



CHUYỆN CÀ CUỐNG & LONG SẮT RẬN RỒNG

*Đồn rằng cà cuống thơm cay
Ăn cơm bát sứ, rửa tay chậu đồng*

*Có nam có nữ thì (thời) mới nên xuân
Có nên thì (thời) nói rằng nên
Chẳng nên sao để đẩy quên đây đờng
Làm chi cho dạ ngáp ngừng
Đã có cà cuống thì (thời) đừng hạt tiêu*

(Vua Tự Đức tên Nguyễn phúc Thi, nên miền Trung kỳ huý, đọc là Thời.)

Cà cuống chết đến đờ còn cay.

Ăn như rông cuộn, làm như cà cuống lội nước

Bát Tiểu Nguyễn Quốc Bảo

Credit photo Baidu.com (Rận rông - Cà cuống Tàu)

Thực phẩm cà cuống được xem là văn hóa ăn uống ở Á châu. Ngày xưa sinh vật này hiếm bây giờ lại càng hiếm hơn và được xem là đang tuyệt chủng. Nên nghe đâu có phong trào nuôi cà cuống, cà cuống nhân tạo thì Thái Lan sản xuất nhiều nhất ở các nước Đông Nam Á.

Ở Tàu sinh sản nhân tạo cà cuống có thể sẽ trở thành công nghiệp. Xin chép lại dưới đây một vài chỉ dẫn để nuôi cà cuống.

Rận rông hay Cà cuống Tàu có khả năng thích nghi mạnh và thích hợp sống ở vùng nước ngọt. Nó thích sự âm áp và sợ ánh sáng quá mạnh. Cà cuống hoang dã có thể được nuôi nhân tạo, rất thích hợp để nuôi trong các mặt nước lớn như ao cá, cũng như trong các thủy vực nhỏ có nền đất xi măng vài mét vuông hoặc thậm chí là các bể nhỏ hơn. Chu kỳ sinh sản của cà cuống ngắn, khoảng 8 tháng từ trứng đến trưởng thành thương phẩm, không yêu cầu cao về oxy hòa tan như bể nuôi cá cảnh, nhiệt độ nước, pH, ... và cà cuống ít bệnh tật, thức ăn dễ, dễ sinh sản. và quản lý. Tiết kiệm thời gian và sức lao động khi nuôi cà cuống!

Từ tháng 7 đến tháng 9 hàng năm, thả lưới đánh cá ở các hồ, ao, đầm, ruộng nhiều nước, nhiều cỏ. Buổi tối khi cà cuống trưởng thành nở rộ thì dùng bẫy bằng ánh sáng tím để bắt, giúp tiết

kiệm công sức và thời gian mà hiệu quả mang lại khá tốt. Thực phẩm nuôi cà cuống chủ yếu là giun trưởng thành còn sống, dùng lưới che trong quá trình vận chuyển và bảo quản để tránh chúng thoát ra ngoài khi có ánh sáng.

Các biện pháp phòng ngừa

1. Rận rông không thể được nuôi trong các nhà máy hóa chất, trong môi trường ô nhiễm hơn.

2. Chống chuột bọ, chống độc. Thường không nên khuấy bể nuôi.

3. Nên nuôi cà cuống ở nơi bán thoáng semi-open air, cần một số loại cây thủy sinh, và tốt nhất là trồng hoa sen nổi trên mặt nước. Cho lớp đất sét ít cát dày 2-3 cm vào bốn góc của đáy bể. với một lỗ thoát nước ở trên và dưới của hồ nuôi. Cà cuống ấu trùng và con trưởng thành được nuôi cách ly, kích thước riêng biệt, đực và cái phù hợp với nhau. Cà cuống sẽ bay lên trời khi nó nhìn thấy ánh sáng vào ban đêm, vì nó là côn trùng sống trong nước, ngoài đất và không khí. Lót lưới chống bay trên mặt bể nuôi có thể giải quyết được vấn đề.

Cà cuống có chất lượng sinh dưỡng cao. Hàm lượng đạm trong thân cà cuống chiếm 57,13% khối lượng khô, hàm lượng mỡ thô chiếm 27,34% khối lượng khô, đường tổng số chiếm 8,51% khối lượng khô. Cà cuống có nhiều loại axit béo, chủ yếu là axit béo *unsaturated* không no. Cà cuống chứa nhiều nguyên tố vi lượng như Cu, Co, Mn, Se, S, Ti, K, Na, Mg và các nguyên tố cần thiết khác cho cơ thể con người

Sách Đông y chép, cà cuống thuộc kinh thận, có thể bổ thận tráng dương, giảm tiểu tiện, hoạt huyết. Trị chứng đái dầm ở trẻ em, đi tiểu nhiều lần ở người già và các đốm nâu trên khuôn mặt.

Cà cuống Tàu còn được gọi là họ *Dytiscidae*¹, là một loài bọ nước thuộc bộ Ăn thịt dưới bộ Coleoptera. Sống ở ruộng, mương, suối và các vùng nước khác, nó là một loài côn trùng thủy sinh săn mồi. Tên khoa học của nó bắt nguồn từ tiếng Hy Lạp *δυτικός* (dytikos), có nghĩa là *bọ lặn ăn thịt*. Các loài bọ dưới họ Dytiscidae được tìm thấy ở hầu hết các môi trường sống nước ngọt trên thế giới, nhưng một số loài cũng sống trong các đồng rụng lá. Con trưởng thành thường có chiều dài từ 1 đến 2,5 cm (0,4-1,0 inch), mặc dù có thể có sự khác biệt đáng kể giữa các loài. Trong số này, loài *Dytiscus latissimus*, được tìm thấy ở châu Âu và *Megadytes ducalis*, Brazil, là loài lớn nhất, phát triển tương ứng từ 4,5 cm (1,8 in) đến 4,75 cm (1,9 in). Ngược lại, loài nhỏ nhất nên là *Limbodessus atypicali*, sống trong mạch nước ngầm của Úc, chỉ dài khoảng 0,9 mm (0,035 in). Hầu hết các loài có màu nâu sẫm, đen hoặc xanh ô liu đậm, mặc dù một số loài thuộc phân họ có các vệt vàng vàng dọc theo các cạnh của chúng.

Khi còn ở dạng ấu trùng, cà cuống có kích thước thay đổi từ khoảng 1 đến 5 cm (0,5 đến 2,0 in). Cơ thể ấu trùng có hình dạng giống như lưới liềm, đuôi dài và được bao phủ bởi những lớp lông mỏng. Sáu cái chân nhô ra từ dọc theo ngực, cũng có những sợi lông mỏng tương tự. Đầu phẳng và vuông, với một cặp kim dài và lớn. Khi săn mồi, chúng bám vào cỏ hoặc mảnh gỗ dọc theo đáy và giữ yên hoàn toàn cho đến khi con mồi đi ngang qua, sau đó lao tới, kẹp chặt con mồi vào

¹ <https://zh.wikipedia.org/wiki/龍蝽科>

giữa hai chân trước và dùng kim cắn xuống. Con mồi thông thường của chúng bao gồm nòng nọc và giun trong (thủy tinh *glassworms*), cùng những sinh vật sống dưới nước nhỏ hơn.

Khi trưởng thành, ấu trùng bò lên khỏi mặt nước bằng những chiếc chân cứng cáp và vùi mình trong bùn để tìm chrysalis. Sau khoảng một tuần, hoặc lâu hơn, chúng trồi lên khỏi bùn khi trưởng thành.

Con trưởng thành của các loài thuộc họ này, đặc biệt là các loài thuộc chi *Cybister*, là côn trùng ăn được *édible insect*. Trong một hang động ở Humboldt Sink, Nevada, Hoa Kỳ, phần còn lại



của *Cybister Liberationus* cũng được tìm thấy trong các coprolite do người tiền sử địa phương để lại. Ở Mexico, họ ăn *Cybister* với bánh mì kẹp taco. Ở nhiều vùng của Nhật Bản (ví dụ: tỉnh Nagano), có phong tục ăn csf cuốn Nhật Bản (*Cybister japonicus*); ở tỉnh Quảng Đông bên Tàu, ngoài cả cuốn Nhật Bản, có tìm thấy *C. bengalensis*, *C. guerini*, *C. .limatus*, *C. sugillatus*, *C. tripunctatus* và các loài khác.

Dytiscus marginalis (tiếng Anh: Bộ cánh cứng lặn lớn) cũng có thể được bao gồm, nhưng loài

này có rất ít thịt. Đài Loan, Thái Lan và New Guinea, có tập quán ăn các loài cà cuốn khác nhau. Ảnh Ấu trùng cà cuốn.

Trên đây là tin tức về cà cuốn Tàu. Trên vông lạc, trang bách khoa chép²: Cà cuốn thuộc chi *Lethocerus indicus* là một loài bộ nước khổng lồ trong họ Family *Belostomatidae*, có nguồn gốc ở Nam và Đông Nam Á, cũng như đông nam Trung Quốc, quần đảo Ryukyu và New Guinea. Ban đầu nó được mô tả là *Belostoma indicum* nhưng không còn được đặt trong chi đó nữa. Như thế không lẽ cà cuốn Tàu thuộc họ *Dytiscidae*, thuộc dưới bộ *Coleoptera*, là hoàn toàn khác sao?

Trang chép tiếp: Khu vực châu Á có một số loài *Belostomatidae* bao gồm *L. patruelis*, *L. insulanus*, *L. indicus* và *Kirkaldyia deyrolli*. *L. indicus* thường có chiều dài từ 6,5 đến 8 cm (2,6 và 3,1 in). *Lethocerus insulanus* được tìm thấy dọc theo các hòn đảo Đông Nam Á đến bắc Úc và có một sọc tối ở giữa giữa các sọc sáng của pronotum trong khi *patruelis* (được tìm thấy từ Nam Âu đến Myanmar) có các sọc sáng hẹp hơn và phần thân đầu tiên trên chân trước dài hơn cái vuốt (gần như bằng nhau ở *L. indicus*). *Kirkaldyia deyrolli* nhợt nhạt hơn và thiếu các sọc pronotal. Chi *Kirkaldyia* có thể được phân biệt với *Lethocerus* bởi hai mắt tách biệt rộng hơn, và sự hiện diện của hai rãnh không đối xứng trên lớp đệm bên trong của xương đùi trước.

Loài này phân bố rộng rãi ở bán đảo Ấn Độ, Sri Lanka, Bangladesh, vào Đông Nam Á, kéo dài về phía đông đến Đài Loan và phía nam dọc theo Sumatra, Java, Indonesia, Philippines và một phần phía tây Papua New Guinea. Tuyệt nhiên không thấy nói đến cà cuốn Tàu.

² https://en.wikipedia.org/wiki/Lethocerus_indicus

Xin đọc tiếp: Người Việt gọi côn trùng này là cà cuống. Nó là một loại thực phẩm được đánh giá cao và thường được luộc và chiên nguyên con. Bản chất của côn trùng (một loại pheromone do con đực tiết ra để thu hút con cái) được thu hoạch bằng cách thu thập các túi sản xuất chất lỏng của nó. Sau đó chất lỏng đó được cho vào các bình thủy tinh nhỏ. Loài côn trùng này được cho là khan hiếm, và nhu cầu về chất chiết xuất này rất cao. Do đó, hầu hết tinh chất cà cuống trên thị trường là hàng nhái, trong đó tinh chất thực sự có giá cao. Cà cuống thường được dùng thừa thớt thối, và ăn với bánh cuốn (bún cuốn) bằng cách thêm một giọt vào nước chấm. Nó cũng được ăn trong một món canh có tên là bún thang, tạo thêm nét độc đáo cho nước dùng. Một giọt dịch chiết nhỏ trên đầu tấm cũng đủ để tạo hương vị cho cả bát súp. Món bún thang có nguồn gốc từ miền Bắc Việt Nam.

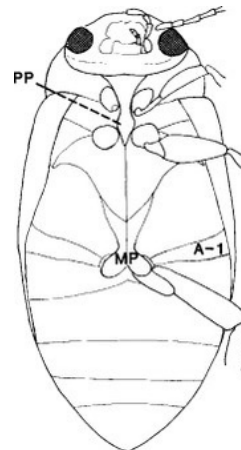
Ở khu vực phía đông bắc của Thái Lan, việc ăn côn trùng là phổ biến. Ở các vùng khác của Thái Lan, bao gồm cả miền Trung và miền Nam, tinh chất thơm từ loài côn trùng này, được gọi là *malaeng da* (tiếng Thái: แมลงดา), *malaeng da na* (แมลงดา นา) hoặc *maeng da na* (แมงดา นา), cũng là phổ biến. Bọ nước có thể được ăn nguyên con và chiên, và như một chất chiết xuất. Malaeng da được sử dụng để làm nam phrik malaeng Da, một loại tương ớt được dùng làm gia vị.

Trong khu vực Ilocos ở phía bắc (Luzon) của Philippines, một số côn trùng như dế, cào cào và bọ hung thường được ăn thịt. Bọ nước hay cà cuống theo Việt ngữ được gọi là *alukap* trong ngôn ngữ Ilokano. Nó được áp chảo hoặc chiên trong dầu, tỏi, hành tây và cà chua, hoặc rang, sau khi bỏ cánh và chân, và được ăn như một món ăn cho cơm hoặc làm thức ăn để nhắm rượu. Điều tương tự cũng được thực hiện ở vùng Visayas, nơi nó được gọi là *obus* trong ngôn ngữ Visayan.

Loài côn trùng này được biết đến như một loài ăn được trong một số món ăn Đông Nam Á khác nhau. Vị ngọt của cơ bay thường được so sánh với sò điệp hoặc tôm.

Các tuyến trong ổ bụng tạo ra các hóa chất có mùi bao gồm (E) -2-hexenyl axetat, (E) -2-hexenyl butanoat, 1-undecen-3-one, 3-mercaptohexyl axetat và 3-mercapto-1-hexanol có thể có một vai trò như một chất hấp dẫn, đặc biệt là ở nam giới. Hai loại đầu tiên được cho là có mùi ngọt như chuối.

Trở lại nguồn gốc khoa học của cà cuống Tàu khác với cà cuống các xứ khác.



Lethocerus indicus (Le Peletier and Serville, 1825) Taxonomic Serial No.: 1077150 – Họ Family *Belostomatidae*. Cà cuống Ta. Anh ngữ Belostomatid.

| Taxonomic Hierarchy | |
|---------------------|---|
| Kingdom | Animalia – Animal, animaux, animals |
| Subkingdom | Bilateria |
| Infrakingdom | Protostomia |
| Superphylum | Ecdysozoa |
| Phylum | Arthropoda – Artrópode, arthropodes, arthropods |
| Subphylum | Hexapoda – hexapods |
| Class | Insecta – insects, hexapoda, inseto, insectes |
| Subclass | Pterygota – insects ailés, winged insects |
| Infraclass | Neoptera – modern, wing-folding insects |
| Superorder | Paraneoptera |
| Order | Hemiptera Linnaeus, 1758 – true bugs, hemipterans |
| Suborder | Heteroptera Latreille, 1810 – true bugs, barbeiro, maria fedida, percevejo, heteropterans |
| Infraorder | Nepomorpha – aquatic bugs, water bugs |
| Superfamily | Nepoidea Latreille, 1802 |
| Family | Belostomatidae Leach, 1815 – electric light bugs, giant water bugs |
| Subfamily | Lethocerinae Lauck and Menke, 1961 |
| Genus | Lethocerus Mayr, 1853 |
| Species | Lethocerus indicus (Le Peletier and Serville, 1825) |

Dytiscidae (Leach, 1815) Taxonomic Serial No.: 111963 – Order Coleoptera – Họ Family Dytiscidae³ - Rận rông Tàu

| Taxonomic Hierarchy | |
|-------------------------|--|
| Kingdom | Animalia – Animal, animaux, animals |
| Subkingdom | Bilateria |
| Infrakingdom | Protostomia |
| Superphylum | Ecdysozoa |
| Phylum | Arthropoda – Artrópode, arthropodes, arthropods |
| Subphylum | Hexapoda – hexapods |
| Class | Insecta – insects, hexapoda, inseto, insectes |
| Subclass | Pterygota – insects ailés, winged insects |
| Infraclass | Neoptera – modern, wing-folding insects |
| Superorder | Holometabola |
| Order | Coleoptera Linnaeus, 1758 – beetles, coléoptères, besouro |
| Suborder | Adephaga Schellenberg, 1806 |
| Family | Dytiscidae Leach, 1815 – diving beetles, predaceous diving beetles, ditiques |
| Direct Children: | |
| Subfamily | Agabinae Thomson, 1867 |
| Subfamily | Colymbetinae Erichson, 1837 |
| Subfamily | Copelatinae Branden, 1885 |
| Subfamily | Coptotominae Branden, 1885 |
| Subfamily | Cybistrinae Sharp, 1880 |
| Subfamily | Dytiscinae Leach, 1815 |
| Subfamily | Hydrodytinae K. B. Miller, 2001 |
| Subfamily | Hydroponinae Aubé, 1836 |
| Subfamily | Laccophilinae Gistel, 1856 |
| Subfamily | Lancetinae Branden, 1885 |
| Subfamily | Matinae Branden, 1885 |

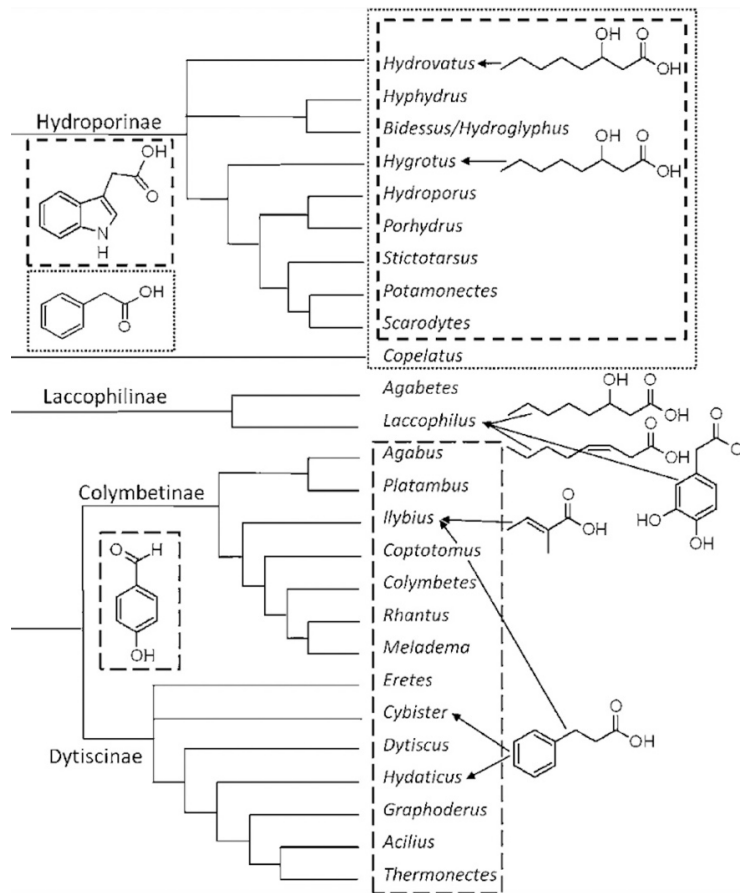
Phân loại học trên đây Taxonomy, cho thấy Long sứt Rận rông (Tàu) và Cà cuống (Ta) *tuy cùng Tông tộc nhưng khác họ!* Cùng tông cùng tộc cho đến Mục Infraclass *Neoptera*, rồi thì Rận rông Tàu có siêu giai Superorder *Holometabola*, và lấy họ gia đình Family là *Dytiscidae*. Trong khi Cà cuống Ta, tuy cùng mục nhưng siêu giai Superorder *Paraneoptera* họ gia đình là Family *Belostomatidae*...

³ https://www.itis.gov/servlet/SingleRpt/SingleRpt?search_topic=TSN&search_value=111963#null

Sau đó thì Rận rông Tàu (long sắt) sinh con đẻ cái đủ loại, đa dạng với 4,000 loài khác nhau; vì xứ Tàu lớn và dân Tàu nhiều! Dưới đây ảnh Cà cuống Ta bên trái, Long sắt Rận rông Tàu ở giữa, Cà cuống Nhật và Đại Hàn bên phải. Cà cuống Ta, Nhật và Đại Hàn giống nhau.



Sinh thái hóa học và Hóa sinh của họ *Dytiscidae* - Chemical Ecology and Biochemistry of *Dytiscidae*⁴. Ảnh.



⁴ https://www.researchgate.net/publication/278707092_Chemical_Ecology_and_Biochemistry_of_Dytiscidae

Hầu hết ai cũng tìm hai chữ cà cuống ở Wikipedia, trong đó có trích dẫn *Thương nhớ mười hai* của Vũ Bằng và *Đại Việt sử ký* của Ngô Sĩ Liên. Các dẫn chứng để đến kết luận tên cà cuống do ở hai tự đà cuống, chữ đà này lại có liên quan đến tên ông Triệu Đà⁵!

Chứng cứ của Vũ Bằng với Triệu Đà là người đầu tiên ở Việt Nam ăn cơm với cà cuống và dâng quế đồ, con sâu quế cho vua Hán thì không có bằng chứng lịch sử nào cả mà cũng không có trong truyền thuyết Việt Nam.

Wiki nói Hán nôm gọi *đà cuống* hay long sát. Long sát thì có trong hán tự còn đà cuống thì không tìm thấy ở đâu trên internet tiếng tàu. Có thể họ muốn phát hiện ra chữ đà cuống để ẩn dụ chữ này đã sinh ra Việt ngữ là cà cuống. Lại là một chuyện phịa đầu voi đuôi chuột.

Theo tôi biết thì chữ cà cuống đã viết bằng chữ nôm lâu rồi, 蜻蜓 không có biến ngữ đà thành cà.

Theo Wiki thì đà cuống hán tự viết 佗誑, hai tự này đứng với nhau không có nghĩa gì cả. Chữ Nôm viết Đà là 佗, 佗, 它, 挖, 拖, 舵, 沓, 砣, 舵, 跔, 蹶, vv... các tự nôm này nghĩa thường như đẩy đà, khách đà lên ngựa, cành trúc la đà, đà mã, đà thuyền, đà công, Đà Lạt, Đà Nẵng, Sông Đà, ...

Chữ nôm cuống viết: 逛, 誑, ... nghĩa thường là cuống hoa, cuống lá, cuống phổi, luống cuống, cuống quýt... Có một chữ Nôm cuống trong cà cuống, belostomid, bộ trùng, mà tôi không viết được phải copy 蜓. Chữ nôm cà viết 蜻. Như vậy cà cuống chữ nôm viết 蜻蜓. Không dây mơ rễ má gì với đà cuống chữ hán 佗誑 sát cả.

Sử gia Ngô sĩ Liên không biết viết hán tự ra sao để chỉ 40 giỏ cà cuống triệu cống Hán Vương!

Thời xa xưa, bên tàu đã có đặc sản cà cuống mà họ gọi là rận rồng hay chí rồng, *long sát* 龍蝨. Sắt là con chí hay con rận.

Hai chữ long sát *dragon louse* trên website hán ngữ có viết thêm: tục danh thủy miết, biệt danh trạch lao, hắc xác trùng, thủy quy tử, thủy miết trùng, xạ niệu quy, tiểu quy tử đẳng. Nghĩa sơ lược là trùng mai đen, rùa nước ... bộ lặn *predaci diving beetle*!

Trong lớp côn trùng, động vật có xương sống, tiểu bộ ăn thịt và côn trùng thủy sinh Dracunculus, có hơn 4000 loại côn trùng thủy sinh trên thế giới và chúng có thói quen kiếm ăn rất hỗn hợp (từ côn trùng đến cá lớn hơn chúng).

⁵ Triệu Vũ Đế 趙武帝, 257 TCN hoặc 235 TCN - 137 TCN, húy Triệu Đà 趙佗, là vị vua đầu tiên của nước Nam Việt, án ngữ tại Quảng Đông và miền bắc Việt Nam. Ông vốn là người Trung Quốc, quê tỉnh Hà Bắc, miền Bắc Trung Quốc. Triệu Đà là võ tướng theo lệnh Tần Thủy Hoàng dẫn quân xuống chinh phạt miền Nam (khi đó là lãnh thổ của các bộ tộc Bách Việt). Ông chiếm được các vùng này là Quảng Đông, Quảng Tây. Triệu Đà cũng xin Tần Thủy Hoàng di dân 50 vạn người từ Trung Hoa đến vùng này nhằm đồng hóa người bản địa theo văn hóa Trung Quốc ngày nay gọi là chính sách Hán hóa. Năm 210 TCN, Nhà Tần ở Trung Hoa diệt vong, nhận thấy triều đình trung ương đã sụp đổ, Triệu Đà bèn tách ra cát cứ, xưng Đế và lập nên nước Nam Việt.

Có hơn 230 loài ở Trung Quốc. Rận rông phân bố nhiều ở Tàu, chủ yếu ở Quảng Đông, Hồ Nam, Phúc Kiến, Quảng Tây, Hồ Bắc và các tỉnh khác. Có 6-7 loài ở tỉnh Cát Lâm. Có sự khác biệt lớn giữa các loài rận rông. Trong số đó, *Cybister trpuatus* G. và *C. cimbatus* F. có thể đạt chiều dài từ 24 đến 40 mm. *Dytiscus* (*Dytiscus*) và *Cybister* là hai chi quan trọng, phân bố trên toàn thế giới. Rận dài là một loại côn trùng làm thuốc và ăn được với hương vị độc đáo và giàu dinh dưỡng. Nó được mệnh danh là "nhân sâm nước", thủy trung nhân tham 水中人參.

Wiki ghi cà cuống dài từ 8 đến 12cm, không biết loại cà cuống này ở đâu ra mà lớn như thế.

Bên Tàu có 5 loại long sắt cà cuống chính:

三星龙虱 tam tinh long sắt (*Cybister trpuatus*G.) Con này lớn nhất có thể lên tới 42mm

黄边大龙虱 hoàng biên đại long sắt (*C.cimbatus*F.)

三斑龙虱 tam ban long sắt

锦龙虱 cẩm long sắt

墨龙虱 mực long sắt

Rận rông cà cuống có thể bơi, bay giỏi và sống ở vùng nước ngọt như ao, đầm, ruộng có nhiều thực vật thủy sinh. Cà cuống không có yêu cầu nghiêm ngặt về chất lượng nước đục hay trong. Sau khi già, ấu trùng chui xuống đất khô gần nước và biến thành nhộng trần, xuất hiện nửa tháng sau. Cà cuống lớn có cảm giác *nhạy cảm với ánh sáng mạnh*. Khi bơi lên mặt nước, khi có ánh sáng, chúng bay lên trời về phía nguồn sáng. Một thế hệ cà cuống được hoàn thành trong 1 đến 2 năm, các thế hệ chồng lên nhau, nên có những con trưởng thành từ tháng 7 đến tháng 9.

Lúc ở Sài Gòn, tôi theo bạn đi bắt cà cuống ở đại lộ trước dinh Độc Lập có đèn đường thấp sáng choang!

Xin chép lại sau đây chuyện ông Vũ Bằng và sử gia Ngô Sĩ Liên theo Wiki.

Vũ Bằng kể: Tục truyền rằng Triệu Đà là người đầu tiên ở nước ta ăn cơm với con cà cuống. Thấy thơm một cách lạ lùng, ông ta gửi dâng vua Hán một mớ và gọi là quế đỏ nghĩa là con sâu cây quế. Vua Hán ném thử thì nhận rằng nó giống mùi quế thực, khen ngon và phân phát cho quần thần mỗi người một con. Bất ngờ, trong đám có một ông kể chuyện lại tâu rằng: "Đó không phải là con sâu sống trong cây quế (quế đỏ), mà chỉ là một con sâu sống dưới nước" (thủy đỏ). Vua mới phán rằng: "Thử nãi Đà chi cuống dã" (此乃佗之誑也 - Đó là lời nói láo của [Đà](#)). Dần dần chữ Đà Cuống đọc chệch ra thành Cà Cuống. Nó còn có một tên nữa là long sắt nghĩa là rận rông.

Tuy nhiên, trong Đại Việt sử ký toàn thư của Ngô Sĩ Liên có đoạn ghi lại bức thư Triệu Đà gửi cho vua Hán: "Man Di đại trưởng lão phu, thần Đà, mạo muội đáng chết, hai lạy dâng thư lên Hoàng đế bệ hạ. Lão phu vốn là lại cũ ở đất Việt, Cao Đế ban cho ẩn thảo làm Nam Việt Vương. Hiếu Huệ Hoàng Đế lên ngôi, vì nghĩa không nỡ tuyệt nên ban cho lão phu rất hậu. Cao Hậu lên

coi việc nước lại phân biệt Hoa - Di, ra lệnh không cho Nam Việt những khí cụ làm ruộng bằng sắt và đồng; ngựa, trâu, dê nếu cho thì cũng chỉ cho con đực, không cho con cái. Lão phu ở đất hẻo lánh, ngựa, trâu, dê đã già. Tự nghĩ nếu không sắm lễ vật cúng tế, thì tội thực đáng chết, mới sai quan Nội sử (内使) là Phan (潘), quan Trung úy (中尉) là Cao (高), quan Ngự sử (御史) là Bình (平), ba bọn dâng thư tạ lỗi, nhưng đều không thấy trở về. Lại nghe đồn rằng, phân mộ của cha mẹ lão phu bị đập phá, anh em họ hàng đều bị giết. Vì vậy, bọn lại bàn nhau rằng: "Nay bên trong không được phân chân với nhà Hán, bên ngoài không lấy gì để tự cao khác với nước Ngô". Vì vậy mới đổi xưng hiệu là Đế, để tự làm Đế nước mình, không dám làm điều gì hại đến thiên hạ. Cao Hoàng Hậu nghe tin cả giận, tức bỏ sổ sách của Nam Việt, khiến cho việc sai người đi sứ không thông. Lão phu trộm ngờ là vì Trường Sa Vương gièm pha, cho nên mới đem quân đến đánh biên giới. Lão phu ở đất Việt 49 năm, đến nay đã ẵm cháu rồi, những vẫn phải dậy sớm, ngủ muộn, nằm không yên chiếu, ăn không biết ngon, mắt không trông sắc đẹp, tai không nghe tiếng chuông trống, chỉ vì không được làm tôi nhà Hán mà thôi. Nay may được bệ hạ có lòng thương đến, được khôi phục hiệu cũ, cho thông sứ như trước, lão phu dù chết xương cũng không nát. Vậy xin đổi tước hiệu, không dám xưng Đế nữa. Kính cần sai sứ giả dâng một đôi ngọc bích trắng, 1.000 bộ lông chim trả, 10 sừng tê, 500 vỏ ốc màu tía, 1 giỏ cà cuống, 40 đôi chim trả sống, 2 đôi chim công. Mạo muội liệu chết, hai lạy dâng lên Hoàng đế bệ hạ." . *Như vậy, có thể thấy cái tên cà cuống đã có từ trước khi vua Hán phân như Vũ Bằng kể.*

Trước Vũ Bằng, sự tích nói trên từng được cụ Nguyễn Công Tiểu, tốt nghiệp Trường Cao đẳng Công nghiệp và Lâm nghiệp Đông Dương, cán bộ Sở Công nghiệp, kể lại trong Tạp chí Kinh tế Đông Dương với lời phán của hoàng đế Trung Hoa có phần khác: "Nam Việt hà nhân quế đồ, anh hùng vị tất bất khi nhân", tuy vẫn cùng hàm ý chế nhạo

Phần trên của bài viết đó chứng tỏ con Cà cuống ở bên Tàu cũng còn có cùng lúc cùng thời bên tàu anh em họ hàng của nó ở bên Tàu là con Long sắt tức Rận rông. Chuyện Vũ Bằng nhiều kẻ kể Triệu Đà cúng vua Hán bên Tàu con sâu cây quế, rồi nó có tên là Đà cuống rồi nôm na đọc chệch ra biến thành Cà cuống thì không tin được, thật tính là khoác lác. Mà thiên hạ lại bảo nhau chép đi chép lại truyền trên Nét!

Chuyện Đại Việt sử ký toàn thư của Ngô Sĩ Liên có đoạn ghi lại bức thư Triệu Đà gửi cho vua Hán xin dâng một giỏ cà cuống, thì rất khả tín, vì nó là giống khá hiếm, và có thể chất thơm hương nồng của nó khác với con Long sắt bên Tàu!

Không phải chỉ có Việt Nam hay Tàu mới có cà cuống. Các xứ miền nhiệt đới đều có cà cuống cả.

Bây giờ thì hiếm lắm rồi vì các thuốc diệt trùng *Insecticide* đã làm chết rồi tuyệt chủng cà cuống. Nhất là ở Thái Lan Căm bốt Lào Indonesia, Singapore, Ấn Độ, vv... Thế nhưng tôi đã từng được ăn cà cuống chiên nguyên cả con ở Miền Điện Myanmar gần biên giới Lào ở những vùng còn chưa có khai khẩn. Ngoài hương vị cà cuống còn rất bổ cho sức khỏe, vì là Nhân sâm nước! Lúc bé mình không nghĩ là cà cuống sống ở dưới nước, vì thấy nó bay vù vù.

Chữ Nôm cà 蚶 bộ trùng không có nghĩa gì đặc biệt, ta có từ cà kheo, cà mèn, cà rá, cà ròn, cà sa, cà vạt, ... rồi những cà bát, cà dái, cà đại, cà dứa, cà độc dược, cà gai, cà hoang, cà hôi, cà lão, cà na, cà ổi, cà pháo, cà quánh, cà quinh, cà tím, ngay cả cà rốt, cà phê... thuộc loài thảo mộc, còn những cà ghim, cà kêu, cà niêng, cà tong,... thì lại thuộc loài động vật. (Nguồn: Con cà cuống, không biết của BS Lê văn Lân hay Võ quang Yển đăng trên CVCN).

Và cà lăm cho những người nói cà lăm ... Muốn hết cà lăm hay tăng cường sinh lý, thì nên uống rượu cà cuống! Vậy thì cà cuống là cà cuống, sao phải đi tìm nguồn gốc, cuống thì đúng là ống dẫn tinh dầu còn cà thì cũng như những cà khác mà thôi. Cà là tiếng dân gian, đâu có chuyện biến ngữ đà thành cà!

Lại nữa Hán tự long sắt dịch nghĩa đen là rận rồng hay chí rồng là không chuẩn. Phải hiểu theo nghĩa như long bào, áo của vua, long sắt phải diễn Việt ngữ là Vua rận hay Vua chí.

Vào những năm 40 thì Hồ Tây Hà Nội vẫn còn nhiều cả cuống cùng với hoa sen và tôm hồng. Bây giờ thì hết rồi Hà Nội phải dùng cả cuống nuôi. Sen cả cuống tôm hồng Hồ Tây, nay chỉ còn trong quá khứ.

Các ông Thạch Lam, Tô Hoài, Nguyễn Tuân, Vũ Bằng đều dành những trang tuyệt bút để ca ngợi cà cuống. Hà Nội xưa không chỉ có bánh cuốn cà cuống mà còn có cả phở cà cuống, bún chả, bún thang cà cuống, ngay cả mắm tôm ăn món chả cá Lã Vọng trứ danh cũng dùng với loại tinh dầu độc đáo này.

Nhà văn Tô Hoài đã mô tả bánh cuốn Thanh Trì chấm với nước mắm cà cuống trong quyển Chuyện cũ Hà Nội: “Từng lá bánh được bóc ra, trắng tinh, xếp lên đĩa. Đĩa giò lụa cả khoanh đã cắt khía ra từng miếng. Nước mắm Nam Ô được thừa đã rót ra cái bát nhỏ của nhà hàng. Mùi nước mắm phảng phất thơm ngát cà cuống”.

Người mô tả hương thơm cà cuống hay nhất từ trước tới nay có lẽ là nhà văn Thạch Lam, ông thấy mùi cà cuống trong tô phở “thoảng nhẹ như một nghi ngờ”. Hà Nội băm sáu phố phường.

Quả vậy, một món ăn có chút tinh dầu cà cuống thơm nhẹ chứ không nồng, ngõ như có, ngõ như không, khó mà nắm bắt được. Chấm một miếng bánh cuốn vào bát nước mắm có cà cuống ngát hương, lại phải nhanh tay chấm miếng thứ hai để định vị cái mùi gì mà vẫn không sao nắm bắt được rõ ràng. Bí quyết để món bánh cuốn luôn hấp dẫn đó là nhỏ thêm những giọt tinh dầu cà cuống vàng ngậy. (Vogiaothong)

Những năm năm mươi tôi nghe nói giáo sư Bửu Hội tìm ra tinh dầu cà cuống nhân tạo. Bây giờ theo LV Lân (hay VQ Yên) thì không hoàn toàn đúng. Xin trích bài viết Con cà cuống, tuy dài nhưng có nhiều chi tiết thú vị. Bài này là do ông Võ quang Yên viết, trích trong sách “Cây Nhà Lá Vườn, cây thuốc và vị thuốc”. Lúc ở Pháp tôi có thử dùng cà cuống nhân tạo, nhưng thật không phảng phất thoảng nhẹ như một nghi ngờ như Thạch Lam viết. Mà chỉ thấy nồng, thoảng nhẹ như một nghi ngờ thì không thể nào nhân tạo được! Tuy chỉ lấy tấm khêu, chứ không nhỏ giọt.

... Dầu cà cuống, nhẹ hơn nước, cho thoảng ra một mùi đặc biệt giống giống như mùi quế. Ông Trịnh Văn Hợi, kỹ sư hóa học ở Phòng Thí nghiệm Nông học ở Hà Nội, không có phương tiện phân tích, đoán chất dầu có thể là amyl valerianat. Năm 1957, nhân được Ban Khoa học Kỹ thuật và Văn hóa Tòa Đại sứ Pháp cấp học bổng, kỹ sư Nguyễn Đăng Tâm, nay đã qua đời, qua Đức dự thảo luận án tiến sĩ tại phòng thí nghiệm của giáo sư Adolf Butenandt tại Viện Sinh vật học Max-Planck ở Tübingen-München. Vào hồi đó, giáo sư Butenandt và các cộng sự viên đã khảo cứu nhiều về các chất hấp dẫn tính pheromon, đặc biệt của bướm tằm hay bạch cương tằm Bombyx mori L. Bắt đầu từ 2-hexenol, họ thấy càng tăng gia dãy carbon và các dấu nối đôi như trong các chất 2,4-hexadienol hay 2,4,6-octatrienol, sức hấp dẫn lại càng lớn. Nhiều văn

bằng sáng chế mang tên ông và các nhà cộng sự đã đề nghị dùng, hoặc một mình, hoặc trộn lẫn với các chất diệt trùng, những chất hấp dẫn tính phái như tetradecadienol, pentadecadienol, hexadecadienol, ... Đền phiên anh Tâm lấy tinh dầu cà cuống làm nguyên liệu. Sử dụng những phương pháp phân tích mới mẻ nhất hồi ấy, anh phát hiện được thành phần chính của dầu là phân tử (E)-2-hexenol acetat (E hay trans là một trong hai thể của dầu nối đôi giữa hai carbon 2 và 3, dạng kia là Z hay cis). Để hoàn thành luận án, anh còn đề nghị một phương pháp nhân tạo tổng hợp phân tử ấy từ butyraldehyd và ethyl malonat trong môi trường pyridin. Hexenol acetat chế tạo ra, độ sôi 168-170°, chỉ số khúc xạ $n_D^{25} = 1,4160$, cũng có dạng E như chất thiên nhiên.

Nhưng chất anh Tâm tìm ra được không phải độc nhất trong dầu cà cuống mà chỉ là thành phần lớn nhất. Bấy năm sau, ở Hà Lan, nhờ máy sắc ký khí tinh xảo hơn, V. Devakul và H. Maarse khám phá ra dầu cà cuống chứa đựng cả một *chục chất* khi khảo sát sắc khí phổ. Ngoài hexenol acetat, họ xác định được một thành phần khác, tương đối ít hơn, là 2-hexenol butyrat cũng ở dạng E⁽⁵⁾. Ngoài ra, một số amin acid như alanin, arginin, glutamic acid, methionin, phenylalanin, tryptophan, tyrosin, valin, ... đã được tìm ra trong nhiều bộ phận của cà cuống trưởng thành : bắp thịt lồng ngực, màng treo dạ dày, máu và bạch huyết, buồng trứng. Người ta cũng nhận thấy chất prolin liên quan đến sự cầm giữ và bảo quản nước thì lại vắng mặt trong máu và bạch huyết. Bên cạnh (E)-2-hexenol acetat, chất đồng vị (Z)-3-hexenol acetat đã được phát hiện trong tế bào trái một loại táo, trong thân một cây mùi tây *Anthriscus nitida*, trong lá loại đậu nành Davis, trong trái nho *Vitis vinifera*, trong dầu ô liu, hay trong số các chất dễ bốc hơi của cây đậu *Vigna unguiculata*. Những phân tử này công hiến mùi hương có tính chất hấp dẫn sâu bọ và đã được hòa trộn với nhiều chất khác làm thơm thuốc thoa da hay thuốc đánh răng. Đáng để ý là song song với hexenol acetat, hexenol butyrat, những chất hấp dẫn tính phái tương tự như (E)-2-octenyl acetat, (E)-2-decenyl acetat, ... đã được phát hiện trong những loại sâu như *Rhoecocoris sulciventris*, *Biprorulus bibax*. Cũng nên biết là cis-hexenol có mặt trong cây cỏ nên thường được gọi là rượu của lá còn trans-hexenal hiến mùi lá nên mang tên “aldehyd của lá”.

Người ta nghĩ đến mùa sinh nở, cà cuống đực tiết tinh dầu làm cho cà cuống cái ngửi thấy ngại theo và đôi cà cuống đực cái tìm nơi yên ổn mà giao phối. Ngoài chức năng tính phái này, dầu cà cuống còn có phận sự săn mồi, bảo vệ. Khi kiểm mồi gặp cá lớn, cà cuống lao mình bám lấy, tìm chỗ huyết châm ngòi chích tinh dầu vào, tức thì con mồi bị tê liệt, lặn kèn ra, cà cuống cứ việc bám vào mà hút máu ; hoặc khi cà cuống bị con vật khác đuổi thì phun chất tinh dầu này, làm cho kẻ địch ngửi thấy mùi phải rút lui. Trên thực nghiệm, dùng với liều nhỏ thì tinh dầu cà cuống có tác dụng kích thích thần kinh và hưng phấn bộ phận sinh dục, nhưng dùng với liều cao thì có thể gây ngộ độc.

Hồi còn công tác ở Viện Hóa Học các Chất Thiên Nhiên ở Gif-sur-Yvette (Pháp), trong phòng thí nghiệm của giáo sư Bửu Hội, tiến sĩ Nguyễn Đạt Xường và cộng sự viên có chương trình khảo cứu những chất tương tự. Non 50 hexanyl, hexenyl, hexynyl, cyclohexanyl, cyclohexenyl ester (acetat, butyrat, propionat, hexanoat, decanoat, valerianat, benzoat, ethoxalat, theonat, furoat, nocotinat, ...) đã được nhân tạo tổng hợp dựa lên phản ứng ester hóa các phân tử rượu với một acid chlorid. Những kết quả không đăng báo này không được khai thác về mặt ứng dụng có lẽ các chất nhân tạo này thoát xem không thấy có hương vị thơm cay, ngon lành như dầu thiên nhiên. Thật ra, ngay cả chất *hexenol acetat nhân tạo* mà người Thái Lan đã khai thác trên *thương trường*, hoàn toàn rỗng sạch, cũng không làm vừa ý người dùng. Phải chăng dầu cà

cuồng thơm ngon vì nó có hương vị của *một hỗn hợp nhiều chất* mà ngoài hexenol acetat và hexenol butyrat, ta chưa xác định được cấu tạo các thành phần khác, tuy số lượng không bao lăm nhưng góp phần tích cực vào hương vị dầu. Đây cũng là một đề tài khảo cứu hữu dụng cho các phòng sinh vật học.

Một cảnh tượng quê hương mỗi lần gợi lên biết bao thương nhớ ở người sống xa xứ : “... những người đàn bà bán cà cuồng ấy sở dĩ không cần rao vì họ đã có khách quen cả rồi : có hàng thì cứ tự nhiên đem vào bán, mà đã vào thì các bà nội trợ cứ tự nhiên mua. Người bán và người mua cùng ngồi nhẽ bọng cà cuồng cho vào một cái đĩa nhỏ, đến khi xong cả thì mới trút vào trong một cái ve nhỏ bằng ve dầu Vạn Ứng, đậy thật kín, lấy giấy bóng bao ngoài cái nút rồi lấy giấy quấn chặt cho không bay hơi đi mất ”

Tôi rất thích bài viết này đầy đủ chi tiết vậy những dẫn chứng. Võ quang Yến từng viết nhiều bài có giá trị khảo cứu. Bài viết có đề cập đến Viện Sinh vật học Max-Planck ở Tubingen-München, nơi đây ông bạn Herr Doktor PTL nhà ta đã lấy bằng tiến sĩ hoá học.

Thạch Lam: Bát phở đầy đặn và thơm tất, do hai con gái bà làm, trông thực muốn ăn. Nước thì trong mà trông lúc nào cũng nóng bỏng, khói lên nghi ngút. Rau thơm tươi, hồ tiêu bắc, giọt chanh cốm gắt lại điểm thêm một chút cà cuồng, *thoảng nhẹ như một nghi ngờ*"; "Chùng ấy người đều hợp lòng trong sự thưởng thức món quà ngon, nâng cách ăn phở lên đến một nghệ thuật đáng kính (Hà Nội 36 phố phường).

Thứ *thoảng nhẹ như một nghi ngờ này*, Tô Hoài miêu tả trong Chuyện Cũ Hà Nội với một món ăn khác: “Tùng lá bánh được bóc ra, trắng tinh, xếp lên đĩa. Đĩa giò lụa cả khoanh đã cắt khía ra từng miếng. Nước mắm Nam Ô được thừa đã rót ra cái bát nhỏ của nhà hàng. Mùi nước mắm phảng phất thơm ngát cà cuồng.

Cũng món bánh cuốn chấm nước mắm cà cuồng này, trong cuốn Món Ngon Hà Nội, Vũ Bằng đã viết: Để làm nổi hẳn vị của nước chấm lên, người hàng bánh cuốn thường gia thêm vào chai nước chấm một hai con cà cuồng băm nhỏ, nó đem đến cho ta một cái thú đậm đà hơn là cái thú cà cuồng nước bán từng ve nhỏ ở các hiệu bán đồ nấu phở Hàng Đường hay một chút mắm tôm cà cuồng đem vào làm tăng vị của bún thang lên đến cái mức ăn ngon gần như không thể nào chịu được.

Nguyễn Tuân: Vì hay la cà với phở mà tiếng nói của tôi được giàu có và chính xác hơn lên. Tên cúng cơm người bán phở hoặc tên con của họ, thường chỉ một tiếng như phở Phúc, phở Lộc, phở Thọ; cũng có thể lấy cái tật nguyên của người chủ để đặt tên như phở Gù, phở Sứt; lại còn lấy chỗ đặt hàng phở như phở Gầm cầu, phở Ga tàu điện... rồi viết như đinh đóng cột: "Cái tên càng độc, âm ngân cộc càng đáng cho người mua tin cậy, cái tên một chữ như một nhát dao thái xuống thịt chín. Ngày trước anh hàng phở có tiếng rao, có người rao nghe quạnh hiu như tiếng bánh dày giò đem đông tội lỗi trong ngõ khuất, có người rao nghe vui rền.

Nguồn gốc từ vựng cà cuồng hiện nay chưa có giải đáp thỏa đáng tùy ta có thể tạm khẳng định nó không từ đà cuồng. Tò mò tần mần thử phân tự hai chữ cà và cuồng. Chữ nôm có nhiều cách viết âm tự cà: 葶 cà • 其 cà • 咖 cà • 歌 cà • 茄 cà • 蚶 cà • 袈 cà • 罽 cà • 榘 cà • 榭 cà • 荷 cà • 歌 cà.

- 萵 cà U+4505, tổng 13 nét, bộ thảo 艸 Từ điển Viện Hán Nôm: cà pháo, cà tím
- 榲 cà U+23601, tổng 14 nét, bộ mộc 木 Từ điển Viện Hán Nôm: cà pháo, cà tím
- 其 cà [ki, kỳ] U+5176, tổng 8 nét, bộ bát 八 Từ điển Trần Văn Kiệm: la cà, cà kê; cà nhắc; cà khịa
- 咖 cà [gia] U+5496, tổng 8 nét, bộ khẩu 口 Từ điển Trần Văn Kiệm: cà phê
- 歌 cà [ca] U+6B4C, tổng 14 nét, bộ khiếm 欠 Từ điển Hồ Lê: 茄
- cà [gia, già, nhu, nhà, như, nhựa] U+8304, tổng 8 nét, bộ thảo 艸 Từ điển Trần Văn Kiệm: cà pháo, cà tím la cà
- 虻 cà [kê, ki] U+871E, tổng 14 nét, bộ trùng 虫 Từ điển Trần Văn Kiệm: cà cuống
- 袈 cà [ca] U+8888, tổng 11 nét, bộ y 衣 Từ điển Viện Hán Nôm: áo cà sa.

虻 cuống U+272F5, tổng 13 nét, bộ trùng 虫.

Như trên đã viết, tự Nôm kép cà cuống là 虻蚘. Nhìn vào phân tự, ta chú ý thấy hai chữ Cà và Cuống đều bộ Trùng 虫. Hán tự viết 虻 là Kì. Bính âm là Qí tức Con vắt, một loài trùng, có thứ xanh và thứ vàng, thứ xanh ở trên lá cây trong rừng rậm, hay đốt máu người, thứ vàng ở dưới đất hút máu như loài đỉa. Bành kì 虻蚘 là con Cáy, loại cua đồng có lông. Mắm cáy và Nước mắm Cáy cũng là đặc sản Thanh Hoá, quê ngoại của tôi.

Cổ nhân khi sáng tạo ra chữ Nôm, viết Cà cuống 虻蚘 chữ Cà đầu tiên *ngụ ý* (sinh vật), chữ Cuống thứ hai *ngụ âm*. Chữ Nôm Cuống không có trong Hán tự. Dựa vào phân tích này cũng xin tạm đề nghị không có một nguồn gốc đặc biệt gì của Cà cuống; chỉ khi qua của chữ nôm ta thấy cách viết của cà cuống là dùng hai tự để *ngụ ý* và *ngụ âm*. Cái khéo ở đây là hai chữ và cuống đều có nguồn gốc là bộ trùng tức con Bọ.

Tôi không có hiểu biết nhiều ngôn ngữ học, nên phân trần và giải thích trong bài chỉ là theo ý nghĩ đơn giản mà thôi.

Đã lâu, lâu lắm rồi, tôi không còn vị cà cuống trong trí nhớ nữa. Thế mà khi thoáng nhớ đến hai chữ cà cuống, thì nhiều kỷ niệm lại ùn ùn về, hồi ký thì vẫn còn Thạch Lam, Tô Hoài, Nguyễn Tuân. Nhìn vào ảnh ta thấy con Long sắt sò sè thô kệch hơn con Cà cuống. Có lẽ đây là do cái tính hoa trời Việt đất Nam sinh ra nó, mà rồi cái hấp dẫn tính phái của nó cũng tinh hoa hơn. Chẳng thế mà Triệu Đà tuy biết bên Tàu có con Cà cuống Long sắt nhưng sai sứ dâng một giỏ Cà cuống Ta để làm đẹp lòng Hán Đế⁶.

The Bluffs 22 Fevrier 2022

Bát Tiểu Nguyễn Quốc Bảo

⁶ Nói đến Cà cuống Ta, Tàu, Thái, Phi mà không kể Cà cuống Nhật và Đại hàn là thiếu sót. Chúng thuộc về họ Genus *Lethocerus*, tức họ hàng gần và thân thuộc với Cà cuống VN. Gần đây xếp nó vào Kirkaldyia. Chúng lớn 4,8–6,5 cm, là côn trùng săn mồi về đêm, được tìm thấy ở Nhật Bản, Hàn Quốc, đông Trung Quốc, đông Đông Dương và vùng Amur của Nga. nhưng sinh sản đã giảm mạnh ở một số khu vực ở Nhật Bản và Hàn Quốc. Chúng sống trong vùng nước tĩnh lặng với thảm thực vật, nở vào những tháng mùa hè và sau đó trú đông nửa năm sau khi trưởng thành. Chúng chủ yếu ăn cá nhỏ, động vật lưỡng cư và côn trùng dưới nước, đôi khi bắt rắn nước và rùa non.