

# KỸ THUẬT CÔNG NGHỆ MỚI TRONG KHAI THÁC MỰC XÀ

Khai thác sử dụng đèn chiếu sáng để thu hút mực xà và sử dụng lưới chụp 4 tầng gông; đây là công nghệ mới mang lại sản lượng cao và thu được mực cỡ lớn.

## 1. Chuẩn bị tàu, ngư cụ

Ngư trường khai thác mực xà thường ở vùng biển Hoàng Sa và Trường Sa, cách bờ trên 150 hải lý, độ sâu hơn 800 m, mùa vụ khai thác chính từ tháng 4 đến tháng 9. Hiệu quả khai thác cao nhất vào những đêm tối trời, không trăng.

Tàu khai thác mực có công suất máy 90 CV trở lên, 8 - 10 lao động. Tàu được trang bị hầm lạnh, máy phát điện, máy định vị, máy thông tin liên lạc tầm xa, máy dò ngang, hệ thống đèn chiếu sáng, máy tời, cần câu, neo dù và nhiều thiết bị hàng hải khác.

Hệ thống đèn chiếu sáng dụ và gom mực ở cả trên và dưới mặt nước, phía trên được lắp đặt ở mạn trái, phải và sau ca bin tàu, cao hơn mặt biển 3,5 m, góc chiếu so với phương nằm ngang là 40 độ. Bóng đèn gồm 25 chiếc, công suất 400 - 500 W/bóng, sử dụng ánh sáng trắng. Nguồn sáng dưới nước là 2 bóng đèn (5 Kw/bóng), lắp vào 2 bên tàu ở độ sâu 5 m nước. Đèn gom mực là 1 bóng đỏ (500 W/bóng) được lắp ở ngoài ca bin, phía mạn trái tàu, đèn có thể tăng giảm cường độ sáng.

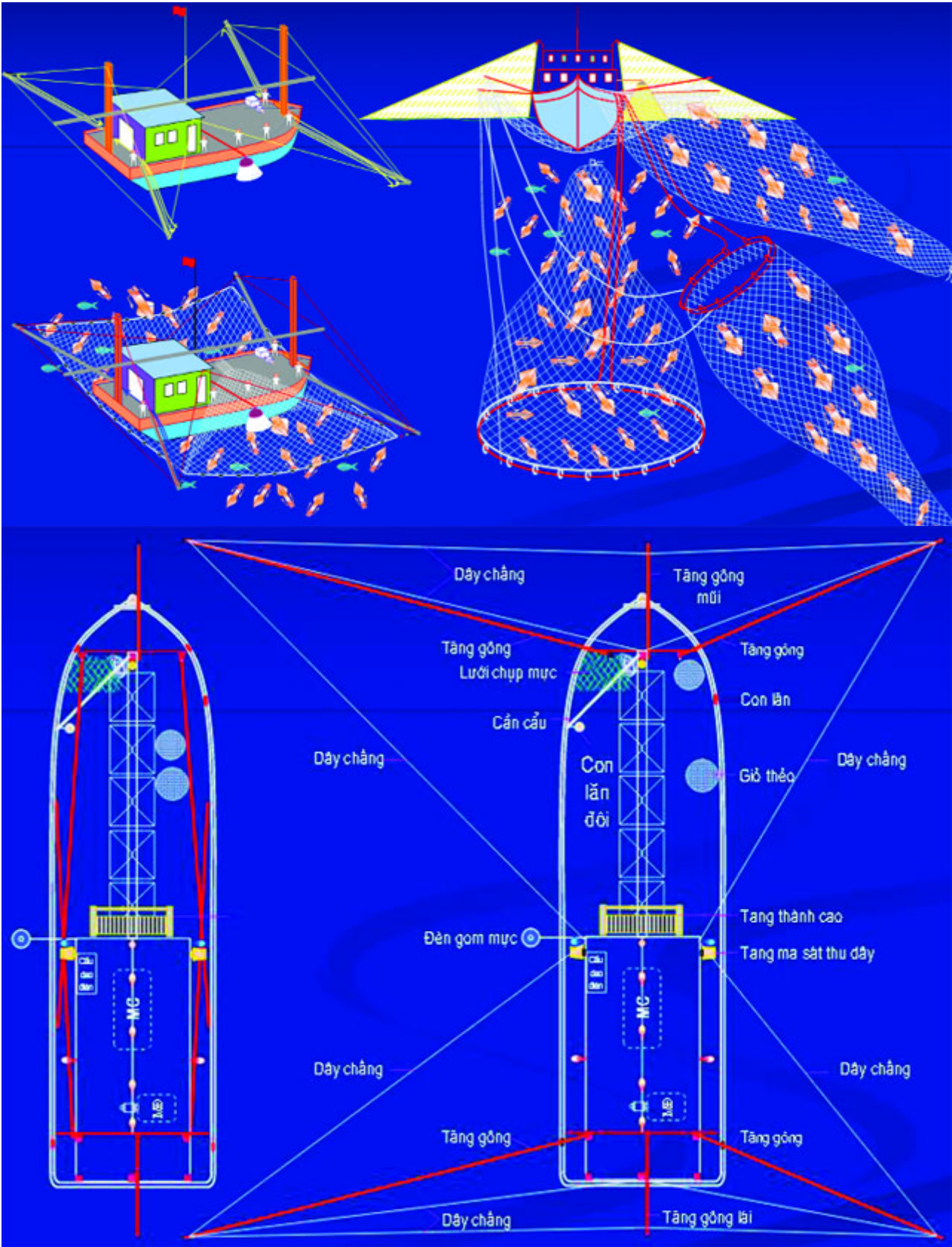
Ngư cụ khai thác là vàng lưới chụp mực xà 4 tầng gông, chiều dài 30 m trở lên, chu vi vòng khuyên miệng lưới 70 - 80 m, lưới có đục mắt vuông  $2a = 15 \text{ mm}$ . Mỗi bên tàu được lắp 2 tầng gông hợp với tàu một góc 120 độ; tầng gông là những cây bạch đàn thẳng đường kính 20 cm, dài 7 - 9 m, tầng gông trái dài hơn tầng gông phải 1,5 - 2 m. Các tầng gông được lắp cố định bởi hệ thống dây chằng, trụ lái và trụ mũi nhằm đảm bảo độ an toàn, thuận lợi cho thao tác.

## 2. Kỹ thuật khai thác

Khi tàu ra đến khu vực khai thác, thuyền trưởng cần phải tính toán tốc độ dòng chảy và thả neo dù cho tàu trôi theo dòng chảy đảm bảo tốc độ thả trôi 1 hải lý/giờ. Kiểm tra lại hệ thống đèn, tầng gông, vàng lưới, đục lưới và các thiết bị phục vụ khác, xong trước 18 giờ.

Quy trình khai thác mực xà có 3 bước cơ bản là chong đèn, gom mực, thả và thu lưới. Sau khi chuẩn bị xong, trời bắt đầu tối thì bật đèn, thời gian chong đèn được tính từ lúc bật đến lúc tắt là 1 giờ. Với đặc tính của mực là không tập trung gần nguồn sáng mạnh nên sau 1 giờ tắt đèn dụ mực đến, tắt dần các bóng theo trình tự. Khi tắt đèn mạn phải (trên và dưới nước) thì đồng thời bật đèn gom mực (bóng đỏ), sau 3 - 5 phút, tắt tiếp đèn ở mạn trái và chỉnh bóng đèn gom mực tối dần để dụ mực nổi lên mặt nước, tiến đến gần tàu hơn. Các thao tác này phải được

tiến hành tuần tự, nhẹ nhàng, chậm rãi; bóng đèn ngầm phải được tắt rồi mới kéo lên, sau đó phải ngâm vào nước để tránh bị cháy.



Mô hình tàu và ngư cụ khai thác mực xà

□

Khi bắt đầu bật đèn gom mực thì xếp lưới theo từng phần và định hình, thời gian chuẩn bị lưới 5 - 10 phút. Đục lưới để sang bên, chồng lưới lên, kéo căng giềng chì, giềng rút theo từng vòng khuyên và xếp ngay ngắn bên mạn trái. Liên kết 4 góc dây giềng chì với 4 dây ganh, dùng tời kéo dây ganh đưa các góc lưới ở giềng chì ra đầu 4 tầng gông. Bốn dây ganh phía mũi và phía lái được cố định tạm thời vào 4 cọc ở hai mạn tàu và có người giữ. Khi có lệnh thả lưới, các vị trí phải giật 2 dây ganh ở mạn trái để chót bung ra khỏi mối liên kết giữa giềng chì và dây ganh, lưới chìm xuống, đồng thời 2 dây ganh mạn phải cũng thả từ từ để lưới chìm đều. Sau 1 phút thả, lưới chìm đến độ sâu cần thiết thì thu giềng rút, hai đầu giềng được luồn qua các con lăn hướng cấp lên cần cầu để cuộn rút chì. Khi cầu được toàn bộ giềng rút vòng khuyên lên khoang thì mới thu thật lưới, đều tay thu lưới để dồn mực xuống đục. Khi thu hết lưới thì cầu đục lưới lên tàu, tháo dây buộc ở đáy đục xô cá lên khoang tàu; sau đó bật đèn mắc lại lưới để tiếp tục mẻ mới. Theo cách khai thác như vậy, mỗi đêm tàu có thể khai thác 10 - 12 mẻ lưới, sản lượng trung bình 110 - 220 kg mực/đêm, gấp 1,5 - 2 lần khai thác bình thường, tỷ lệ cá mực trong các lần đánh bắt đạt rất cao, chiếm hơn 95%.

### **3. Sơ chế, bảo quản**

Đây là khâu quan trọng quyết định chất lượng mực bảo quản và giá bán sản phẩm. Mực được bảo quản bằng hai phương pháp là bảo quản lạnh và phơi khô.

#### *Bảo quản lạnh*

Mực được phân cỡ và mổ bụng loại bỏ nội tạng và mai, lột da rửa sạch và ngâm trong nước biển lạnh 5 - 10°C, 15 phút, sau đó vớt mực cho vào khay (15 - 20 kg/khay) hoặc túi nilon (5 - 7 kg/túi) và chuyển vào hầm đá lạnh bảo quản, thời gian bảo quản mực từ khi khai thác đến khi về cảng cá 10 - 12 ngày.

#### *Phơi khô*

Mực được mổ phanh bụng và đầu rời treo trên giàn phơi; đến khi độ ẩm còn 35% (mực dẻo, uôn dễ dàng) thì dùng vỏ chai, cán chày cán thẳng mực, tiếp tục phơi đến khi độ ẩm còn 20% thì thu lại, đóng bao□

**Dương Tử**□