

## **MỘT SỐ NGÀNH NGHỀ ĐẶC TRUNG CỦA XÃ ĐẢO TÂN HIỆP - VẤN ĐỀ BẢO TỒN VÀ PHÁT HUY**

Trong chương trình điều tra khảo sát, đánh giá, đề xuất phương án bảo tồn, phát huy di sản văn hóa phi vật thể Cù Lao Chàm thực hiện theo đề án 69 của UBND thành phố Hội An về *Phát triển du lịch xã đảo Tân Hiệp từ nay đến năm 2015, định hướng đến năm 2020*, chúng tôi xin giới thiệu sơ lược thực trạng một số ngành nghề đặc trưng ở Cù Lao Chàm cùng một số suy nghĩ bước đầu về đề xuất phát huy di sản.

### **I. Nghề trồng lúa:**

Sách Đại Nam Nhất thống chí vào đầu thế kỷ XX, trong chương viết về Quảng Nam, chép rằng: “... *ngát ngưỡng giữa biển gọi là đảo Ngoạ Long... tên cổ là Chiêm Bất Lao...; dân phường Tân Hợp ở phía nam núi; ruộng trên núi có thể cày cấy; thuyền bè nước ta thường trông núi này làm chùng đi về đều đỗ ở đây để lấy củi, nước... ”*<sup>1</sup>.

Nghề trồng lúa ở Cù Lao Chàm có đặc trưng hơn so các địa phương trong đất liền. Điểm thứ nhất: Do ở vùng đảo nên diện tích thửa đất trồng lúa không lớn. Người dân tận dụng đất sườn núi làm ruộng bậc thang như ở các khu ruộng Bãi Ông, ruộng Ông Thơ... Đặc điểm thứ hai là hệ thống thủy lợi phụ

thuộc chính vào nguồn nước dẫn từ các suối, khe bắt nguồn từ núi, do vậy việc canh tác phụ thuộc nhiều vào tự nhiên. Hiện vẫn còn thủy hệ nông nghiệp do người Champa xây dựng ở ruộng Am – Xóm Cấm. Theo hồi cố của những người làm nông: Cách đây khoảng trên 20 năm, ở Cù Lao Chàm có 15 khu ruộng phân bố cả 4 thôn, riêng ở Xóm Cấm và Bãi Ông là khá nhiều. Hiện nay, theo thống kê của UBND xã Tân Hiệp, ở Cù Lao Chàm có 4,49ha trồng lúa. Thực trạng của nghề trồng lúa ở Cù Lao Chàm đang gặp khó khăn lớn. Trước tiên là trong 12 năm gần đây, diện tích trồng lúa giảm 9ha. Nguyên nhân là: Một số đất nông nghiệp đã được sử dụng làm đất công trình công cộng, đất ở; Tuy 10 năm gần đây có trồng lúa hai vụ nhưng năng suất không ổn định do thiếu nguồn nước tưới bởi nước các khe suối khô dần (nhân dân gọi là nước chảy ngầm); Chuột, khi cũng phát triển và phá hoại nhiều diện tích lúa trong những năm gần đây; Hiện nay, ở Cù Lao Chàm chỉ còn 5 người trồng lúa (trước đây 10 năm là có 30 người, số liệu điều tra thực tế), diện tích canh tác lúa thực tế chỉ có 14 sào - khoảng 0,7ha và chỉ còn 1 con trâu cày; Dịch vụ du lịch ở Cù Lao Chàm phát triển, đã, đang, sẽ thu hút dân nhân công trong nghề trồng lúa. Để hạn chế nguy cơ mai một của một di sản văn

<sup>1</sup> Quốc sử quán triều Nguyễn (1996), *Đại Nam Nhất thống chí*, tập 2, Nxb Thuận Hóa, tr 358-359.

hóa đặc trưng, tạo thêm sản phẩm du lịch, chúng tôi bước đầu đề xuất: Tại Ruộng bậc thang Bãi Ông, Ruộng Chùa Bãi Làng cần duy trì canh tác theo hình thức nông dân kết hợp với doanh nghiệp du lịch đầu tư để tạo nên hình ảnh ruộng bậc thang đặc trưng của Cù Lao Chàm. Đưa du khách đến tham quan, tham gia trồng lúa, chụp ảnh cùng nông dân.

## **2. Nghề đan võng ngô đồng:**

Cây ngô đồng hay còn gọi là *cây Bo rừng, Trôm đơn*, tên khoa học là *Sterculia foetida L.* Ở Cù Lao Chàm, cây ngô đồng sống phổ biến tại bìa rừng, dọc bờ biển, trên triền núi, trong rừng sâu. Hàng năm, ra lá vào tháng 5, 6; rụng lá, cho hoa, quả vào tháng 8, 9, 10, quả rụng xuống đất có thể tự sinh trưởng và sau 3 năm sau thì có thể khai thác làm võng.

Cách đây 40, 50 năm trở về trước, nhiều phụ nữ hiểu được tính chất của sợi ngô đồng nên đã sử dụng để đan võng, truyền cách đan võng cho nhau để tự sử dụng. Từ năm 2007 - 2009 trở lại đây, nhiều người đan võng đã chủ động đan võng để bán cho khách du lịch. Đến đây, hoạt động đan võng trở thành một nghề, võng ngô đồng trở thành sản phẩm hàng hoá. Hiện nay, số người đan võng có 8 người, chỉ có một người dưới 60 tuổi, còn lại đã trên 70 tuổi<sup>2</sup>. Hỗ trợ cho người đan võng có

một số người chuyên đôn cây ngô đồng là ông Kéo, bà Dày ở Bãi Hương, ông Sinh ở Bãi Làng...

Qui trình làm võng khá phức tạp, người ta đôn thân cây ngô đồng xuống thẳng, to bằng cổ tay của người lớn. Đan một cái võng, cần 30 - 40 thân cây dài khoảng 1 - 2m. Trung bình, mỗi năm, những người đan võng cần ít nhất 690 cây ngô đồng. Sau đó đập cây - cho vỏ nứt ra, tước lấy vỏ, bỏ thân rồi ngâm vỏ ở các khe, suối như Khe Ruộng Chùa, Khe Ông Thơ... từ 10 - 15 ngày cho mềm ra. Sau đó chao nước cho trôi lớp mù, bùn, dùng dao lờ kịt tước thành từng mảng, giặt để sợi được trắng tinh, mất đi mùi hôi, phơi một ngày nắng tốt để chống ẩm. Từ lúc đôn cây ngô đồng đến đan xong một cái võng khoảng 30 ngày. Vỏ cây ngô đồng cho ra sợi nhỏ, mềm, thẳng, màu vàng ánh, có tính chịu lực rất tốt. Công đoạn chính rất phức tạp, đòi hỏi sự tỉ mỉ, sáng tạo của nghề này là đan võng<sup>3</sup>. Võng ngô đồng có màu vàng ngả trắng rất đẹp, độ bền trên 10 năm, có thể giặt được, không bị ẩm mốc. Đặc biệt, nằm võng ngô đồng mát, mềm, có tác dụng hút phong thấp... Đây là loại võng riêng có ở Cù Lao Chàm. Khả năng cung ứng võng trung bình của mỗi người đan võng là 6 cái/năm, giá trị khoảng 12 triệu

<sup>2</sup> Gồm các bà: Nguyễn Thị Môn - 92 tuổi, Trần Thị Thế, Trần Thị Chút (*Thôn Cẩm*); Lê Thị Kề - 87 tuổi, Nguyễn Thị Theo - 75 tuổi, Nguyễn Thị Quý - 73 tuổi, Ngô Thị Lê, Nguyễn Thị Bợ (*Bãi Làng*).

<sup>3</sup> Võng được đan theo các công đoạn chính và các phần chính của võng như sau: **Tê đầu** (*chỗ treo võng*) - **ra chum** (*các sợi dây chính ở hai đầu võng*) - **đan mặt** (*các điểm giao của hình thoi trong võng*) - **giếng** (*một ô hình thoi của võng*) kết hợp **đan bìa** - **tê đuôi** (*chỗ treo võng*). Võng ngô đồng có võng các loại 4, 5, 6, độ dài từ 2m - 2,5m.

đồng/năm/người. Đây là nguồn thu nhập cao đối với những phụ nữ cao tuổi.

Trước năm 2009, vông ngô đồng được làm để dùng hoặc bán cho người thân ở Cù Lao Chàm, Hội An, Duy Xuyên... đặt hàng. Từ năm 2009 đến nay, vông được làm ra để bán cho khách du lịch từ Hà Nội, Hồ Chí Minh, Đà Nẵng đến Cù Lao Chàm hoặc bán theo đơn đặt hàng từ một số nơi như thành phố Hồ Chí Minh. Giá bán năm 2013 là từ 2 triệu đến 2,5



triệu một cái vông tư. Năm 2013, vông ngô đồng được bán ra (*thống kê từ 4 người đan vông*) là 12 chiếc. Trong khi đó, vông công nghiệp có giá từ 100 - 500 ngàn đồng/cái với nhiều màu sắc, chất liệu để chọn lựa. Nguồn nguyên liệu là ngô đồng cũng cần quan tâm vì đây là loại cây thân gỗ, mỗi năm nghề này cần số lượng khá lớn cây ngô đồng (*690 cây*) lại khai thác ở Rừng đặc dụng Cù Lao Chàm.

Qua những kết quả tìm hiểu ban đầu, chúng tôi nhận thấy: Vông ngô đồng Cù Lao Chàm là sản phẩm thủ công tinh xảo, qui trình chế biến phức tạp, mang nhiều giá trị tri thức dân gian. Tuy nhiên, để nghề này được phát triển bền vững, cần có một nguồn nguyên liệu tự chủ và chủ động hơn nữa trong tiêu thụ lượng vông. Công tác quảng bá cũng cần được quan tâm như gắn biển hiệu, trưng bày ảnh, lời giới thiệu về nghề bằng song ngữ để du khách hiểu rõ hơn. Trên một số website giới thiệu du lịch Cù Lao Chàm và Hội An cũng cần giới thiệu kỹ về giá trị của nghề. Ngoài ra cần đào tạo, truyền nghề thêm cho một số phụ nữ có độ tuổi trung niên để làm đội ngũ kế cận. Đồng thời hỗ trợ tạo thêm mẫu mới để đan các vật dụng bằng ngô đồng như túi xách, hộp đựng ly, tách trà... nhằm đa dạng hóa sản phẩm, mở rộng khả năng tiêu thụ.

### **3. Nghề hái lá Lao:**

Theo hồi cố của cụ Nguyễn Từ, muộn nhất là từ cách đây hai trăm năm, người dân Cù Lao Chàm đã biết tận dụng nhiều cây rừng trên đảo có dược tính cao để sử dụng làm thuốc chữa bệnh và nấu nước lá Lao để uống hàng ngày. Qua đó, giúp họ trải qua bệnh tật thông thường trong hoàn cảnh địa lý cách xa đất liền, thiếu hụt những thuốc chữa bệnh. Không chỉ vậy, cây lá Lao còn trở thành một

loại sản phẩm được người dân Hội An, Đà Nẵng ưa dùng để nấu nước uống vào dịp Tết Đoan Ngọ. Đến khoảng năm 2000 trở lại đây, đã trở thành một nghề thực thụ, vì người ta thu hái chủ động, bán rộng rãi.

Theo khảo sát của chúng tôi, có ít nhất 84 loại cây, 4 loại động vật<sup>4</sup> được 24<sup>5</sup> người ở khắp 4 thôn của xã chuyên hái/đốn, bắt làm cây thuốc Nam. Việc khai thác cây lá Lao tập trung vào mùa khô (tháng 2 - 8). Yêu cầu và cũng là giá trị văn hóa đặc trưng của hoạt động này là tri thức nhận biết, phân loại các cây, nắm địa bàn phân bố, dược tính, công dụng, cách sơ chế đối với những loại cây lá Lao ở Cù Lao Chàm.

Mỗi ngày, người ta hái lá Lao hai lần, từ 7h - 9h, 14h - 16h. Người thu hái vác rựa, bao đến rừng Am, Rẫy Ông Thơ, Suối Tình... Họ nhìn, tìm các loại cây, lá rồi đốn lá, cành hoặc đào rễ, hái quả (mỗi loại sử dụng mỗi bộ phận khác nhau). Lá, thân, quả, rễ được mang về băm thành đoạn từ 8 → 10cm, phơi khô (lá phơi 3 ngày nắng, thân hoặc rễ phơi lâu hơn) → góp lá (phơi đủ số lượng loại rồi góp chung, trộn đều) → bỏ vào bao → bảo quản nơi khô ráo và bán.

<sup>4</sup> Tắc kè, kỳ đà, rắn hổ mang, trăn, bìm bịp, mật ong  
<sup>5</sup> Số liệu của Viện Dược liệu thuộc Bộ Y tế năm 2005, ở Cù Lao Chàm có 07 người chuyên đốn lá Lao.

Trong số các loại lá Lao có 10 - 20 loại cây được sử dụng làm nước uống. Có hai cách nấu nước uống, một là bỏ lá Lao vào ấm, đổ nước, nấu sôi để uống hoặc nấu chế như trà để uống. Nước lá lao pha uống trong một, hai ngày mà không bị ôi thiu. Một số loại cây, lá khác dùng để chữa bệnh thông thường hoặc để uống khi sinh nở, làm đẹp...

Hiện nay, nhu cầu sử dụng lá Lao tương đối lớn, có người đã đốn khoảng 5 - 10 tấn lá, thân cây thuốc Nam tươi vào năm 2013. Như vậy, với 24 người làm nghề, đã khai thác 200 - 240 tấn lá, cây tươi /năm. Việc thu hái lá Lao mang lại thu nhập cao,



mỗi người thu nhập khoảng 150.000đ → 200.000đ/ngày. Trong tương lai gần, nhu cầu sử dụng cây thuốc nam tiếp tục tăng do đối tượng tiêu thụ được mở rộng. Lá Lao được thương lái thu gom bán cho các tiệm thuốc Bắc, các cơ sở tín ngưỡng ở Hội An, Quảng Nam - Đà Nẵng, du khách đến

Cù Lao Chàm. Một lượng lớn được đem đến các thành phố lớn như Sài Gòn, Hà Nội, Huế, ... để tiêu thụ.

Nhu cầu tiêu thụ của khách ngày càng tăng cao, lượng thu hái cây thuốc nam, lá lao là rất lớn. Các loại cây lá Lao phân bố ở nhiều dạng địa hình khác nhau của rừng đặc dụng Cù Lao Chàm, trong đó, có một số cây là cây thân gỗ thuộc nhiều nhóm khác nhau. Các loại lá Lao được bán chưa có nhãn hiệu, bao bì, thông tin sản phẩm (*thành phần, dược tính, công dụng, cách sử dụng, thời gian sử dụng...*) đầy đủ.

Vì vậy, để đảm bảo việc thu hái cây thuốc Nam ít tác hại đến việc bảo tồn rừng đặc dụng thì cơ quan chuyên môn cần có sự công bố danh mục cây được, không được khai thác, thời điểm khai thác một cách phổ biến<sup>6</sup>. Một điều quan trọng là các cơ quan chức năng cần tư vấn cho người dân về dược tính, công dụng, liều lượng, thời hạn sử dụng để hướng dẫn cho người mua bằng miệng, bằng thông tin in ấn trong bao bì.

#### **4. Nghề hái rau rừng:**

Ông Lê Học - một người hái rau rừng chuyên nghiệp cho biết: Cách đây 50 năm trở về trước, hái rau rừng là hoạt động tự cấp, tự túc. Từ sự

phong phú của các loại cây rừng, nhiều người do kinh nghiệm đã nhận biết được có loại cây rừng có thể ăn được và truyền bày cho nhau tri thức nhận biết để hái khi cần dùng, nhất là vào những ngày mưa, bão, mất mùa nông nghiệp... 15 năm trở lại đây, rau rừng trở thành sản phẩm hàng hóa phổ biến với du khách ở Cù Lao Chàm do



một nhóm 8 người chuyên hái rau rừng<sup>7</sup>. Trong những người này, có người vừa hái rau rừng vừa đón lá Lao, đan võng gỗ đồng.

Theo khảo sát của chúng tôi từ 4 người hái rau rừng cho thấy rau rừng ở Cù Lao Chàm gồm 37 loại<sup>8</sup> thuộc các nhóm cây thân thảo, dây leo, cây bụi, cây thân gỗ, phân bố ở chân núi, bìa rừng, rừng Cù Lao Chàm. Trong đó, có những loại rau thông thường ở đất liền đã, đang sử dụng như: dớn, me đất, mặt trăng... Chỉ vài loại mà ở

<sup>6</sup> Vì trong danh mục các cây lá Lao ở Cù Lao Chàm có một cây thuộc cây thân gỗ, cây khó tái sinh.

<sup>7</sup> Vợ chồng ông Lê Học, Bà Siêng, Bà Lý, Bà Nhiều (*Xóm Cắm*), Bà Lê, Bà Chút (*ở Bãi Làng*)

<sup>8</sup> Theo thống kê của Phạm Thị Kim Thoa - Đại học Đà Nẵng, tháng 4/2014 thì có 43 loại

Cù Lao Chàm có mà ở đồng bằng ít phổ biến như lá đồ ngon, lá sên, sừng... Các loại lá cây này có quanh năm nhưng nảy nở nhiều vào mùa có mưa. Những người hái rau rừng thường hái rau ở Rừng Am, Rẫy ông Thơ, triền núi Bãi Bắc, Bãi Ông, Bãi Hương, triền núi ven đường quốc phòng... Họ thường hái rau một ngày hai lần, buổi sáng đi từ 8h - 10h, buổi chiều 14h - 16h, hái được 10 - 15 loại rau, được khoảng 2 - 4 giỏ đi chợ. Sau đó, rau được phân ra, trộn đều vào mỗi giỏ với 10 - 20 loại rau khác nhau. Rau được rửa nước sạch, rồi được phủ vải ướt lên trên mặt (*giữ ẩm cho tươi rau*). Người hái rau bán rau cho du khách, hàng xóm đến mua tại nhà, hay sáng hôm sau mang ra chợ Bãi Làng bán hoặc cung cấp cho các nhà hàng ở Bãi Ông, Bãi Chông, Bãi Làng đã trước. Thu nhập của người hái rau rừng là tương đối cao so với mặt bằng thu nhập chung ở nông thôn, từ 100 -200 ngàn/ngày vào mùa có khách du lịch (*từ tháng 2 đến tháng 9 dương lịch*).

Rau rừng được sử dụng bằng ba cách: ăn sống chấm với mắm (*với mắm cái là ngon nhất*) hoặc nấu canh và phổ biến nhất là luộc ăn với mắm cái. Rau rừng luộc đã trở thành một thương hiệu ẩm thực riêng có của Cù Lao Chàm, ngày càng được du khách ưa thích bởi sự đa dạng trong mùi vị: thơm - nồng, chua, ngọt, đắng, giòn, mềm, dai của rau kết hợp với vị mặn, ngọt cay của mắm cái đã pha trộn. Đặc biệt, có một số loại rau có dược tính tốt như rau me - thanh nhiệt, rau

mặt trời - tăng lực, kích thích thần kinh, rau đậu -giải nhiệt, đột choại - có vitamin E, rau chun vịt - chống ung thư...

Hiện nay, rau rừng được sử dụng phổ biến tại các nhà hàng ở Cù Lao Chàm, tạo nên một trải nghiệm ẩm thực lý thú cho du khách. Tuy nhiên, những người hái rau rừng cũng đang gặp một số khó khăn: Rau rừng là loại rau tươi, việc tích trữ lâu dài để bán là không thể. Các cơ quan chuyên môn và chính quyền địa phương cần có sự khuyến khích người dân trồng một số loại rau tại vườn nhà như: rau me đất, bát bát, bồ đường... để chủ động nguồn rau trong mùa khô.

Hiện nay, do có lúc nhu cầu du khách lên cao lại gặp vào mùa khô nên thiếu rau, một vài người đã sử dụng các loại rau phổ biến như mã đề, dền cơm, rau má... để bán. Điều này giảm tính đặc trưng của rau rừng Cù Lao Chàm, vì vậy cần hạn chế. Có thể kết hợp nghề này với du lịch khám phá rừng ở dạng homestay.

Để giảm sự tập trung khai thác ở Bãi Ông, Bãi Làng, cần khuyến khích nhân dân mở rộng khai thác ở Bãi Bắc, Bãi Chông. Nhằm hạn chế sự suy thoái của cây rừng do tập trung khai thác quá nhiều, cần vận động nhân dân chọn luân phiên địa bàn để khai thác♦