

Săn lùng “thần dược”

12/12/2017, 14:30 (GMT+7)

Ở Phú Quốc (Kiên Giang), có nhiều món đặc sản được coi là “thần dược”, tăng bản lĩnh đàn ông như hải mã, hải sâm, hải long. Trong đó, cầu gai (nhum) là con vật có ngoại hình xấu xí nhất với mớ gai tua tủa, nhưng bên trong lớp gai đáng ghét đó, lại là món ăn vừa ngon vừa bổ...

Khi tôi hỏi về nhum biển, thợ lặn Trần Văn Tuấn bảo: Ngoài này sản vật biển gần như cái gì cũng có. Trong đó nhiều loại quý hiếm như bào ngư, hải long, giun biển, ốc hoàng hậu... chứ còn nhum biển ngày xưa ai thèm để ý đâu, nó nằm lẫn lóc cả bãi.

Khi nước nông, ghe thuyền phải đậu xa bờ, mỗi lần từ nhà ra ghe là phải lội bộ một đoạn khá xa mới đến được tàu, thuyền. Nhum lại đậu ở đây rất nhiều nên phải dùng cây gạt sang một bên để lấy lối đi. Còn khi đi lặn biển, đồ bảo hộ chẳng có gì, nên thấy bãi nhum là tránh xa, vì nếu chẳng may đạp phải nó, bị gai đâm vào thì chỉ có nước ngồi mà khóc.

Mỗi lần lặn biển săn ốc, gặp đúng bãi cầu gai thì phải tìm bãi khác chứ nếu dùng gậy gạt ra, đáy biển vẫn đục, đâu nhìn thấy gì. Vì thế, dân biển tụi tôi đặt cho cầu gai cái tên là con trời ơi. Ngoài này, Bãi Thơm là nơi nhiều nhum nhất đảo.



Một góc làng chài cổ Hà Nội

Rồi Tuấn kể cho tôi nghe, sở dĩ người dân trên đảo biết ăn con câu gai là nhờ mấy con... khi. Anh kể: “Hồi trước, người ta đi biển, ở những bãi bồi, ven rừng đê lưới, thấy bầy khi lóc nhóc trong các bãi bồi, chẳng hiểu tụi nó làm gì. Vào gần nhìn kỹ thì thấy tụi nó đang lúi húi bắt nhum, rồi dùng đá đập bể, sau đó moi phần ruột bên trong ăn ngon lành. Ai cũng ngạc nhiên. Rồi tò mò ném thử, thấy ngon hơn cả nghêu, ốc”.

Một bí quyết chữa nhức khi bị gai nhum đâm phải mà con người cũng học được từ khi, là khi theo dõi khi ăn nhum, thấy mỗi khi giẫm phải gai nhum, con khi liền nhảy lên bờ và tè vào chân mình. Vì thế, khi khi bắt được nhum, việc đầu tiên là tè lên con nhum rồi mới ăn. Sau khi bắt chước loài khi, vết gai nhum đâm phải hết buốt.

“Thực ra, gai con nhum này rất dễ gãy nhưng do nó dài và nhọn, sợi gai lại nhỏ nên dễ đâm vào thịt lắm. Không biết nó có nọc độc hay không nhưng khi đâm vào rất đau và buốt”, anh Tuấn nói.

Tuấn cho biết, sở dĩ hiện nay ngư dân bắt đầu bắt nhum về bán cho du khách, một phần vì thịt rất ngon, phần nữa là do những lời đồn về công dụng như “thần dược” của nhum giúp tăng cường sinh lực phái mạnh, đặc biệt là nhum ở Phú Quốc nên người dân, du khách đổ xô săn tìm nhum để ăn khi đến đây.

Đặc biệt là du khách người Nhật Bản, Hàn Quốc, họ rất thích ăn con này, nhất là món nhum sống chấm mù tạt. Nhu cầu tăng cao, người dân cũng đổ xô săn bắt nhum bán cho các nhà hàng, quán nhậu. Vì thế, loại đặc sản này đang hiếm dần, giá cũng cao dần.

Theo chân Tuấn đến bãi Thơm, khu vực xưa kia được coi là “ổ” nhum, phải dùng sào gạt để tạo lối đi... nhưng cũng chỉ phát hiện lác đác vài chỗ có nhum. Nơi nhiều nhất chừng vài chục con bám vào rạn san hô, cỏ biển. Tuấn bảo: Lặn xuống biển ngắm câu gai, thấy nó đẹp lung linh, bộ gai dài đung đưa theo sóng, nếu có kính lặn, nhìn kỹ thấy mắt nó phát sáng.

Chợ 'thần dược' Hàm Minh

Biết tôi có ý muốn tham quan chợ “thần dược” Hàm Ninh, Tuấn bảo: “Để tôi kêu thằng Hoàng “rái cá” nó dẫn anh đi, nếu muốn mua gì, anh hỏi nó, coi chừng hớ”.

Theo giới thiệu của Tuấn, Hoàng là tay chuyên thu gom các loại đặc sản hiếm của Phú Quốc, cung cấp cho khách du lịch. Còn khi gặp Hoàng, tôi biết thêm, anh không chỉ bán cho khách ra đảo, mà còn gửi vào tận Sài Gòn cho khách quen.



Banh lông, một đặc sản có giá trị dinh dưỡng cao hơn hải sâm, nhưng người dân Phú Quốc không biết ăn, để Trung Quốc thu mua với giá bèo

“Hôm nay có khách đặt mấy chục câu gai làm mỗi nhậu mà em không kiếm được, phải mua lại của người khác với giá cao. Bán chẳng lời đồng nào, nhưng vì khách quen nên vẫn phải kiếm giùm”.

Tôi hỏi: “Nhiều người hỏi mua vậy chắc kiếm ăn khá nhỉ?”, Hoàng đáp: “Mỗi ngày em kiếm cũng vài "xì" (vài trăm ngàn), cũng có khi được cả "chai" (triệu). Đó là em bán uy tín, không “chặt chém” gì. Chứ nếu khách không biết, ra chợ mua có khi cao gấp mấy lần em bán”. Hoàng cho biết, anh bán nhum cho khách với giá hiện nay là 1 trăm ngàn đồng 1 chục, nhưng chục ở đây là 12 con chứ không phải chục 10 (đơn vị tính xưa ở miền Tây, hiện một số nơi, một số ít người vẫn áp dụng cho vài loại, như trái cây chẳng hạn - PV).

Hàm Ninh quả không hổ danh là chợ "thần dược" mà khách du lịch đặt cho. “Thượng vàng hạ cám”, thứ gì cũng có, tươi, khô đủ cả. Trong đó, có những loại mà nếu ở Sài Gòn, chỉ có khô chứ không bao giờ tìm dược hàng còn sống như hải mã, hải long hay banh lông, loài sinh vật biển quan năm vùi sâu dưới lớp bùn cát biển. Tại vựa hải sản Nhung Một, bà chủ vựa tên Nhung giới thiệu: “Ở đây món gì cũng có. Nếu vựa này mà không có thì chú tìm khắp Phú Quốc này cũng không có đâu. Và giá thì bán lẻ với giá sỉ”.



Khách du lịch mua hải long, hải mã khô ở chợ Hàm Ninh, Phú Quốc

Bà Nhung cho biết, hải mã có giá 130 ngàn đồng/cặp (loại nhỏ), 150 ngàn đồng/cặp loại vừa và 200 ngàn đồng/cặp loại lớn nhất với các loại hàng khô và ướp lạnh. Nếu là hàng còn sống, đang bơi thì giá cao gấp đôi mỗi loại. Riêng hải long, một loại hải sản khá hiếm, được bán với giá khoảng 100 ngàn đồng/cặp vì nhỏ hơn và công dụng cho phái mạnh thì không bằng hải mã. Hải long được nhiều người ưa thích vì là hàng hiếm. Người ta thường ngâm rượu hải long, hải mã chung một bình vì có thể tăng thêm công dụng, lại đẹp mắt.



Hải mã (cá ngựa) sống

Riêng banh lông, bà Nhung cho biết, sản phẩm này trước giờ dân đảo không biết ăn nhưng mấy năm gần đây, thương lái Trung Quốc ra đặt mua với số lượng lớn nên ngư dân bắt đầu đi cào.

“Cái loại này trước giờ có ai biết chế biến ăn đâu. Mà từ ngày tụi Trung Quốc nó sang đây, tung tin mau số lượng lớn, với giá 6-7 trăm ngàn đồng/kg, thế là dân đổ xô vào đầu tư ghe, cào ra biển cào banh lông, nhưng chỉ được thời gian đầu, giờ giá rớt thê thảm, còn có trên dưới trăm ngàn đồng/1 kg”, Hoàng cho biết.

“Tuy có nhiều công dụng nhưng hải mã cũng như hải long quý nhất là tuyến nước bọt và đôi mắt của chúng. Nghĩa là khi ngâm rượu, chúng phải còn sống thì mới tiết nước bọt ra. Đó là lý do vì sao hải mã, hải long khô thường rẻ hơn nhiều so với loại còn sống. Hơn nữa, khi mua khách hàng cần chú ý những con mà đôi mắt vẫn nguyên vẹn, màu sắc còn tươi mới để tránh những loại đã bị ngâm rượu rồi nhưng nhiều người phơi lại, trà trộn để bán cho khách du lịch”, Hoàng nói.



Hải long (Cá chia vôi) ướp lạnh

Theo lương y Phạm Quốc Vinh, Hội Đông y TP.HCM, hải mã, hải sâm và hải long đều là những vị thuốc quý, thực sự có công dụng tráng dương, cường thận, bồi bổ xương khớp. Riêng hải long còn có tên khác là cá chia vôi, được các thầy thuốc Việt Nam, Trung Quốc, Nhật Bản, Triều Tiên dùng làm thuốc. Hải long có vị ngọt, tính ấm, tác động vào các kinh mạch thuộc thận, có các tác dụng bổ thận, tráng dương... nên được dùng trong nhiều thang thuốc trị liệt dương, đau lưng, bổ thận và giúp phụ nữ dễ sinh nở. Hải long được nấu chung với táo tàu và nấm đông cô để chữa trị bướu cổ và tràng nhạc (sưng hạch cổ, lao hạch). Còn banh long thuộc họ hải sâm, có giá trị dinh dưỡng cao hơn cả hải sâm.

PHÚC LẬP