

Phân Biệt Tôm Hùm Đục Và Tôm Hùm Cái

Bs Nguyễn Thượng Chánh



Tại Canada, từ tháng 4 tới tháng 7 hằng năm là mùa tôm hùm (homard, lobster).

Đây là một loại tôm biển.

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.

* * *

TÔM HÙM CANADA - TÔM HÙM MỸ



Tên khoa học là *Homarus americanus*, đặc biệt hai càng rất to thấy dễ sợ. Tại Mỹ, tôm hùm sống ở vùng biển Đại Tây Dương, nhiều nhất ở tiểu bang Maine.

Tại Canada, tôm hùm được tìm thấy rất nhiều ở các vùng biển phía Đông Canada như Prince Edward Island; Gaspésie; Ile de la Madeleine; đặc biệt Shediac, là một thành phố ven biển của



Canada thuộc tỉnh bang New-Brunswick, được tung hô cho cái danh là thủ đô của tôm hùm cho cả thế giới để quảng cáo cho ngành du lịch tại thành phố này.

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 các quy định và điều kiện đánh bắt tôm hùm.

Cách phân biệt tôm đực và tôm cái.

Video:How to tell a male from a female lobster.

http://www.youtube.com/watch?feature=player_detailpage&v=8JYPXAIZ8OQ

Lật ngửa và quan sát phía dưới bụng tôm...Chúng khác nhau ở chỗ đôi vi hay tám bơi (nageoires, swimmerets) đầu tiên nằm ngay nơi giáp nối bụng và thân.

Ở tôm cái, hai cái vi này rất bé nhỏ và mềm mại.

Ở tôm đực, hai vi này dài, cứng và nhọn hơn (xem hình).

Bên trong tôm hùm, chúng ta thấy gì?

*/ Con cái:

Hai buồng trứng ovaires, nơi sản xuất ra trứng. Phần này chạy dài một đoạn theo bụng tôm...Khi cắt đuôi theo chiều dài, chúng ta thấy một lần dài khá to màu đỏ, đó là buồng trứng với các trứng chưa thụ (non fertilisés), có thể ăn được...

Đôi khi thấy một chất màu đen, đó là các trứng sắp được đẻ nhưng bị tộp lại lúc tôm cái vừa mới bị đánh bắt.

Thay vì đẻ ra, chúng lại biến dạng thành một chất lỏng. Chất vitello protéine nằm trong trứng được phóng thích vào trong máu và biến thành màu đen. Màu coi mất cảm tình nhưng ăn vẫn thấy ngon.

*/ Con đực

Dịch hoàn testis dưới dạng hai lần trắng và nằm ngay bên dưới tim.

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

Hai 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 hùm Canada (Photo NTC 2013)

Hình ảnh tôm hùm.

Giải đáp thắc mắc của người tiêu thụ

*/ Tại sao tôm tươi có dính chất nhầy đen dưới bụng? Tôm bị bắt trong thời gian để 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 ăn ngon hơn tôm đực? Không chắc lắm đâu. Người ta thích tôm cái vì có nhiều trứng ăn béo. Ngược lại tôm đực có càng nghiền to cho nhiều thịt hơn càng nghiền của tôm cái!

*/ Tôm cái đẻ bao nhiêu trứng? Vài ngàn

trứng tùy theo tầm vóc của tôm. Tuy nhiên, trong 10.000 tôm con, chỉ có lỗi một con đạt được đến giai đoạn trưởng thành mà thôi!

*/ Tôm bán ở chợ là loại đực 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 Iles de la Madeleine/Québec, tôm hùm đạt đến kích thước thương mại 25cm vào khoảng 8 tuổi!

*/ Tôm hùm sống bao lâu? Khoảng chừng 50 năm!

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

*/ Vận tốc di chuyển của tôm hùm? Thường đi chậm bằng chân dưới đáy biển. Lúc cảm thấy hiểm nguy, tôm sẽ co bụng lại rồi bung ra, vọt ngược về phía sau, có thể đạt đến 5mét/giây!

*/ Tôm hùm có nhãn quan tốt không? Rất tốt, mắt tôm rất nhạy cảm với ánh sáng, kể luôn lúc trời tối. Tuy nhiên, hình ảnh không mấy rõ rệt. Bù lại, nó rất nhạy cảm với mùi và chấn động nhờ vào các râu antennes và các thụ thể tiếp nhận récepteurs nằm rải rác trên thân!

*/ Mùa đánh bắt trong năm? Mỹ và Canada bắt đầu cho phép đánh bắt tôm hùm lúc hết nước đá trên biển lối tháng 4 và thường chấm dứt vào lối cuối tháng 7... Riêng tại Canada, có nơi bắt đầu cho phép đánh bắt tôm vào tháng 11... Có 41 vùng đánh bắt tôm hùm (ZPH) được phân phối cho các tỉnh bang Québec, New-Brunswick, Nova Scotia, PEI và New Foundland-Labrador. Đây là những khu vực đánh bắt cận duyên, cách bờ không quá 15km... Ngoài ra, có vùng pêche hauturière đánh bắt viễn duyên, xa bờ lối 90km, chẳng hạn như vùng phía Tây Nam tỉnh bang Nova Scotia. Ngư dân có thể đánh bắt tôm vào tháng 11...

*/ Hai càng tôm có giống y nhau không? Không. Một cái để nghiền và một cái có răng nhỏ để cắt mồi!

*/ Làm sao biết tôm hùm đã chín rồi? Tôm đã chín khi vỏ tôm có màu đỏ tươi, chân và râu dễ gỡ ra, gan tomalley hay hepatopancreas rắn chắc và có màu xanh lá cây!

*/ Tôm có biết đau không? Tôm là loài không có xương sống. Hệ thần kinh của tôm rất sơ khai như của loài cào cào. Bởi lý do này, tôm không thể cảm nhận được sự đau đớn như chúng ta!

*/ Có nên ăn gan tôm (lobster tomalley) không? Gan tôm tomalley, hepatopancreas tức là phần mềm xanh xanh bên trong thân khi tôm chín. Gan “có thể” tích tụ nhiều độc tố. Ăn vào, chúng ta có thể bị ngộ độc hoặc ngứa ngái... Giới chức y tế khuyến cáo chúng ta không nên ăn gan tôm... Tuy nói vậy, nhưng nhiều người cũng vẫn thích ăn vì nó béo!

American lobster-Frequently asked questions

<http://slgo.ca/en/lobster/context/faq.html>



Tôm đực: đôi vi đầu tiên dài, cứng, nhọn;

Tôm cái: đôi vi đầu tiên bé nhỏ và mềm mại- (Photo NTC may 4, 2013)

Hình ảnh tôm hùm.

Tôm hùm làm gì ăn?

Tôm hùm là món ăn ngon và... sang, thường được dùng trong các buổi tiệc cưới tại nhà hàng Tàu hoặc trong những dịp lễ đặc biệt ở nhà để chiêu đãi khách quý hay bạn bè, nhất là lúc vừa chớm vào hè.

Đúng vào mùa tôm, giá cả tôm hùm tươi tại Canada ló 7-8\$/lb, thỉnh thoảng cũng có giá on sale khoảng 5.99\$/lb...

Mỗi con dài cỡ 25cm trở lên. Một con tôm hùm nặng ló 750gr cũng đủ dùng cho một người.

Ngoài mùa, các siêu thị chỉ bán tôm đã được luộc sẵn rồi mà thôi.

Người Tây hay Mỹ thường ăn tôm hùm luộc hoặc nướng.

Còn người Việt Nam mình, thì còn có những món khoái khẩu khác như món tôm hùm xào gừng để ăn chơi hay để nhậu lai rai; món tôm hùm nướng thơm lừng ăn với bún hay bánh hỏi trét mỡ hành kèm rau sống sà lách, vằn vùn cùng với nước mắm tỏi ớt cay chua ngọt... Hết xẩy, ngon ơi là ngon!



Gỏi tôm hùm trong tiệc cưới nhà hàng Tàu Montreal (Photo NTC 2013)



Tôm hùm BBQ thơm quá xá (photo NTC)

Hình ảnh tôm hùm.

Các giai đoạn ăn tôm hùm

Chuẩn bị sẵn các dụng cụ hay đồ nghề dùng để lấy thịt tôm ra như kềm, kéo, v.v... có bán trong các chợ, sau đó lấy khăn ăn đeo vào cổ, cẩn thận coi chừng nước từ trong tôm có thể văng trúng người ngồi bên cạnh, và bắt đầu:

1- trước hết tách rời các chân: để qua một bên;

2- gỡ hai cái càng ra để lấy thịt: cần sử dụng dụng cụ đặc biệt như casse noisette (loại dùng để bóp cho hạt dẻ bể ra) và lấy nĩa hay dùng ngón tay kéo lồi thịt ra ngoài;

3- tách rời cái đuôi ra khỏi thân tôm: dùng cả 2 tay (coi chừng làm văng nước từ lum) vừa xoay, vừa kéo đuôi ra khỏi thân, sau cùng dùng nĩa kéo hết thịt ra;

Chú ý: Trong giai đoạn này chúng ta thấy bộ phận tiêu hóa của tôm nằm ngay phía sau cái đầu. Phần này có màu xanh lá cây và có thể dùng được. Gỡ bỏ ruột tôm ra. Đây là một mạch nhỏ nhỏ màu đen chạy dài đến cuối đuôi. Lấy ra dễ dàng bằng cách tách thịt ra làm hai theo chiều dài của đuôi.

4- ăn hay mút các chân tôm;

5- ăn các phần thịt dính trong thân tôm;

6- và sau cùng là cũng đừng quên thỉnh thoảng làm một hớp rượu vang trắng để ăn mới thấy ngon hơn và cũng để tận hưởng trọn vẹn “cái đệ nhút trong tứ khoái”.

Kết luận

Ăn tôm hùm thì tuyệt, nhưng có hơi bất tiện vì cần phải có những dụng cụ như kềm, kéo đặc biệt, vân vân để cắt và để lồi thịt ra ngoài.

Nhưng nếu bạn không có dụng cụ thì lấy đỡ cái búa nhỏ đập càng cho bể ra, văng từ lum từ la rồi chịu thương chịu khó quét dọn dẹp lại sau đó thì cũng được vậy có sao đâu.

Nghề... ăn chơi nào thì cũng lắm công phu mà./.

Tham khảo:

- OGSL.ca-Homard d'Amérique-Caractéristiques <http://s1go.ca/fr/homard/contexte/caracteristiques.html>

- Métro, mon épicier- Homard

<http://www.metro.ca/conseil-expert/poissonnier/etal-poissonnier/fruits-mer/homard.fr.html>

- Video:How to tell a male from a female lobster.

http://www.youtube.com/watch?feature=player_detailpage&v=8JYPXAIZ8OO

Vidéo: Cách ăn tôm hùm đúng điệu, theo kiểu Tây kiểu Mỹ: How to eat a lobster

<http://video.about.com/homecooking/How-to-Eat-Lobster.htm>

- Wikipédia-Crayfish

<http://en.wikipedia.org/wiki/Crayfish>

- AVC Lobster Science Centre. Atlantic Veterinary College-Frequently Asked Questions-Lobster Anatomy

<http://www.lobsterscience.ca/faq/4>

- Video:Tôm hùm xào gừng hành by Kathy Ha

<http://www.youtube.com/watch?v=Q84cy3u-SWs>

- What wine goes with lobster and why ?

<http://www.terroir-france.com/wine-faq/white-lobster.html#.UYoSFLVQFIU>

Montreal, 2014

Trở lại trang chính vietlist.us <http://www.vietlist.us/index.php>