Chương 15

THỦY SẢN

I. QUÁ TRÌNH HÌNH THÀNH VÀ PHÁT TRIỂN NGÀNH THỦY SẢN SÓC TRĂNG

Sóc Trăng là vùng đất phía nam sông Hậu tiếp giáp với biển, có điều kiện tự nhiên rất đặc thù của vùng đất cửa sông ven biển Đồng bằng sông Cửu Long. Nước ngọt từ thượng nguồn sông hằng năm đổ về mang nhiều lượng vật chất, phù sa…; sự bồi lắng trầm tích đã dần dần hình thành những dãy đất cù lao giữa dòng sông Hậu.

Xuôi dòng sông Hậu trong địa phận tỉnh Sóc Trăng có rất nhiều cù lao cứ

Cá Cóc

Ảnh tư liệu

Cá sấu hoa cà

Ảnh tư liệu

Cá sấu xiêm

Ảnh tư liệu

tuần tự nối nhau kéo dài ra tận giáp biển. Nơi này bồi tụ, nơi kia thì sạt lở giữa sông rạch chằng chịt; kênh mương ngang dọc liên thông nhau, chỗ sâu chỗ cạn, "bên lở bên bồi", những chỗ sâu giáp nước thì tạo thành những "búng nước" hẩm sâu quy tụ nhiều cá tôm trú ngụ; dân cư quần tụ, sinh sống bằng đánh bắt thủy, hải sản. Nhiều sách vở còn ghi chép lại về những khó khăn, cách trở từ thuở con người đến đây khai hoang mở đất.

Càng về cuối nguồn, Sóc Trăng càng chịu tác động của thủy triều biển Đông lên xuống. Nước lớn, ròng lên xuống trong ngày; nước rong, nước kém theo chu kỳ trăng tròn, trăng khuyết… thiên nhiên đã tạo nên sự giao thoa của hai nguồn nước mặn - ngọt; kênh, rạch tự nhiên thì rất nhanh bồi lấp theo một quy luật nhất định; hễ nơi nào dòng chảy càng yếu thì càng mau bồi! Sau mùa gió chướng (đông bắc) là thời kỳ biển lặng thuận lợi cho việc đi biển.

Tháng chín, tháng mười hằng năm nước ngọt từ thượng nguồn đổ về tràn ra cửa biển Trần Đề và Định An làm cho nước mặn bị đẩy xa khỏi mé biển hàng chục cây số; năm nào mưa nhiều thì nước ngọt đến sớm hơn và ngược lại. Vùng cửa sông (Cù Lao Dung - Trần Đề - Mỏ Ó đến Mỹ Thanh) là nơi trực tiếp chịu ảnh hưởng của chu kỳ mặn ngọt và cũng là nơi chứng kiến những kỳ tích mà vùng đất và con người Sóc Trăng ra sức chống chọi với thiên nhiên.

Đi cùng thủy triều lên xuống, nước đục ngầu phù sa, cá con, ấu trùng tôm tép cuốn theo vào ruộng đồng, lớp đẻ trứng, lớp trưởng thành cho đến thời kỳ nước giựt thì vô số cá con lúc nhúc từng đàn cá linh, cá kèo, tép bạc… tranh nhau ùa tràn trở ra các kênh, rạch để ra sông lớn.

Năm nào mực nước dâng lên cao quá mức bình thường thì người dân thường đơn giản nghĩ là do thiên tai vì ngoài tầm đối phó của con người. Với mùa nước lên và mùa nước giựt hằng năm như vậy, hệ sinh thái vùng hạ lưu châu thổ như giữ được sự cân bằng sinh thái tự nhiên.

Từ sau ngày giải phóng miền Nam 30-4-1975, tận dụng những lợi thế sông nước của Sóc Trăng; Đảng, chính quyền cùng nhân dân Sóc Trăng đã phát huy tối đa thế mạnh đưa ngành thủy sản trở thành ngành kinh tế mũi nhọn của tỉnh. Sau khi tái lập tỉnh năm 1992, phong trào nuôi thủy sản luôn phát triển. Đặc biệt, một giống thủy sản mới là tôm sú được nuôi trên vùng đất mặn, lợ được phát triển diện tích hằng năm trải dài từ cửa Mỹ Thanh qua Mỹ Xuyên vào sâu đến tận Thạnh Trị.

II. ĐÁNH BẮT, NUÔI TRỒNG VÀ CHẾ BIẾN THỦY, HẢI SẢN

1. Đánh bắt

Từ giữa thế kỷ XX trở về trước, vùng trũng thấp của Sóc Trăng (thuộc huyện Thạnh Trị và Mỹ Tú, kéo dài từ xã Hồ Đắc Kiện đến Ngã Năm - Thạnh Trị) chạy dọc theo kênh Quản Lộ - Phụng Hiệp, là vùng đầm lầy. Những tháng cuối năm nước lũ về thì nước ngập mênh mông, đất có nơi ngập sâu

Cá lóc

Ảnh tư liệu

cả thước, lúa cấy trễ là ngập đọt - thất thu, nhưng cá đồng vùng này thì nhiều vô kể.

Cá đồng là cách gọi chung, bao gồm những giống cá đen như: cá rô, cá trê, sặt rằn, cá lóc, cá thát lát, thậm chí kể cả lươn, rùa, rắn... Mùa khô, nước rút cạn đồng, tôm cá từ trên các cánh rừng tràm, rừng lá chạy về lung trũng tha hồ mà đánh bắt. Do cá nhiều nên ít ai bắt cá nhỏ, chúng được thả lại ao, đìa để năm sau mới bắt. Đến chu kỳ mùa mưa năm sau, lũ lại về là mùa cá lên đồng, lên rừng mà sinh sản theo quy luật thiên nhiên. Do vậy, cá, tôm năm nào cũng nhiều, giá cả không đáng bao nhiêu vì nhà ai cũng có cá để ăn, ăn không hết thì làm khô, làm mắm ăn dần trong gia đình quanh năm, suốt tháng.

Trước đây khoảng ba mươi năm, khi có mưa đầu mùa; ở đồng quê lúc đêm xuống, tiếng ếch nhái nổi lên rộn rã như khúc nhạc đầu mùa, như thúc giục dân quê mang đồ nghề gồm giỏ, đèn khí đá, con dao cùn ra đồng soi ếch, nhái và bắt cá.

Hằng năm, vào mùa soi ếch, xứ đồng như mở hội, ánh đèn soi sáng rực cả cánh đồng. Điều kỳ diệu là suốt mùa hạn đồng khô cỏ cháy vậy mà khi có mưa có nước là có cá đồng, chúng nhảy long lóc trên đồng để tìm chỗ đẻ trứng, dân đi soi cá cứ đến mà nhặt mang về, không chỉ có cá, còn có cả rùa, lươn, rắn…

Trước đây từ vùng bưng trấp Thạnh Trị, Ngã Năm kéo sang tận cánh đồng Chó Ngáp (Bạc Liêu) - Chắc Băng, Cạnh Đền rộng hàng chục nghìn mẫu, cá đồng sống lưu niên, cá lóc có con 3 - 4kg là bình thường. Khi người bắt cá đã gặp đìa rồi thì cùng nhau che chòi

giữa rừng để ở vài ngày làm mắm, làm khô, còn cá lớn thì vận chuyển bằng cộ có trâu kéo mấy ngày mới xong; lại lắm khi gặp con lung bị hạn làm khô nước thì cá khoét vào lòng đất như một cái ổ sâu cả mét và dài mấy mét giống như cái "hầm bí mật", không rành thì khó tài nào biết được. Cũng có khi có người vô tình đi băng qua vạt đồng mà chẳng may bị sụp, khi khui đất lên mới biết là ổ cá đồng, rắn ri voi và kể cả những con rùa to…

Khi mưa già một chút, là bước vào vụ phát cỏ, đánh giồng bờ chuẩn bị cấy lúa. Lúc này nước trên đồng sâu đến bụng người, cá thì còn nhỏ, người ta lại có nghề đặt trúm, đặt lờ, giăng câu, chỉa lươn…

Trúm là một ống tre to dài hơn một mét, một đầu bên trong có hom để lươn chui vào mà không thoát ra được, đuôi trúm là mắt tre bít kín, có xẻ một rãnh dọc vừa để nhìn được bên trong. Mồi dụ lươn là cá con băm nhỏ, thậm chí được xào lên cho thơm và bỏ vào đuôi trúm, rồi chống xuồng lên đồng mà đặt cặp mé giồng. Sáng hôm sau mới đi nhấc trúm, ống nào nặng, hay thấy ít nước chảy ra khỏi ống là lươn đầy cả ống…

Bắt lươn có hai cách. Thứ nhất là thụt lươn sống trong hang sâu, người ta đi theo bờ để tìm hang lươn rồi nhảy xuống kênh dùng hai tay thụt vào hang để bắt lươn. Lươn trơn tuột vậy mà có người chuyên nghiệp đến mức thảy con lươn mình vừa bắt được xuống đìa xong lại nhảy xuống mà vẫn mò bắt được.

Thứ hai là chỉa lươn, hay xom hang lươn: chỉa là một cây sắt có hai mũi, dài cả thước có tay cầm ngang chắc chắn; người đi chỉa tìm trên bờ đìa mà chỉa vào lòng đất, hễ trúng lươn thì chỉa chuyển động, cứ thế mà thọc tay thụt bắt hay đào đất lên mà bắt lươn.

Dân miệt đồng trước đây có rất nhiều gia đình sống bằng nghề đìa cá. Có những xóm, ấp trồng lúa là nghề phụ mà thu nhập chính vẫn là nghề đìa.

Lươn đồng

Ảnh tư liệu

Khi ấy người thưa, đất rộng, chọn khu vực đất trũng mà đào đìa. Đìa sâu có khi hai, ba mét; ngang năm, bảy mét và dài (tùy thuộc vào đất đồng lớn hay nhỏ). Mỗi gia đình có khi đến năm, ba miệng đìa. Chẳng cần cho ăn, chăm sóc gì cả, chỉ việc cặm chà cho cá trú chờ đến mùa thì thu hoạch. Lúc tát đìa, cả xóm không cần mướn lao động, người ta tự "vần đổi công" để bắt cá làm mắm, làm khô, lấy ruột cá chia nhau về làm mỡ đốt đèn, hay dùng để thoa lên cọng lát dệt chiếu cho trơn, bóng.

Những địa danh nhiều cá đồng được ghi nhận như: Lung Ngọc Hoàng, Bàu Rán, Lung Cá Trê, Lung Sen, Bec Chang, đám lá Tối Trời… kéo dài sang cánh đồng Chó Ngáp, Bạc Liêu và tận cùng là U Minh, Tân Duyệt, Bàu Hang ngày nay… Sản vật từ thiên nhiên ban tặng nhiều vô kể, cá ăn không hết thì làm mắm bằng khạp, bằng lu; có nơi thiết kế nên cả mái đầm hàng chục đôi nước để chứa mắm. Rồi giao thương dần rộng mở, chợ cá hình thành ở các đầu mối giao thông thuận tiện, nghề buôn bán cá bằng xe hàng chở cá đồng từ Thạnh Trị, Ngã Năm, Bạc Liêu, Cà Mau lên Sài Gòn mà đến những năm 70 của thế kỷ XX vẫn còn thấy sự tấp nập của nghề mua bán cá đồng.

Gần đây (đặc biệt là những năm 1980), do tăng đầu tư cho sản xuất thâm canh tăng vụ trong nông nghiệp và dân cư mỗi ngày một đông và việc bắt cá ngày càng tinh vi hơn, nên tình trạng nguồn lợi tự nhiên dần cạn kiệt được xem như là một xu thế tất yếu, đã và đang được cộng đồng nhân dân rất quan tâm.

Cái lọp

Ảnh: Phan Thanh Lâm - Album ngư cụ khai thác thủy sản

Ở Sóc Trăng, ngoài nghề bắt cá đồng, còn có nghề bắt cá trên sông nước; thường gọi là nghề hạ bạc.

Dân quê miệt đồng không ai là không biết bắt cá, bắt tôm nhưng điều cần quan tâm là làm sao biết được những đặc tính của từng loại cá, tôm mà thiết kế nên từng dụng cụ thích hợp với mỗi loài… Quá trình sáng tạo ra ngư cụ hoàn toàn không đơn giản, nó đòi hỏi nhiều kinh nghiệm, nhất là nhờ sự quan sát, tìm hiểu từng đặc tính, thói quen trong việc đi lại của mỗi loài cá, tôm, mỗi vùng, mỗi mùa trong năm. Do vậy, hiện nay vẫn còn tình trạng mùa này, vùng này, dùng câu lưới này nhưng vùng khác lại không dùng được hoặc có dùng thì cũng không được nhiều cá, tôm.

Hạ bạc có rất nhiều loại nghề, ngữ nghĩa: chỉ riêng về việc dùng đăng để chặn bắt cá, tôm thôi cũng đã sinh ra nhiều từ ngữ riêng rất rành rọt.

Nếu đăng ngang sông thì gọi là "bửng". "Bửng" thì cố định và có thể bửng ngang sông hoặc bửng một phần từ trong mé chạy ra khoảng một phần ba sông tùy theo bề rộng của sông lớn hoặc nhỏ. Trường hợp bửng một phần như vừa kể còn được gọi là "chà rạo" vì phía trước cái bửng này người ta thường chất thêm chà cho "ấm" để cá, tôm sẽ có chỗ trú dựa.

Còn đăng ngang qua một con kênh, con rạch, mương dẫn nước khi nước lớn, có mồi nhử chờ đến lúc nước ròng dùng lọp chặn cho cá tôm chui vào hay dồn chúng lại mà bắt, thì gọi là "đăng mương".

Đăng mé

Ảnh: Phan Thanh Lâm - Album ngư cụ khai thác thủy sản

Cái rọ

Ảnh: Phan Thanh Lâm - Album ngư cụ khai thác thủy sản

Nò trên kênh, rạch nhỏ

Ảnh: Phan Thanh Lâm - Album ngư cụ khai thác thủy sản

Trường hợp bao đăng dọc một bãi bồi cặp mé rạch khi nước lớn và chờ nước ròng bắt cá, tôm thì gọi là "đăng mé".

Còn đăng băng qua nhiều vạt đất đồng có khi dài cả nghìn mét thì gọi "lọp đường ven"; đăng ngang cái lung, có hai cái "lọp đặt chẻ đầu đăng" thì gọi là "đăng miễng". Cá, tôm, rùa, rắn trên đường đi kiếm mồi gặp đường đăng miễng làm cản trở mà lội cặp theo mé đăng để lần mò vượt qua chướng ngại chui thẳng vào hai cái miệng lọp đang được đặt sẵn; đăng kiểu này có cái lợi là cá, tôm ở phía nào cũng vào lọp.

Trong thực tế, khi cá, tôm đã bị bửng đăng nhiều càng có kinh nghiệm, người ta lại nghĩ ra cách xây "rọ" theo đường đăng. "Rọ" vốn ngữ nghĩa là chỗ hẹp như cái tổ "ổ rọ", rọ là cái ổ nhỏ, xây làm sao nhằm tránh những dấu hiệu làm cho cá nghi ngờ. Thông thường cái rọ hình vuông mỗi chiều khoảng từ một tới hai thước và dựa vào bửng bằng hai cái cửa nhỏ cặp mé đăng; khi cá, tôm lội dọc theo bửng chúng lần mò theo chân đăng mà đi vào cửa rọ.

Trong cái rọ nhỏ này, cá, tôm tiếp tục tìm đường đi nhưng lội bề nào cũng đụng đăng, túng cùng chúng men hết rọ là vào lọp; rọ là một ứng dụng khá sáng tạo của nông dân, vì ít người dám chắc thành công khi xây rọ lần đầu.

Trong nghề đặt lọp và đăng có nhiều từ ngữ khác nhau; chẳng hạn, người ta thường hay gọi "đăng đó" để chỉ loại đăng trên vùng nước cạn dùng để đuổi cá linh, cá ròng ròng, hay những loại cá nhỏ ở trên ruộng cạn. Còn "cái đó" thì cao hơn, miệng hom càng bóng, cá tép dạn vào hơn. Danh từ gọi chung dụng cụ này là "đăng đó". Có thể trong khi cùng nhau chặn bắt cá người ta thường hay hỏi nhau: "Cắm đăng chỗ nào, hay chận đăng chỗ nào?", thì có người cho ý kiến là: "cắm chỗ đó, chỗ đó đó" mãi rồi thành danh! còn với cái "dớn", chiều cao theo "chớn" mực nước lên xuống sâu hoặc cạn, thì cái "đó" khi ấy được gọi tên khác là cái "dớn". "Dớn" là chữ nói chệch từ chữ "chớn" nghĩa là mức nước hay chớn nước.

Theo kinh nghiệm, người ta mới đặt những cái dớn cặp theo đầu doi đuôi vịnh như vậy để bắt cá, tép. Vì sợ miệng dớn lé đé mực nước, cá, tép nhảy ra nên dớn thường có nắp đậy và phải coi mực nước ngập tới đâu để cái dớn phải ló khỏi cái chớn nước thì cá mới không bị chết ngộp. Chính vì vậy cái đó trên đồng khi đem đặt dưới sông biến thành cái dớn.

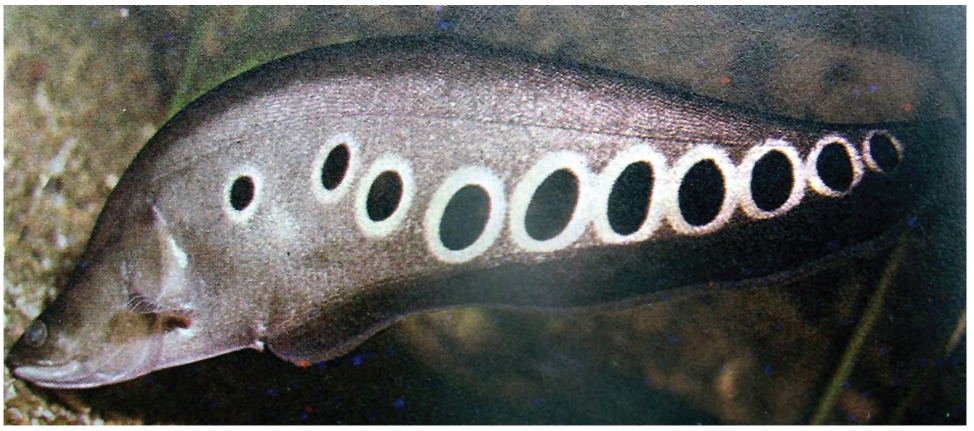
Trong nghề câu cá, tùy theo từng cách câu, từng loại cá mà có tên gọi các loại câu cá khác như câu giăng, câu cắm, câu cần, câu thả, câu phao, câu bè, câu nhấp, câu phược, câu rê, câu ngầm, câu vợt. Còn nghề cắm câu, mỗi một vực nước có cách cắm câu khác nhau: câu "giềng", câu "cắm", hay câu "kiều"; nơi nước sâu sợi câu phải dài và ngược lại. Câu giềng tức là một sợi dây gai dài, cách một hai mét có một đoạn dây câu, có lưỡi câu; khi giăng câu cần có hai đoạn trúc để căng hai đầu dây giềng cho thẳng, xong mới trở lại móc mồi câu. Câu kiều gồm đoạn

trúc, sậy dài năm, sáu tấc mắc vào dây câu. Câu kiều thả nơi đồng nhiều cỏ, khi thả câu thì chống xuồng vào giữa đồng rồi dọn một lỗ trống cỡ chiếc nón lá rồi mới thả câu xuống. Khi thăm, thấy đoạn trúc quấn quặn quẹo trong cỏ là dính được cá hay lươn. Còn câu cắm là thanh tre vuốt nhỏ, đầu gắn một sợi dây có mắc lưỡi câu. Cứ cắm qua một lượt rồi trở lại thăm câu từ đầu, có khi trúng mùa câu người cắm câu phải lội sáng đêm để gỡ cá, có khi cắm vừa xong là cần câu trước đó cá đã cắn câu quậy nước đùng đùng.

Mồi câu, cũng tùy mỗi loại mồi thích hợp cho mỗi loại cá khác nhau như: mồi trùn, mồi chạy, mồi cắt, mồi nhái, mồi tép, mồi con bà chằn, mồi cua, mồi ốc, mồi trứng kiến vàng, mồi cào cào, mồi thuốc, mồi dế nhủi, mồi con rít... Với mồi trùn là thông dụng nhất, được nhiều loại cá, tôm ưa thích, cá dính câu thường là loại cá đen như cá trê, cá lóc, cá rô, tôm, nhưng cá không lớn lắm. Mồi chạy dùng để gọi những loại mồi bằng cá con còn sống như cá rô nhỏ, cá rằm, nhái, cóc… móc treo làm sao để con mồi luôn còn sống chạy tung tăng trên mặt nước, thích hợp cho các loại cá lóc, nhất là mồi nhái cá dạn ăn câu hơn. Nhiều luồng câu vừa móc mồi qua vài lưỡi là đằng sau cá đã ăn câu.

Các loại cá trê, cá thát lát rất ưa mồi tép. Mồi ốc, mồi cua rất thích hợp với cá lóc, nhất là vào tháng mười âm lịch; hai loại mồi này thường được giăng câu ngầm, giường câu thả sát mặt đất sau khi dọn luồng thật sạch rong cỏ để cua khỏi quấn cỏ bị chết; mồi con dán thì câu cá bông lau, còn mồi con bà chằn lại hợp khẩu vị của cá ngát, mồi con rít thì câu cá lóc; cá lăng, cá leo, cá kết lại ưa mồi cá sặt non; không thua gì mồi chạy, ốc, mồi cua, nhái, trùn, trứng kiến vàng, cào cào cũng thích hợp với loại cá rô đồng; mồi gạch cua, dế nhủi thì cắm câu cá trê.

Khi nước chum đồng, lúa trên đồng sắp trổ bông, người câu cá chỉ cần lấy cần câu quơ xào xạc vài lượt trên đọt



Cá thát lát còm

Ảnh tư liệu

lúa, ngay bên dưới cá rô bu lại đặt nước; chỉ cần móc mồi thả xuống là giật được cá. Trong dân gian ai câu được nhiều cá thì gọi họ là "có tay sát cá". Sát cá còn có nghĩa bắt cá giỏi, bắt cá hay.

Loài cá rô cũng có hai loại: cá rô đồng và cá rô biển. Riêng cá rô đồng còn được phân biệt tùy theo cách bắt: cá rô câu, cá rô lưới, cá rô đặt sà di, cá rô tát đìa. Cá rô câu, cá rô tát đìa, cá rô đặt sà di thì lớn nhỏ pha trộn đủ loại. Cá rô lưới thì tùy theo lưới thưa hay lưới dày mà có cùng một cỡ với nhau, không khác nhau mấy. Khi nói cá rô lưới là ý nói loại cá đồng cỡ như cá lựa vậy. Cá rô biển thật ra không phải là cá rô ở biển mà chúng vẫn sống ở dưới sông nước ngọt, có thể là gọi như vậy là để phân biệt. Cá rô biển sống theo các đống chà và các gốc cây dọc hai mé sông nhiều hơn, miễn là nơi đó có nước tương đối thoáng sạch và có dòng chảy nhẹ là cá sinh sống. Cách phân biệt cá lớn cá nhỏ cũng có cách gọi khác nhau. Chẳng hạn cá lóc lớn thì gọi là cá lóc cối hay còn gọi là cá lóc biết nói, ý nói nó sống lâu; lươn mà quá lớn người ta hay nói "lươn muốn thành chồn". Cá rô nhỏ gọi là cá rô giăm, vì nó nhỏ như miếng giăm mà các thợ mộc đẽo từ những cây dùng để cất nhà; còn cá rô lớn thì gọi là cá rô mề.

Cá bổi là tiếng gọi chung những loại cá nhỏ, cá vụn thường dùng làm mắm, hoặc ủ làm nước mắm, do chữ bổi gốc là những bùi nhùi, giăm bào, vật dụng nhỏ lụn vụn dùng để nhúm (nhóm), lửa trong bếp; khi tát đìa nơi có nhiều cá sặt rằn có nơi cũng gọi là cá sặt bổi.

Tôm còn nhỏ thì gọi tôm lóng, tức là nó lớn cỡ đốt lóng tay; khi tôm cỡ ngón

Cá rô đồng

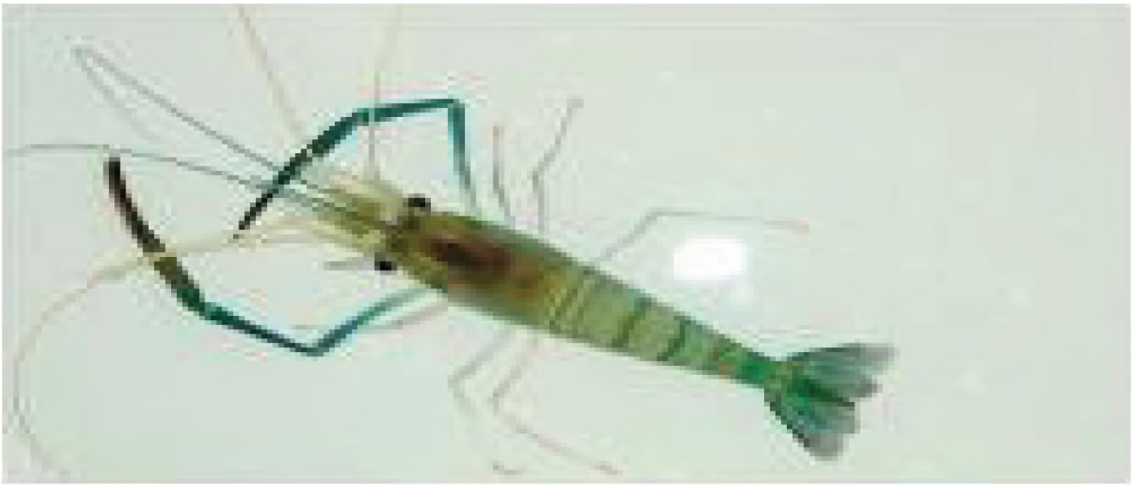
Ảnh tư liệu của tác giả

chân cái trở lên hoặc gần có trứng hay gần có càng gọi tôm lứa, đến khi vào mùa tôm có trứng thì gọi tôm trứng; khi tôm đực ra càng gọi tôm càng xanh.

Vùng Sóc Trăng hằng năm từ tháng giáp Tết và tháng sáu, tháng bảy tôm càng mang trứng từ thượng nguồn xuôi về sinh sản nơi tiếp giáp ranh nước mặn để đẻ; đến tháng hai, tháng ba và độ tháng tám, tháng chín âm lịch thì tôm càng con bơi ngược về nguồn.

Dân đóng đáy, hay đăng mé bắt được rất nhiều tôm con trên các nhánh sông chính như Tân Thạnh - Đại Ngãi, Mỹ Phước - Mỹ Tú, Quản Lộ - Phụng Hiệp. Việc bắt tôm con giữ sống cho vào đìa nuôi cũng là giải pháp tốt trong bảo vệ nguồn lợi thủy sản tự nhiên. Ngoài nguồn giống này sinh sản nhân tạo tôm càng xanh đã và đang được tiến hành tốt để nuôi tôm xuất khẩu. Gọi tôm trứng và tôm càng cũng là cách phân biệt tôm cái và tôm đực. Riêng tôm càng cũng có tới ba loại: tôm càng xanh vì cặp càng lớn và có màu xanh, tôm càng lửa vì càng tương đối nhỏ hơn, có màu đỏ và tôm càng dây hay tôm càng sào vì cặp càng dài ngoằng như cây sào.

Thật ra, trong dân gian miền Nam hay Sóc Trăng chỉ dùng từ "tôm" để nói đến tôm càng loại to, những con giáp xác tương tự còn lại đều dùng từ "tép"; vì chúng có kích thước nhỏ hơn như tép bạc, tép thẻ, tép bầu, tép lóng, tép trứng, tép bò, tép mòng, tép bạc nghệ, tép sắt, tép giang, tép chì… Sau này (năm 1975) để thống nhất cách gọi, hay phù hợp trong khoa học *(shrimp)* tất cả đều được gọi là tôm! Có nơi để dễ hiểu, hay đỡ ngượng miệng người ta gọi luôn là tôm tép; "cơ sở thu mua tôm tép" thay cho những "vựa cá tép" đã có thời trước. Trái lại dù tép hay tôm khi làm khô thì tất cả đều có chung một tên gọi là tôm



Tôm càng lứa

Ảnh tư liệu của tác giả

Tôm càng xanh

Ảnh tư liệu của tác giả

Tôm càng lửa - tôm cái

Ảnh tư liệu của tác giả

Tép bò

Ảnh tư liệu của tác giả

khô? Phải chăng chúng có chung một điểm tương đồng là màu sắc thật bắt mắt, đỏ hồng như gạch tôm vậy!

Nếu tính trên cơ sở thành phần loài, ngoài tôm tép ra thì họ cá bống vùng Sóc Trăng là đa dạng, có vài chục loại bống: Từ những con bống mít, bống đen, bống rậm nhỏ xíu như con ròng ròng đến bống sao, bống xệ, bống thùng, bống dừa... thích sống chui lủi dưới sình. Ngoài ra còn có bống mú, bống vượng, bống cát, bống trứng, bống nhật, bống bọt, bống xèo, bống nhảy... Trong các loại bống đó, đặc biệt là loài cá bống dừa, chúng sinh sản nhiều, sống thích hợp với địa thế dừa nước (lá dùng lợp nhà) mọc đầy ven sông rạch. Bống dừa vảy nhuyễn, miệng rộng, lưng đen, lườn trắng; con to khoảng nửa cổ tay, hiếm khi lớn hơn.

Nhiều du khách đã rất ngạc nhiên, thích thú khi thấy trên sình non, những chú thòi lòi vờn đuổi nhau lúc thì ngoe nguẩy đuôi bỡn cợt, giương kỳ ngũ sắc, lúc rào rào chạy trên bãi sông để lại những vết vẽ ngộ nghĩnh trên mặt phù sa.

Mùa nước đổ đóng đáy vô số bống kèo đem rửa sơ rồi nấu canh lá giang hoặc hấp nguyên con hoặc ướp muối cho vừa đem phơi khô. Những con bống tre, bống tượng, bống thùng ướp nghệ kho tộ hay nướng vỉ ăn cùng cơm trắng gạo thơm. Hiền lành nhất là cá bống cát (miền Bắc gọi là con mùn mũn). Khả năng sống thích nghi rất cao ở mọi môi trường nước: mặn, ngọt, lợ, thậm chí vùng núi cao, sông suối nơi có nước chảy siết; cá bống cát có con trắng phau phau, con nâu, con xám và thậm chí có con ngụy trang bằng nhiều màu da loang lổ. Bống cát có con to khoảng cườm tay. Với một ao tự nhiên có nước bọng ra vào bỏ quên vài tháng thì có cá bống. Câu bống cát rất dễ, vì miệng nó giang ra rất to, móc mồi bằng tép lột vỏ; rề rề, nhắp nhắp rồi nghe nơi tay thấy sừn sựt là dính cá, do miệng rộng nên cá bống nuốt mồi rất sâu. Bống cát được dùng làm món kho tiêu, kho tộ hoặc chưng tương.

Cá bống tượng cũng được bắt bằng cách câu vì chúng ăn câu "hỗn" hơn bống cát. Trong đầm, ao, ven sông các thợ câu cũng thường để ý đến việc này… Bống tượng màu rêu mốc, xám đen bóng lưỡng và mập ú trông có vẻ rất "phong trần"; thế nhưng bống tượng lại được xuất khẩu sống sang các nước có người Hoa sinh sống, hay chế biến thành món ăn ưa thích của các nhà hàng sang trọng, giá rất cao. Mồi câu bống tượng vẫn là tôm lột vỏ hoặc nếu gặp con hà đỏ thì nhạy hơn.

Cá bống tượng

Ảnh tư liệu của tác giả

Bống kèo (cá kèo)

Ảnh tư liệu của tác giả

Trước đây vùng bán đảo Cà Mau nói chung, Sóc Trăng nói riêng người dân thường có một câu nói "cửa miệng": *"Cá kèo nổi như mù u rụng"* vào những con nước rong của những tháng giáp Tết tại các đầu kênh, mặt đập... Cá kèo từ trảng, ruộng... lũ lượt đổ xuống và nổi dày mặt kênh, nhìn xuống nước chỉ thấy toàn đầu cá kèo (Có nơi cũng gọi là cá bống kèo).

Cách đây khoảng hai mươi năm, đất ruộng "thào lềnh" *(đất thào lềnh là mặt ruộng trầm thủy, nước lên, nước xuống, đáy ruộng luôn mềm nhão)* vùng Mỹ Xuyên, Vĩnh Châu cá kèo rất nhiều, do không thấy cá kèo có trứng nên nông dân cho rằng: "Cá kèo do đất sinh". Thực chất, cá kèo sinh ra từ biển rồi trôi dạt vào ruộng "thào lềnh" sinh trưởng. Ở Sóc Trăng trước đây có đến hai phần ba diện tích chịu ảnh hưởng của triều biển Đông, vì thế cá kèo vào sinh sôi trên một diện tích ruộng đồng mênh mông. Cá kèo rất thích ở những vùng đất lầy lội, đặc biệt là những vũng trâu nằm, những mảnh ruộng cầm vịt. Khi ta đi ngang qua là chúng chạy vào hang ào ào như có ai ném đất xuống nước.

Khoảng tháng 8 âm lịch là cá kèo lớn, khi nước rong tràn lên ruộng, có nước mới thì từng bầy cá kèo lũ lượt tràn xuống kênh mương để tìm đường ra sông lớn. Đó là lúc nông dân đặt các phương tiện đánh bắt cá kèo. Ở đây hầu như nhà nào cũng có cái nò hay một vài cái xà ngom đặt tại các mặt đập; gia đình khá hơn thì đóng đáy tại các kênh, rạch, trên sông. Trong nông dân có câu "thấy cá kèo phát sợ" với nghĩa cá kèo nhiều ăn riết thấy ngán! Thật vậy lúc cá chạy nhiều có thể bắt vài chục ký mỗi lần dở nò là bình thường; một miệng đáy nhỏ cũng vài trăm ký đến hàng tấn cá kèo; phải đào hầm để rọng cá. Cá kèo trước đây rất rẻ, bán không ai muốn mua. Có lúc cá chạy đáy nhiều quá phải xả đụt bỏ cho cá ra sông.

Vùng đất muối ven biển Sóc Trăng xưa cũng là vùng đất của cá kèo. Từ thời xa xưa đất đã được khai thác cá kèo. Mùa hạn thì làm muối, đến mùa mưa dân lại thuê kênh lại của điền chủ để đặt cá. Nếu đi thụt cá kèo thì phải chọn ngày nước kém, khi đó cá vào hang, đặc biệt là đất cầm vịt đẻ, ít

cỏ, đó là loại đất mềm nhiều hang. Cá kèo đang lên ăn mà thấy bóng người thì chạy ngay vào hang; hang cá kèo thường có đến hai, ba miệng, phải có kinh nghiệm chặn "ngách". Cách bắt thứ hai là đi soi ban đêm vào kỳ nước rong, công cụ là cái nơm chụp cá bằng tre trông giống như cái xà di nhỏ có cán dài để dễ nôm chụp cá.

Ở Đại Ngãi, Sóc Trăng trước những năm 1950 cũng có loài cá đặc biệt là cá cháy. Cá cháy là loài di cư sinh sản thành bầy đàn, chúng chỉ xuất hiện ở ngay khúc sông Hậu giáp ranh giữa Trà Ôn (Vĩnh Long) và Cầu Kè (Trà Vinh), Đại Ngãi (Sóc Trăng). Cá cháy bây giờ rất khó tìm, thỉnh thoảng vùng cù lao Kế Sách có bắt được. Trước những năm 1950 cá cháy còn nhiều nhưng do thịt cá ngon, khi cá di cư sinh sản thường mang buồng trứng to, lại đi thành bầy đàn rất dễ chặn bắt… đến nay hầu như tuyệt chủng. Theo lời truyền lại, tại khúc sông này: điều kỳ lạ khi sương mù dày đặc là cá cháy lại lên mặt nước đớp khí, mà cho là cá hấp thụ sương khí đất trời nên thịt mới dai, mềm, sạch! Cá cháy màu trắng, con nặng nhất cũng khoảng 2kg, khi lên khỏi mặt nước vài phút là chết. Theo tài liệu ghi chép lại cá cháy chỉ xuất hiện trước và sau tết Nguyên đán, sau đó chúng bơi đi đâu biệt tích. Đây là thời điểm trùng hợp với những nghiên cứu khoa học ngày nay về những loài cá biển di cư lên thượng nguồn sinh sản.

Ở Sóc Trăng, cá bông lau cũng rất nhiều, được tổ chức đánh bắt bằng lưới bén ở các búng nước sâu, người có kinh nghiệm còn canh theo con nước mà buông câu, hay tập trung thả lưới. Huyện Cù Lao Dung là nơi có nhiều cá bông lau (còn gọi là cá tra bần vì chúng ăn trái bần chín rụng xuống nước). Khoa Thủy sản Trường Đại học Cần Thơ đã đánh giá cửa biển Trần Đề là nơi có nhiều cá bông lau nhất.

Câu cá bông lau trên sông Đại Ngãi
Ảnh tư liệu

Nghề hạ bạc còn sáng kiến tạo ra nhiều vật dụng khác nhau; bắt lươn có ống trúm, độn mô, xom bắt bằng chỉa, nhưng bắt lịch chỉ có cách duy nhất là móc lịch chứ không có đặt trúm hay câu lịch. Bắt chạch thì có bàn cào; bắt cá kèo, thụt hang chặn xà di; bắt cá lóc ngoài câu lọp còn chỉa xà búp; bắt cá sặc thì chỉ đặt lờ vì cá này không ăn câu nên không ai câu cá sặc. Bắt cá

ngoài lưới còn có vó cất ở rạch nhỏ, vó gạt ở sông lớn, rồi chài vải, chài rê, đóng đáy... và còn nhiều tên gọi khác nữa không kể xiết.

Làm nghề đánh bắt cá ở biển, không gọi là hạ bạc mà gọi tắt là "đi nghề", ít ai nói là đi biển, hay đi đánh cá; có rất nhiều kiêng kỵ trong nghề.

Theo bác Tư Dương, một ngư dân từ huyện Bình Đại, tỉnh Bến Tre đến làng cá Bãi Giá xã Trung Bình năm 1942 lập nghiệp rồi đầu tư, làm nghề đóng đáy biển đầu tiên ở xứ này, các ngư cụ đánh cá khi đó còn rất thô sơ, chỉ là những hoạt động chặn bắt ven bờ như te, xiệp, lưới bén… không có gì đáng nói. Đóng đáy biển thời ấy có thể xem như là nghề làm ăn lớn. Đến sau những năm 1945 - 1946, Bãi Giá mới xuất hiện tàu đánh cá cũng từ Trà Vinh và Bến Tre sang làm ăn. Tàu chạy bằng buồm, lưới bằng chỉ đánh cá gộc (lưới 10) sáng đi chiều về và cũng chưa có nước đá để ướp cá như bây giờ… Tàu đánh có trọng tải lớn nhất cũng chỉ trên dưới 10 tấn trở lại.

Đến những năm 1970 người dân làng Bãi Giá, xã Trung Bình mới bắt đầu đóng ghe tàu đi khai thác biển, thông qua học được cách làm ăn theo các ngư dân nơi khác đến, hình thức là cầm tay chỉ việc, "cha truyền con nối, hay nghề dạy nghề". Cá biển càng lúc được đánh nhiều hơn rồi biết chế biến sản phẩm sau thu hoạch bằng các phương pháp đơn giản là làm cá khô, mắm ướp chuộp ngon có tiếng như khô cá gộc, cá rúng, cá đuối… ở Kinh Ba; cá khoai, cá lạt, cá hố… ở Hải Ngư - Vĩnh Châu ngày nay đã và đang được nhiều nơi biết rồi tìm đến mua.

Sau ngày giải phóng miền Nam (năm 1975), tàu đánh cá có gắn động cơ, thay cho ghe buồm càng lúc càng nhiều. Những năm 1978 - 1979 nhu cầu để có tôm cho xuất khẩu đã hướng ngư dân chuyển sang nghề cào tôm biển. Từ kinh nghiệm thực tiễn sản xuất, ngư dân đã cải tiến dần ngư cụ thành các cấp độ khác nhau như: nghề lưới ba, lưới bảy, lưới rê ba màng, câu mực, lưới bao đèn…, những tên gọi dựa vào ngư cụ hành nghề trên biển, lâu dần quen miệng gọi thành tên làng nghề, hay chỉ nói đi nghề là biết đi đánh cá trên biển.

Theo tài liệu thống kê cho thấy, những năm 1976 - 1980, tàu đánh bắt ven bờ từ 517 chiếc giảm dần còn 359 chiếc, do ngư cụ vật tư gỗ sửa chữa, xăng dầu khi đó khan hiếm…, nên sản lượng khai thác cũng giảm theo. Tổng sản lượng đánh bắt được khoảng trên dưới 500 tấn cá và khoảng 40 tấn tôm hằng năm. Đến năm 1983 làng cá Bãi Giá được dời về Kinh Ba (ấp Cảng, xã Trung Bình); tập đoàn đóng đáy biển cũng được vận động thành lập đầu tiên ở đây, nhưng không được bao lâu lại phải giải thể (năm 1990) do làm ăn kém hiệu quả. Từ khi có Chỉ thị số 100-CT/TW của Ban Bí thư Trung ương Đảng (năm 1981) cùng với việc mở rộng khoán sản phẩm trong sản xuất khai thác thủy hải sản, có cơ chế mở, phân cấp trong quản lý, khoán cho ngư dân, đầu tư kỹ thuật… nên sản lượng khai thác tăng dần qua từng năm.

2. Nuôi trồng và chế biến

Năm 1981, Nhà máy đông lạnh xuất khẩu tại Sóc Trăng đã chế biến và xuất khẩu 195 tấn tôm đông lạnh, năm 1984 tăng lên 287 tấn tôm đông lạnh và 342 tấn hải sản đông lạnh; 818 tấn tôm khô; 19,1 tấn vi bóng cá; 19,13 tấn khô mực xuất khẩu.

Cả tỉnh Hậu Giang chỉ có một nhà máy chế biến thủy sản đông lạnh xuất khẩu đặt tại Sóc Trăng được xây dựng từ năm 1978 với quy mô nhỏ, nhưng lúc bấy giờ cũng mang dáng dấp khá tầm cỡ trong khu vực. Công ty có 1 kho trữ lạnh sức chứa 150 tấn, 5 xe lạnh và 3 xưởng nước đá phục vụ chế biến tôm cá đông lạnh. Trụ sở chính của nhà máy đặt tại đường Đặng Văn Viễn, phường 5, thành phố Sóc Trăng ngày nay. Tôm cấp đông là mặt hàng chính.

Ngoài nguồn tôm tép biển, địa bàn các huyện vùng ven biển còn kể đến sản lượng tép bạc, tép thẻ trong đồng; trên chân ruộng vùng đất ngập mặn, hằng năm dứt mưa là chuyển vụ nuôi tôm, khi mưa xuống đầy nước ngọt thì cấy lúa một vụ.

Thời kỳ này, người ta nuôi tôm kiểu quảng canh, nghĩa là chỉ đắp đập giữ nước lại, đợi đến con nước rong lấy vào và giữ nước có tép con lại, sau một hai con nước tép con ăn rong cỏ tự nhiên trong ruộng mà lớn lên, thì tiến hành xổ nước ra và thu được tép lớn.

Tép thẻ đỏ đuôi được chú trọng hơn tép thẻ đuôi xanh, bởi nó to con hơn, vỏ mỏng hơn. Tép bạc đất cũng được chuộng hơn tép bạc trắng do thịt ngọt và dẻ thịt, trông cứng cáp hơn, khi luộc lên màu đỏ au như gạch, màu sắc lại tươi đẹp nhiều người chọn làm mắm tép, làm tôm khô mà không cần cho phẩm màu.

Trước đây vùng nuôi tôm, đường sá đi lại còn khó khăn, việc đi lại, buôn bán đều lệ thuộc tàu đò, mỗi tuyến kênh dọc chỉ có một đò; sáng đi chợ có khi phải đến xế chiều mới về đến nhà. Việc tổ chức thu mua tôm, tép trong từng xóm ấp hay từng đoạn kênh thường bằng những chiếc xuồng máy tam bản nhỏ để dễ cơ động len lỏi bên trong xóm đồng mà gom tôm tép theo từng mối lái thân quen. Hễ sáng sớm là có ghe tam bản rảo một vòng để ghé cân tép theo từng nhà, riết rồi quen có khi hai ba ngày trả tiền một lần, hoặc lúc tôm hút hàng có thể đặt cọc trước để giữ mối… xem ra cũng tiện lợi cho những người đánh bắt được ít tôm, tép mà không muốn ăn hoặc những nhà không có điều kiện đi chợ bán.

Tại cơ sở thu mua tập trung, tôm tép được rửa sạch bằng nước ngọt nhẹ nhàng để tránh xây xát, bầm vập sẽ bị loại, hay hạ giá. Xong ở đây tôm tép có thể được phân cỡ hay chia theo lô, theo loại để ướp đá chung (tôm sắt, giang, chì, bạc trắng, bạc thẻ, bạc đất…) Người đem bán tôm cho các đại lý, trước đó cũng có một công đoạn phân cỡ, hay cân thử để đề phòng các đại lý cân gian. Tôm được ướp đá trong những cần xé to khoảng hai người khiêng; cần xé đựng tôm được lót bên trong bằng "lá vàng bạc" (lá dừa nước chằm đứng theo hết phiến lá cao tới ngực người

lớn). Tôm được ướp bằng nước đá xay nhuyễn theo tỷ lệ "một tôm hai đá" trộn đều từng lớp một và tùy theo thời gian chở tôm đi xa hay gần mà có tỷ lệ nước đá của từng đại lý, miễn sao giữ tôm tép được tươi nguyên.

Hàng xuất khẩu còn có tôm càng xanh vùng nước ngọt, kích thước lại lớn nên được thu mua từng con, người bán trói càng ngoe lại, thậm chí chà rửa sạch những con bị rong bám rất cẩn thận trước khi đem bán nhằm tránh súc đầu, gẫy càng; xong cho vào giỏ đệm ướp đá hoặc chở sống đem bán cho các cơ sở thu mua.

Trước năm 1985, nhiều khảo sát khoa học cho thấy ở vùng cửa sông Hậu và dọc tuyến ven biển Long Phú - Vĩnh Châu - Mỹ Xuyên, thậm chí tận vùng Bàu Còn, Mỹ Phước, vào những tháng mùa khô được xem như mùa sinh sản của tôm tép. Người ta tính ra được hễ nước mặn lợ tràn vào đồng ruộng vì chưa có cống đập đê bao sông biển, cứ một khối nước là có hàng nghìn ấu trùng tôm tép trong đó theo vào.

Dựa vào kết quả mô hình kết hợp luân canh một vụ muối một vụ tôm của hai hợp tác xã ở Vĩnh Phước, Lai Hòa (Vĩnh Châu) và kết quả khảo sát khoa học, Nhà nước đã có kế hoạch phát động phong trào nuôi tôm xuất khẩu. Kế hoạch gia tăng diện tích nuôi được lập nên và giao chỉ tiêu về cho các huyện thực hiện. Hàng nghìn hécta đồng ruộng được làm bờ bao thực hiện mô hình chuyên tôm, hay luân canh tôm - lúa; kênh mương được đầu tư nạo vét cơi nới; lúc ấy nhiều đơn vị, doanh nghiệp thi nhau bao rừng ngập mặn cả trăm hécta để nuôi tôm. Thống kê diện tích năm 1989, đã có gần 10.000ha, thì có 9.000ha nuôi tôm và trên 200 tổ hợp ra đời… Tuy nhiên, nhiều đồng tôm không được hiệu quả vì nguồn tôm tự nhiên đã cạn hoặc vì trong cách tổ chức quản lý sản xuất mà thu hoạch năm được mùa năm mất mùa, nơi này thu hoạch lớn nơi kia thất thu…

Năm 1989, miền Trung Việt Nam mới sản xuất giống tôm sú nhân tạo thành công nhờ sự hợp tác kỹ thuật của các chuyên gia Ôxtrâylia (liên doanh Vatech), kể từ đó bài toán cho nuôi tôm nước lợ bắt đầu được giải. Mẻ tôm đầu tiên được Sở Thủy sản Sóc Trăng mang về nuôi thử nghiệm là 3.000 con, chọn chia làm hai nơi nuôi: hộ ông Dù Suôl ở Hòa Đông - Vĩnh Châu; và hộ ông Út Lợ ở Hòa Tú II, Mỹ Xuyên. Điều kỳ diệu là tôm thả xuống ruộng hao hụt ít, thả thưa, không có thức ăn gì ngoài cháo gạo với cá băm mà tôm vẫn lớn nhanh, ai thấy cũng ham. Sau 1989 nhiều người kéo nhau mua giống tôm sú nuôi, song chỉ có một trại ương của Sở Thủy sản ở khu vực Hàng Dương, Hải Ngư - Vĩnh Châu, ương dưới ao đất tỷ lệ sống thấp, xuất trại bán con giống to bằng đầu đũa ăn. Khi vận chuyển về do đường sá khó khăn, lầy lội, xuất bán hao hụt cao, giống đếm từ con bằng muỗng ăn canh… nên không cung cấp đủ nhu cầu của người mua giống tôm ngày một nhiều, việc ương giống dẫn đến lỗ, phá sản là không sao tránh được.

Sau giai đoạn năm 1990 - 1995 nhiều thành phần kinh tế cùng tham gia lập trại gièo tôm, hoặc bán thẳng hậu ấu trùng cho người nuôi tôm. Giống được đong bằng cốc, hay so màu bằng tô, bằng chén; nghề bán tôm sú giống hình thành và phát đạt, thu lãi lớn. Do vậy, đã hình thành làng nghề bán tôm giống tập trung hàng chục cơ sở ở Nhu Gia - Thạnh Phú; Vĩnh Phước, Khánh Hòa - Vĩnh Châu đến bây giờ.

Tàu cá ở Kinh Ba, Long Phú
(Nay thuộc huyện Trần Đề)
Ảnh tư liệu

Sau ngày tái lập tỉnh (năm 1992) các hoạt động đầu tư cho nuôi trồng, chế biến và khai thác thủy, hải sản phát triển nhanh. Đoàn tàu đánh bắt cũng được nâng cấp, có 428 tàu công suất trên 13.800CV, tổng sản lượng khai thác trên 27.250 tấn tôm, cá; chế biến trên 900 tấn tôm đông lạnh, xuất khẩu được trên 5 triệu USD. Năm 1995, tàu cá được nâng lên trên 500 chiếc và có đội tàu đi đánh xa bờ, lúc cần trú bão thì chạy sang tận Malaixia, Inđônêxia, Philíppin. Sản lượng đánh bắt cá năm 1995 nâng lên 32.000 tấn, chế biến được gần 3.000 tấn tôm đông lạnh, xuất khẩu trên 25 triệu USD, tăng gấp 5 lần so năm 1992. Năm 1999, phát triển thêm 200 tàu lưới kéo, 27 chiếc làm nghề lưới vây, 20 chiếc làm nghề câu, 167 lưới rê và các phương tiện làm nghề khai thác cố định khác.

Song hành với khai thác biển vùng sông rạch nội thủy còn có 432 phương tiện thủ công với công suất nhỏ từ trên dưới 10 mã lực; hành nghề truyền thống như: cào sông, lưới bén, te, trũ, xiệp, nò đó, đáy sông và nghề câu…

Cùng với nghề nuôi tôm sú ngày một phát triển, hoạt động đánh bắt thủy sản đã góp phần cho đà tăng tốc của lĩnh vực chế biến xuất khẩu thủy sản ở Sóc Trăng với doanh thu từ 25 triệu USD năm 1995 lên hơn 200 triệu USD năm 2002; và hiện đang phấn đấu vượt lên con số kỷ lục 350 triệu USD.

Từ khi có tôm sú nuôi trên đồng đất, Sóc Trăng đã thật sự như một cuộc "đổi đời", mới sau năm năm mà tổng diện tích nuôi trồng thủy sản tăng lên hơn 10.000ha (năm 1995), sau mười năm đã có 19.000ha (năm 1999). Cánh đồng Năn ở Lịch Hội Thượng, huyện Long Phú từ quy hoạch cho cải tạo phèn làm lúa được chuyển sang nuôi tôm sú chuyên canh; ruộng nuôi tôm ở Vĩnh Châu chuyển dần thành ao, đìa. Sản xuất cần nhiều máy móc, vật tư

phụ trợ, các dịch vụ mua bán vật tư ra đời để quản lý nước hay thức ăn công nghiệp,... Nhà nước thực hiện một số khâu khuyến cáo kỹ thuật và tỉnh đã thành lập trung tâm khuyến ngư hỗ trợ nông dân, giữ cho diện tích nuôi trồng ổn định, khuyến cáo mùa vụ, môi trường… nên sản lượng tôm nuôi tăng nhanh, năng suất nuôi bình quân nâng dần từ vài chục kg/ha, năm 1992 là 150kg/ha, năm 1998 là 250kg/ha, năm 2002 lên 500 - 700kg/ha. Cá biệt có hộ nuôi đạt từ 1.000 - 1.500kg/ha, mô hình nuôi thâm canh đạt 2.000 - 3.000kg/ha, và cá biệt những trang trại có năng lực đầu tư lớn, năng suất vượt rất cao 5 - 6 tấn/ha. Người nuôi tôm thật sự có lãi cao, có nơi bỏ lúa để nuôi tôm được hai, ba vụ trong năm… Đến năm 1995, diện tích nuôi trồng đã tăng lên trên 25.000ha; có trên 20.000ha nuôi tôm. Đến cuối năm 2002, diện tích đưa vào nuôi trồng thủy sản đạt trên 61.877ha, tôm sú hơn 35.000ha; năm 2007, có hơn 45.000ha; và quy hoạch có khả năng tăng lên 80.000ha sau năm 2010 (đứng thứ ba cả nước sau Cà Mau và Bạc Liêu).

Đảng bộ và nhân dân Sóc Trăng đã xác định ngành thủy sản là thế mạnh thứ hai của tỉnh sau nông nghiệp trồng lúa, đã làm động lực thúc đẩy năng lực sáng tạo của tầng lớp nhân dân thi đua áp dụng tiến bộ kỹ thuật, nâng cao hiệu quả sức lao động, nghề nuôi tôm tăng nhanh từ quảng canh thô sơ, nay phổ biến là quảng canh cải tiến, nuôi bán công nghiệp và công nghiệp.

III. CÁC MÔ HÌNH KINH TẾ THỦY SẢN

1. Nghề làm muối (diêm nghiệp)

Ở Vĩnh Châu có đồng muối rộng 1.400ha. Nghề làm muối vùng Vĩnh

Bảng 15.1: Kim ngạch xuất khẩu thủy sản

Đơn vị tính: triệu USD

Doanh nghiệp / Năm	1992	1994	1997	2001	2002	2003	2006	2009
Tổng kim ngạch	4,5	19,68	96,3	203,5	232	275,2	326,9	356
Stapimex	4,5	12,5	30	41,23	32,2	35,4	56	
Kim Anh		7,2	30	85,54	102,2	123,1	90	
Fimex			36,3	69,18	77,9	80	57	
Phương Nam				7,6	18,7	22,4	62	
Út Xi					1,12	13,3	59,4	
Khánh Hoàng							1,37	

Nguồn: Báo cáo của Sở Thủy sản tỉnh Sóc Trăng từ năm 1992 - 2009

Bảng 15.2: Diện tích nuôi tôm sú

Đơn vị tính: ha

Diện tích/năm	1990	1995	2000	2005
Tổng diện tích	19.000	22.900	41.400	59.000
Diện tích nuôi tôm	9.300	20.500	33.300	53.000

Nguồn: Báo cáo của Sở Thủy sản tỉnh Sóc Trăng từ năm 1990 - 2005

Châu - Bạc Liêu cũng có tiếng từ lâu[1]. Từ trước những năm 1940 đã có các lô muối xếp song song như nan quạt kể từ giồng nhãn ra đến nơi tiếp giáp dãy rừng ngập mặn cặp với mé biển.

Nhiều tài liệu viết về công tử Bạc Liêu (Ông Trần Trinh Trạch), con trai là Trần Trinh Huy (người dân Bạc Liêu gọi là hội đồng Ba, Hắc công tử) sở hữu cả vùng đồng muối tất cả gồm 74 sở điền, với 110.000ha đất trồng lúa, trong đó diện tích ruộng muối đã có gần 100.000ha; Bạc Liêu lúc bấy giờ gồm 4 quận (Vĩnh Lợi, Cà Mau, Vĩnh Châu, Giá Rai). Tỉnh có 13 lô ruộng muối thì 11 lô là của Hội đồng Trạch, một lô còn lại của cha Sở và chỉ có một lô là của dân thường.

Năm 1976, Nhà nước tổ chức lại sản xuất và hình thành nên hai hợp tác xã tôm - muối (Vĩnh Phước và Lai Hòa) làm ăn rất hiệu quả từ đó đến nay.

Từng lô muối được thiết kế thành dạng ô đầm, mặt trảng rộng để nước biển bốc hơi nhanh: từ biển vào đầu tiên là đùn chứa có diện tích chiếm khoảng hai phần ba diện tích lô muối (mỗi lô muối rộng 25 - 30ha); kế đến là lô *sakề* cũng chiếm độ một phần ba diện tích còn lại; rồi lô *dìkề, sắp-chuối* (tên theo số thứ tự lô gọi theo tiếng Hoa) và trong cùng mới là sân kết tinh. Sân kết tinh được đầm nén chặt và láng. Nước được bơm hay tát từ lô này sang lô khác được gọi là đi nước… Công đoạn cuối, nước khi vào đến sân kết tinh là muối bắt đầu rớt hạt, sau đó là cào thu được muối.

Đến mùa thu hoạch, muối được xe bò cộ về đổ xá thành đụn cao cả chục thước, có mái lợp phủ bằng lá xé. Đụn muối thường chọn nơi đầu mối giao thông nhằm thuận tiện cho bốc xếp.

Ngoài công dụng cho đời sống, tiêu dùng, sản xuất nước đá, trong chế biến bảo quản thủy sản những nhóm luôn cần có muối như làm mắm, làm cá khô, nước mắm, cá chuộp, ướp cá, muối đá tôm, củ cải muối… Muối Vĩnh Châu, chắc hạt nên tồn trữ được lâu, nhiều hãng chế biến nước mắm trong vùng đều ưa thích.

Vào những năm cuối thế kỷ XX, muối được giá do mất mùa, bình quân

1. Không rõ nghề làm đồng muối ở Vĩnh Châu có từ năm nào, còn nếu tính theo tuổi thọ của cây nhãn trồng trên giồng cát có gốc thật to mà có tuổi thọ hằng trăm năm vẫn đang cho trái trĩu cành. Cây nhãn được xem như là những nhân chứng không thể bỏ qua để tìm hiểu về lịch sử hình thành nghề làm ruộng muối nơi đây…

Đụn chứa muối

Cánh đồng muối Vĩnh Châu

Ảnh tư liệu

không dưới 25.000 đồng/giạ, có lúc tăng vọt lên tới 40.000 đồng/giạ. Lúc đó, một giạ muối tương đương một giạ lúa là điều diêm dân chẳng dám nghĩ tới.

Vĩnh Châu là địa phương duy nhất của tỉnh Sóc Trăng có nghề làm muối truyền thống. Tuy nhiên, nghề làm muối ở đây ngày càng mai một. Khoảng 5 - 7 năm trước, diện tích làm muối khoảng 3.000ha, nay chỉ còn vài trăm hécta, trong đó diện tích sân muối kết tinh chỉ có khoảng 50 - 100ha hằng năm.

Từ trước đến nay, muối Vĩnh Châu được tiêu thụ chủ yếu qua thương lái. Họ là dân tại địa phương hoặc ở các vùng lân cận đến mua rồi dùng ghe chở đi bán ở Thành phố Hồ Chí Minh, miền Đông Nam Bộ, hay ngược lên vùng thượng nguồn sông Mêkông, Campuchia.

2. Nuôi Artemia trên ruộng muối

Artemia là động vật giáp xác phù du của vùng biển mặn, giai đoạn trứng mới nở được dùng làm thức ăn cho tôm, cá con xem như là một bí quyết dẫn đến thành công của các nhà sản xuất, ương nuôi giống tôm, cá.

Sau ngày thống nhất đất nước (năm 1975) nhu cầu giống tôm, cá nuôi càng trở nên bức xúc. Kỹ thuật sản xuất giống tôm, cá được ứng dụng rộng rãi; nhu cầu sử dụng Artemia trong nước càng nhiều, giá nhập khẩu rất cao, nên rất hiếm và giá cao.

Trước tình hình đó, ông Nguyễn Kim Quang, Phó Hiệu trưởng Trường Đại học Cần Thơ đã liên hệ với thân nhân Việt kiều, cùng các nhà khoa học trong và ngoài nước, đã di nhập dòng Artemia từ Mỹ (dòng San Francisco Bay) về Việt Nam nuôi thử nghiệm. Mọi khảo sát, trao đổi về con giống cũng như quy trình kỹ thuật nuôi, được ông Quang bàn bạc thống nhất với phía Mỹ… Và đất ruộng muối Vĩnh Châu đã rất thích hợp cho sản xuất Artemia sau những thực nghiệm khoa học thành công.

Đầu năm 1980 tại xã Vĩnh Phước, huyện Vĩnh Châu được chọn làm nơi nuôi thí điểm; phía Mỹ cử chuyên gia đến cùng phối hợp thực hiện. Hình thức nuôi là kết hợp với nghề làm muối truyền thống. Artemia nuôi trên lô sakề, dikề vì là nơi có độ mặn thích hợp. việc đưa Artemia vào nuôi không những không làm ảnh hưởng đến mô hình muối - tôm mà còn làm gia tăng chất lượng muối, do chúng là loài ăn lọc, nước làm muối trở nên trắng hơn.

Diện tích nuôi Artemia ở Sóc Trăng: năm 1992 đạt 100ha (năng suất 20 - 26kg/ha); năm 1995 đạt 292ha; năm 2000 đạt 380ha (năng suất bình quân 40kg/ha); năm 2007 đạt 270 - 345ha. Và con số này tương đối ổn định hằng năm.

Nuôi Artemia thật sự cũng không đơn giản, nước nuôi phải được bón phân gây màu thích hợp, khử trùng triệt để mới tiến hành thả giống. Trứng Artemia kích thước nhỏ như cát mịn được đem ấp nở thành con, làm giống để thả nuôi trong ruộng nuôi. Các công đoạn chăm sóc ruộng nuôi tiến hành theo một quy trình đòi hỏi thực hiện các thao tác kỹ thuật phải đúng như cào đáy, bơm nước, cho ăn, bón phân

và theo dõi môi trường… nhằm tránh những biến động bất ngờ gây chết làm giảm mật độ.

Khi đến giai đoạn trưởng thành, người quản lý ruộng nuôi Artemia phải biết kỹ thuật kích thích nước để chúng đẻ trứng, thay vì đẻ con; vì trứng mới là sản phẩm thu hoạch mong muốn để đưa vào chế biến bảo quản bằng các thiết bị hiện đại chuyên dùng, máy quay ly tâm, đóng hộp... thành phẩm.

Artemia sản xuất tại ruộng muối Vĩnh Châu được người tiêu dùng trong và ngoài nước đánh giá cao vì có chất lượng tối ưu - trứng có kích thước nhỏ, hàm lượng hufa cao nhất thế giới (16%) đã khích lệ cho diêm dân nơi đây nhanh chóng mở rộng diện tích, gia tăng sản lượng. Thương hiệu Artemia Vĩnh Châu ra đời và xuất đi nhiều nước trên thế giới.

3. Đóng đáy sông

So với nghề đóng đáy biển thì đóng đáy sông là nghề đánh bắt thủy sản sớm nhất. Ở những nơi nước sâu vừa phải, người ta xây những hàng đáy có cột gỗ lớn và dài ít nhất từ 15 đến 20m để cắm xuống lòng sông; giăng thành hàng ngang để chúng néo tựa vào nhau mới chống đỡ được với sức nước chảy.

Ở những nơi quá sâu như cửa sông Hậu, Đại Ngãi khó kiếm cọc cắm đến đáy sông, người ta nghĩ ra thế đóng đáy bè, đáy phao… cũng là cả một nghệ thuật với những suy nghĩ, tư duy sáng tạo. Khi dựng cột đáy không chỉ nhờ vào sức người mà còn phải biết tận dụng sức nước và sức gió, đó là dùng thế. Đáy sông có thể bắt được đủ loại tôm cá, trong đó chuộng nhất sản phẩm tôm.

Dân đóng đáy sống cùng nhau trên một khúc sông như một làng nghề,

Đóng đáy trên sông Mỹ Thanh

Ảnh tư liệu

gọi là "xóm đáy", nơi có ghe bắt cá về đậu nhiều để bán cá thì có "xóm chài". Xóm mọc lên nơi này, nơi nọ tùy theo sự tiện lợi, hay có dòng chảy thích hợp… người ta tự lập ra để biết nơi mà quan hệ giao dịch trong mua bán cá, tôm. Ngay tại thị xã Sóc trăng cũng có hai địa danh xóm chài, một ở đường Dã Tượng - Yết Kiêu, một ở cuối đường 30/4 (gần chùa Đại Giác). Xóm đáy mười, mười hai miệng trên sông Mỹ Thanh và nhiều hàng đáy khác mọc rải rác dọc theo các con kênh lớn nhỏ trên vùng sông nước Sóc Trăng nay ngày một nhiều hơn.

4. Chế biến thủy sản đông lạnh

Chế biến thủy sản đông lạnh ở Sóc Trăng hình thành từ năm 1978 với một kho trữ lạnh đủ chứa 150 tấn. Sản phẩm chủ yếu là tôm đông lạnh. Đến cuối năm 1995, Sóc Trăng có 3 nhà máy chế biến (2 doanh nghiệp nhà nước và một doanh nghiệp tư nhân). Mặt hàng thủy sản đông lạnh chiếm 90% tổng sản lượng thủy sản xuất khẩu, riêng tôm đông lạnh là 70%.

Đến năm 2005, Sóc Trăng đã có 6 nhà máy chế biến thủy sản đông lạnh, chất lượng sản phẩm được quan tâm nhiều hơn, mẫu mã sản phẩm cải tiến nhằm đáp ứng thị hiếu khách hàng. Công ty xuất nhập khẩu thủy sản tổng hợp (Stapimex) có các phân xưởng đông lạnh công suất 1.000 tấn/năm, trang bị công nghệ tiên tiến, hiệu quả kinh tế rất cao. Nhờ đa dạng hóa mặt hàng, chất lượng đạt tiêu chuẩn, nên hàng thủy sản đông lạnh Sóc Trăng chiếm thị phần cao ở thị trường Nhật Bản, Mỹ, EU... Có thể nói, chế biến

Chế biến thủy sản để xuất khẩu

Nguồn: Tạp chí Thủy sản của Seprodex

thủy sản xuất khẩu vừa là khâu mũi nhọn góp phần tăng nhanh kim ngạch xuất khẩu vừa là động lực thúc đẩy phong trào sản xuất, nuôi trồng thủy sản của tỉnh Sóc Trăng.

5. Sản xuất giống thủy sản

Yêu cầu giống cho nuôi thủy sản ngày càng trở nên bức thiết, một khi diện tích nuôi thủy sản mở ra ngày một lớn, giống thủy sản tự nhiên không thể có đủ cho khuyếch trương sản xuất, vì vậy việc sản xuất giống mang tính công nghiệp trở nên cần thiết.

Muốn cho cá đẻ thành công, việc đầu tiên là phải nuôi "vỗ béo", nghĩa là chọn thức ăn cho đủ thành phần, liều lượng chuẩn xác để buồng trứng cá phát triển đồng đều. Và tiếp đến là khâu chọn cá để quyết định cho chúng bắt cặp để đẻ trứng.

Điểm quan trọng trong sinh sản nhân tạo cá là phải tiêm kích dục tố chuyên biệt để kích thích cho con cái rụng trứng, con đực có nhiều tinh dịch hay gọi là "sẹ" (kích dục tố chuyên biệt bao gồm: HCG, LH, SH, hay não thùy của con cá con sống, thường là não của con cá chép, cá trê…).

Trong sinh sản nhân tạo người ta còn chủ động trong việc cho thụ tinh bằng cách vuốt trứng cá cái vào một cái thau, chậu nhỏ sau đó giải phẫu lấy buồng tinh con cá đực đem nghiền nát ra cho vào thau trứng cá vừa vuốt được để thu được trứng có trống đem ấp bằng cách thay nước liên tục cho đến khi trứng nở. Cá mới nở gọi là cá bột. Cá bột được đem ương dưới ao sau khi xử lý khử trùng nước ao thật kỹ; sau đó là thu cá giống con.

Tiêm (chích) kích dục tố cho cá đẻ

Nguồn: Album ngư cụ khai thác thủy sản, Phan Thanh Lâm, Viện Nghiên cứu nuôi trồng thủy sản II.

Vuốt trứng cá tra cho sinh sản nhân tạo

Nguồn: Album ngư cụ khai thác thủy sản, Phan Thanh Lâm, Viện Nghiên cứu nuôi trồng thủy sản II.

Thụ tinh nhân tạo cá

Nguồn: Album ngư cụ khai thác thủy sản, Phan Thanh Lâm, Viện Nghiên cứu nuôi trồng thủy sản II.

Thiết bị ấp trứng cá

Nguồn: Album ngư cụ khai thác thủy sản, Phan Thanh Lâm, Viện Nghiên cứu nuôi trồng thủy sản II.

Ấp trứng bằng rễ cây lục bình

Nguồn: Album ngư cụ khai thác thủy sản, Phan Thanh Lâm, Viện Nghiên cứu nuôi trồng thủy sản II.

Ngày nay bằng phương pháp sinh sản nhân tạo như trên, người ta đã tiến hành cho sinh sản những giống loài thủy sản có nguy cơ tuyệt chủng, do lạm sát của con người như cá lăng, cá thát lát, cá trê, cá tra, cá cóc…

Trên sông Hậu vùng Đại Ngãi, Kế Sách, Quản Lộ… tôm càng xanh ôm trứng thường về rộ từ những tháng cuối mùa mưa và tháng sáu, tháng bảy âm lịch hằng năm; muốn cho đẻ tôm chỉ việc dặn mối các chủ đống chà, hay những người đặt lọp là có thể mua được tôm ôm trứng, cũng dễ mua vì tôm ôm trứng thường bán ăn thịt giá không cao: thời kỳ tôm giảm ăn và ốm do phải dành sức cho việc ấp trứng.

Việc cho đẻ thành công tôm sú thật sự như một cuộc cách mạng trong nghề nuôi thủy sản. Như đã có dẫn chứng, các tỉnh có biển như Sóc Trăng vùng đất ngập mặn đã gặp khó khăn sau thời kỳ nuôi quảng canh thô sơ; việc "tranh giành" nguồn ấu trùng tôm tép tự nhiên đã "tạo áp lực" của giới khoa học và nhà quản lý: nuôi con gì trước cảnh đồng không, nhiễm mặn? Đưa con tôm sú vào nuôi (năm 1988-1989) sau đó thì năm nào cũng thu hoạch lớn.

Tôm biển nói chung, tôm sú nói riêng, chúng không đẻ và ấp trứng dưới bụng như tôm càng xanh; ngoài tự nhiên chúng đẻ và thải trứng ra ngoài nước, trôi nổi tự do trên bọt biển, nở ra tôm con bơi vào bờ để sinh trưởng, phát triển, trưởng thành…, người ta chọn bắt tôm sú ngoài biển khơi để làm tôm bố mẹ. Tàu lưới tôm nếu gặp con nào có trứng trên đường sống lưng là mừng lắm; thậm chí cho tàu quay ngay vào bờ, vì giá mua con tôm mẹ ưng ý cho đẻ có khi lên tới giá trị hàng cây vàng.

Giải pháp kỹ thuật là cắt mắt để kích thích cho tôm sớm thành thục sinh dục (có nghĩa là trứng phát triển thuận lợi cho đến giai đoạn rụng trứng) và thu được trứng sau vài ngày chăm sóc, trứng đem ương nở thành ấu trùng và chuyển hóa dần thành tôm bốt bán được cho người nuôi.

Nuôi tôm sú đẻ rất có lãi, những nơi có điều kiện thuận lợi như vùng biển miền Trung nước ta nhiều năm qua trại giống được thành lập rất nhiều. Trại hình thành những đường dây vận chuyển qua hợp đồng về bán lại cho các đại lý ở Nhu Gia, Vĩnh Phước, Khánh Hòa - Sóc Trăng.

Số lượng các đại lý cung ứng giống tôm sú tại Sóc Trăng thời gian qua là:

Năm 1993: 5 đại lý; năm 1994: 50 đại lý; năm 2000: 143 đại lý; năm 2005: 300 đại lý.