

Cá Anh vũ - Từ huyền thoại đến hiện thực

Phàm sản vật tiến vua, tất có nhiều truyền thuyết ca tụng, nhiều huyền sử, nhưng với cá Anh vũ, truyền thuyết và huyền sử thì chẳng mấy ai dám nghi ngờ. Và huyền thoại về Anh vũ chưa bao giờ khiến người nghe phải thất vọng

Kỳ I: Huyền thoại loài cá tiến vua

Đã có không biết bao nhiêu truyền thuyết kể về cá Anh vũ, loài cá tiến vua, một trong “ngũ quý hà thủy” trên khu vực ngã ba sông Bạch Hạc (Việt Trì - Phú Thọ). Người dân nơi đây khi được hỏi đã kể về loài cá này một cách rất tự hào - thứ đặc sản duy nhất của thành phố ngã ba sông.

Danh bất hư truyền

Tục truyền rằng, đời xưa ở biên giới tỉnh Hưng Hoá (Phú Thọ ngày nay), có một cây ngô đồng cao ngất trời, rễ cây ăn xuyên sang tận Trung Quốc. Vua Ngô bèn sai Lý Bạch sang tận nơi trấn áp. Cây đổ. Chỗ gốc cây sâu hoắm, thành cái hang, thông mãi sang tận cửa sông đất Trung Quốc, cá Anh vũ ở sông ấy theo đường đó sang nước Nam. Cứ mùa đông lạnh rét thì cá sang, mùa hạ lại về...

Còn theo sử sách thì cá Anh vũ đã có ở Việt Nam từ hai ngàn năm trước Công nguyên, tức là cách đây đã hơn bốn ngàn năm. Theo Đại Việt sử lược (thế kỷ 14), vào thời Hùng Vương thứ ba, hiệu là Hùng Quốc Vương, một ngư dân bắt được một con cá lạ ở sông Lô, mình vảy xanh óng ánh, bụng vẩy trắng, vây đỏ, miệng giống miệng lợn. Thấy lạ, người này liền đem tiến vua. Khi ăn,

nhà vua thấy loại cá này thịt vừa ngọt vừa đậm, có vị thơm khác hẳn những loài cá khác, ăn xong thấy người khoan khoái, đầu óc minh mẫn hẳn lên như vừa ăn một thứ thuốc bổ. Nhà vua cho đây là một loài cá hiếm nên chỉ dụ dân chúng nếu bắt được cá này phải mang tiến vua. Cá Anh vũ nổi danh từ đó.

Trong suốt bốn nghìn năm lịch sử, cá Anh vũ đã khiến các nhà sử học, nhà văn, nhà thơ “hao tâm tổn trí” để ca tụng phẩm chất và tranh cãi về nguồn gốc cũng như nơi chốn sinh sống của chúng. Sách Đại Nam nhất thống chí có ghi: “Cá Anh vũ còn có tên là Giả Ngư, sinh sống ở ngã ba sông Bạch Hạc. Hàng năm, cứ đến mùa rét mới có. Vị cá rất ngon mà âm bổ. Từ sông Bạch Hạc

trở xuôi thì không có nữa”. Ngay trong sách Du địa chí của Nguyễn Trãi cũng viết rằng: “Cá Anh vũ được dùng làm vật cúng tế thần linh...”. Sách Đại Việt sử ký toàn thư, Sơn Đường khảo tứ, Uyển Giám loại hàm... đều có nhắc đến cá Anh vũ. Đến nay, cũng đã có rất nhiều công trình nghiên cứu về loại cá này nhưng chưa ai khẳng định được nguồn gốc của nó. Tương truyền rằng, cá Anh vũ hoá rồng, nên khúc sông này đời xưa được gọi là Long Môn.

Ngon hơn bất cứ loài cá nào

Bóng dáng thứ đặc sản tiến vua này cũng thấp thoáng ở Sơn Tây, Cao Bằng, Lạng Sơn..., nhưng từ xưa đến nay, tất thấy đều nhất trí

■ Cá Anh vũ, tên Latin: *Semilabeo notabilis* thuộc họ cá chép *Cyprinidae*; bộ cá chép *Cypriniformes*, có 2 đôi râu. Râu lớn lớn hơn râu hàm. Miệng dưới. Mũi trên rộng có nhiều u tròn nổi. Rãnh sau mũi dưới không có. Mắt vừa phải. Khởi điểm của vây lưng ở trước khởi điểm của vây bụng. Vây lưng không có tia gai cứng. Vây vừa phải, xếp đều đặn. Cá có thân màu xám tro, bụng màu vàng nhạt. Vây ngực, vây bụng, vây hậu môn có màu xám pha vàng. Vây lưng, vây đuôi có màu xám. Cá Anh vũ hiện nay được xếp vào Sách Đỏ Việt Nam. Cấm khai thác vào mùa cá đẻ từ tháng 10 đến tháng 12.





Giá cá Anh vũ vào khoảng 1 triệu đồng/kg và rất hiếm

chỉ có cá ở ngã ba sông Việt Trì (nơi hội tụ của sông Lô, sông Thao, sông Đà) mới thực là ngon nhất

Theo sách ẩm thực đời nhà Lê, trong cá Anh vũ ngon nhất là khối sụn môi. Môi cá phát triển như vậy là do chúng chỉ ăn loại rêu mọc trên đá ở lòng sông, chúng thường dùng môi để bám trụ vào đá, chống lại luồng nước chảy. Thịt cá Anh vũ trắng, chắc và thơm ngon, dân gian truyền rằng cá này tính mát, có thể chữa các bệnh nóng nhiệt, táo bón và bồi bổ thận, hoàn.

Theo cách chế biến món ăn cung đình xưa thì ngon nhất vẫn là cá hấp. Cá được rửa sạch rồi mổ và được ướp với gừng, muối và mắm, sau đó đặt lên trên một lớp lá gừng rồi đưa vào hấp chín. Đây là món mang lại dư vị đặc trưng của Anh vũ, vì hấp cá sẽ giữ được nguyên trạng và thơm ngon. Khi ăn thịt cá Anh vũ, người ta thường ăn với khế xanh, chuối xanh và bánh trắng mỏng và các loại rau như tía tô, dấp tanh, xương xông...

Cũng có thể hấp cá Anh vũ mà không cần gia vị để giữ nguyên mùi thơm tự nhiên của cá...

Có truyền kỳ về vị tuần phủ đã 70 tuổi, hiếm muộn, một tuần dùng 2 cái môi cá chung cách thủy với mật ong và hoa hồng bạch đã không những khỏi ho, khỏi suyễn mà còn... nhất dạ nhất giao sinh quý tử (!) kiểu "lão bạng sinh châu".

Lệnh đênh đời ngư phủ

"Chài được con nào cũng thỏa công anh". Đó là câu ca mà người dân Tây Bắc, Đông Bắc, thường cất cao những khi vượt ghềnh thác chài cá quý. Lên Phú Thọ, những ngày tháng ba giá buốt, ngòi nhâm nhi chén rượu với lão ngư đã mấy chục năm trời đi tìm con Anh vũ: Ngày trước, cả làng mưu sinh bằng nghề cá, nhưng giờ thì chẳng còn mấy ai. Cuộc sống thời mở cửa khiến cho tất cả những gì quý giá đều trở nên khan hiếm. Ngư phủ phải gác lưới, làm nghề khác kiếm sống qua ngày. Bắt cá Anh Vũ cơ cực lắm. Lặn phải đủ sâu, đeo kính lặn mà lưới quây phải là lưới

chuyên dùng. Có người ham cá mà lặn đến ứ máu tai! Con cá hiếm nên cái cách sống của nó cũng oái oăm. Nước phải đủ sâu và trời phải đủ lạnh mới ra khỏi hang. Trước đây, những năm chín mươi còn có vài người chuyên săn Anh vũ, nhưng bây giờ không còn từ chuyên nữa, dân chài, dân lưới, dân lặn cứ trông chờ vào trời cho.

Cá Anh vũ chỉ có thể đánh bắt được từ độ đầu đông, từ tháng 10 đến tháng 3 dương lịch. Những ngày se lạnh, khi sương mù trải kín mặt sông, cá Anh vũ sẽ ra ăn nhiều hơn. Từ xưa đến nay chưa bao giờ nghe ai nói câu được cá Anh Vũ mà chỉ có bắt thủ công. Nay sức khỏe chả còn, kinh nghiệm nhiều năm cũng chẳng bằng lũ trẻ dùng những loại hủy diệt săn cá, khoảng vài ba năm nay hiếm hoi lắm mới thấy có người bắt được cá Anh vũ. Giá cá Anh vũ ở Phú Thọ từ 800.000 - 1 triệu đồng/kg tùy vào trọng lượng, cũng chẳng có mà bán. Loài cá này giờ đắt nhưng quá hiếm...

TRẦN PHƯƠNG

Kỳ II: Khó như nuôi cá tiến vua