

2 tháng, tôi lại gặp nó nhưng đang đi một mình nên không dám bắt. Lần nào cũng thế, chỉ thấy được phần thân chứ không thấy phần đầu của nó. Có thể đó là một con rắn hổ chúa cực lớn, nếu bắt được thì xem như trúng quả”. Công xen vào: “Thôi các ông ơi! Mình là dân nghiệp dư, chỉ bắt những con rắn nhỏ thôi, chứ những con rắn lớn như thế không kham nổi đâu, chẳng may có chuyện gì thì vợ con khổ”. Nghe câu chuyện của nhóm thợ săn, tôi mới biết tuy họ rất ham bắt rắn nhưng vẫn sợ rắn hổ chúa dù giá của loài rắn này rất cao. Một ngày chỉ cần bắt được 1 con rắn hổ chúa nặng khoảng 1 - 2kg là đủ sở hụi.

Nói vậy nhưng cả nhóm lại kéo nhau rời Hòn Gia Lữ tiến về cánh đồng Huyện ở xã Diên Thọ (cách đường mới Cầu Lùng - Khánh Lê khoảng 500m) để tìm đôi rắn hổ chúa đã bắt hụt 2 lần trước. Tuy biết hổ chúa là loài rắn rất độc, một cú đớp của nó có thể giết chết người trong vòng vài phút nhưng vì giá loài rắn này cao nên cả nhóm vẫn liều. “Khi vào hốc Chuối, mọi người phải rất cẩn thận. Nếu chẳng may bị rắn hổ chúa cắn thì chỉ còn nước “ruộng nương anh gửi bạn thân cày” đấy nhé!”, anh Nghĩa tếu táo. Theo lời kể của nhóm săn rắn này, cách đây hơn 5 năm, đã có thợ săn rắn ở Diên Đồng chẳng may bị rắn hổ chúa tấn công, phải bỏ cuộc săn giữa chừng. Rất may là thời gian gần đây, đội quân bắt rắn ở Diên Khánh không ai bị thiệt mạng vì rắn cắn. Theo lý giải của họ, các loại rắn độc như: hổ chúa, hổ mang bành, hổ đất... ngày càng ít dần. Lâu nay họ chủ yếu đi bắt các loại rắn lã, rắn sọc dưa, rắn nước, rất hiếm khi gặp được các loài rắn hổ.

Đến hốc Chuối, vừa tìm kiếm Tý vừa kể, nhóm của anh đã 2 lần giáp mặt đôi rắn hổ chúa ở hốc Chuối này, mỗi con nặng hơn 2kg, nếu bắt được mỗi con có giá hơn 2 triệu đồng. Thế nhưng, họ đều bắt hụt. Lần đầu mới giáp mặt thợ săn, đôi rắn đã quăng mình lẩn vào ruộng mía, tìm kiếm mãi vẫn không thấy hang rắn đâu. Cách đây hơn 1 tuần, nhóm của Tý lại gặp, nhưng lần đó cặp rắn phóng xuống ao nước bé xíu chỉ vài chục mét vuông, lặn mất tăm.

Chiều về, đội quân bắt rắn tập trung bán hàng tại các đại lý thu mua ở địa phương. Số rắn sau khi được các đại lý thu gom sẽ bán cho các nhà hàng, các lò ngâm rượu hoặc theo đường bộ, đường sắt, đường hàng không xuất sang thị trường Trung Quốc. Trong khi cánh thợ săn, chủ đại lý há hê vì bắt được rắn lớn, rắn bé thì các nhà sinh thái lại rất lo ngại. Bởi sau những mùa săn, cân bằng sinh thái lại tiếp tục bị phá vỡ, nhiều loài rắn lại đứng trước nguy cơ tuyệt chủng.

□ B.L



● Chị Hoa chuẩn bị đóng hàng đưa đi tiêu thụ.

Những ngày cuối năm, trang trại rắn mối của chị Đinh Thị Kiều Hoa (thôn 3, xã Diên Phú, huyện Diên Khánh) càng ăn nên làm ra, mỗi ngày thu về hàng chục triệu đồng. Có được kết quả này là nhờ con trai chị, một kỹ sư công nghệ thông tin đã mạnh dạn làm thêm nghề “tay trái”: nuôi rắn mối.

■ Trang trại rắn

Năm hết, Tết đến, mọi người đang hồi hả đón xuân thì ở trang trại của chị Kiều Hoa lại tất bật vì những đơn hàng rắn mối cuối năm. Một mình chị Hoa cáng đáng mọi việc vì các con chị đang làm việc ở xa. May là rắn mối dễ nuôi, thức ăn lại đơn giản nên chị đỡ vất vả. Chị Hoa cho biết: “Cuối năm 2010, Võ Tuấn Hải - con trai tôi đang làm việc tại TP. Hồ Chí Minh - đưa tôi tới nhà một người bạn ở Bạc Liêu, gần đó có trang trại nuôi rắn mối. Sau khi được “mục sở thị”, hai mẹ con trở về và quyết định đầu tư...”

Đầu tiên, Hải thuê đất và đầu tư nuôi rắn mối tại tỉnh Bình Dương. Bạn bè cho Hải là gần, bồng dung đi nuôi bầy rắn mối chẳng biết tiêu thụ thế nào. Song song với trang trại tại Bình Dương, tận dụng đất vườn nhà tại xã Diên Phú, Hải tiếp tục đầu tư cơ sở 2, phát triển quy mô hai nơi lên hàng ngàn con.

Bầy rắn nhanh chóng tăng đàn, chỉ một thời gian ngắn đã lên tới 25.000 con, trong đó cơ sở 1: 15.000 con. Chị Hoa cho biết, nuôi rắn mối rất dễ, chúng rất hiền và gần như không bệnh tật gì. Thức ăn hàng ngày của rắn rất đơn giản, chủ yếu là cơm nguội và cá tạp chặt khúc, đặc biệt rắn mối rất thích ăn mối sống. Rắn mối cái đẻ rất nhanh, hai năm 5 lứa, mỗi lứa 14 - 15 con. “Rắn mẹ đẻ ra cái bọc rồi bỏ đi, đàn con úi rách bọc, ủa ra ngoài, bé xíu, chừng 3 - 5cm nhưng chạy rất nhanh. Nếu không cẩn thận, con đực có thể ăn rắn mối con. Ta đưa chúng vào thau, bỏ vào miếng bông gòn tẩm ướt để rắn con uống. 1 - 2 ngày tuổi thì cho ăn dế con, 10 ngày cho ăn thức ăn như con lớn...” - chị Hoa cho biết. Rắn mối đực, cái rất dễ phân biệt: con đực có sọc màu đỏ, chạy dài hai bên hông; con cái mô vàng, không có sọc và nhỏ hơn. Chuồng trại nuôi rắn khá đơn giản, nửa kín, nửa hở để rắn trú nắng mưa và có thời gian phơi nắng. Vách chuồng làm bằng tôn láng để rắn không chui ra ngoài; dưới mái che đặt gạch ống làm nơi trú ngụ cho rắn...

Theo Đông y, thịt rắn mối rất bổ dưỡng, trị được bệnh khô khè của trẻ em, giúp làn da phụ nữ thêm mịn màng...

Nuôi rắn mối làm giàu

QUANG VIÊN



● Rắn mối dễ nuôi, dễ chăm sóc, hiệu quả lại cao.

■ Làm giàu nhờ rắn

Đến nay, chủ nhân của bầy rắn mối đã có rất nhiều kinh nghiệm trong việc nuôi rắn. Cơ sở của chị phân ra nhiều ngăn, nhiều ô, có ô dành cho rắn thịt, ô dành cho rắn sinh sản... Hàng ngày, có rất nhiều người tới tham quan, tìm hiểu. Chị Hoa cho biết, những ngày cuối năm, các đơn hàng đến dồn dập. Nhiều người biết hiệu quả của việc nuôi rắn mối nên liên tục gọi điện đặt hàng làm thị trường rắn mối càng sôi động. Hiện giá rắn mối trưởng thành 8.000 - 9.000 đồng/con (40 con/kg), rắn bố mẹ 12.000 - 13.000 đồng/con (30 con/kg). Rắn mối thịt đang có giá từ 360.000 - 500.000 đồng/kg tùy theo thời điểm và kích cỡ. Trong 1 tháng, chị Hoa bán hơn 20.000 con, có ngày bán tới 2.000 con, doanh thu hơn 20 triệu đồng/ngày... Đặc biệt, khi khách hàng đến mua rắn mối giống, chị Hoa đều gửi kèm cuốn tài liệu hướng dẫn quy trình nuôi, cách chế biến đặc sản rắn mối.

Tuy bận rộn với công việc liên quan đến công nghệ thông tin nhưng hàng ngày, anh Hải không quên chăm sóc đàn rắn. Anh cho biết, thời gian tới sẽ chuyên dần dần rắn mối ở Bình Dương về quê cho tiện việc trông coi. Theo anh Hải, hiện thị trường rắn mối đang rất “hot”. Nha Trang còn ít nhà hàng bán thịt rắn mối nhưng tại TP. Hồ Chí Minh, Hà Nội, Đà Nẵng, Vinh... món thịt rắn mối đang là đặc sản tại các nhà hàng, quán nhậu. Anh cho biết, thịt rắn mối rất ngọt, thơm ngon, xương mềm như sụn. Hiện các nhà hàng thường có thực đơn 8 món rắn mối là: chiên giòn, cháo, hầm sả ớt, nướng mọi, nướng chao, xào nghệ, gói và nướng lá cách... Cơ sở của anh Hải đang nhận thu mua lại rắn mối thịt từ những nơi trước đây anh đã cung cấp rắn giống, hiện có hơn 20 vệ tinh tại Lâm Đồng, Bình Dương, Bình Thuận..., hàng ngày tiêu thụ 15 - 20kg rắn mối thịt, chưa kể số lượng tại trang trại.

Với sở trường của mình, anh Hải đã xây dựng trang web mang tên www.ranmoigiong.com và www.nuoiranmoi.net để hướng dẫn cách nuôi và quảng bá sản phẩm đến khách hàng.

□ Q.V