

**PHIẾU KIỂM KÊ DI SẢN VĂN HÓA PHI VẬT THỂ**

Mã số:.....

**1. Tên gọi của di sản văn hoá phi vật thể:**

**a/ Tên thường gọi:**

Nghề chế biến cao lâu

**b/ Tên gọi khác:**

Nghề làm cao lâu

**2. Loại hình:**

Nghề thủ công truyền thống.

**3. Địa điểm:**

Thành phố Hội An

**4. Chủ thể văn hóa:**

- Tên thường gọi của cộng đồng, nhóm người: Người dân thành phố Hội An

- Những người đại diện:

**1/ Bà Trần Thị No**

Sinh năm: 1934

Dân tộc: Kinh

Nghề nghiệp: Chế biến và bán sợi cao lâu tại chợ Hội An.

Địa chỉ liên lạc: Tổ 4 - Khối Trường Lệ, phường Cẩm Châu, thành phố Hội An

**2/ Ông Tạ Ngọc Trái**

Sinh năm: 1957

Dân tộc: Kinh

Nghề nghiệp: Chế biến sợi cao lâu

Địa chỉ liên lạc: Tổ 4 - khối Trường Lệ, phường Cẩm Châu, thành phố Hội An

**3/ Ông Tạ Ngọc Em**

Sinh năm: 1958

Dân tộc: Kinh

Nghề nghiệp: Chế biến sợi cao lâu

Địa chỉ liên lạc: Tổ 4 - khối Trường Lệ, phường Cẩm Châu, thành phố Hội An

#### **4/ Ông Trần Tấn Mân**

Sinh năm: 1955

Dân tộc: Kinh

Nghề nghiệp: Bán cao lâu

Địa chỉ liên lạc: Số 87 đường Trần Phú, phường Minh An, thành phố Hội An

#### **5/ Bà Hà Thị Thanh**

Sinh năm: 1958

Dân tộc: Kinh

Nghề nghiệp: Bán cao lâu

Địa chỉ liên lạc: Số 26 đường Thái Phiên, phường Cẩm Phô, thành phố Hội An

### **5. Miêu tả về di sản văn hoá phi vật thể:**

#### **a. Quá trình ra đời, tồn tại của di sản văn hóa phi vật thể:**

Nghề chế biến cao lâu, bao gồm chế biến sợi mì và món ăn cao lâu có mặt lâu đời ở Hội An. Đây là một món ăn, một nghề gắn với sự phát triển của phố thị, của thương cảng Hội An. Nếu mì Quảng và nghề chế biến mì Quảng gắn với vùng nông thôn, với các làng quê ở địa phương thì cao lâu là món ăn, là nghề chế biến món ăn gắn với phố thị. Trước đây cũng như hiện nay, món cao lâu chủ yếu được bày bán ở khu vực trung tâm của khu phố, của thành phố Hội An. Nó hầu như không có mặt thôn quê và ngày nay tuy một số địa phương ở nông thôn có mở một số quán cao lâu nhưng không phổ biến bằng ở phố. Từ lâu đời, cư dân địa phương đã lưu truyền các câu ca dao, tục ngữ:

*“Món ăn đặc sản Hội An  
Cao lâu ông Cảnh, Tam Tam bánh xèo”*

*“Hội An có Hạ - uy - di  
Chùa Cầu, Âm Bồn, cao lâu Năm Cơ”*

*“Xuống phố, hút cái đầu, ăn một tô cao lâu rồi vô bà Ba Đục”*

Ông Cảnh và ông Năm Cơ là những chủ hiệu cao lâu nổi tiếng ở Hội An sống vào nửa đầu thế kỷ XX, theo đó, có thể xác định vào thời điểm này món cao lâu và nghề làm cao lâu đã phổ biến tại Hội An.

Tuy nhiên, theo hồi cố dân gian, ta có thể đẩy thời gian ra đời của nghề chế biến cao lâu lên sớm hơn. Theo hồi cố của bà Nguyễn Thị Thu Hoa, sinh năm 1963, con của ông Năm Cơ (*tên thật là Nguyễn Trợ*) thì từ đời ông ngoại của bà là ông Bồn Niên đã làm nghề cao lâu và tự chế biến sợi cao lâu, sau đó truyền lại cho cha bà là ông Nguyễn Trợ. Như vậy thời gian bán cao lâu của ông Bồn Niên ở vào những năm đầu thế kỷ XX.

Theo tư liệu hồi cố của bà Trần Thị No (*còn gọi là bà Trái*), người chế biến cao lầu nổi tiếng ở Hội An hiện nay thì đời ông nội bà đã làm nghề này. Bà Trái năm nay đã 80 tuổi, nếu tính từ đời ông nội bà thì nghề làm cao lầu của gia đình đã có trên 100 năm.

Đến nay, do nguồn tư liệu thư tịch liên quan đến nghề làm cao lầu rất hiếm hoi nên rất khó để xác định nguồn gốc ra đời của món ăn và nghề này. Với tính chất là một món ăn có nguồn gốc từ phố xá và gắn với thị hiếu ẩm thực của tầng lớp thị dân, cao lầu hẳn phải có lai lịch đi liền với sự hình thành, phát triển của đô thị - thương cảng Hội An. Đô thị - thương cảng Hội An phát triển cực thịnh vào thời Đại Việt từ thế kỷ XVII đến XIX. Vào thời điểm này, cùng với sự tụ cư đông đúc của cư dân Việt tại địa phương là sự có mặt của nhiều thương nhân đến từ các nước Trung Hoa, Nhật Bản, Bồ Đào Nha, Tây Ban Nha, Hà Lan, Anh, Pháp và một số nước phương Tây khác. Nhu cầu ẩm thực tại phố Hội An vì vậy cũng có sự phát triển nhằm đáp ứng thị hiếu của nhiều đối tượng thực khách khác nhau trong cũng như ngoài nước. Đồng thời đây cũng là giai đoạn diễn ra sự giao lưu - tiếp xúc rộng rãi và mạnh mẽ giữa nhiều truyền thống ẩm thực khác nhau. Tất cả những điều này có thể là cơ sở dẫn đến sự ra đời của nghề chế biến cao lầu - một nghề và là một món ăn đặc trưng của phố Hội An không hề có ở các nơi khác. Do vậy ngày nay nó được gọi bằng một cái tên là cao lầu Hội An hoặc cao lầu phố Hội.

Về tên gọi, đến nay cũng chưa có đủ cơ sở để xác định lý do tại sao món ăn này được định danh là cao lầu. Gần đây nhiều ý kiến cho rằng do món ăn này thường được bày bán trên lầu cao nên mới có tên cao lầu. Tuy nhiên ý kiến này không xác đáng vì trước đây cũng như hiện nay đa phần các quán cao lầu ở Hội An đều bày bán ở tầng trệt. Tên gọi của món ăn này có xuất xứ, gốc gác từ tên Cao Lâu hoặc Cao Lầu với nghĩa gốc ban đầu chỉ các nhà có gác. Về sau có sự chuyển nghĩa từ chỗ chỉ nhà có gác đến chỉ những tiệm ăn, quán ăn sang trọng. Hai chữ Cao Lâu hoặc Cao Lầu, viết theo chữ Hán thì giống nhau (.....) nhưng đọc khác nhau do thói quen phát âm. Đại Nam quốc âm tự vị của Huỳnh Tịnh Paulus Của định nghĩa: Cao lầu: nhà tầng, thường hiểu là chỗ người khách bán bánh, bán đồ ăn (*Đại Nam quốc âm tự vị, 1895-1896, Nxb Trẻ, 1999, tr552*). Từ chỗ chỉ địa điểm buôn bán, một lần nữa Cao lầu chuyển nghĩa để chỉ một món ăn hoặc đồ ăn thức uống. Tên gọi cao lầu với ý nghĩa là đồ ăn xuất hiện khá sớm trong các sáng tác của Trần Tế Xương vào đầu thế kỷ XX:

*“Vị Xuyên có Tú Xương  
Dở dở lại ương ương  
Cao lầu hay ăn quýt  
Thỏ đi vẫn chơi lờng”*

Hoặc:

*“Nghịên trà, nghịên rượu, nghịên cả cao lầu*

### *Hay hát, hay chơi hay nghề xuống lồng*

Rõ ràng, trong các sáng tác này Cao lâu hiện lên trong vai trò là một món ăn hoặc đồ ăn chứ không phải là một địa điểm.

Cao lâu hoặc Cao lầu với ý nghĩa là món ăn đã xuất hiện trong bộ tranh khắc gỗ về các sinh hoạt dân gian Việt Nam của Henry Oger vào đầu thế kỷ XX với một bức tranh đề là “*Xực Cao lâu*”, mô tả cảnh 4 thực khách khăn đóng áo dài ngồi ăn quanh một chiếc bàn bày biện nhiều chén đĩa. “*Xực*” là một kiểu phát âm theo lối người Việt của từ thực, tiếng Hán có nghĩa là ăn.

Cao lâu với tư cách là một món ăn được Nguyễn Bạt Tụy ghi lại trong bài viết “*Những ngôi nhà xưa ở Quảng Nam*” trong tạp chí Văn hoá Nguyệt san năm 1961. Trong đó ông cho biết, lúc đến Huế ông đã rất ngạc nhiên khi cao lâu trở thành là một món ăn và ông ghi rõ đó là món hoành thánh ở trong Nam hoặc Mãn thấn, Văn thấn ở ngoài Bắc. Tuy nhiên, món Cao lâu ở Hội An hoàn toàn không phải là hoành thánh - một món ăn Trung Hoa hiện vẫn còn phổ biến tại địa phương. Món Cao lâu ở Hội An là một món ăn có nguyên liệu, cách chế biến khác với món hoành thánh của người Hoa hoặc món mì Quảng của người Việt.

Về chủ thể đầu tiên của nghề này đến nay vẫn chưa thể xác định được. Người Hoa cho rằng cao lâu không phải là món ăn của họ như các món hoành thánh, bánh bao, bánh vạc, xí mại, tàu xá... Họ không biết rõ nguồn gốc của món ăn này và hầu như không gia đình người Hoa nào nắm được thông tin về lai lịch của nghề này. Về cách chế biến, nhất là ở khâu cán, hấp sợi thì có những nét giống với cách chế biến mì Udon của Nhật Bản, tuy nhiên để khẳng định đây là món ăn có nguồn gốc Nhật Bản thì cần phải có thêm tư liệu. Về cách xay bột và chế biến thì có một số điểm giống với mì Quảng. Nhiều quán cao lâu trước đây và các cơ sở chế biến sợi cao lâu hiện nay đều là của người Việt. Dựa vào thực tế này chúng tôi cho rằng món cao lâu là kết quả của một quá trình giao lưu văn hoá ẩm thực có nhiều nguồn gốc khác nhau từ Việt, Hoa, Nhật. Để có một món ăn đáp ứng được nhu cầu ẩm thực của tầng lớp thị dân, của các thực khách nước ngoài và để có thể chế biến nhanh và bảo quản nguyên liệu được lâu mà không bị ôi thiu, mất chất, cư dân Hội An đã tiếp thu, kết hợp những kinh nghiệm, kỹ thuật ẩm thực từ các món mì của người Hoa, người Nhật để làm nên món cao lâu riêng có này.

Như vậy dựa vào các nguồn tư liệu thư tịch và các hội cổ dân gian có thể xác định nghề làm cao lâu và món ăn cao lâu đã có mặt phổ biến ở Hội An cách ngày nay ít nhất cũng trên một trăm năm. Vào thời điểm này tại phố Hội An đã có một số quán Cao lâu nổi tiếng như quán ông Bốn Niên, quán Năm Cơ, quán Ông Cảnh... Thời điểm ra đời của nghề này có lẽ sớm hơn và gắn với giai đoạn phát triển phồn thịnh của đô thị - thương cảng Hội An từ thế kỷ XVII - XIX, tuy nhiên thời điểm cụ thể thì chưa đủ tư liệu để xác định.

**b. Hình thức biểu hiện, quy trình thực hành, các sản phẩm vật chất, tinh thần được tạo ra trong quá trình thực hành di sản văn hóa phi vật thể, không gian văn hoá liên quan:**

**\* Về hình thức biểu hiện:**

Nghề chế biến cao lầu gồm hai công đoạn và nhiều khâu được thực hành chủ yếu bằng thủ công bởi những cá nhân có kinh nghiệm và diễn ra ở nhiều địa điểm. Trước đây, công đoạn chế biến sợi và công đoạn chế biến món ăn cao lầu là một quy trình khép kín, hoàn toàn bằng thủ công diễn ra ngay tại các tiệm, quán bán cao lầu, do vậy, các tiệm, quán bán cao lầu như Năm Cơi, ông Cảnh vừa là nơi chế biến sợi vừa là nơi bán món ăn cao lầu. Hiện nay, có sự tách riêng giữa công đoạn chế biến sợi cao lầu và công đoạn chế biến, bày bán món ăn. Việc chế biến sợi trở thành chuyên nghiệp và do một số hộ gia đình đảm nhận. Ở Hội An hiện còn 3 hộ làm nghề chế biến sợi cao lầu, mỗi ngày đưa ra thị trường để bán cho các hàng quán, người tiêu dùng khoảng 300kg sợi. Sợi cao lầu hiện nay vẫn bày bán tại các chợ hoặc được mang bỏ cho các quán cao lầu vốn là những bạn hàng thường xuyên. Sợi cao lầu được đựng trong những rổ, trệt lót lá chuối chứ chưa đóng thành bao bì.

Các hàng quán, người tiêu dùng mua sợi cao lầu về để chế biến thành món ăn. Món cao lầu được gia công chế biến theo một cách thức riêng và được đựng trong những tô, bát bằng sứ. Thoạt trông tô cao lầu giống tô mì Quảng nhưng nguyên liệu, hương vị rất khác nhau.

**\* Về quy trình thực hành:**

Nghề chế biến cao lầu gồm hai công đoạn. Công đoạn chế biến sợi và công đoạn chế biến món ăn.

Công đoạn chế biến sợi có thể tóm lược thành các khâu: Ngâm gạo → xay thành nước bột → giáo đặc → hấp → nhồi → cán mỏng → xắt thành sợi → hấp = thành sợi cao lầu.

Gạo làm sợi cao lầu là loại gạo tốt được ngâm với nước tro lắng trong. Trước đây, người ta dùng nước giếng Bá Lễ; một giếng nước trong, ít phèn, nước sạch để lọc tro ngâm gạo. Tro là loại tro củi dương liễu, cây rau dền, cây mè phơi khô, đốt qua lửa lấy tro. Trước đây, người ta dùng củi Lao (*củi lấy từ Cù Lao Chàm, là loại cây núi, sớ chắc*) để lấy tro. Hiện nay, các cơ sở chế biến sợi cao lầu dùng loại nước tro mua từ Đài Loan hoặc Trung Quốc.

Gạo ngâm nước tro khoảng 3 tiếng đồng hồ thì đổ vào cối đá để xay thành nước bột. Trước đây, người ta xay bằng tay, thời gian xay lâu, nay xay bằng máy nhanh hơn.

Nước bột gạo sau khi xay được lắng đặc, sau đó đổ vào một chảo lớn để giáo. Giáo là kỹ thuật làm cho nước gạo xay đặc quánh lại. Đây là khâu vất vả nhất vì vậy thường do đàn ông đảm nhận. Nước bột được đổ vào chảo bắt trên

bếp lửa và dùng hai đũa bếp lớn bằng tre, hình như hai mái chèo nhỏ đảo liên tục để bột đặc quánh lại. Khâu này tốn chừng 15 - 20 phút. Gần đây có một sự cải tiến trong chế biến diễn ra ở khâu giã bột là khi bột gần quánh lại thì người ta cho nước tro vào thay vì ngâm gạo bằng nước tro như trước.

Khi nước bột đã đặc, người ta dùng đũa bếp dích bột cho vào những trẹt tre tròn, bên dưới lót lá chuối đưa vào nồi hấp cho bột chín. Khâu hấp bột này chừng 10 - 15 phút. Bột phải vừa chín, không được sống hoặc chín quá. Bột chín, cắt thành từng miếng để nhồi và cán. Khi chín, tảng bột trông như một chiếc bánh đúc lớn và hương vị cũng tương tự, tuy nhiên không có độ giòn như bánh đúc mà dẻo hơn.

Nhồi là khâu làm nhuyễn bột bằng tay. Người ta đặt những cục bột chín lên một tấm ván (*bàn nhồi*) dùng tay nhồi liên tục để bột trở nên dẻo, mềm đều.

Cán là khâu làm mỏng thành từng miếng có khổ rộng chừng 20 - 25cm, bằng khổ con mì cao lâu và chiều dài chừng 80cm, bằng chiều dài của bàn cán (*là tấm ván dùng đặt bột lên trên để cán*). Khi cán người ta dùng một cây cán bằng gỗ, hình tròn để ép bột thành từng miếng mỏng.

Sau khi cán bột thành miếng mỏng, dài thì người ta đặt chúng lên thớt và dùng dao xắt thành sợi, sau đó đặt vào trẹt và đưa vào nồi hấp cho sợi chín. Khâu hấp này chừng 10 phút thì ra thành phẩm sợi cao lâu.

Sợi cao lâu khi chín trông như sợi mì Quảng xắt nhưng có màu vàng sậm, cứng hơn sợi mì. Hương vị và tính chất sợi cao lâu cũng khác sợi mì Quảng ở chỗ sợi cao lâu có hương vị đặc trưng của nước tro, vừa dai vừa sừng sực chứ không mềm như sợi phở hoặc sợi mì Quảng. Đặc biệt sợi cao lâu có thể giữ được một vài ngày mà không bị mất chất, ôi thiu. Khi dùng chỉ cần trưng qua nước sôi thì sợi cao lâu vẫn đảm bảo cho việc chế biến thành những tô cao lâu thơm ngon, riêng có.

Để trở thành là một món ăn đặc sản của phố Hội An, từ sợi cao lâu người ta phải trải qua một công đoạn thứ hai là công đoạn chế biến món cao lâu. Các nguyên liệu chế biến gồm thịt heo, giá sống, rau sống, tép mỡ, gia vị... Để dùng sợi cao lâu cần có một loại nước nhân (*nhân*) làm từ thịt heo xiu. Muốn thịt xiu ngon phải chọn loại heo ta, heo cỏ nhỏ con nhưng thịt thơm, săn chắc. Dùng nước thịt xiu chế biến thành một loại nước nhân cao lâu. Cao lâu được chế biến trong những tô, bát bằng sứ. Trước tiên, người ta trưng sơ giá trong nước sôi, thường là dùng chung với nồi nước dùng trưng sợi cao lâu, rồi bỏ vào tô. Sau đó, cho thêm rau sống gồm các loại xà lách, rau thơm mua từ làng rau Trà Quế. Sợi cao lâu cũng được trưng sơ qua nước sôi và đặt lên trên cùng rồi cho thịt xiu xắt mỏng lên trên cùng một ít tép mỡ chiên giòn, hiện nay người ta thay tép mỡ bằng những tép bột cao lâu và chan nước nhân. Nước nhân chan vừa phải, không quá khô và cũng không quá nhiều như nước nhân mì hoặc phở. Khi ăn có thể dùng thêm bánh tráng nướng, tương ớt, chanh, giấm.

**\* Các sản phẩm vật chất, tinh thần được tạo ra trong quá trình thực hành di sản văn hoá phi vật thể và không gian văn hoá liên quan:**

Món cao lầu trước đây là sản phẩm ẩm thực độc quyền của khu vực phố thị Hội An. Nó không có mặt ở các vùng thôn quê. Nơi bày bán là các tiệm quán vốn là những căn nhà phố bằng gỗ ít nhiều sang trọng ở trung tâm đô thị. Có lẽ do vậy nên món ăn này có tên là cao lầu. Hiện nay, món cao lầu được bày bán nhiều nơi tại địa phương từ phố thị cho đến nông thôn nhưng không gian phổ biến vẫn là khu vực phố thị. Có những hàng quán chuyên bán cao lầu làm món ăn độc nhất lại có hàng quán bán kết hợp cao lầu với nhiều món ăn khác.

Một số quán cao lầu hiện nay như Trung Bắc, Vạn Lộc vẫn còn giữ được dáng nét cổ xưa trước đây do được bày bán trong những ngôi nhà cổ. Một số quán ăn khác có bán cao lầu nằm dọc theo các con đường truyền thống trong khu phố cổ Hội An đã góp phần tạo nên vẻ đẹp riêng có về kiến trúc, về không gian văn hoá cho khu di sản này.

Các công cụ dùng chế biến sợi cao lầu gồm cối xay bằng đá, chảo giáo bột, đũa bép, bàn cán, cây cán, thớt xắt, trệt tre, vỉ tre hấp mì, dao, nồi hấp, cây kê (*xem phụ lục*). Gần đây, theo đà phát triển của khoa học kỹ thuật, người ta trang bị thêm các phương tiện mới như máy xay bột, máy đánh bột, máy xắt sợi.

Đối với công đoạn chế biến món ăn, các công cụ gồm chảo xiu thịt, nồi, vớt, rổ, chén, bát, lọ, thạp... Trước đây nồi chảo làm bằng đồng, vớt, rổ bằng tre và chén, bát, chai, lọ bằng sành sứ, hiện cũng đã có sự thay đổi với sự có mặt của các đồ nhôm, nhựa.

Với loại sợi và cách chế biến riêng, món cao lầu có hương vị khác lạ không giống với bất cứ món ăn nào ở các địa phương khác trong cả nước và trở thành món ăn riêng có của Hội An. Do vậy, ngày nay nó đã được định danh là cao lầu Hội An hoặc cao lầu phố Hội. Món ăn cao lầu đã trở thành biểu tượng ẩm thực của phố Hội An trước đây cũng như hiện nay và là ký ức sâu đậm, khó phai nhòa trong lòng nhiều thế hệ cư dân phố Hội khi nhớ về quê hương Hội An, xứ Quảng.

**c/ Hiện trạng di sản văn hoá phi vật thể:**

So với trước đây nghề chế biến cao lầu tại địa phương hiện nay có sự phát triển về số lượng các cơ sở sản xuất sợi cũng như chế biến và bán món ăn. Hiện có 3 cơ sở sản xuất sợi, hàng ngày sản xuất và đưa ra bán trên 300 kg sợi. Đó là cơ sở của bà Trần Thị No, ông Tạ Ngọc Trái ở Trường Lệ - Cẩm Châu và ông Tô Văn Bình ở Bến Trĩ - Cẩm Hà. Mỗi cơ sở sản xuất có từ 3 đến 5 người tham gia đảm nhận các khâu từ xay bột đến giáo, hấp, cán, xắt và đưa đi tiêu thụ. Tuy nhiên số người nắm vững các kinh nghiệm chế biến sợi chỉ có khoảng 4 người. Đó là bà Trần Thị No (1934), ông Tạ Ngọc Trái (1957), ông Tạ Ngọc Em (1958) đều ở Trường Lệ, Cẩm Châu và ông Tô Văn Bình (1972) ở Bến Trĩ, Cẩm Hà.

Những người chế biến và bán cao lầu cũng có sự phát triển so với trước. Nếu trước đây tại Hội An chỉ có 2 hoặc 3 quán cao lầu thì hiện nay có trên 10 quán chuyên bán cao lầu, trong đó có những quán nổi tiếng như Trung Bắc (87 Trần Phú), Vạn Lộc (27 Trần Phú), cao lầu bà Thanh (26 Thái Phiên), bà Bé (chợ Hội An), bà Liên (18 Thái Phiên).

Món cao lầu cũng trở thành đặc sản trong nhiều nhà hàng, khách sạn tại chỗ và là món ăn được nhiều du khách ưa chuộng. Do kỹ thuật chế biến món cao lầu không quá phức tạp nên nhiều gia đình người dân Hội An vào các ngày lễ tết thường mua sợi cao lầu tại chợ để về làm món cao lầu, từ đó tạo điều kiện để duy trì món ăn này trong đời sống hàng ngày của cư dân địa phương. Những chợ lớn ở Hội An như chợ phố, chợ Tân An, chợ Viên Giác, chợ Cẩm Châu hầu như ngày nào cũng bày bán sợi cao lầu.

Nghề chế biến sợi cao lầu cũng như chế biến món ăn cao lầu được lưu truyền trong các gia đình theo phương thức cha truyền con nối hoặc các lớp người trước truyền cho lớp người sau bằng truyền miệng và trực quan chứ không mở lớp. Kết quả khảo sát cho thấy bà Trần Thị No (bà Trái), một người có kinh nghiệm lâu năm trong nghề, đã học nghề này trực tiếp từ cha mẹ. Một số người khác thì học nghề qua quá trình giúp việc ở các tiệm quán bán cao lầu trước đây như ông Cảnh, ông Năm Cơ. Hiện nay con cái của các cơ sở chế biến sợi cao lầu bà Trái, ông Bình đang tiếp tục học nghề từ cha mẹ và có khả năng tự sản xuất, chế biến sợi.

#### **d/ Nguy cơ hoặc nguyên nhân mai một của di sản văn hoá phi vật thể:**

Nguy cơ mất hẳn của nghề chế biến sợi cao lầu và món ăn cao lầu khó xảy ra vì hiện nay các điều kiện về nguyên liệu, người thực hành và khả năng tiêu thụ đang đảm bảo tốt cho sự phát triển của nghề.

Tuy nhiên, hiện đang xuất hiện một nguy cơ đáng lo ngại đó là sự thay đổi về kỹ thuật truyền thống trong các khâu chế biến sợi cao lầu theo hướng hiện đại, cơ giới hoá thay vì thủ công như trước đây. Một số máy móc như máy xay bột, máy cán, máy vắt thậm chí máy hấp cũng đã xuất hiện phổ biến ở một số cơ sở sản xuất sợi như cơ sở của ông Bình. Điều này đã có ảnh hưởng nhất định đến chất lượng, hương vị, đặc tính của sợi cao lầu, làm nó ít nhiều khác với trước. Việc dùng nước tro công nghiệp cũng vậy, đang dần thay thế nước tro củi truyền thống. Sợi cao lầu ngày nay không còn là sợi cao lầu được chế biến từ nước giếng Bá Lễ và tro củi Cù Lao Chàm như truyền tụng trước đây. Đây là một nguy cơ có thể tạo thành khoảng cách nhất định giữa sợi cao lầu chế biến theo kỹ thuật thủ công truyền thống với sợi cao lầu chế biến theo kỹ thuật mới, cho dù loại sợi làm theo kỹ thuật mới này vẫn được cư dân địa phương và thị trường chấp nhận, sử dụng.



Đến nay chỉ còn hộ gia đình bà Trần Thị No (*bà Trái*) là vẫn giữ kỹ thuật chế biến bằng thủ công ở các khâu. Điều này đặt ra vấn đề cần phải có biện pháp bảo tồn, gìn giữ các kỹ thuật truyền thống liên quan đến nghề này.

Món ăn cao lầu cũng có một số thay đổi so với trước. Đó là sự thay thế các tép mỡ bằng tép sợi cao lầu. Trong điều kiện hiện nay về vệ sinh an toàn thực phẩm thì sự thay thế này có thể chấp nhận được, tuy nhiên điều này có thể làm thay đổi ít nhiều hương vị ở bát cao lầu so với trước.

## **6. Giá trị của di sản văn hóa phi vật thể với đời sống cộng đồng:**

### **a. Giá trị lịch sử - văn hoá:**

Cao lầu là món ăn truyền thống riêng có của Hội An. Ở nó chứa đựng nhiều vấn đề về lịch sử - văn hoá, về giao lưu - tiếp biến văn hoá trên lĩnh vực ẩm thực nói riêng, văn hoá cộng đồng nói chung. Món cao lầu gắn với quá trình hình thành, phát triển của đô thị - thương cảng Hội An, của tầng lớp thị dân Hội An, xứ Quảng. Có thể nói tầng lớp thị dân Hội An với nhiều nguồn gốc, quốc tịch khác nhau chính là chủ thể sáng tạo nên món ăn này.

Cao lầu là món ăn của sự giao lưu - tiếp biến văn hoá nói chung, ẩm thực nói riêng đã diễn ra hết sức sinh động ở đô thị - thương cảng Hội An. Đây là bằng chứng về tính linh hoạt và khả năng tích hợp của cư dân địa phương trên lĩnh vực ẩm thực. Từ hạt gạo tại chỗ kết hợp với kinh nghiệm, kỹ thuật truyền thống và tiếp thu từ bên ngoài, cư dân Hội An đã gia công chế biến nên một món ăn riêng có và truyền lại cho đến ngày nay. Ngày nay, cao lầu là biểu tượng về ẩm thực của di sản văn hoá Hội An. Chỉ có ở Hội An mới có món ăn này và nó cũng đã từng có mặt ở thành phố Hồ Chí Minh, ở một số nước như Pháp, Úc cho dù cách chế biến có khác so với tại chỗ.

Gần đây cao lầu đã được một số tạp chí du lịch uy tín trong và ngoài nước bình chọn là một trong những món ăn đỉnh cao của Châu Á.

### **b. Giá trị kinh tế:**

Nghề chế biến cao lầu đã tạo điều kiện để giải quyết công ăn việc làm, tăng thu nhập cho một bộ phận không nhỏ cư dân địa phương. Món ăn cao lầu có mặt hầu khắp các nhà hàng, quán ăn tại khu phố cổ Hội An góp phần tạo nên sức hấp dẫn về du lịch và tăng thu nhập cho người dân.

### **c. Các giá trị khác:**

Cao lầu chứa đựng những thông tin về kinh nghiệm chế biến, về kỹ thuật truyền thống liên quan đến một món ăn riêng có của Hội An cũng như của Quảng Nam và cả nước.

Hiện nay, những ký ức gắn với nghề chế biến và món ăn cao lầu vẫn chưa phai nhòa trong tâm tưởng của nhiều người dân địa phương cũng như những người đã từng tiếp xúc, thử qua món ăn này, tạo nên những lớp trầm tích văn hoá trong lòng người vô cùng phong phú và sinh động.

## **7. Các biện pháp bảo vệ hiện có và đề xuất của chủ thể để bảo vệ và phát huy di sản ăn hóa phi vật thể:**

Nghề chế biến cao lâu là một nghề truyền thống liên quan đến một món ăn đặc sản nổi tiếng của địa phương nên nó thuộc đối tượng phi vật thể được bảo vệ theo luật Di sản văn hoá và các quy chế, quy định của địa phương cho dù đến nay nghề và món ăn này vẫn chưa được lập hồ sơ theo quy định về di sản văn hoá phi vật thể.

Sắp đến sau khi kiểm kê cần lập hồ sơ và đưa nghề này vào danh mục di sản văn hoá phi vật thể của Quảng Nam và cả nước. Cần công nhận bà Trần Thị No là nghệ nhân chế biến sợi cao lâu và tổ chức những buổi trình diễn chế biến cao lâu bằng thủ công để truyền nghề và giới thiệu về nghề.

Xây dựng những tài liệu để quảng bá, giới thiệu về nghề làm cao lâu. Tiếp tục nghiên cứu, làm sáng tỏ những vấn đề liên quan về lịch sử nghề. Tuyên truyền, vận động để những cá nhân liên quan gìn giữ những kinh nghiệm, kỹ thuật, phương tiện, vật liệu truyền thống nhằm đảm bảo tính nguyên gốc về quy trình thực hành, chất lượng, hương vị của món ăn cao lâu.

## **8/ Những thông tin khác có liên quan:**

Món cao lâu đã được các nhà nghiên cứu và làm phim Nhật Bản tiếp cận, nghiên cứu, quay phim và giới thiệu. Nhiều tác giả Việt Nam và nước ngoài cũng đã có các bài viết, các công trình nghiên cứu về cao lâu (*Xem phụ lục*).

## **9. Thông tin về người lập phiếu kiểm kê:**

Họ và tên: Trần Văn An

Chức vụ: Phó Giám đốc Trung tâm Quản lý Bảo tồn Di sản Văn hoá Hội An.

Trình độ chuyên môn: Cử nhân Ngữ văn

Địa chỉ liên lạc: 10B - Trần Hưng Đạo - thành phố Hội An.

Email: tranvanan.hoian@gmail.com.

**XÁC NHẬN**  
**CỦA TRƯỞNG BAN KIỂM KÊ**

*Hội An, ngày tháng năm 2013*  
**Người lập phiếu**

*(đã ký)*

**Trần Văn An**