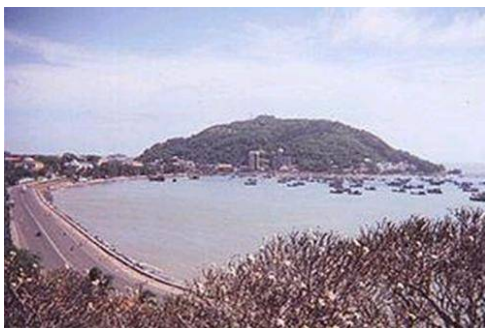


# Con tôm tích

<http://banmaihong.wordpress.com/2011/09/22/con-tom-tich/>



## Một ngày ở Bãi Sau

Những ngày thủy triều xuống, nước biển ở khu vực Bãi Sau (TP. Vũng Tàu) rút ra xa tít để lộ những bãi cát dài phẳng lì, mặt biển rộng thênh thang, đó là lúc người dân địa phương và du khách thỏa sức đá bóng, câu tôm tích, thả lưới đánh cá, mò nghêu.



## Câu tôm tích

2 giờ chiều, vừa dắt xe ra cổng chuẩn bị đi làm, bé Anh Tiến, con trai chị chủ nhà (đường Hoàng Hoa Thám, TP. Vũng Tàu) gọi tôi lại: “Chiều cô đi câu tôm tích với bọn cháu không, hôm nay ngày rằm chắc có nhiều tôm tích lắm đấy?”. Thoáng chút suy nghĩ, tôi gật đầu đồng ý. Thằng bé không quên dặn: “Cô nhớ về trước 4 rưỡi nhé!”.

Đúng 4 giờ 30 tôi đã có mặt ở phòng trọ. Thay vội bộ đồ, tôi theo Tiến và vài đứa trẻ trong xóm đi thẳng ra biển. Mới 13 tuổi, nhưng Tiến khá am hiểu quy luật lên xuống của thủy triều. Tiến bảo, mỗi tháng chỉ có 4 ngày (ngày 14, 15, 30 và mùng 1 âm lịch) là nước rút sâu vào buổi chiều, mặt biển rộng để lộ ra nhiều hang tôm tích nên Tiến và các bạn thường đi câu vào những ngày này.



Từ bên này đường Thủy Vân nhìn ra biển, thấp thoáng sau hàng dừa dài là những khoảng cát trắng trải dài, lác đác vài nhóm người đang tắm biển, đá bóng... Đi bộ chân trần trên bãi biển, tôi chợt nhận ra biển hôm nay sao hiền hoà thế, mặt cát mịn và mát lạnh, gió mơn man da thịt, sóng lăn tăn mãi ngoài xa. Điểm dừng của chúng tôi là khu vực bãi biển dưới chân mũi Nghinh Phong, vì theo Tiến, khu vực này nhiều tôm tích nhất. Càng đi tới mũi Nghinh Phong, bãi biển như càng trải rộng trước mắt, những ghềnh đá với những hình thù kì lạ nằm chồng lên nhau. Đường lên Hòn Bà thường ngày ngập chìm trong nước, nay lộ rõ những mỏm đá nhấp nhô, người dân địa phương và du khách lũ

lượt kéo nhau ra viếng Hòn Bà.

5 giờ chiều, bãi biển đông đúc hẳn, từng tốp người tắm biển, câu tôm, đánh cá... nói, cười râm ran. Chỉ tay vào mấy đứa trẻ đang lúi húi trên mặt cát gần đó, Tiến bảo: “Bọn nó cũng đi câu tôm tích đấy. Câu tôm tích phải đi theo nhóm, một người chuyên tìm hang, một người đào đất quanh miệng hang thả câu xuống, một người cầm chai đựng tôm”.



Dụng cụ câu tôm tích khá kỳ lạ: Một cái thìa, một sợi dây dù dài khoảng 1m, không có lưới câu, mỗi câu là một con ốc mút loại nhỏ được đục lỗ ở trên miệng và buộc thật chặt với sợi dây dù; một cái chai nhựa hoặc hũ nhỏ đựng con tôm tích.



trườn vào hang.

Theo lời Tiến, mùa này tôm tích chỉ nhỏ bằng ngón tay, nhưng nhiều trứng. Chúng đào lỗ sống trong những cái hang giống như con lươn. Hang tôm tích rất dễ nhận dạng bởi cửa hang to hơn hang đã tràng một chút, khi sóng đánh lên nước xoáy ngay miệng hang. Khi phát hiện ra hang, người đi câu chỉ cần dùng thìa hốt một thìa cát ở miệng hang là lộ ra một cái lỗ sâu hun hút và chỉ việc thả dây câu xuống rồi ngồi đợi, khi thấy sợi dây dù căng dần và cảm giác nặng nặng tay thì giật thật mạnh, tức thì một con tôm tích bay vèo lên rồi rơi xuống đất, người kia nhanh tay bắt bỏ vào chai, nếu không con tôm tích sẽ lại



Có loại cần câu được chế từ một đoạn nhựa mỏng, đầu gắn 4 cái móc sắt cong như lưới câu cá, chọc thẳng cần câu xuống hang sẽ đâm trúng thân con tôm. Loại cần này ít được bọn trẻ dùng vì tôm tích bị giết chết, không dùng để chơi được.

Thấy lũ trẻ chạy lăng xăng, nhiều du khách tò mò ghé lại tỏ vẻ thích thú. Loan và Lê (2 du khách trẻ đến từ Đồng Nai) hăm hở đi theo chúng tôi tìm hiểu cách câu và mua lại luôn chiếc dây câu với giá 20.000 đồng. Lê chia sẻ: “Đây là lần đầu tiên mình xuống Vũng Tàu tắm biển. Thấy lũ trẻ câu tôm tích dễ quá, mình cũng muốn thử xem thế nào”. Anh Nguyễn Tiến Dũng, nhà ở đường Thủy Vân, thường xuyên tắm biển ở khu vực này cho biết: “Hồi nhỏ, tôi cũng thường câu tôm tích đem về chơi. Bây giờ lớn rồi không còn đi câu nữa, nhưng nhìn lũ trẻ la hét và mừng rỡ mỗi khi câu được một con tôm tích mình cũng vui lây”.



### “Lộc” của biển

Bãi biển những ngày nước rút còn là sân bóng lý tưởng cho thanh thiếu niên địa phương tranh tài. Suốt chiều dài bãi biển hơn 1km từ dốc Nghinh Phong đến Khu du lịch Biển Đông là hàng chục sân bóng mini được lập nên. Bạn Lê Văn Thành (sinh viên trường Đại học Mở Địa chất - Cơ sở Vũng Tàu) vui vẻ nói: “Mình và nhóm bạn rất mê đá bóng nhưng thuê sân cỏ nhân tạo vừa tốn tiền lại đá không đã chân. Tranh thủ những buổi chiều nước rút, bọn mình rủ nhau ra đây chia đội tranh tài cao thấp. Bãi biển rộng phẳng lì chẳng thua kém gì so với sân đất nện, chỉ sợ không đủ sức chạy thôi”.



nhàng, thư thái hơn lại có thêm tôm, cá cho bữa ăn chiều, ai chẳng thích”, chị Nhung nói.

Tiến ra mép biển, nhóm của chị Nhung - anh Huấn (ở trọ trên đường Võ Thị Sáu) đang hăng say kéo những mẻ lưới nặng trĩu. Chị Nhung cho biết, ban ngày vợ chồng chị đi làm công nhân cho một công ty, chiều về rủ mấy người cùng xóm trọ ra biển đánh cá, mò nghêu. “Vận động tay chân và hít gió biển khiến mệt mỗi tan biển, đầu óc nhẹ



Từ tháng 5 đến tháng 10 hàng năm bãi biển êm, ít sóng nên buổi chiều vợ chồng chị Nhung hay rủ mấy anh em gần nhà đi đánh cá. Mỗi ngày, kéo được vài kg cá, có hôm còn may mắn bắt được cua và mực, đem bán cũng được cả trăm ngàn đồng. Chỉ vào xô nghêu gần 3kg bên cạnh, chị Nhung khoe: “Hôm nay nước xuống thấp, tôi lội ra mấy rạn đá xung quanh Hòn Bà mò được cả giỏ nghêu. Lát nữa kéo cá xong, chúng tôi sẽ làm một bữa ngay tại đây”.



Gần đó, chú Sáu (nhà ở số 11 Lạc Long Quân, phường 2, TP.Vũng Tàu) cùng vài người nữa đang tranh thủ kéo vài mẻ lưới để “có mồi lai rai vào tối cuối tuần”. Bằng mắt thường, chú Sáu cho biết bữa nay biển ít cá vì nước trong quá, đợi một lúc nữa trời sẩm tối cá sẽ vào bờ nhiều hơn. Đúng như lời chú Sáu, mặt trời vừa mất hút, bóng tối lan nhanh bao trùm mặt nước, chỉ cần đánh 2 mẻ lưới, xô cá của chú Sáu đã đầy ắp các loại, nhảy tanh tách. “Có ngày tui đánh được đầy xô to, cũng có ngày chẳng được con nào. Nhưng đây là “lộc” của biển nên chúng tôi chỉ chia cho mọi người trong xóm ăn chứ không bán”, chú Sáu nói.

Nhiều người đi tắm biển còn đem theo rổ rá, thi đua nhau sàng ốc ruốc. Chị Ái Vân (ở đường Phó Đức Chính) nói: “Ốc ruốc ngoài chợ bán tới 5.000 đồng/lon. Mùa này biển nhiều ốc ruốc lắm, chỉ cần ngồi một tiếng đồng hồ là đã mò được cả bịch ốc. Về nhà ngâm nước cho ốc nhả cát, đem xào với hành, mỡ, ớt là có một bữa ốc ruốc ngon lành”.

Minh Hiền

### Một số chi tiết về con tôm tích:

Loại tôm tích này có tập tính kỳ lạ là đào hang sống ở những chỗ cát sạch, có nguồn nước trong lành, với thủy triều lên xuống. Tôm tích có thân hình thon, dài, lưng có nhiều đốt màu trắng đục. Con tôm trưởng thành dài từ 20-30cm, trọng lượng tối đa chỉ khoảng 300 gram. Đầu tôm tích giống đầu con bọ ngựa, có 2 càng rất khỏe dùng để đào hang, săn mồi và tự vệ. Đối với ngư dân, sợ nhất là đôi càng của con tôm tích. Nếu bắt không cẩn thận, tôm tích sẽ dùng đôi càng để tấn công người bắt, gây ra vết thương chảy máu nhức buốt khó chịu”.

### Tôm tích sốt tiêu đen

Một món ăn tưởng chừng như khó nấu nhưng kì thực rất đơn giản, ngon miệng, được nấu theo công thức Black pepper crab nổi tiếng của Singapore.



#### Nguyên liệu

Tôm tích 2 con  
Tiêu đen 4 thìa cà phê  
Rượu trắng 4 thìa  
Nước tương 3 thìa  
Hành tây, ớt, tỏi 1 củ

Bơ 50 gr  
Dầu hào 3 thìa  
Bột bắp 1 ít  
Muối, đường

#### Cách làm:

Đun nóng chảo, cho 4 thìa tiêu đen vào chảo rang khô cho đến khi có mùi thơm thì tắt bếp, để sang một bên. Tôm tích mua về bỏ đầu, dùng kéo cắt dọc sống lưng để khi nấu gia vị sẽ thấm vào thịt. Rắc một ít bột bắp lên tôm.



Bỏ tôm lên chảo chiên ngập dầu cho đến khi thịt đổi sang màu trắng (đã chín) và vỏ tôm có màu đỏ.



### **Làm nước sốt:**

Tỏi băm nhỏ, 3 trái ớt hiểm bỏ hạt cắt nhỏ, hành tây bóc vỏ xắt nhỏ. Đun nóng chảo, cho 50g bơ vào. Đến khi bơ tan chảy thì cho tỏi, hành, ớt vào trộn đều hỗn hợp cho đến khi có mùi thơm.

Tiếp tục cho dầu hào, nước tương, 2 muỗng đường, và tiêu đen đã rang vào chảo. Cho tiếp rượu trắng vào, sau đó là 1/2 chén nước lọc, khuấy đều hỗn hợp.



Cho tôm tích , để lửa vừa và để yên cho đến khi nước sốt đặc và cạn lại thì tắt bếp, dọn tôm ra đĩa, rưới 1 ít nước chanh (tùy ý) trang trí với một ít ngò và thường thức.

Vị sốt tiêu đen cộng với ớt hiểm cay, hòa cùng thịt tôm dai, chắc và ngọt, món ăn độc đáo này sẽ “lấy lòng” những thực khách khó tính nhất.