

# Thương hiệu “Hàu - Quán Hàu” MỘT DỰ ÁN CẦN THIẾT

LÊ BÁ CHƯƠNG

**Q**uê tôi ở Quán Hàu. Tôi sinh ra tại thị trấn nhỏ xinh bên dòng sông Nhật Lệ thơ mộng, hiền hòa này. Ngay từ khi còn thơ bé, tôi đã được thừa hưởng vị ngọt đậm đà của con Hàu, một đặc sản ngon nổi tiếng có một không hai của dải đất miền Trung, đầy gió Lào và cát trắng. Tuổi thơ của tôi gắn liền với dòng sông Nhật Lệ quê hương. Những trưa hè nắng cháy, tôi đã lặn lội dọc bờ sông, nhặt nhanh những con Hàu đem về, để cho mẹ xào hoặc nấu cháo, có lúc hai bàn chân dẫm phải những vỏ Hàu nhọn sắc như dao cạo, chảy máu vẫn tiếp tục công việc bình thường. Lớn lên xa nhà đi công tác, sau bốn mươi năm rong ruổi khắp đó đây, rồi cũng may mắn cho số phận của mình khi được nghỉ chế độ, tôi lại được trở về với quê hương Quán Hàu yêu dấu.

Nhờ những yếu tố đặc biệt về địa lý, địa chất tự nhiên, nguồn phù du trong nước phong phú, đã đem lại cho con Hàu quê tôi có vị ngon đặc biệt không nơi nào sánh được. Do vậy, con Hàu ở Quán Hàu quê tôi đã từng nổi tiếng từ lâu. Đặc sản Hàu có nhiều cách ăn khác nhau, khi khai thác về, người ta cạy vỏ ra, lấy thân Hàu cùng một ít nước sau khi được chắt lọc sạch, phi hành mỡ xào Hàu với cây chua me, hoặc cà chua, khi nấu cháo cần ướp Hàu với gia vị trước, tốt nhất dùng ít nước xương ninh, gạo sôi chín, đổ Hàu vào, hoặc xào Hàu chín tới rồi cho vào cũng được. Hàu xào có thể làm bún Hàu, phở Hàu. Còn có nhiều cách ăn Hàu thú vị như: dùng than củi nướng khi chín miệng Hàu mở ra cho muối tiêu, lấy thìa múc ăn. Còn có một cách thưởng thức tao nhã hơn nữa là cạy Hàu mới khai thác về đang tươi nguyên, cho muối tiêu, chanh, bột tạt, rau thơm vào để ăn ngay. Đây là cách ăn gỏi Hàu thời Pháp thuộc mà người

Pháp thường dùng. Sau khi thưởng thức những món ăn của Hàu trong con người mỗi chúng ta cảm thấy khỏe khoắn sáng khoái thanh thản lạ thường.

Năm 2005, Hàu quê tôi, lần đầu tham dự Hội chợ ẩm thực Toàn quốc tại thủ đô Hà Nội, đã vượt qua nhiều của ngon, vật lạ, trong cả nước đạt huy chương Vàng.

Mới đây nhất đầu tháng 3/2010, nhân các hoạt động Lễ hội kỷ niệm 1000 năm Thăng Long - Hà Nội, mà đặc biệt là Lễ hội kỷ niệm 310 năm ngày mất của Thượng đẳng Thần Nguyễn Hữu Cảnh, một người con Quảng Bình có công đi mở cõi phương Nam, được tổ chức tại TP. Hồ Chí Minh, Hàu quê tôi đã vượt hơn cả ngàn cây số dự “Lễ hội ẩm thực, Quảng Bình giữa lòng Phương Nam” và đã được du khách trong và ngoài nước biết đến.

Trước đây, khai thác Hàu ở quê tôi chủ yếu là vào mùa Đông, khoảng tháng mười, tháng mười một âm lịch cho đến hết mùa Xuân. Người dân quê tôi thường dùng phương pháp thủ công để khai thác Hàu. Đó là dùng lưới cào bằng sắt, dài khoảng 40cm gắn vào giỏ mây hoặc giỏ sắt, tra thêm một cái cán dài khoảng năm đến sáu mét, tùy nước nông sâu, người đứng trên thuyền, lấy mạn thuyền làm điểm tựa, xúc ngửa giỏ xuống sát đáy sông để đưa Hàu lên thuyền. Khai thác thời điểm này sẽ có được những con Hàu chắc, cạy Hàu ra, thấy một màu trắng đục như sữa, giai đoạn này con Hàu ngon nhất, nhiều dinh dưỡng nhất. Đây cũng là thời điểm Hàu chuẩn bị cho kỳ sinh sản vào mùa Xuân cho đến đầu mùa Hè. Ngày nay, việc khai thác Hàu có khác hơn ngày xưa, người ta khai thác Hàu quanh năm. Tuy rằng,

vào mùa Hè và mùa Thu chất lượng Hàu có giảm nhưng vẫn là một loại đặc sản, bổ ngon hơn nhiều nơi khác. Phương pháp khai thác cũng khác, người ta dùng cào, có giỏ to hơn, cán dài hơn, úp giỏ nghiêng khoảng 45 độ, đứng trên thuyền máy cho chạy từ từ cào đi cào lại con to, con nhỏ đều lấy hết, rồi tiếp tục chạy tua khác. Có người lại mua áo quần lặn, thở bằng bình ô xy, lặn xuống tận đáy sông nhặt Hàu cho kỳ hết. Hàu sống thường bám vào các bãi đá giàn hoặc đá cuội rời ra. Đặc điểm địa chất đáy sông vùng này chủ yếu là đá giàn tổ ong, cuội latirit, phong hóa từ đá phiến sét nằm ở đáy sông thành giàn hay thành đá cuội rời, do vậy diện tích Hàu ở đây, phân bố nằm trọn trong phạm vi của thị trấn Quán Hàu, đó là một đặc điểm hiếm có, chưa kể đến nguồn phù du trong nước vùng này tạo nguồn thức ăn phong phú cho Hàu, nên chất lượng con Hàu ở Quán Hàu ngon, mang hương vị đặc biệt nổi tiếng xưa nay của một vùng đất.

Tuy nhiên, với cách khai thác Hàu như hiện nay, mà không quan tâm đến việc nuôi trồng và phát triển Hàu một cách đúng đắn, bảo đảm tính khoa học theo điều kiện tự nhiên của nó, thì chỉ khoảng 5 đến 10 năm nữa Hàu Quán Hàu, sẽ bị cạn kiệt. Thị trấn Quán Hàu sẽ thừa vắng khách tứ phương, đến đây để tận hưởng hương vị của Hàu. Thương hiệu Hàu ở Quán Hàu chắc chắn sẽ bị mai một. Đó chính là lỗi lầm lớn của chúng ta hôm nay đối với các thế hệ con cháu mai sau. Vì vậy, để Hàu, Quán Hàu tồn tại và phát triển, giữ được thương hiệu chúng ta cần quan tâm đến một số vấn đề sau:

### **1- Điều tra quy hoạch diện tích mặt nước vùng có Hàu sinh sống và phát triển**

Diện tích vùng nước có Hàu ngon, chất lượng trên sông Nhật Lệ nằm rải rác từ rạn đá ngang thôn Trúc Ly thuộc xã Võ Ninh, xuôi về đến tận Thôn Lương Yển, xã Lương Ninh, chiều dài khoảng 4.000m. Nhưng khu vực tập trung nhiều nhất là ở phía bờ bắc thuộc địa phận thị trấn

Quán Hàu, vì đáy sông đoạn này chủ yếu là đá giàn tổ ong, đá cuội latirit rất thuận lợi cho việc sinh sản phát triển của Hàu, chiều dài dọc theo sông khu vực này khoảng 1.500m chiều rộng 200-220m dự kiến trên 30 ha. Để việc nuôi Hàu phát triển và khai thác có hiệu quả lâu dài về sau, chúng ta cần có chủ trương lập dự án trình các cấp có thẩm quyền phê duyệt, sau đó giao diện tích cho từng hộ gia đình hoặc tập thể, theo tinh thần tự nguyện, mỗi hộ khoảng vài ba ha, cắm mốc theo vị trí được phân chia, dùng neo bằng phao nổi để xác định diện tích được giao, không làm ảnh hưởng đến hoạt động của giao thông đường thủy, hoặc các nghề đánh bắt thủy sản khác trên sông. Sau khi được xác định diện tích cho các hộ gia đình hoặc tập thể, trực tiếp quản lý, chính quyền địa phương làm thủ tục cho họ về quyền sở hữu theo luật định, để tránh sự tranh chấp, đồng thời tạo cho các hộ gia đình hoặc tập thể trong quá trình kinh doanh, thực hiện đầy đủ nghĩa vụ của mình đối với Nhà nước. Khi làm xong các thủ tục liên quan, ban quản lý dự án, cần theo dõi giám sát, chỉ đạo thực hiện, nhằm mục tiêu nuôi phát triển nghề nuôi Hàu đạt hiệu quả. Giai đoạn đầu, chúng ta cần phải có các quy định cụ thể để bảo vệ cùng quy hoạch, bảo vệ quyền lợi cho những chủ nhân thực thi dự án đồng thời bảo đảm an ninh vùng đặc sản có giá trị của quê hương.

### **2- Tổ chức nuôi phát triển nghề nuôi Hàu**

Hàu là loại thủy sản lưỡng tính, thân xù xì bám vào đá giàn ở đáy sông hoặc đá cuội nhỏ cỡ vài cm không tự di chuyển được, tự sinh sản theo chu kỳ nhất định trong năm, chủ yếu là về mùa Xuân đến đầu mùa Hè, lúc này nước sông độ mặn không cao, lưu lượng dòng chảy theo thủy triều lên, xuống phù hợp, khí hậu ấm áp. Mùa này, là thời điểm có nhiều loại thức ăn phù du trong nước, cho nên Hàu cũng ngon nhất trong mùa này. Khi Hàu đủ điều kiện sinh sản, tự nhả trứng ra xung quanh, do dòng thủy triều lên xuống đưa trứng bám vào đá. Trứng Hàu cũng mất một phần

lớn do cá ăn. Ở những khu vực đáy sông không có đá, tất nhiên là Hàu không phát triển được, ngược lại những đoạn sông có đá, dòng chảy lớn cũng không thuận lợi cho Hàu phát triển. Vì vậy, việc nuôi phát triển Hàu cần chú ý đến ở những nơi đã có Hàu sinh sống tự nhiên, trên cơ sở đó để phát triển rộng ra xung quanh. Những vị trí tốt nhất chủ yếu theo chiều dài của diện tích đã có Hàu sinh sống lâu nay, phù hợp với dòng nước chảy thủy triều lên xuống dọc theo bờ sông, mặt khác tại vị trí đó đã có sẵn các yếu tố tự nhiên phù hợp cho Hàu tồn tại đời này qua đời khác. Vừa qua, đã có một số hộ gia đình mạnh dạn bỏ vốn nuôi thử nghiệm Hàu, tuy nhiên, do không nắm được quy luật phát triển tự nhiên sinh sản của Hàu, và do ý muốn chủ quan, mặt khác tại vị trí đó không đủ điều kiện tự nhiên cho Hàu sinh sản phát triển nên dẫn đến thất bại. Thực tế cho thấy, việc nuôi Hàu không phải là khó, nếu ta biết nắm được quy luật phát triển tự nhiên của nó, kết hợp với tài liệu hướng dẫn. Nuôi Hàu không tốn kém thức ăn, đỡ công chăm sóc, đầu tư ít, đây là yếu tố quan trọng trong việc phát triển nghề nuôi Hàu. Điều cần lưu ý là, khi khai thác Hàu ở khu vực nào, sau khi cạy lấy thân Hàu xong ta cần phải trả lại đá và con Hàu nhỏ tại đó, thậm chí còn cung cấp thêm nhiều đá cuội latirit, đường kính khoảng 3 - 4 cm để bổ sung cho phần thiếu hụt do ta khai thác hoặc mưa lũ cuốn đi, đồng thời tạo cho sự sinh sản phát triển của Hàu theo đúng quy luật tự nhiên xưa nay đã ổn định tại vị trí đó.

### 3- Khai thác Hàu

Sau khi đã phân chia diện tích mặt nước có Hàu sinh sống tự nhiên, cho từng hộ gia đình hoặc tập thể quản lý, nuôi Hàu, việc khai thác Hàu hoàn toàn chủ động bảo đảm giá trị kinh tế cao tránh được tình trạng khai thác như hiện nay. Nuôi Hàu ít nhất phải một năm, sau đó kiểm tra lại quá trình sinh sản phát triển của Hàu, nếu đủ điều kiện khai thác, tùy theo khả năng của từng hộ gia đình hoặc tập thể, để chọn phương pháp khai

thác, đứng trên thuyền cào hoặc lặn, nhưng phương pháp lặn dùng bình ôxy là tốt nhất, con to thu hoạch trước, con nhỏ thu hoạch sau, không làm xáo trộn vị trí của Hàu tạo điều kiện cho Hàu sinh sản (nếu khai thác Hàu vào mùa Xuân). Quy trình khai thác Hàu nên theo phương pháp cuốn chiếu, khai thác đến đâu nên bổ sung thêm đá đến đó, đường kính đá nên nhỏ từ 3 - 4 cm. Nếu chúng ta dùng phương pháp khai thác đứng trên thuyền để cào lấy Hàu lên chắc chắn con to lẫn con nhỏ dù có bỏ xuống lại vẫn làm cho hàu bị xáo trộn vị trí tự nhiên của nó, mặt khác những con nhỏ vỏ mỏng cũng bị dập nát, Hàu sẽ chậm phát triển. Thời gian khai thác Hàu nên chủ yếu vào mùa Đông hoặc mùa Xuân là tốt nhất, còn mùa Hè và mùa Thu khai thác Hàu tuy có thuận lợi nhưng phải chọn khu vực Hàu đã nuôi từ hai năm tuổi trở lên, vì Hàu càng già càng chắc.

Huyện Quảng Ninh nói chung và Thị trấn Quán Hàu nói riêng, được thiên nhiên ban tặng một loại đặc sản, đó là con Hàu của Quán Hàu đã từng nổi tiếng xưa nay. Hàu - Quán Hàu đã trở thành thương hiệu, đi vào lòng người từ khắp nơi trong cả nước. Đến Quán Hàu mà chưa thưởng thức đặc sản Hàu thì như chưa tới Quán Hàu. Để giữ vững và phát triển “Thương hiệu Hàu” Quán Hàu mãi tồn tại với thời gian, chúng ta cần phải xây dựng một “Dự án nuôi phát triển Hàu” như đã nêu ở trên. Nếu, dự án này được thực thi, tin chắc rằng du khách khắp thập phương khi về thăm Quảng Bình, đến Quảng Ninh theo tuyến du lịch Núi Thần Đinh - Nhà thờ Lê Thành hầu Nguyễn Hữu Cảnh - Suối nước nóng Bang, Lăng mộ Lê Thành hầu Nguyễn Hữu Cảnh rồi trở lại Quán Hàu, thưởng thức đặc sản Hàu, càng làm cho chuyến đi của du khách thêm thú vị biết nhường nào! Hy vọng rằng người dân quê tôi lại có thêm một nghề mới, nghề nuôi phát triển Hàu, tương lai sẽ gắn liền với những thương thức văn hóa ẩm thực Hàu của vùng quên từng nổi tiếng một thời đánh Mỹ.

L.B.C