

Cua đá cù lao Chàm

(11-10-2006)

Trước cửa quán hải sản Dân Trí, một ngôi nhà nhỏ điển hình của nông thôn miền Trung nằm trơ trọi trên đường độc đạo bao quanh cù lao Chàm (Hội An), từng bày cua đá được nhốt trong những cái giỏ sắt như nhốt gà. Ngày trước khi hòn đảo này còn vắng vẻ, cua đá chỉ để mời khách, sau này khi cơn sốt du lịch tràn đến, giá cua đá trung bình 50 nghìn đồng/ký. Quá rẻ so với cua biển và càng quá rẻ đối với công sá người đi săn lùng những con cua trốn kỹ trong các hốc đá giữa lòng những con suối chảy quanh năm trên đảo. Chỉ 20 phút sau, đĩa cua đá hấp cách thủy thơm nức, bốc khói nghi ngút đã đặt trước mặt khách.



[Lựa cua trước nhà hàng Dân Trí](#)

Cua đá mình vuông gồ ghề như cua đồng, nhưng lại to ngang như cua biển. Thịt cua đá dày, có vị ngọt đặc biệt, mà như lời những người đã thử, phảng phất vị hăng hăng của cỏ cây, vốn là thức ăn chính của cua đá. Ăn kèm với cua là một loại rau diếp mọc dại trong núi.

Những người săn bắt cua đá ở cù lao Chàm phải thức dậy từ sớm, leo lên những ngọn suối ở rặng núi phía tây đảo, nơi cua đá thường bò lên ăn lá cây rừng mọc dại ven suối. Gọi là cua đá có lẽ do chúng có màu rêu đậm mốc meo như những viên đá trăm năm phơi mình bên dòng suối. Cua đá bị bắt nhiều và liên tục để phục vụ du khách đến đảo, cho nên khó vào được các nhà hàng nơi đất liền. Cũng như Cồn Cỏ, cua đá là đặc sản riêng chỉ cù lao Chàm mới có. Nó là món ăn riêng ở đây, nơi những bé gái da đen cháy, tóc đuôi gà ngày ngày xách lồng đi bán dạo quanh đảo.