

Vó Tôm

--- Nguyễn Tiến Bình ---

Vó tôm có từ bao giờ, không ai xác định được. Chỉ biết nó có từ lâu lắm rồi. Vó không chỉ có ở Hưng Yên - quê tôi, mà có ở nhiều nơi trên khắp đất nước nhiều sông, hồ, ao, ngòi của ta.

Làm vó tôm đơn giản, dễ dàng, tốn tiền ít, mà tiện lợi nhiều. Chỉ cần một đoạn tre hoặc trúc, hoặc nứa... dài độ 1 m, chẻ ra từng mảnh rộng độ 1,5 cm rồi vót nhọn là thành gọng vó. Lấy hai cái gọng đặt bằng đầu, rồi lấy dây buộc hai gọng chồng lên nhau ở điểm chính giữa, sao cho dễ xoay ngang, xoay dọc.

Lưới vó tôm, người ta thường làm bằng vải màn để thoát nước, kéo lên nhanh, tôm, tép không kịp chạy ra ngoài vó. Để làm vó tôm, người ta cắt vải xô ra từng mảnh hình vuông, mỗi cạnh độ 70 cm. Bốn góc của tấm xô làm lưới, khâu vào một đoạn dây vải, hay dây dù. Rồi đem buộc thật chặt bốn dây này vào bốn đầu của gọng vó. Thế là ta được một cái vó tôm.

Người kéo vó lấy thính (cám gạo, hoặc ngô, rang vàng thơm, trộn với nước, mức sệt sệt) ném xuống nước, ước lượng vào giữa vó, hoặc ném chỗ đỉnh gọng vó, là được. Thính chìm xuống mặt lưới; tôm, tép vào ăn, bị kéo lên, mắc gọng trong vó. Kéo vó phải thật nhanh và gọn để tôm, tép khó thoát ra ngoài. Kéo lên rồi, một tay cầm đỉnh gọng vó, giữ nó ở thế vuông góc nhau; tay kia đỡ đáy chính giữa phía đuôi lưới vó và hất mạnh tôm, tép trong vó vào rá, hay rổ, có cành lá nhãn, hay lá tre sẵn trong rổ để chắn tôm, tép nhảy ra ngoài.

Người ta thường kéo vó ở ven bờ sông, hồ, mương, máng, ao, thung, ruộng nước sâu độ nửa mét. Đặt vó ở ao, hồ... chỗ có bóng sung, ổi, vối, tre... hay cạnh cầu ao là tốt nhất. Có thể mang mấy chục vó đặt nhiều nơi một lúc, và lần lượt kéo liên tục trong ngày. Người làm nghề cất vó có thể kiếm được hàng cân tôm, tép.

Kéo vó tôm tốt nhất là ở cánh đồng mới gặt. Bởi tôm, tép ở ruộng sâu ăn mầu từ lúa và rạ, v.v. Mà sinh sôi đông đàn, béo múp. Ta chỉ cần lấy gậy đập đập những gốc rạ cho xẹp xuống bùn thành những khoảng nước trống để đặt vó xuống đáy rồi rắc thính là tôm, tép kéo đến. Mỗi mẻ vó kéo lên

tôm riu, tôm càng xôn xao nhảy cao nhảy thấp.

Giờ đây, nhìn cảnh quây quần cả nhà, trên mâm bày ra những bát canh rau, bầu, bí nấu canh tôm khô thơm ngọt, hay đĩa tôm rang đậm, hoặc rau muống luộc chấm tương, nước rau chan cơm, ăn với tôm rang, tôi lại nhớ về ngày còn ở quê với những lần đi cắt vó.