

Tôm Hùm

Nguyễn Ngọc Duy Hân



Tôm hùm (lobster) là loại thực phẩm mắc tiền, cũng là món ăn mới lạ tại Việt Nam phải nhập cảng từ ngoại quốc. Trong truyện Kiều, cố thi hào Nguyễn Du đã miêu tả Từ Hải bằng câu: “Râu hùm, hàm én, mày ngài”. Hùm ở đây nghĩa là cạp, là con hổ rất oai phong. Con tôm vỏ cứng, càng to, râu dài này được đặt tên là tôm hùm có lẽ cũng vì thế. Tuy nhiên, bạn có thể ngạc nhiên khi biết rằng tôm hùm từng là thứ mà người nghèo mua ăn trong quá khứ vì ít tiền, không mua được món khác. Chúng còn được gán cho cái tên là “gián biển”. Gián là con gián hôi hám hay vào ăn vụng trong bếp. Vào những năm 1700, người ta dùng tôm hùm để làm thức ăn cho tù nhân, gia súc, vỏ của nó được nghiền nát để làm phân

bón cho cây.

Thế nhưng vật đổi sao dời, hiện nay tôm hùm lại đắt đỏ và được kể là món ăn sang cho dân có tiền. Lý do đầu tiên là vì số lượng tôm hùm giảm, nhu cầu làm thực phẩm lạ miệng, phục vụ tại các nhà hàng tăng lên. Tôm hùm cũng không phải là sinh vật phát triển nhanh, kỹ nghệ đánh bắt, bảo vệ tốn kém, khó khăn. Khoảng 10 năm trước tôm hùm chỉ khoảng \$5 Canada một pound, bây giờ \$15 trở lên tùy theo loại, mà đa số là vỏ, phần thịt ăn được chỉ chút xíu. Nếu đến nhà hàng thì giá lại còn mắc hơn nhiều.

Mỹ và Canada bắt đầu cho phép đánh bắt tôm hùm trên biển vào khoảng tháng 4 và thường chấm dứt vào cuối tháng 7. Riêng tại Canada, có vài nơi chỉ cho phép bắt tôm vào tháng 11 như vùng phía Tây Nam tỉnh bang Nova Scotia.

Lễ hội tôm hùm được tổ chức hằng năm tại nhiều thành phố, quốc gia khác nhau. Tại Shediac, nó trở thành điểm nhấn trong văn hóa Canada nói chung và trong nền ẩm thực xứ sở lá Phong nói riêng. Shediac là một thành phố bé nhỏ nằm tại hạt Westmorland, New Brunswick của Canada. Trong các ngày lễ này, người ta ca hát, xem cảnh, chơi games rồi thi ăn tôm hùm uống bia. Ai ăn nhiều tôm, uống nhiều bia nhất thì được quà thưởng. Vừa được ăn uống no say lại vừa có giải thưởng cầm về thì quả là tuyệt vời phải không nào? Thế nhưng không dễ đâu các bạn ạ. Phải trả tiền mới tham dự cuộc thi được.

Cuộc sống luôn có muôn màu, muôn vẻ vui buồn lẫn lộn, thì tôm hùm cũng mang nhiều màu sắc khác nhau và có nhiều giống khác nhau.

- Tôm hùm Tây hay tôm hùm Âu Châu tiếng Pháp gọi là Homard Breton, có tên khoa học là Homarus Gammarus. Tôm hùm Mỹ hay tôm hùm Canada có tên khoa học là Homarus Americanus, đặc biệt hai càng rất to.
- Tôm hùm Mỹ sống tại vùng biển Đại Tây Dương, nổi tiếng tại tiểu bang Maine của Mỹ, cũng như tại các vùng biển phía Đông Canada như Prince Edward Island, Gaspésie, Ile de la Madeleine...

Ngoài ra, Shediac, một thành phố ven biển của Canada thuộc tỉnh bang New-Brunswick, cũng được mang danh là thủ đô tôm hùm cho cả thế giới. Nhưng cũng có người than phiền là danh hiệu này được đặt ra nhằm mục đích quảng cáo cho ngành du lịch tại thành phố này mà thôi. Tại công viên Rotary Park cách khu vực lễ hội Shediac không xa, đã có bức tượng tôm hùm có chiều cao 5 mét, dài tới 11 mét và nặng 50 tấn. Bức tượng đã tốn khoảng 180,000 USD để xây dựng. Đây là bức tượng con tôm hùm lớn nhất thế giới.

Tôm hùm là loại động vật không xương sống và là một loại tôm biển. Không phải tất cả các loài tôm hùm đều có càng. Phải mất 6 - 7 năm tôm hùm mới lớn đến kích thước ăn được. Tôm hùm là loài động vật sống lâu, có thể bơi lội dưới nước trên 100 năm, tức là thọ hơn con người.



Crawfish

Cũng giống như rần, tôm hùm cần phải lột vỏ để phát triển. Nên phân biệt tôm hùm lobster với một loại tôm hùm nước ngọt tương tự mà người ta gọi là crawfish hay crayfish có rất nhiều tại vùng Kentucky và Louisiana.

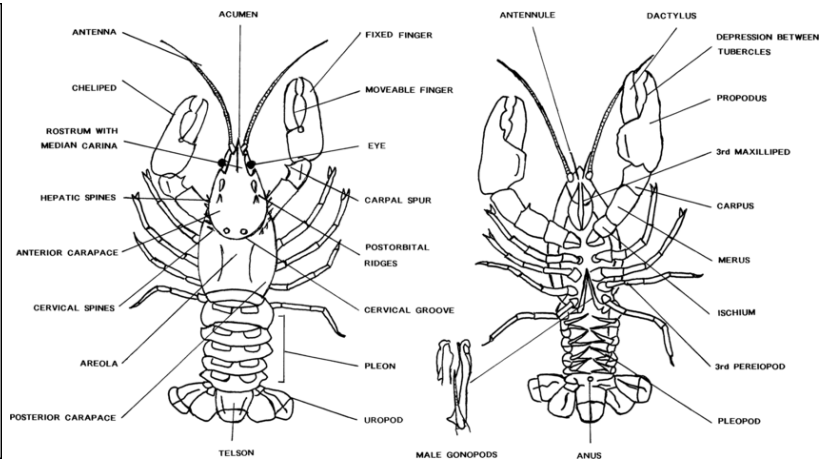
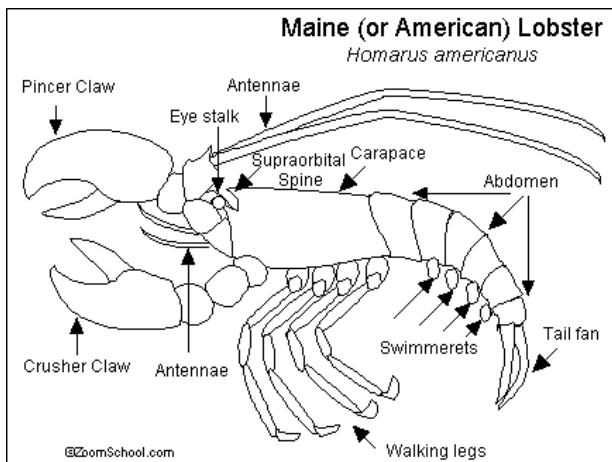
Con tôm hùm lớn nhất bắt được ngoài khơi Nova Scotia, Canada nặng gần 45 pounds và dài 3 feet 6 inch.

Làm sao bạn phân biệt được một con đực hay con cái?

Hãy nhìn bên dưới đuôi của nó. Chúng khác nhau ở chỗ đôi vi (swimmerets) đầu tiên nằm ngay nơi giáp nối bụng và thân. Ở tôm cái, hai cái vi này rất bé nhỏ và mềm mại. Ngược lại, nếu hai vi này dài, cứng và nhọn hơn thì nó là con tôm đực. Ngoài ra con cái có thể có hai buồng trứng chạy dài theo bụng tôm. Con đực thì có dịch hoàn testis nhìn như hai lần trắng nằm ngay bên dưới tim.

Ngư dân đánh bắt tôm hùm bằng cách thả những lồng có chứa mồi cá xuống đáy biển cho tôm chui vô nạp mạng. Bộ Ngư Nghiệp Hoa Kỳ và Canada kiểm soát rất chặt chẽ, họ quy định những điều kiện và luật lệ để đánh bắt tôm hùm, nếu không tuân theo sẽ bị phạt nặng. Phải bắt tôm cá đúng lúc, đúng lứa để bảo vệ sự sống còn, phát triển của hải sản, không phải đánh 1 mẻ cả mẹ cả con ăn hết để rồi bị tuyệt giống.

Bạn biết tôm hùm có bao nhiêu chân không? Bạn có bao giờ đếm trước khi đem hấp bia chưa? Tôm hùm có 5 đôi chân. Đôi đầu tiên to nhất và tận cùng bằng 2 cái càng rất to và rất mạnh. Hai càng lớn nhỏ khác nhau, một cái để cắt còn một cái để nghiền nhỏ. Tôm bò đi hay di chuyển dưới đáy biển bằng chân, hoặc co bụng lại và bung ra để vọt về phía sau, tức là đi lùi.



Khi còn trong giai đoạn tôm con, chúng có thể lội tức là đi tới được nhờ các vi gọi là swimmerets. Khi lớn lên, tôm không lội nữa mà chỉ đi trên đá hay trên cát ở dưới đáy biển mà thôi.

Gan tụy tạng (hépatopancreas) là một bộ phận quan trọng chiếm trọn phần lớn của phía trước thân tôm. Gan tôm hùm có màu xanh lá cây khi tôm chín, ăn ngon và béo.

Tôm có tới hai loại bao tử là bao tử tim (estomac cardiaque) và bao tử tiêu hoá (estomac pylorique). Bao tử tim có nhiều răng để tôm nghiền thức ăn.

Tôm "nhìn" bằng chân? Đây là một cách nói cũng có lý, vì chân tôm có chứa nhiều thụ thể tiếp nhận gọi là récepteurs. Chính các thụ thể này giúp tôm biết được vị trí và nhận biết các loại thức ăn hiện diện ở xung quanh, thay cho mắt. Ngoài ra, miệng và hai cái râu được xem như hai ăn-ten có chứa nhiều thụ thể để xác định các mùi vị, môi trường chung quanh.

Mắt tôm rất nhạy cảm với ánh sáng, kể luôn lúc trời tối dù hình ảnh không mấy rõ rệt. Bù lại, nó rất nhạy cảm với mùi và chấn động nhờ vào các râu antennae và các thụ thể tiếp nhận récepteurs nằm rải rác trên thân!

Nếu tôm mất một càng, một chân hoặc một râu thì cũng chẳng sao cả, vì chúng có thể sẽ mọc trở lại trong thời kỳ lột xác sắp tới. Loài người và thú nếu bị mất tay mất chân thì chịu, không thể mọc lại tay chân khác.

Khi gặp nguy hiểm cần thoát thân, tôm chạy thụt lùi bằng cách co bụng lại rồi bung ra thật nhanh để vọt ngược ra phía sau.

Tôm hùm nằm rình mồi trong dòng nước như cá sấu, Tôm hùm là loại động vật ăn tạp. Cũng có khi tôm hùm ăn thịt đồng loại do tình trạng thay đổi nhiệt độ, nước biển ấm lên biến tôm lớn ăn thịt tôm hùm non. Chu trình giao phối của chúng chỉ diễn ra vào tháng 7, 8 hàng năm, không lâu sau khi tôm hùm cái thay vỏ. Ấu trùng được sinh nở khoảng tháng 5 hoặc tháng 6 năm sau. Ấu trùng sinh ra dài khoảng 8,5mm, trong suốt. Ấu trùng liên tục thay vỏ để trưởng thành, tỉ lệ sống sót là 1 trên 1000 con đến giai đoạn trưởng thành. Mỗi con có thể thay vỏ từ 25-27 lần trong đời.

Tôm hùm không chảy máu đỏ như máu cá, nhưng chúng vẫn có máu dù không có màu. Máu tôm hùm trong suốt trừ khi nó tiếp xúc với oxy, khi đó trở nên hơi xanh.

Cách giữ tôm khi mua về:

- Giữ trong tủ lạnh
- Tôm hùm có thể giữ sống trong 12 tiếng đồng hồ bằng cách quấn tôm trong vải ướt và cất trong tủ lạnh ở nhiệt độ 4 độ C. Đừng cất giữ tôm hùm sống trong bao plastic bịt kín mít.
- Không cất giữ trong tủ lạnh một con tôm hùm còn nóng mới nấu hay nướng để tránh cho tủ lạnh có mùi hôi. Nên chờ cho nguội rồi hãy cất vô tủ lạnh.
- Giữ bằng cách làm đông lạnh
- Nấu tôm cho chín, để ráo nước rồi mới đông lạnh;
- Chờ cho nguội, gỡ thịt ra, bỏ vào hộp và đem đông lạnh;
- Có thể giữ thịt tôm trong bao plastic sau khi ép lấy hết không khí ra.
- Thịt tôm có thể giữ đông lạnh trong vòng vài tháng.



Tôm hùm có đủ màu sắc. Khi còn sống có tôm vỏ màu đỏ, có tôm xanh dương, tôm bạch tạng trắng, tôm calico màu sậm với đốm vàng... nhưng khi chín rồi, tất cả tôm hùm đều có màu đỏ, ngoại trừ tôm bạch tạng. Đặc biệt có con tôm hùm sống nhưng mang màu vàng như đã luộc chín, đây con tôm hùm đột biến kỳ lạ mà người ta cho là tỷ lệ rất hiếm hoi, 1 con trên 30 triệu con mới có



con mang màu vàng cam lạ mắt này. Các ngư dân đã bắt được con tôm hùm bạch biến, toàn thân trắng ngà ở vùng biển Scarborough, Bắc Yorkshire hồi đầu tháng 1, 2020. Họ đã đem cho tổ chức bảo tồn National Trust để triển lãm trước khi thả nó về biển trong năm nay. Con tôm hùm đang được trưng bày ở Old Coastguard thuộc National Trust ở vịnh Robin Hood. Theo các chuyên gia, tỷ lệ tôm hùm trắng trên thế giới là 1 trên 1 triệu con. Tại Mỹ, các ngư dân đánh bắt tôm hùm phải tuân theo những quy tắc rất ngặt nghèo. Họ sẽ phải đo càng để xác định độ tuổi, những con nào quá nhỏ sẽ được thả về biển, tuy nhiên, dù không đủ kích thước chuẩn nhưng hai con tôm hùm bạch tạng vẫn được lực lượng tuần tra biển cho phép giữ lại bởi tính chất quý hiếm của chúng.

Theo dân sành điệu thì con cái cho thịt ngon hơn con đực, nhất là vào mùa đẻ trứng. Tôm cái cũng có nhiều gạch ăn béo. Thiên nhiên ưu đãi giống cái chẳng, các bà cũng rất được cưng chiều, thương yêu, lại là phải đẹp!

Người ta đem cân thấy **thịt chỉ chiếm khoảng 30% trọng lượng của con tôm**, nghĩa là chúng ta đã trả tiền cho 70% vỏ để vứt đi.

Tôm hùm có bỏ không? Chắc chắn là phải bỏ rồi, người ta nghiên cứu thấy tôm hùm thật ra có rất ít mỡ, chất béo nên ít calori. Nếu ăn 100gr tôm hùm khi nấu chín chỉ có khoảng 91 calories. **Vậy là ăn lobster chỉ sợ tốn tiền, chứ không lo bị mập.**

Câu hỏi đặt ra là phải luộc tôm hùm trong bao lâu? Câu trả lời là tùy theo trọng lượng:

Tôm nặng khoảng 1 pound cần dùng 1.5 lít nước. Con đực cần 10 phút và con cái 12 phút.
Tôm nặng 2 lbs: cần 4.5 lít nước. Con đực cần 16 phút và con cái 20 phút.

Tại sao tôm tươi có dính chất nhầy đen dưới bụng? Tôm bị bắt trong thời gian đẻ trứng. Trứng tôm tóp lại và thải chất vitello proteine từ trứng vào máu tạo nên chất nhầy màu đen. Ăn không sao, có thể rửa đi nếu không thích.

Tôm cái đẻ bao nhiêu trứng? Vài ngàn trứng tùy theo tầm vóc của tôm. Tuy nhiên, trong 10,000 trứng đẻ ra, chỉ có một con tôm đạt được đến giai đoạn trưởng thành.

Tôm bán ở chợ là loại được mấy tuổi? Không thể biết tuổi tôm nếu dựa theo tầm vóc của nó. Tốc độ tăng trưởng tùy vào nhiệt độ của nước biển. Nước càng nóng, tôm càng mau lớn. Tại Québec, **tôm hùm đạt đến kích thước thương mại 25cm vào khoảng 8 tuổi.**

Tôm hùm sống bao lâu? Khoảng chừng 50 năm, có loại tới 100 năm.

Tôm hùm ăn những gì? Cầu gai, sò, ốc, hến, cua, tép, cá, xác thú chết, rong rêu....

Tôm có biết đau không? “Làm sao em biết bia đá không đau”, thật ra tôm là loài không có xương sống. Hệ thần kinh của tôm rất đơn giản như của loài cào cào. Bởi lý do này, tôm không cảm nhận sự đau đớn như chúng ta. Qua nghiên cứu của Robert Elwood, giáo sư về động vật tại Đại học Queen, Bắc Ailen cũng như nghiên cứu của Na Uy hồi năm 2005 đã có kết luận: Tôm hùm không có não bộ, nên chúng không biết đau. Tuy nhiên, nhiều lập luận khác đã không đồng ý. Vì thế, luật sống tôm hùm bị coi là hành động phạm pháp, ác độc hành hạ thú vật ở một số nơi như New Zealand và thành phố Reggio Emilia miền bắc Italy. Muốn ăn tôm, phải giết chết chứ không được nấu sống làm chúng đau đớn. Luật bảo vệ súc vật rất quan trọng ở Âu Mỹ, có người rượt đánh con racoon mà đã bị phạt tù. Nước Thụy Sĩ từng muốn cấm nhập cảng tôm hùm, nhưng chính quyền liên bang thấy việc này không phù hợp với luật lệ thương mại quốc tế nên dân Thụy Sĩ mới có được món tôm hùm. Luật lệ của Hoàng Gia Anh Quốc cũng cấm các thành viên ăn nghêu, sò, ốc hến, tôm hùm, nói chung là các loài hải sản có vỏ vì sợ bị đau bụng.

Chuyện Tôm Hùm

Sau đây là vài con tôm hùm nổi tiếng, có thành tích được ghi nhận:

- Con tôm hùm có tên là Louie, nặng 10 kg và được cho là đã 132 tuổi. Nhà hàng Peter's Clam Bar ở thị trấn Hempstead, Long Island, New York (Mỹ) cho biết đã thả Louie sau 20 năm nuôi nó tôm trong hồ hải sản của nhà hàng. Một khách hàng đã trả cho ông chủ nhà hàng này \$1000 đô Mỹ để chế biến con tôm này cho bữa ăn tối trong Ngày Fathers Day, nhưng ông chủ Peter's Clam Bar đã tổ chức lễ “xả tội” thả Louie ra biển và mời các quan chức thị trấn tới dự. Không biết Louie sẽ sống thêm bao năm nữa khi được về với đại dương? (1)
- Ngày nay việc lưỡng tính bán nam bán nữ xảy ra rất thường xuyên, nhưng tỷ lệ lưỡng tính ở tôm hùm là 1 trên 50 triệu con, được coi là rất hiếm hoi. Một ngư dân sống tại vịnh Felix, đảo Newfoundland, Canada là người bắt được con **tôm hùm lưỡng tính** này vào tháng 5/2013. Hình ảnh con tôm hùm

nửa đực nửa cái đã được Okanagandude đăng tải lên trang mạng Reddit rồi thu hút được rất nhiều bình luận từ phía cộng đồng mạng.

- Chuyện ngộ nghĩnh ghi lại là tại Molle, Thụy Điển, vào đầu tháng 1, 2012 – Một cô bé Thụy Điển 19 tuổi đã trả tới \$650 đô-la Mỹ để mua một con tôm hùm vào dịp năm mới. Con tôm hùm này **đo được gần 3 feet** theo chiều dài, phỏng đoán chừng 30 tuổi, được đưa ra đấu giá. Cô trả lời báo chí: *“Tôi thích các loại hải sản và muốn mua nó làm món quà đặc biệt cho gia đình vào dịp năm mới”*. Kế hoạch ăn tôm ban đầu bị cản trở khi không tìm được dụng cụ để làm vỡ lớp vỏ dày của nó. Sau cùng họ phải dùng một cái cưa, và 6 người mới ăn hết bữa tiệc tôm hùm.
- Vào tháng 2, 2021, ngư dân ở Tenants Harbor, tiểu bang Maine, Mỹ đã tặng một con **tôm hùm vàng** quý hiếm cho Trung tâm Khoa học Hàng hải của Đại học New England ở thành phố Biddeford. Con tôm được đặt tên là Banana. Toàn thân nó có màu vàng vì đột biến gene ở protein liên kết với sắc tố đỏ. Theo các chuyên gia ước tính, tỷ lệ xuất hiện tôm hùm có màu vàng như vậy là 1 trong 30 triệu con. Con tôm hùm này nặng khoảng 600 gram, tức là trọng lượng của một con tôm hùm bình thường.
- Vào tháng 1, 2021, chính quyền Úc đã có những giải pháp giúp ngành tôm hùm được hoạt động trở lại sau lệnh cấm vận của Bắc Kinh, đồng thời tìm kiếm những chiến lược lâu dài hơn.
- Bạn có tin là tôm hùm có thể sống trên cây không? Chuyện có thật chứ không phải chuyện cá tháng Tư đâu nhé. Theo Daily Mail, các nhà khoa học đã tìm được 24 con tôm sống ở độ cao 500 feet so với mặt biển Nam Thái Bình Dương, trên một cái cây duy nhất sống sót được ở đảo đá khô cằn này. Lớn ngang bàn tay người, tôm hùm đã chiến thắng việc thiếu thức ăn và điều kiện sinh sống khắc nghiệt. Bằng cách nào chúng lên được tới đỉnh của hòn đảo vẫn còn là một bí ẩn, nhưng các nhà khoa học đã bắt về bốn con và gây giống để tạo ra hàng ngàn cá thể mới, tránh cho chúng khỏi thảm họa tuyệt chủng.
- Nói về món ngon vật lạ, thì phải kể món bánh kẹp tôm hùm đã thu hút rất nhiều người trải nghiệm. Ngoài ra phía Việt Nam ta còn có phở tôm hùm. Tết vừa qua chúng tôi gói bánh chưng, có làm 1 cái đặc biệt nhân tôm hùm vì ông xã rất thích lobster. Tại Main người ta còn làm món kem, tức là ice-cream có thịt tôm hùm, chắc là ăn rất lạ vì mặn ngọt giao hòa. Không biết quý vị có ai đã thử món kem này chưa? Một đầu bếp ở Nhật đã chế biến được món sashimi tôm hùm với giá \$600 đô Mỹ, đây là loại gỏi hải sản tươi sống rất nổi tiếng của Nhật Bản.
- Tổng thống Pháp Emmanuel Macron đã đãi TT Donald Trump món tôm hùm tại một nhà hàng nổi tiếng trên tháp Eiffel khi ông Trump thăm Paris vào tháng 7, 2017.
- Câu chuyện dở khóc dở cười xảy đến với một phụ nữ họ Chu ở tỉnh Quý Châu Trung Quốc. Bà này cho biết vì con trai làm bài thi giỏi nên mua hơn 5kg tôm hùm về thưởng cho con. Bà xem được trên Tiktok có người rửa tôm hùm bằng máy giặt quần áo, nên bỏ tôm và máy để khỏi phải chà rửa bằng tay. Tiếc thay bà “giặt tôm” quá lâu nên tôm nát bét, máy giặt rất dơ phải tháo ra rửa thật là khổ, đúng là “tiền mất tật mang”!
- Người Việt mình có tục lệ mua chim, mua cá để phóng sinh, tại Canada đã có chuyện mua tôm hùm để phóng sinh đấy. Tổng cộng có tới hơn 270 kg tôm hùm được cứu sống nhờ các nhà sư tại Canada. Họ mua tôm hùm sống từ nhiều nơi khác nhau trên đảo Edward phía Đông Canada trước khi thả chúng lại về biển trên một chiếc tàu đánh cá. Thiền sư Dan, đại diện nhóm cho biết hành động trên không chỉ nhằm tích đức và ban phát tình thương cho những con vật, mà họ còn mong muốn truyền cảm hứng cho tất cả nhân loại. Các nhà sư hy vọng những chú tôm hùm được thả sẽ không bao giờ bị bắt trở lại nữa.
- Một con tôm hùm màu cam hiếm gặp đã được nhân viên siêu thị Westborough Roche Bros. ở Massachusetts, Mỹ, phát hiện trong thùng hàng. Màu vỏ của nó như đã luộc chín vậy. Nhờ con tôm hùm này có màu đặc biệt do biến dị gene gây ra, nó thoát chết trong nôi và được đem tặng cho New England Aquarium để trưng bày. Con tôm này có thể từ 7 - 9 tuổi.

- Một con tôm hùm khổng lồ khác với trọng lượng 12kg và có chiếc càng đủ cứng để làm gãy cánh tay của một người đàn ông, đã được phát hiện tại tiểu bang Maine, Mỹ. Con tôm được đặt tên là Rocky, dài 1 mét là con tôm hùm lớn nhất tại Maine cho tới nay. Rocky cuối cùng đã được thả về Đại Tây Dương.
- Theo sách Guinness, con tôm hùm to nhất thế giới từng được phát hiện cho tới nay là con tôm bị bắt ở ngoài khơi Nova Scotia, Canada năm 1977, nặng 20 kg.
- Có rất nhiều giống tôm kỳ lạ và hiếm trên thế giới với hình thù và màu sắc kỳ lạ. Ngoài ra thỉnh thoảng cũng có hiện tượng tôm đất nhau từng đàn đi trên đất cạn. Loại tôm Thái Lan này khiến giới khoa học khó giải thích tại sao lại rời khỏi nước mà bò trên cạn một quãng dài.
- Ngoài ra cũng đã xảy ra chuyện hàng triệu con tôm hùm bỏ mạng nhuộm đỏ bờ biển New Zealand.
- Mới đây có nhà hàng nổi tiếng bán tôm hùm, cua hoàng đế (king crab) ngay tại Toronto, Canada bị phạt tới \$50,000 đô vì mở cửa mùa Covid. Thật ra thì oan cho nhà hàng này, họ không dám cho khách vào ngồi ăn, nhưng vì số tôm cua rộng trong hồ quá nhiều, họ phải bán giá rẻ cho bà con “take out” đem về nhà. Người ta sắp hàng mua “to go” quá đông, đậu xe đầy bãi nên bị cảnh sát phát hiện và phạt vì không giữ giãn cách xã hội 2 mét.



Lại chuyện hàng giả, tẩm hoá chất độc hại thì phải kể đến chuyện kiểm tra cửa hàng hải sản ở Đà Nẵng, người ta phát hiện một lô tôm hùm bị bơm tạp chất thạch rau câu nhằm mục đích tăng trọng lượng. Và còn biết bao chuyện lừa đảo tại VN Xã hội chủ nghĩa.

Nghĩ cũng lạ, hồi xưa thì chê tôm hùm, nhà nghèo hoặc tù nhân mới phải ăn, bây giờ là món cho đại gia. Hồi xưa các trái đại như trâm, sim, bình bát bị chê, con nít đói ăn mới hái về, bây giờ được kể là loại trái “organic” quý hiếm.

Xưa khi không có tiền, người ta phải đi xe đạp hoặc phải đi bộ cả ngày kiếm cơm; ngày nay khi có khá tiền, người ta mới đi bộ, mua xe đạp về để giảm béo. Xưa khi không tiền, vợ là thư ký, người giúp việc nhà. Nay thành đại gia, thư ký hay người osin giúp việc lại trở thành vợ bé! Có chuyện gì mà không xảy ra ở cõi đời ô trọc này đâu.

Câu ca dao “Canh tôm nấu với ruột bầu”, đã trở nên “xưa rồi Diễm”, tôm bây giờ phải là tôm hùm, tôm càng mới “ngầu”. Các nước nghèo cần vaccine trị Covid, bên Mỹ chê, theo thuyết âm mưu không chịu chích, chính phủ phải treo giải thưởng hàng triệu đô Mỹ để khuyến khích người dân chủng ngừa. Quả là suy nghĩ, quan niệm sống luôn thay đổi theo thời gian, thói quen xã hội... Con tôm hùm cần vỏ cứng để bảo vệ, nhưng chứa bên trong là lớp thịt mềm, thơm ngon đặc biệt. Chúng lột xác, mọc lại càng mới chân mới để sống còn. Bài học tranh đấu, vươn lên trong mọi hoàn cảnh luôn có. Nếu không cố gắng thì sẽ bị đào thải, thụt lùi. Nghĩ lại càng cảm ơn Thượng Đế đã tạo ra muôn loài muôn vật thật lạ lùng. Ăn được các món tôm hùm xào hành gừng, Hong Kong Style, hấp nước dừa xiêm... mới thấy thương cho những người nghèo đói. Trách nhiệm đối với thiên nhiên và chia sẻ hạnh phúc luôn luôn đáng được lưu tâm và thực hành tốt nhất trong hoàn cảnh của mình.

Chúc quý vị luôn khỏe mạnh, chiến đấu để chính mình tốt hơn mình ngày hôm qua, đóng góp cho xã hội được những điều tốt đẹp, hữu ích. Mong sao cơn đại dịch Covid chóng qua, để chúng ta có thể đi thăm các Lobster Festival trước khi mùa tôm chấm dứt.

Nguyễn Ngọc Duy Hân

