

# NGHỀ XÚC CHẦN CHẦN Ở GIA NINH

THÁI TOÀN

**C**hẳng hiểu tự bao giờ, dưới lòng sông Kiến Giang đoạn Mỹ Trung thuộc xã Gia Ninh và sông Nhật Lệ đoạn phía dưới ngã ba sông thôn Trần Xá xã Hàm Ninh (Quảng Ninh) con chần chần có nhiều vô kể. Chần chần ở thôn Trần Xá thường có từ tháng 5 đến tháng 7 hàng năm, con chần chần ở Mỹ Trung có hầu như quanh năm suốt tháng.

Con chần chần trông giống như con hén nhưng nhỏ con hơn. Con nào to cũng như hạt đậu lạc nhưng hình dẹt. Ai đã ăn chần chần dù chỉ được một lần thôi cũng thích lắm rồi, muốn ăn nữa, ăn mãi, chỉ sợ không có mà ăn. Từ con chần chần cho đến nước luộc đều ngọt ngào khoái vị. Con chần chần mềm mại, dễ ăn, chế biến được nhiều món, từ nấu canh, xào cho đến làm tiết canh (dùng tiết của lợn), nấu cháo,... món nào cũng ngon. Vỏ chần chần dùng giã nhỏ, bã nó cho ngan, vệt ăn hoặc chế biến thức ăn cho gia súc.

Hồi còn nhỏ, về mùa hè nắng nóng, hàng ngày vào những lúc nước rặc (nước xuống) lũ trẻ chúng tôi với độ tuổi từ 10 đến 15 tuổi, cả trai lẫn gái, và có thêm nhiều người lớn tuổi đua nhau lội ra sông đoạn từ phía ngoài chợ Trần Xá xuống quá bến đò đi củi của thôn để xúc chần chần. Sông ở thôn Trần Xá hồi đó chưa bị người ta khai thác cát nhiều, lại bừa bãi bằng phương tiện máy móc như ngày nay nên lòng sông đoạn phía ngoài chợ xuống phía ngoài thôn Hà Kiên cũ khi nước rặc, cạn lắm. Mỗi lần nước rặc, trẻ con chúng tôi đi bộ dưới sông có khi ra cách bờ trên 100m mà nước cũng chỉ ngập

bụng, sâu lắm chỉ quá ngực. Dưới chân chỉ có cát một lớp dày, không bùn. Con chần chần nó sống trong cát, muôn đời như thế. "Đồ nghề" của chúng tôi chỉ đơn giản gồm có một cái rổ rửa rau hàng ngày hoặc cái sàng thưa để xúc và một cái thùng nhôm hoặc một cái nồi đồng, soong nhôm cỡ to để đựng chần chần (sau khi đã chao nước cho sạch cát). Mỗi lần xúc, chúng tôi ngụp đầu xuống nước, hai chân chạng ra cho rổ hoặc sàng tựa vào, lấy tay cào bới cát dưới sông vào rổ hoặc vào sàng thưa càng nhanh càng nhiều để đến khi hết nghinh (mút hơi thở) thì ngóc đầu lên khỏi mặt nước. Lúc đó hầu như đã được một rổ hoặc một sàng gồm cát và chần chần trộn nhau. Chao xoay rổ dưới nước nhiều lần, đến khi cát trong rổ đã lọt hết xuống sông, chỉ còn mớ chần chần mới đổ vào dụng cụ đựng. Nắng hè gay gắt, chúng tôi đưa nào đưa nấy cháy sạm, đen sì, có đưa da đen như cột nhà cháy, ấy thế mà trưa nào cũng say với xúc chần chần.

Cũng là con chần chần, không hiểu vì sao ở sông Kiến Giang đoạn từ Mỹ Trung lên phía thượng lưu khoảng gần 3km, nơi Ba Lạch nó "sinh sôi nảy nở" hầu như quanh năm. Theo người dân ở đây cho biết, hàng năm, chỉ trừ về mùa mưa nước sía, lũ lụt và những ngày Lễ, Tết "đội quân" khai thác chần chần mới được nghỉ ngơi, còn lại họ đều kiếm tiền nhờ con chần chần. Không phải như chúng tôi, người dân thôn Trần Xá xúc chần chần bằng cách ngụp lặn, ướm cả người, trực tiếp lấy tay cào cát lẫn chần chần vào rổ, sàng và chỉ xúc vào mùa hè; người dân ở thôn Phú Lộc (xã Gia Ninh) họ xúc chần chần với công nghệ "hiện đại" hơn, đứng trên đò chứ không lội xuống nước. Chúng tôi cùng ông Nguyễn Ngọc Do - Chủ tịch UBND xã Gia Ninh qua quá trình thị sát, tìm hiểu một chuyến mới thấy đáng nể. Các thợ xúc Mai Văn Đình, Nguyễn Văn Cảnh, Mai Văn Xuân,... cùng các bà vợ và các lao động khác đang cần mẫn với công việc. Vợ chồng chị Nguyễn Thị Chòi và anh Mai Văn Đình (thôn Phú Lộc) cho biết: "Nghề xúc chần chần của bà con tui có từ bảy năm nay. Mới đầu, bà tui sắm một chiếc đò 6 triệu đồng, mua một máy nổ diezen 6 triệu nữa là 12 triệu, sắm một cái vọt bằng lưới sắt, lưới sắt, có cán bằng một cây sào dài, chắc để xúc và vãi cái rổ, sàng thưa, ngàu. Mỗi đò phải

(Xem tiếp trang 39)

## NGHỀ XÚC CHÂN CHÂN... (Tiếp theo trang 37)

có 4 người là 4 lao động chính. Hàng ngày, từ khoảng 5 đến 6 giờ sáng là đẩy đò đi, đến tầm 15 giờ đò về cập bến. Để xúc được chân chân, một người phụ trách máy nổ và lái, điều khiển đò. Một người cầm sào, dận vọt xuống đáy sông, xuống trong cát; hai người cầm dây (dây được nối với sào, đoạn gần dưới vọt) để kéo vọt lên sau khi trong vọt đã có cát lẫn chân chân. Trong quá trình vọt được kéo từ dưới đáy sông lên đò thì cát trong vọt đã bị nước rửa trôi sạch, vọt chỉ còn lại con chân chân, đổ vào lòng đò".

Như thông lệ hàng ngày, mỗi lần đò về bến đã có các đại lý mua chờ sẵn. Được biết, hiện tại mỗi kg chân chân sống có cả võ giá bán từ 15.000đ đến 20.000đ. Hàng ngày, mỗi thuyền có 4 người xúc được từ 5 tạ đến 7 tạ chân chân; thuyền ít thu được từ 750.000đ đến 1 triệu đồng, thuyền nhiều thu được từ 1 triệu đến 1,4 triệu đồng. Sau khi trừ chi phí tiền dầu, khấu hao đò, bình quân mỗi người mỗi ngày với nghề xúc chân chân thu được từ 160.000đ đến 200.000đ. Mỗi tháng, nếu chỉ tính đi làm 25 ngày, mỗi người có thu nhập từ 4 triệu đến 5 triệu đồng, gia đình có 2 lao động chính mỗi tháng có thu nhập từ 8 triệu đến 10 triệu đồng. Mỗi năm, chỉ tính 10 tháng xúc chân chân, gia đình có 2 lao động

chính đã có thu nhập từ 80 triệu đến 100 triệu đồng.

Ông Chủ tịch xã Gia Ninh cho chúng tôi biết: "Người dân Gia Ninh chúng tôi rất cần cù và sáng tạo trong lao động, luôn muốn vượt khó vươn lên trong cuộc sống. Những năm qua, chúng tôi chú trọng phát triển nhiều ngành nghề và kinh doanh dịch vụ, tạo việc làm cho nhiều lao động. Với nghề xúc chân chân, mới đầu chỉ có 2 đò xúc, đến nay chúng tôi đã có 10 hộ, 20 lao động ở thôn Phú Lộc thường xuyên xúc trên 5 đò. Thu nhập của các hộ khá cao, lại ổn định; từ nghề xúc chân chân, kinh tế các hộ gia đình đó ngày được khá lên, có của ăn của để, nuôi con học hành tiến bộ. Xúc chân chân không ảnh hưởng đến môi sinh, môi trường, không ảnh hưởng đến dòng chảy của sông, bởi cát vừa xúc lên lại chảy xuống ngay trong nước. Do chân chân có hàm lượng dinh dưỡng cao nên chân chân ở Gia Ninh chúng tôi được các "đại lý mua" đi nhập hoặc bán ở nhiều chợ, nhà hàng trên địa bàn trong tỉnh cũng như ngoài tỉnh".

Theo ý của ông Nguyễn Ngọc Do, trong thời gian tới có khả năng Gia Ninh sẽ phát triển thêm nhiều hộ gia đình nữa nhập vào đội quân khai thác, xúc chân chân trên sông Kiên Giang - đoạn thượng Mỹ Trung.

T.T