá giạt - cá sặc, cá rô, thác lác, cá linh, cá trê,... người ta làm khô, làm mắm, ăn nguyên cái Tết, lột qua tới mùa gặt lúa, nhổ mè; cá ba, bốn tháng sau mới hết khô, hết mắm.

Một nhà, không chỉ "nhử", "giữ cá" một cái đĩa, mà hai, ba cái, có khi năm, sáu cái. Do vậy, tất hết cái này, đem bán xong, gia đình kéo vào tát cái khác, đến hết mới thôi. Xong, "mùa tát đĩa" khoảng

15-20 ngày, cũng là lúc vừa tới ngày 28-29 Tết, người ta bắt đầu làm bánh Tết, gỏi bánh in; công việc sắm đồ Tết cho con, cháu, ông, bà,... trong nhà cũng đã hoàn tất. Bởi vì, mỗi lần đi bán cá, những người phụ nữ (mẹ hoặc vợ) trong gia đình đã mua đồ Tết cho cả nhà trong những lần chợ sớm, chợ muộn.

Tát đĩa-bắt cá một lần không phải "treo" đĩa, lung, bầu,..., người ta vẫn "đặt chà" và lục bình, rau muống,... xuống đĩa trở lại, có khi bơm nước vào lại đĩa, 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. Vì khi tát đĩa, dù tát cạn, bắt kỹ cách mấy, nhiều loại cá vẫn còn sót lại dưới lớp đất bùn, hoặc trong hang, nhất là ở những đĩa, lung,... có bùn nhiều. Ăn Tết xong, đến mùa thu hoạch lúa, mè, người ta tiếp tục đi tát đĩa, lung,... để kiếm cá ăn cho mùa vụ khi làm đồng, hoặc dư giã thì bán.

Ăn Tết là cơ hội "trút ra" tính cách "chơi xả láng" của người Việt vùng Tây Nam Bộ nói chung, tiểu vùng Tứ giác Long Xuyên hay Đồng Tháp Mười nói riêng, nhưng thời buổi khó khăn, cái đói giáp hạt cũng thường xuyên xảy ra, thì việc "chưa đến mùa" mà ăn Tết là việc khổ khăn. Do vậy, việc bắt cá mùa cạn ở đĩa, lung, bầu,... trở thành nguồn thu nhập chính cho nhiều gia đình thời ấy - khi con cá còn "dây đồng".

Ngày nay, cá chỉ "dữ ăn", việc đánh bắt cá tận diệt đã làm cho nguồn cá khan hiếm; dù có mùa lũ dâng hay lũ rút, cái cảnh tát đĩa, lung, bầu,... bắt cá đem chợ bán vào những ngày cạn Tết hay mùi khói rơm nướng cá trên những cánh đồng xanh bát ngát ở vùng Tứ giác Long Xuyên, vùng Đồng Tháp Mười chỉ còn là không cảnh của một bức tranh dĩ vãng, như dĩ vãng của một thời định danh cho vùng đất "trên cơm dưới cá" vậy!

C.M.P