

Cá linh và bông điên điển mùa nước nổi miền Tây

TRẦN TRỌNG TRIẾT

Nói đến mùa nước nổi miền Tây, người ta thường nhắc đến hai loại đặc sản truyền thống: cá linh non và bông điên điển.

Hồi nhỏ, mẹ tôi thường ngân nga mấy câu hò dân dã “Nước không chùn (chân) sao kêu nước đứng/ Con cò không nhát sao gọi cò ma/ Con cá không thờ sao gọi cá linh...” hay các câu ca dao “Muốn ăn bông súng cá linh (mắm kho)/ Thì về Đồng Tháp ăn cho đã thèm”. Vì sao loại cá này có tên “Linh” thì có rất nhiều giai thoại. Đầu tiên là giai thoại cho rằng cá linh lúc đầu từ Biển Hồ (Campuchia) trôi xuống sông Tiền, sông Hậu sau đó lại quay về cố hương, tức xứ Chùa Tháp. Hiện tượng đó gọi là “cá lên”, lâu ngày bà con đọc trại thành “cá linh”(?).

Giai thoại thứ hai cho rằng loài cá này có sự linh thiêng đặc biệt, cứ đến ngày mùng 10 tháng 10 âm lịch là chúng lại quay về nguồn cội. Chính vì vậy mà dân gian mới gọi là “cá linh”.

Giai thoại thứ 3 kể vào tháng 6/1885, Nguyễn Ánh từ Vàm Nao định ra biển, nhưng vì thấy cá này nhảy vào thuyền nên sinh nghi không đi.

Sau mới biết nếu đi thì đã rơi vào binh phục của Tây Sơn tại Thủ Chiến Sai, vì vậy Nguyễn Ánh đặt tên cá này là “cá linh” để tri ân(?).

Nhiều bậc cao niên sống ven sông Tiền, sông Hậu kể rằng: mỗi năm, đến mùa nước nổi, cá linh từ thượng nguồn sông Mekong trôi dạt theo dòng nước rồi tràn trên các sông rạch và ruộng đồng.

Trong quá trình di chuyển, từ con cá mèn chúng to bằng đầu ngón tay, ngón chân, để rồi đến nửa tháng 9 hoặc tháng 10 âm lịch, chúng lại từ ruộng đồng, kênh rạch tuôn ra sông cái để quay về thượng nguồn.

Một số lão nông tri điền cho biết thêm: trước năm 1980, cá linh có rất nhiều. Cá bắt được, ăn không hết phải ủ làm nước



mắm hoặc làm mắm dự trữ dành cho mùa khô hạn.

Nước mắm cá linh rất thơm ngon và phổ biến. Hiện nay, một số cư dân miền sông nước Cửu Long vẫn còn ủ cá linh để chế biến nước mắm truyền thống dùng quanh năm. Thời Pháp thuộc, nhiều người còn nấu cá linh để lấy mỡ thắp đèn.

Mùa sinh sản của cá linh thường bắt đầu từ tháng 5 âm lịch. Cá con nở ra lớn dần theo con nước và khi mùa mưa xuống, cá con lần theo các sông, rạch tràn vào các biển lúa mênh mông.

Người bơi xuống dụng phải luồng, xem cá nhảy lao xao mà đoán biết năm đó cá linh nhiều hay ít.

Đến khi trời chuyển sang thu, tiết trời se lạnh, điên điển vàng đồng, mực nước rút dần cũng là lúc con cá trưởng thành, bụng đầy mỡ và lấp lánh ánh bạc, mọi người tha hồ đánh bắt.

Phương tiện đánh bắt cá linh phổ biến nhất là lưới giạt, chài, đặt dớn và đóng đáy. Cá “linh mèn” còn gọi là linh non, linh sữa rất thơm ngon và bán giá cao nên bà con tích cực khai thác để tăng thêm thu nhập.

Ngày nay, cá linh đã trở thành đặc sản trong các nhà hàng, quán ăn sang trọng khắp mọi nơi. Hấp dẫn nhất là các món cá linh lăn bột chiên, cá linh nấu lẩu mắm, nấu canh chua, kho,...

Năm 2018, theo dự báo của cơ quan khí tượng thủy văn Nam Bộ, lũ sẽ về sớm, mực nước lên cao... nhiều ngư dân ở An Giang, Đồng Tháp, Long An vô cùng phấn khởi. Không ít người đang chuẩn bị xuống ghe, ngư cụ để đánh bắt, hy vọng sẽ có một mùa bội thu cá linh.

Thật thi vị khi được ăn nhiều món ngon từ cá linh với vài xị rượu đế chính tông, trong những cơn mưa tầm tã, nhất là ngồi trên những chiếc ghe chông chành vì nước lũ và được nghe kể nhiều giai thoại về loài cá này trên sông nước miền Tây. ■