

Chang chang Bình Thuận

Có lẽ chỉ ở Bình Thuận mới có nguồn lợi chang chang phong phú do thiên nhiên hào phóng ban tặng và là nguồn thực phẩm ngon, hấp dẫn người địa phương.

Khai thác chang chang có hai cách: ở vùng ngập nước sâu thì dùng "gầu cào" 1 dụng cụ chuyên dùng sục sâu vào cát để thu hoạch chang chang; Gầu cào được làm bằng khung sắt, lưới bao, răng cào sắt và 1-2 chiếc cán tre dài 2m tì vào vai cùng với sợi dây đai tì vào thắt lưng để kéo giật lùi khi thao tác. Nếu bắt chang chang ở nơi không ngập nước hoặc trên nước cạn thì dùng thìa (muỗng) bới cát thu hoạch.

Những người "cào" chang chang chuyên nghiệp cứ mỗi buổi sáng đem gầu cào ra biển mà cào. Trung bình một người bắt từ 15-17 kg. Bắt xong họ lựa ra những con chang chang lớn - nhỏ để đem đi bán cho các quán ăn hay đem vào chợ.

Buổi chiều, người đi tắm biển vừa kết hợp với việc bắt chang chang khá đông. "Cào" bằng vật dụng có, tay không cũng có, họ bắt khá nhiều (2-3 kg) đem về chế biến món ăn.

Đơn giản có món chang chang luộc vừa đủ chín chấm nước mắm gừng. Hay gỡ chang chang lấy thịt nấu canh với bầu, mướp, bí đao, dưa hòng vừa ngon ngọt lại mát. Hay món cháo chang chang hấp dẫn, lạ miệng, đang một nhọc trong người mà ăn 1 bát cháo chang chang thì còn gì bằng.

Khi sử dụng chang chang cần chú ý khâu làm sạch vì chúng sống ngập dưới cát và ăn mùn bã nên thường tiếp xúc với cặn bã của đất liền thải ra hay dính cát biển. Vì vậy trước tiên phải ngâm chúng trong nước vo gạo hoà thêm ít muối cho chang chang nhả hết chất bẩn ra. Có người làm cách sau: Lấy nước biển đem về bỏ chang chang vào ngâm, chang chang cũng tự nhả miệng ra, cát, chất bẩn sẽ đi hết. Ngâm từ 3-4 giờ đồng hồ. Như vậy chế biến cũng an toàn vệ sinh hơn./.