

THỊT – Phần 2

Trong ngôn ngữ của người Anh thịt các động vật to lớn thường dùng trong các bữa ăn như trâu, bò, dê, trừu, heo có tên gọi khác nhau.

Thịt	Tên gọi tiếng Anh
Bò	Beef
Trâu	Cara-beef
Dê	Chevon (thịt dê và trừu trộn chung)
Trừu	Lamb (thịt trừu non), Mutton (thịt trừu già)
Heo	Pork

Thịt gà, vịt, cá không có tên riêng mà chỉ được gọi đơn giản là chicken, duck, fish mà thôi. Đó là giai cấp tính trong cộng đồng động vật vậy.

Trong bài **Thịt (Phần II)** chúng tôi chỉ đề cập đến cá và các loại thủy sản mà thôi.

Cá và Thủy sản

Cá, tôm, cua, sò, ốc cung cấp cho loài người một nguồn dinh dưỡng to lớn. Dân tộc nào trên thế giới cũng ăn cá đánh bắt dưới sông, suối, ao, rạch, hồ, và biển cả. Những nhóm chữ sơn hào, hải vị cho thấy biển cung cấp những thức ăn ngon, hiếm quý cho giới thượng lưu trong xã hội loài người. Ngoài cá, thức ăn mà biển cung cấp cho loài người là muối và nguồn rong biển to lớn.

Việt Nam là một nước nông nghiệp có bờ biển dài trên 3,000km với vô số sông ngòi, kinh rạch chằng chịt, nhất là ở Nam Bộ. Đó là nơi cung cấp nguồn cá cho người Việt Nam. Nước chấm quan trọng của người Việt Nam là nước mắm làm từ các loài cá nhỏ. Mắm nêm cũng làm từ các loài cá nhỏ. Mắm ruốc, mắm tôm đều làm từ tôm, tép, con ruốc *Acetes indicus*, gia đình *Sergestidae*, v.v. Cá ướp muối để giữ thức ăn lâu ngày gọi là mắm. Cá ướp muối phơi nắng gọi là khô. Muối (mặn) và nhiệt mặt trời (nóng) phòng giữ thức ăn chậm rãi rục đã được loài người dùng từ xưa trước khi có tủ lạnh và máy sấy.

Người Nhật dùng nhiều tôm, cua, mực trong thức ăn của họ. Khác với người Việt Nam không ăn các loài cá to, người Nhật thích ăn steak cá voi. Người Nhật và người Na Uy nổi tiếng về việc săn cá voi trên thế giới. Việc săn cá voi của Nhật ở Nam Bán Cầu gặp phải sự phản đối dữ dội của Úc Đại Lợi.

Người Việt Nam trong đồng nội thích ăn cá nước ngọt. Cư dân miền duyên hải thích ăn cá biển hay cá nước mặn.

Cá Nước Ngọt

Cá nước ngọt là cá sống trong vùng nước ngọt hay nước lợ không có nhiều độ mặn. Phần lớn cá nước ngọt có vảy ngoại trừ cá trê, catfish, cá chạch, cá tra, cá thát lát. Cá nước ngọt thường thấy trên thị trường là cá lóc, cá trắm cỏ, cá diếc, cá hồi, cá diêu hồng, cá rô đồng, cá chép, cá mè, cá hương, cá trê, cá chạch, cá thát lát, cá tra, cá lăng, cá rô phi, cá tai tượng, v.v.



Cá Lóc

Cá lóc còn được gọi là cá quả, cá chuối rất phổ biến ở các nước Á Châu và Phi Châu. Người Việt Nam, Trung Hoa, Triều Tiên, Sri Lanka thích ăn cá lóc. Cá lóc dùng để nấu canh, nấu cháo, bánh canh cá lóc, quay với nước dừa để ăn với bánh tráng, rau sống, điều (sau Tết Nguyên Đán là mùa điều. Đó là mùa ở miền Nam dân chúng thường ăn cá nướng với trái điều, các loại rau sống chấm với mắm nêm hay nước mắm tỏi ớt). Cá lóc to có vảy bông có thể cân nặng đến 3kg thường là cá đánh bắt từ Biển Hồ (Tonlé Sap) ở Cambodia tràn vào sông Cửu Long vào mùa nước nổi.

Tên khoa học của cá lóc là *Channa maculata*, gia đình Channidae. Đầu cá lóc giống đầu rắn vì vậy người Anh gọi cá lóc là Snakehead fish. Pháp gọi là poisson à tête de serpent, requin d'eau douce (cá mập nước ngọt). Cá tràu là một loài cá lóc nhỏ sống trong ruộng mang tên khoa học *Channa striata*. Ở nông thôn miền đông Nam Bộ người ta dùng cá tràu để nấu canh chua lá dăng (*Aganonerion polymorphum*, gia đình Apocynaceae).



Cá Chép

Tên khoa học của cá chép là Cyprinus, gia đình Cyprinidae. Người Anh gọi cá chép là carp; Pháp: carpe; Trung Hoa: li yu (lý ngư); Nhật Bản: Koi, Nishikigoi (kim hoàng lô).

Cá chép được tìm thấy nhiều trên lục địa Á-Âu trong các dòng sông Rhine, Danube, Volga, v.v. Ở Âu Châu người ta ăn cá chép vào ngày lễ Giáng Sinh. Người Việt Nam ở miền Bắc thích ăn gỏi cá chép. Cá chép là món ăn ngon trong nhà bếp Do Thái. Người Mỹ không thích thịt cá chép.

Ở Việt Nam có một số gia đình không ăn cá chép, tiêu biểu là gia đình của thi hào Nguyễn Du. Tương truyền rằng cụ Nguyễn Nghiễm, thân phụ thi hào Nguyễn Du, năm chiêm bao thấy một thiếu nữ mang thai xin ông tha mạng sống của mẹ con cô ấy. Sáng dậy, có một người biếu cụ Nguyễn Nghiễm một con cá chép mái mang thai. Cụ Nguyễn sai thả con cá chớ không làm thịt. Không bao lâu cụ Nguyễn Nghiễm được cá chép mẹ báo cho cụ biết cụ sẽ gặp đại nạn nhưng có người giúp nên thoát nạn. Quả thật cụ bị nạn trên một dòng sông và được một đàn cá lý ngư giúp đỡ đưa cụ vào bờ. Đó là nguyên nhân tại sao đại gia đình của thi hào Nguyễn Du không ăn cá chép.

Còn những người khác không ăn cá chép thì sao? Vì sự kiêng cử của tôn giáo? Vì khái niệm "cá vượt vũ môn" hay "lý ngư vọng nguyệt" phản ánh ước vọng vươn lên? Vì Rồng là biểu tượng của quân vương trong xã hội đề cao thuyết chính danh định phận tôn quân quyền?

Cá chép được người Trung Hoa, Triều Tiên, Nhật Bản nuôi từ năm 300 trước Tây Lịch. Cá chép là loại cá nước ngọt dễ nuôi và chóng lớn. Cá nặng trung bình từ 1kg – 3kg. Mức

sản xuất cá chép nuôi hay lưới dưới sông trên thế giới ước khoảng 4.7 triệu tấn. Trung Quốc chiếm 70% mức sản xuất này.



Cá trắm cỏ là cá nước ngọt to lớn, gốc ở Đông Á Thái Bình Dương từ Hồng Hà (Bắc Bộ Việt Nam), Xijiang (Tây Giang Nam Hoa), Yangtse (Dương Tử) đến Hei Longjiang (Hắc Long Giang – Hoa Bắc).

Gọi là cá trắm cỏ vì thức ăn chính của loài cá này là rong và cỏ. Đó là một loại cá thuộc gia đình cá chép. Cá trắm cỏ to lớn có thể cân nặng đến 45kg và dài tới 1.5m.

Tên khoa học của cá trắm cỏ là *Ctenopharyngodon idella*, gia đình Cyprinidae của cá chép (lý ngư). Người Anh gọi là grass carp; Pháp: carpe herbivore (thảo lý ngư); Tây Ban Nha: carpa china (cá chép Trung Hoa); Trung Hoa: Huan yu (hoàng ngư. Hoàng: cỏ hoàng, cỏ dùng để dệt chiếu).

Trên thế giới có tới 40 quốc gia nuôi cá trắm cỏ. Mức sản xuất cá trắm cỏ trên thế giới tới 06 triệu tấn. Trung Hoa chiếm 95% mức sản xuất này tức 5.7 triệu tấn!



Cá rô là loại cá nước ngọt và nước lợ, có vảy và xương cứng. Cá rô được tìm thấy nhiều ở các quốc gia Á Châu, Phi Châu, trên các hải đảo Nam Thái Bình Dương và Úc Đại Lợi.

Tên khoa học của cá rô là *Anabas testudineus*, gia đình Anabantidae (Anabas: leo, trèo – Hy Lạp ngữ. Cá rô có khả năng lóc nhảy cao để di chuyển từ vùng này sang vùng khác trong điều kiện ít nước). Người Anh gọi cá rô là climbing perch, climbing bass; Pháp: perche grimpante; Thái Lan: Pal mor.

Cá rô đồng cân nặng lồi 100 grams. Cá to nhất có thể cân nặng đến 500 grams (nửa kilogram). Cá có thịt ngon nhưng có nhiều xương cứng lia chia.

Người Việt Nam nấu canh cá rô với mít non, đậu phộng hay ăn cá rô chiên dầm nước mắm ớt + tỏi + đường + giấm ăn với rau luộc, ớt bầu luộc, v.v.



Cá mè là cá nước ngọt nhưng có vảy rất nhỏ. Chiều dài trung bình xê dịch từ 50cm – 70cm. Cá mè to nhất dài đến 1.40m và cân nặng 40kg. Cá mè gốc ở Đông Á, Bắc Bộ Việt Nam. Hiện nay cá mè được du nhập khắp nơi trên thế giới.

Tên khoa học của cá mè là *Hypophthalmichthys nobilis*, gia đình Cyprinidae. Người Anh gọi cá mè là Bighead carp (Lý ngư đại thủ); Pháp: carpe à grosse tête (giống như tiếng Anh).

Bài ca dao Thăng Bờm cho thấy người Việt Nam đã nuôi cá mè từ xưa. Từ năm 1950 đến nay nhiều quốc gia trên thế giới bắt đầu chú ý đến việc nuôi cá mè. Mức sản xuất cá mè trên thế giới vào năm 1950 là 15,306 tấn. Đến năm 2013 mức sản xuất cá mè trên 3,000,000 [3 triệu] tấn.



Gọi là cá hường vì cá màu hồng nhạt. Khi lội dưới nước, cá chu tròn miệng như cái miệng đang hôn! Vì vậy người Anh gọi cá hường là Kissers hay Kissing Gourami hay Kissing fish. Người Pháp gọi là gourami embrasseur; Trung Hoa: Wen lu; Thái Lan: Pla mo tal; Mã Lai: Tambakan; Indonesia: Ikan tambakan, v.v.

Cá hường sống trong nước ngọt và nước lợ. Cá có vảy nhuyễn, không dày và cứng như vảy cá lóc, cá rô.

Tên khoa học của cá hường là *Helostoma temminckii*, gia đình Helostomatidae.

Cá hường có nhiều ở các nước Đông Nam Á nhất là Indonesia, Thái Lan, Mã Lai, v.v. Cá hường cũng được tìm thấy trên sông Cửu Long. Loại cá này hiện đang sút giảm rất nhiều. Nhật Bản mua rất nhiều cá hường trên thế giới.



Cá Lăng

Cá lăng là cá nước ngọt, mình lẳng, không vảy như cá trê. Cá lăng cũng có râu trông bậm trợn như cá trê nhưng khác nhau về màu sắc. Cá lăng được tìm thấy nhiều ở Thái Lan, Mã Lai, Indonesia trên các sông Menam (Thái), sông Hồng, sông Đà, sông Lô (Việt Nam). Nam Hoa, Ấn Độ, và vài quốc gia Phi Châu cũng có cá lăng.

Tên khoa học của cá lăng là *Hemibagrus guttatus*, gia đình Bagridae. Người Anh gọi cá lăng là Asian Redtail catfish để phân biệt với loại cá trê đuôi đỏ ở Nam Mỹ mang tên khoa học *Phractocephalus hemioliopterus*, gia đình Pimelodidae. Người Thái gọi cá lăng là Pla kot luang; Khmer: Chlang; Indonesia: Patik, Baung; Nhật Bản: Gigi.

Những âm LUANG của người Thái hay CHLANG của người Khmer hao hao giống âm LẮNG trong tên gọi CÁ LẮNG của người Việt Nam.

Cá lăng dài từ 20cm – 75cm. Trọng lượng trung bình xê dịch từ 3kg – 5kg. Cá lăng to nhất dài 1.4m và cân nặng 56kg (cá bắt trên sông Amazon năm 2010).



Trout là cá hôi nước ngọt, sống quanh năm trong suối, sông, ao hồ. Cá hôi nước ngọt (trout) sống trong vùng khí hậu ôn đới lạnh Mỹ Châu, Á Châu, và Âu Châu. Cá hôi trout là thức ăn ưa thích của người Âu-Mỹ. Đại cương ta có: cá hôi suối, cá hôi sông, cá hôi hồ. Cá hôi nước ngọt có vảy thật nhuyễn. Trên mình có nhiều chấm nên người Việt Nam gọi là cá hôi chấm.

Trọng lượng trung bình của cá hôi nước ngọt xê dịch từ 4kg đến 18kg. Cá nặng nhất bắt được trên sông Colorado năm 2023 cân nặng 33kg.

Mức sản xuất cá hôi nước ngọt trên thế giới lồi 929,000 tấn. Chile là nước sản xuất nhiều cá hôi nước ngọt. Pháp, Ý, Đức, Tây Ban Nha, Đan Mạch là thị trường cá hôi nước ngọt quan trọng ở Âu Châu. Idaho là tiểu bang nuôi nhiều cá hôi nước ngọt ở Hoa Kỳ.



Cá Rô Phi

Cá rô Phi gốc ở Phi Châu hay rõ hơn trên sông Nile, Ai Cập. Thời Ai Cập cổ đã có nuôi cá rô Phi mang tên khoa học *Oreochromis niloticus* (sông Nile), gia đình Cichlidae. Người Anh gọi cá rô Phi là tilapia; Pháp: poisson tilapia hay gán gọn là tilapia; Trung Hoa: Luo fei yu (Lạc phi ngư).

Cá rô phi nặng nhất cân được 4.5kg. Đó là loại cá nước ngọt và nước lợ có nhiều vây cứng. Mức sản xuất cá rô phi trên thế giới vào năm 2002 là 1.5 triệu tấn. Trung Hoa và Ai Cập là hai quốc gia nuôi nhiều cá rô phi trên thế giới.

Ở Brazil người ta thí nghiệm thành công khi dùng da cá rô phi để trị phỏng lửa cho chuột.



Cá Trê

Cá trê là cá nước ngọt không có vảy. Cá trê có hai màu: cá trê đen và cá trê trắng. Đó là cá có đầu phẳng; miệng rộng; có răng lởm chởm và có ria trông bạo tợn và gây hấn. Cá

trê được tìm thấy nhiều ở vùng ôn đới, bán nhiệt đới, và nhiệt đới, đặc biệt ở các quốc gia Đông Nam Á. Cá trê nặng trung bình từ 1kg – 3kg. Năm 2005 ngư phủ Thái Lan đánh bắt một con cá trê khổng lồ trên sông Mekong. Cá nặng 646 pounds tức lồi 293kg.

Tên khoa học của cá trê là *Clarias batrachus*, gia đình Claridae. Người Anh gọi cá trê là catfish; Pháp: Silure; Trung Hoa: Nian yu (Niêm ngư); Nhật: Namazu.

Người ta cho rằng cá trê có khả năng báo trước động đất.

Mức sản xuất cá trê hiện nay lồi 343 triệu pounds tức là 155.37 triệu kg. Việt Nam là quốc gia nuôi nhiều cá trê nhất thế giới. Sau Việt Nam là Trung Hoa và Hoa Kỳ. Người Việt Nam thích ăn cá trê nướng với bánh tráng và rau sống; cá trê chiên dầm trong nước mắm gừng ăn với ớt bầu luộc; canh bầu nấu với cá trê; cá trê kho mặn với tiêu, v.v.



Cá tra là cá nước ngọt và nước lợ được tìm thấy nhiều ở Á Châu. Cá tra có mình lóng, không vảy như cá trê. Cá tra mang tên khoa học *Pangasius hypophthalmus*, gia đình Pangasiidae. Thân thuộc của cá tra là cá Ba-sa *Pangasius bocourti*, cá bông lau (*Pangasius krempfi*), cá dứa, cá vồ đém, v.v. Người Anh gọi cá tra là Silver catfish, striped catfish, tricolor shark (cá mập ba màu), v.v. Pháp gọi poisson-chat raye; Trung Hoa: Ba đing; Mã Lai: Ikan patin.

Mức sản xuất cá tra trên thế giới vào năm 2021 là 1.5 triệu tấn. Dẫn đầu việc sản xuất cá tra là Việt Nam. Sau đó là Trung Hoa, Ấn Độ, và Hoa Kỳ. Hầu hết cá tra ngoài thị trường là cá tra nuôi hơn là đánh bắt trên sông.



Cá bông lau [pangasius krempfi]

Cá bông lau là cá mình lạng sống trong nước ngọt hay nước lợ. Sông Mekong là nơi có nhiều cá bông lau. Tên khoa học của cá bông lau là *Pangasius krempfi*, gia đình Pangasiidae. Người Anh gọi cá bông lau là Panga catfish; Pháp: Pangas; Khmer: Trey bong lao (1). Theo tài liệu của CHXHCNVN cá bông lau to lớn nhất bắt trên sông Hàm Luông dài 1.20m và cân nặng 21kg.

Người Việt Nam thích món cá bông lau kho tộ hay cá bông lau nấu canh chua với ngó sen và các loài thủy thảo khác trên châu thổ sông Mekong.

Mức sản xuất cá bông lau trên thế giới khoảng 3.1 triệu tấn vào năm 2022. Việt Nam là quốc gia đứng đầu trong việc sản xuất cá bông lau. Kế đó là Ấn Độ, Bangladesh, và Indonesia.

(1) Tên gọi "bông lau" của người Việt Nam hao hao giống tên gọi "trey bong lao" của người Khmer. Vậy ai mượn tên gọi của ai? Để trả lời câu hỏi chúng ta theo dòng chảy của sông Mekong (Cửu Long), nơi có nhiều cá bông lau. Sông bắt nguồn từ Tây Tạng chảy vào Lào, vào hồ Tonlé Sap của Cambodia trước khi chảy vào Nam Bộ để đổ nước ra biển. Trước thế kỷ XVII Nam Bộ là Thủy Chân Lạp (Water Chenla) thuộc chủ quyền của Cambodia. Vậy tên gọi Trey bong lao và cá bông lau, tên gọi nào có trước?



Lươn vừa sống trong nước mặn (conger eel) vừa sống trong nước ngọt (unagi – tiếng Nhật). Lươn là thủy sản không có vảy. Máu rất độc và rất tanh. Nhật Bản là quốc gia tiêu thụ nhiều lươn. Họ gọi lươn nước ngọt là unagi. Trung Hoa xuất cảng 41% tổng sản xuất lươn trên thế giới. Canada đứng hạng nhì với 12%. Tính đến năm 2018 có 47 quốc gia trên thế giới nuôi lươn để xuất cảng. Tổng sản xuất lươn trên thế giới lồi 277,000 tấn trị giá 2.7 tỷ Mỹ kim.

Các dân tộc Á Châu và Âu Châu thích ăn thịt lươn nước ngọt. Người Việt thích ăn lươn xào lăn, lươn hấp sả, cháo lươn nấu với khoai môn, v.v.

Cá nước mặn

Khác với cá nước ngọt, cá nước mặn không có vảy hay có vảy rất nhuyễn. Biển, đại dương, nội hải Caspian, Aral là kho lương thực khổng lồ rộng 361 triệu km² (71% diện tích địa cầu) với đủ loại cá, tôm, mực, cua, sò, ốc, v.v.



Cá hồi là cá biển tức cá nước mặn. Khi gần đẻ trứng, cá vào hà khẩu các sông nước ngọt để đẻ. Người ta cho rằng cá hồi, do khứu giác đặc biệt, về đẻ trứng ở nơi chúng được sinh ra! Gọi là cá hồi là vì vậy?

Có hai dòng cá hồi thuộc gia đình Salmonidae: cá hồi Đại Tây Dương dòng *Salmo* (*Salmo salar*) và cá hồi Thái Bình Dương dòng *Oncorhynchus* (*Oncorhynchus masu*). Cả hai đều sống trong vùng khí hậu ôn đới lạnh. Người Anh gọi cá hồi là Salmon; Pháp: Saumon; Nhật Bản: Sake; Trung Hoa: Gui (Qui: trở lại, trở về).

Thịt cá hồi ngon và được các dân tộc Âu Mỹ, Nhật, Trung Hoa, Triều Tiên ưa thích. Cá dài trung bình lối 70cm và cân nặng lối 3kg – 5kg. Năm 1960 một con cá hồi hơi nặng 49.44kg được đánh bắt ở Scotland.

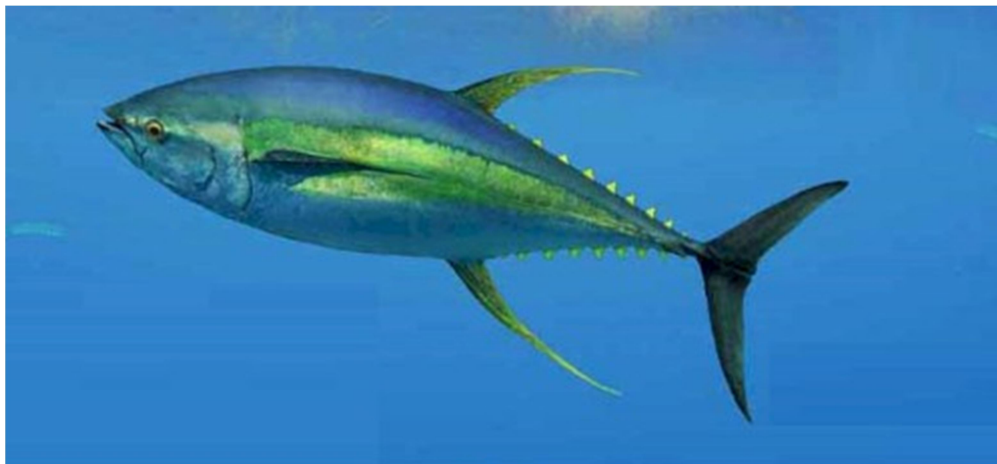
Mức sản xuất cá hồi trên thế giới năm 2022 lối 2.8 triệu tấn. Na Uy chiếm 52.7% của mức sản xuất này.



Cá Ngừ

Cá ngừ là cá biển tức cá nước mặn, mình lóng, vảy màu xanh, màu vàng. Cá ngừ thuộc dòng Thunnus, gia đình Scombridae. Thí dụ: tên khoa học của cá ngừ vi xanh (bluefin tuna) là *Thunnus thynnus*, gia đình Scombridae; cá ngừ vi vàng (yellowfin tuna): *Thunnus albacares*, gia đình Scombridae, v.v. Người Anh gọi cá ngừ là Tuna, Tunny; Pháp: Thon; Trung Hoa: Wei yu (Vi ngừ); Nhật: Maguro (meouro: mắt đen).

Mức sản xuất cá ngừ trên thế giới năm 2022 là 791,000 tấn. Indonesia chiếm 16% mức sản xuất này.



Cá Thu

Cá thu là cá biển miền ôn đới lẫn nhiệt đới thuộc gia đình cá ngừ (Tuna) Scombridae. Cá thu có nhiều sinh tố, khoáng chất, chất béo tốt cho hoạt động của tim. Tên khoa học của cá thu:

Tên đại dương	Tên khoa học	Gia đình
Đại Tây Dương	<i>Scomber scombrus</i>	Scombridae
Ấn-Thái Bình Dương	<i>Scomber colias</i>	- nt -

Cá thu Ấn Độ Dương–Thái Bình Dương nặng cân nhất cân được 45kg, dài trên 1.50m.

Người Anh gọi cá thu là Mackerel; Pháp: Maquereau; Trung Hoa: Qingyu (Thanh ngư); Nhật: Saba.

Năm 2022 tổng trị giá cá thu trên thế giới lồi 1.04 tỷ Mỹ kim. Nhật, Chile, Trung Hoa, Indonesia là những nước đánh bắt nhiều cá thu trên thế giới (43% tổng sản lượng cá thu trên thế giới). Cá thu Na Uy được xem là cá thu ngon vì có nhiều chất béo.



Cá Mòi - Cá Trích

Cá mòi là loại cá nhỏ sống trong vùng nước mặn. Có một loại cá mòi nước ngọt ở Phi Luật Tân. Tên khoa học của cá mòi nước ngọt là *Sardinella tawilis*, gia đình Dorosomatidae. Tên khoa học của cá mòi nước mặn:

Vùng địa lý	Tên khoa học	Gia đình
Âu Châu	<i>Sardina pilchardus</i> Alosidae	Clupeidae
Nhật Bản	<i>Sardinops melanostictus</i> Alosidae	Clupeidae
Ấn Độ	<i>Sardinella longiceps</i>	Dorosomatidae

Cá mòi được tìm thấy nhiều trong Địa Trung Hải, Hắc Hải, Đại Tây Dương, Thái Bình Dương, và Ấn Độ Dương. Người Anh gọi cá mòi hay cá trích là Sardine, pilchard; Pháp: Sardine (đặt tên dựa vào tên đảo Sardinia, phía nam đảo Corsica trong Địa Trung Hải). Người Nhật gọi cá mòi là Iwashi; Trung Hoa: Shading yu (Sardine fish).

Maroc là quốc gia sản xuất nhiều cá mòi nhất thế giới. Mức sản xuất cá mòi trên thế giới năm 2022 là 3.5 triệu tấn. Maroc nổi tiếng về cá mòi hộp. Nước này sản xuất 850,000 tấn đồ hộp mỗi năm. Cá mòi ngon, có nhiều chất dầu béo, nhiều sinh tố B, v.v.

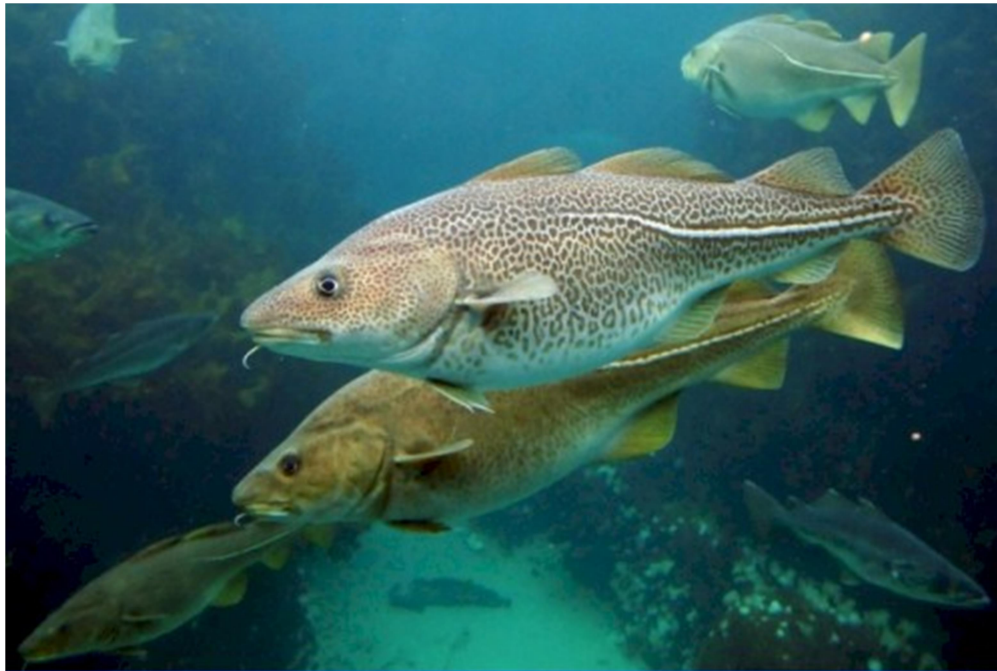


Cá Chày (Tu Sĩ Ngư – Monkfish)

Cá chày là cá biển, không có vảy, đầu to, miệng rộng, răng lởm chởm trông ghê rợn. Cá chày to lớn nhất đo được 5.2m tìm thấy trong Địa Trung Hải. Cá chày to lớn trong Đại Tây Dương đo được 1.20m, cân nặng 22.6kg.

Tên khoa học của cá chày là *Lophius americanus*, gia đình Lophiidae. Người Anh gọi cá chày qua nhiều tên khác nhau: Devil fish (cá quỷ), Goosefish (nga ngư), Monkfish (tu sĩ ngư), Head fin (thủ ngư); Pháp: Lotte; Nhật: Ankou; Trung Hoa: Bian sha (Biên sa – Biên: cá mè; Sa: cá nhám), v.v.

Người Âu Châu, Hoa Kỳ, Á Châu ăn cá chày. Gan cá chày là món ăn ngon của người Nhật. Họ gọi gan cá chày là Ankimo (ankimo sushi).



Cá Tuyết – Tuyết Ngư (Cod)

Như tên gọi cá tuyết là cá biển lạnh, được tìm thấy nhiều ở biển bắc Đại Tây Dương, biển Baltic, bắc Thái Bình Dương. Cá tuyết là cá nước mặn có vảy nhuyễn. Cá dài trung bình từ 1m đến 1.40m. Cá dài nhất đo được 1.80m và cân nặng 50kg.

Tên khoa học của tuyết ngư là *Gadus morhua*, gia đình Gadidae. Người Anh gọi tuyết ngư là Cod; Pháp: Cabillaud; Nhật Bản: Tara; Trung Hoa: Xueyu (tuyết ngư).

Cá tuyết nổi tiếng là cá tuyết Đại Tây Dương, Thái Bình Dương, và Greenland. Cá tuyết được đánh bắt ngoài biển và được nuôi trong ao hồ. Cá có nhiều protein, sinh tố A, sinh tố B12, sinh tố D, sinh tố E, phosphorus có lợi cho sức khỏe người tiêu thụ.

Quốc gia nhập cảng nhiều cá tuyết đông lạnh là Trung Hoa: 350 triệu Mỹ kim.

Các quốc gia xuất cảng cá tuyết đông lạnh là: Nga (497 triệu Mỹ kim), Na Uy (259 triệu MK), Nam Hàn (97 triệu MK), Hoa Kỳ (93 triệu MK), Hòa Lan (75 triệu MK).



Cá bơn (Halibut) (1) là cá biển lạnh Đại Tây Dương và bắc Thái Bình Dương. Cá bơn có nhiều thịt. Cá trống nhỏ hơn cá mái. Cá bơn mái Thái Bình Dương có thể mang từ 500,000 đến 4,000,000 trứng! Cá bơn có vảy rất nhuyễn đến mắt thường không trông thấy.

Có ba loại cá bơn:

Loại Cá Bơn	Tên khoa học	Gia đình
Greenland	Reinhardtius hippoglossoides	Pleuronectidae
Đại Tây Dương	Hippoglossus hippoglossus	Pleuronectidae
Bắc Thái Bình Dương	Hippoglossus stenolepis	Pleuronectidae

Cá bơn Greenland cân nặng trung bình từ 10kg – 25kg. Cá nặng cân nhất lỏi 45kg.

Cá bơn bắc Thái Bình Dương (California, Canada, Alaska) nặng cân nhất lỏi 200kg, dài 2.50m.

Trọng lượng trung bình của cá bơn Đại Tây Dương xê dịch từ 25kg – 45kg.

Cá nặng nhất dài 2m và cân nặng 250kg.

Mức sản xuất cá bơn trên thế giới không quan trọng: 2,883 tấn năm 2011. Hiện nay có nhiều quốc gia nuôi cá bơn trong ao hồ. Đó là các nước Canada, Iceland, Anh, Na Uy. Na Uy là quốc gia sản xuất 96% tổng sản xuất cá bơn trên thế giới.

(1) Halibut do chữ Hali: holy: Thánh (tiếng Anh thời Trung Cổ); But: Butte – cá dẹt (flatfish – tiếng Hòa Lan thời Trung Cổ). Cá bơn là thức ăn ngon được các tín đồ Thiên Chúa Giáo ưa thích trong ngày thứ sáu kiêng ăn thịt.

Cá Tầm (Sturgeons) và Trứng Cá Caviar



Cá tầm được tìm thấy nhiều từ Bắc Âu đến Địa Trung Hải, Hắc Hải, biển Azov, nội hải Caspian, hồ Baikal, sông Yang Tze (Dương Tử), v.v. Cá tầm cũng được tìm thấy ở Bắc Mỹ, Trung Hoa. Cá tầm dài đến 3m và cân nặng đến 227kg. Thịt cá tầm không quý bằng trứng của loài cá này. Đó là trứng cá Caviar nổi tiếng mà Stalin thiết đãi Tổng thống Franklin Delano Roosevelt và Thủ tướng Winston Churchill khi tham dự hội nghị Yalta (tháng 2/1945).

Ngày nay cá tầm được đánh bắt ngoài biển, trong các nội hải, và được nuôi trong hồ. Cá tầm có thể sống trong nước mặn, nước lợ ở các cửa sông. Trung Hoa chiếm 84% tổng sản xuất cá tầm trên thế giới với 79,638 tấn. Nga đứng hạng nhì với 6,800 tấn (4%). Armenia được xếp hạng ba với 6,000 tấn (3%).

Mức sản xuất trứng cá caviar trên thế giới vào năm 2017 lồi 364 tấn. Trung Hoa sản xuất 100 tấn (27.5%); Nga: 49 tấn (13.5%). Trứng cá caviar không phải là thức ăn dinh dưỡng của người bình dân vì giá bán trứng cá caviar quá cao!

Loại trứng cá	Giá tiền/pound (453 grams)
Beluga Caviar	3.950 Mỹ Kim
Sevruga Caviar	1.500 Mỹ Kim
Osetra Caviar	1.300 Mỹ Kim
Kaluga Caviar	1.000 Mỹ Kim

Cá Thiều (Giant sea-catfish; Giant marine-catfish)



Cá Thiều (Giant sea-catfish; Giant marine-catfish)

Đó là cách gọi của người Anh vì cá có mình lóng, có ria tựa như cá trê, catfish, nhưng sống trong nước mặn. Tên khoa học của cá thiều hay cá ngách là *Netuma thalassina*, gia đình Ariidae. Chiều dài của cá thiều xê dịch từ 70cm đến 185cm. Trọng lượng trung bình xê dịch từ 1kg đến 5kg. Cá thiều là loại cá ngon được tìm thấy nhiều ở Việt Nam, Thái Lan, Indonesia, Mã Lai. Ở Việt Nam khô cá thiều có giá cao. Rạch Giá nổi tiếng với khô cá thiều. Ở Huế cá thiều được gọi là cá ngách.

Tôm và Tôm Hùm (Lobsters)



Tôm và Tôm Hùm (Lobsters)

Có tôm nước ngọt và tôm biển. Tôm nước ngọt sống trong sông, rạch, ao, hồ là tôm nhỏ về hình dáng, trọng lượng và số lượng đánh bắt được so với tôm nước mặn. Tôm nước mặn to lớn nhất là tôm hùm.

Tôm bán ngoài thị trường gồm tôm đánh bắt ngoài biển và tôm nuôi. Mức sản xuất tôm năm 2022 trên thế giới là 5.6 triệu tấn. 75% mức sản xuất này phát xuất từ các nước Á Châu như Trung Hoa, Thái Lan, Việt Nam, Indonesia, Ấn Độ. Tổng trị giá tôm sản xuất

trên thế giới lồi 40 tỷ Mỹ kim. Hoa Kỳ là quốc gia nhập cảng nhiều tôm nhất. Hoa Kỳ nhập cảng tôm từ Ecuador. Cảng Mazatlan trong tiểu bang Sinaloa, Mexico, là thủ đô của thị trường tôm trên thế giới.

Tôm hùm là hải sản có hương vị ngon và bổ dưỡng với 28gr protein. Ngoài ra còn có khoáng chất Cu (đồng), Se (Selenium), Zn, P, Mn, sinh tố B12, sinh tố E, v.v. Các vùng có nhiều tôm hùm là Maine (Hoa Kỳ), Nova Scotia (Canada), Bretagne (Pháp), Tasmania (Úc), Hokkaido (Nhật), v.v. Canada và Hoa Kỳ là hai quốc gia đánh bắt nhiều tôm hùm trị giá trên 2 tỷ Mỹ kim (Canada: trên 1.5 tỷ USD, Hoa Kỳ: lồi 0.5 tỷ USD). Cảng Shediac ở Canada được xem là cảng quốc tế của tôm hùm. Hoa Kỳ có cảng Pie Town, Maine. Trong thời kỳ chiến tranh Việt Nam II tôm hùm đông lạnh Nha Trang được xuất cảng sang Hồng Kông và Nhật Bản. Thực tế người Việt Nam xa lạ với tôm hùm. Vạn vật đều có thứ bậc và đẳng cấp của chúng. Tôm hùm không gần với người có lợi tức thấp.

Cua và Sò Ốc



Cua nước ngọt là cua đồng nhỏ và ít thịt. Người Việt Nam dùng cua đồng để nấu bún Riêu hay để nguyên con cua để kho mặn hay nấu canh chua lá dăng.

Cua nước mặn là cua biển to lớn và có nhiều thịt. Cua nhện (spider crabs) vùng biển lạnh Nhật Bản hay Alaska cân nặng từ 16kg – 20kg. Hàng năm thế giới tiêu thụ 1.5 triệu tấn (1,500,000t) cua biển. Trong số này có 1.3 triệu tấn (1,300,000t) cua đánh bắt ngoài biển và lồi 250,000 tấn cua nuôi trong các ao nước mặn.

Hoa Kỳ nhập cảng nhiều của nhất thế giới. Trung Hoa, Canada, Thái Lan, Indonesia là những nước xuất cảng của quan trọng trên thế giới. Cua ngon là cua đánh bắt ở eo biển Beagle Channel nối liền Đại Tây Dương với Thái Bình Dương thuộc chủ quyền Argentina.

Tiểu bang Maryland là tiểu bang đánh bắt nhiều của ở Hoa Kỳ. Crisfield trong tiểu bang Maryland là thành phố nổi tiếng về cua. Trên Vịnh Mexico, Louisiana là tiểu bang bán nhiều của ở miền Nam Hoa Kỳ.



Từ thời tiền sử con người đã biết ăn sò. Vỏ sò còn được dùng như phương tiện giao hoán giữa người và người thời cổ sử. Theo các nhà y học, ăn sò sống hay luộc chưa chín rất nguy hiểm vì dễ bị nhiễm trùng *Vibrio vulnificus* gây ra chứng bệnh *Vibriosis*, bệnh nhiễm trùng *Vibrio vulnificus*.

Từ Oyster (Anh) hay Huître (Pháp) được dịch là Hàu hay Ngọc Trai tùy theo công dụng của chúng.

Hàu (Eating oysters) thuộc gia đình *Ostreidae* sống dọc theo bờ biển hay hà khẩu các sông nơi có nước lợ. Hàu cũng được nuôi trong các trại nuôi hàu dọc theo bờ biển.

Ngọc trai (Pearl oysters) thuộc gia đình *Aviculidae* hay *Pterildae* được nuôi để lấy ngọc trai. Nhật Bản và các nước Á Rập từ Hồng Hải đến Ấn Độ Dương nổi tiếng về việc nuôi ngọc trai. Độ mặn của nước biển càng cao ngọc trai càng chóng lớn và cho ngọc.

Mức sản xuất hàu (đánh bắt ngoài biển và hàu nuôi) năm 2022 trên 7 triệu tấn. Trung Hoa và Nam Hàn là hai nước nuôi nhiều hàu nhất thế giới. South Bend, tiểu bang Washington, là thủ đô của hàu ở Hoa Kỳ. Các tiểu bang vùng Vịnh Mexico có nhiều nhà hàng hải sản bán hàu ăn sống với muối tiêu chanh và uống rượu bia mặc cho các bác sĩ cảnh báo về chứng *vibriosis* có thể gây tử vong hay tàn phế cơ thể.

Chúng tôi bối rối khi thấy từ điển Anh–Việt hay Pháp–Việt chuyển dịch tên sò, ốc như sau:

Tên Sò, Ốc (Anh)	Tên Pháp	Tên Việt	Gia đình
Oyster	Huître	Hàu	Ostreidae
Pearl oyster	Huître perlière	Ngọc trai	Aviculidae hay Pterilidae
Mussel	Moule	Trai	Unionidae- Mytilidae (1)
Clam	Palourdes	Trai - Nghiêu	Sphaeriidae- Glycymeridae (2)

(1) Unionidae: gia đình của "mussel" nước ngọt. Mytilidae: gia đình của "mussel" nước mặn.

(1) Sphaeriidae: gia đình của "clam" nước ngọt. Glycymeridae: gia đình của "clam" (ngao, nghiêu, trai) nước mặn.

Người ăn thích hàu hơn trai, nghiêu vì có nhiều thịt và thịt ngon hơn. Mussels có hai màu: một loại có vỏ màu đen và một loại có vỏ màu xanh. Mussels Tân Tây Lan có nhiều thịt và có vỏ màu xanh.

Theo FAO (Tổ Chức Lương Nông – Food Agriculture Organization) tổng sản xuất mussels trên thế giới vào năm 2018 lên đến 2.11 tỷ tấn (2,110,000,000t). Trung Hoa sản xuất tới 200,000 tấn nhưng mussels được dùng để nuôi cá hơn là cung ứng thức ăn cho loài người. Tây Ban Nha sản xuất tới 250,000 tấn mussels được xuất cảng sang Hoa Kỳ để các nhà hàng hải sản xào tỏi (mussel garlic) phục vụ thực khách.

Chúng tôi xin dừng bài viết tại đây mặc dù còn thiếu rất nhiều động vật cho nguồn thịt quan trọng như cá đuối, mực, rùa, rắn, trăn, ếch, nhái, cá sấu, và các loài cá biển khổng lồ nặng hàng ngàn kí-lô trong các đại dương.

Qua những trang giấy nhỏ này chúng ta thấy loài người là động vật được Tạo Hóa ưu đãi. Loài người làm chủ các động vật lớn nhỏ trên trái đất, làm chủ biển cả, sông ngòi, ao hồ, rừng rú, núi non. Loài người làm chủ vạn vật vì có trí khôn, có tư tưởng, có tiếng nói, có chữ viết ghi chép lại những gì họ đã làm xuyên qua các thời kỳ lịch sử. Loài người dùng thơ văn để diễn tả nội tâm và nỗi lòng vui, buồn của mình trước cảnh thiên nhiên của núi, rừng, sông nước, ao hồ, và biển cả. Loài người dùng trí tuệ của mình để chế ngự và khai thác thiên nhiên để sinh tồn.

Đấng Hóa Công rất mực yêu thương loài người.

Sợ loài người đói nên tạo ra đủ loại thức ăn từ lúa, bắp, khoai củ, rau, cỏ, lá cây non đến thịt động vật từ dế cơm, cào cào, ếch, nhái, chim muông, loài cầm vũ đến các loại động vật to lớn có xương sống, có vú, có máu đỏ, và sinh con.

Sợ con người làm lụng cực khổ Đấng Hoá Công tạo ra voi, trâu, bò, ngựa để phụ giúp loài người. Voi quí ở ngà; tê giác quí ở sừng; cọp, beo, ngựa, trâu, rắn quí ở xương dùng để nấu cao làm cho xương cốt loài người được cứng cáp hầu tránh sự còi xương (decalcification).

Thấy con người hay bệnh lật vật, Đấng Hóa Công cho họ các loại dược thảo. Có dược thảo trông đẹp mắt. Có dược thảo trông gai góc, xấu xí nhưng trở thành thần dược. Có dược thảo có mùi thơm tho. Cũng có dược thảo có mùi khó chịu gây nhức đầu. Cây to lớn dùng để đóng giường, ván, làm nhà, làm tủ, và bàn ghế, v.v. Vài loại lá cây non dùng làm rau. Có vài loại cây rừng cho trái ngọt. Có vài loại cây cho nước giúp người đi rừng có nguồn nước giải khát. Tất cả vạn vật trên trái đất đều hữu ích và có giá trị riêng.

Đấng Hóa Công quá chu đáo. Người lo cho loài người mọi thứ, mọi chuyện mà không đòi hỏi sự hoàn trả. Chuyện hiển nhiên trước mặt nhưng loài người ít khi để ý và biết đến là loài người được miễn phí khi nhận ánh sáng mặt trời sưởi ấm để làm công việc đồng áng ban ngày và được ánh sáng mát dịu từ mặt trăng ban đêm. Ai điều khiển hai nhà máy khổng lồ phát ánh sáng nhiệt ban ngày và ánh sáng mát dịu ban đêm đó? Chúng chạy bằng nhiên liệu gì? Khi hư ai sửa? Trong đời sống thường ngày có khi nào bạn không trả tiền điện hàng tháng mà vẫn có điện xài đều đều không?

Đấng Hóa Công thương yêu và nuông chiều loài người như thế đó. Nhưng giữa loài người với nhau tình thương không mấy đậm đà. Đấng Hóa Công ban sự sống cho loài người. Loài người lại tìm cách cướp sự sống của nhau và xem đó là những thành tích vẻ vang, hào hùng của kiếp sống của mình.

Loài người gia tăng nhân số. Rừng giảm dần diện tích. Nhiều loài thảo mộc được ghi vào sổ đỏ. Các loài động vật hoang dã giảm dần. Số lượng bò rừng, trâu rừng, heo rừng sút giảm trầm trọng. Nhưng số lượng thịt bò, thịt trâu, thịt heo, thịt gà gia tăng đáng kể nhờ sự phát triển của các trại chăn nuôi gia súc.

Nguồn thức ăn về cá rất quan trọng. Cá sinh nở rất nhanh và rất nhiều đến nỗi không sao đếm được. Một cặp trứng cá có thể cho từ 5,000 – 10,000 cá con. Những con cá to có thể cho hàng triệu trứng! Để ngăn ngừa nạn "ngư mẫn" (Piscis boom) khả dĩ gây tắc nghẽn việc lưu thông trên biển cả, Đấng Hoá Công làm cho loài cá "tàn bạo" một cách tự nhiên khi cá cha, cá mẹ ăn thịt cá con hay ăn thịt lẫn nhau một cách thản nhiên không hối tiếc, nghĩa là không có tình phụ tử, tình mẫu tử hay tình đồng loại chi cả. Thấy vậy loài người hồn nhiên thốt lên rằng: Cá lớn nuốt cá bé!

Cá sống trong ao, hồ, sông, rạch, và biển cả trên một diện tích mênh mông chiếm 71% diện tích địa cầu. Đó là một nguồn dinh dưỡng vô tận dành cho loài người nếu biết khai thác và bảo tồn. Biển và đại dương chiếm 71% diện tích địa cầu tức 361 triệu km² (361,000,000km²) với 1.37 tỷ km³ nước mặn (1,370,000,000km³). Từ nước biển ta có muối. Với sự phát triển của khoa học nguồn nước mặn của biển và đại dương sẽ biến thành nước ngọt. Do Thái là quốc gia đầu tiên trên thế giới thành công trong việc biến nước mặn của biển thành nước ngọt (desalination). Trong tương lai không xa sa mạc không còn là những biển cát mênh mông mà là những cánh đồng xanh vô tận.

Phạm Đình Lân, F.A.B.I.

nguồn: [cái đình](#)

[Trang Phạm Đình Lân](#)



Nguồn: Internet eMail by **tkd** đọc báo

Đăng ngày thứ Ba, October 27, 2026
tkd. Khoá 10A-72/SQTĐ/ĐĐ, ĐĐ11/TĐ1ND, QLVNCH