

**VĂN HOÁ SẢN XUẤT CỦA CƯ DÂN LÀNG THAI DƯƠNG HẠ
(THỊ TRẤN THUẬN AN, HUYỆN PHÚ VANG, TỈNH THỪA THIÊN HUẾ):
NHÌN TỪ NGHỀ KHAI THÁC VÀ CHẾ BIẾN THỦY HẢI SẢN TRUYỀN THỐNG**

Nguyễn Thăng Long

Khoa Lịch sử, Trường Đại học Khoa học, Đại học Huế

Email: longvhnt2005@yahoo.com

Ngày nhận bài: 13/4/2020; ngày hoàn thành phản biện: 22/4/2020; ngày duyệt đăng: 02/7/2020

TÓM TẮT

Làng Thai Dương Hạ có lịch sử hình thành từ khá sớm ở vùng ven biển Thừa Thiên Huế. Từ buổi đầu thành lập, cư dân nơi đây đã biết dựa vào nguồn lợi của biển cả, đâm phá để tạo lập cuộc sống, dần trở thành ngôi làng có truyền thống kinh tế biển nổi tiếng ở trong vùng. Trải qua thời gian, văn hoá sản xuất với các nghề chính là đánh bắt và chế biến thủy hải sản được ngư dân hoàn thiện và trao truyền cho các thế hệ kế cận, từng bước ổn định cuộc sống trong điều kiện mưu sinh đầy gian nan, bất trắc từ đại dương mênh mông. Bài viết này nhằm giới thiệu một số nghề đánh bắt và chế biến thủy hải sản truyền thống của ngư dân làng Thai Dương Hạ, qua đó để thấy được vai trò quan trọng của các ngành nghề này trong đời sống dân làng. Đồng thời, đề xuất một số giải pháp nhằm bảo tồn và phát huy giá trị văn hoá sản xuất truyền thống của cư dân Thai Dương Hạ trong giai đoạn hiện nay.

Từ khoá: văn hoá, sản xuất, biển, hải sản, truyền thống, Thai Dương Hạ

1. VÀI NÉT VỀ LỊCH SỬ HÌNH THÀNH VÀ THAY ĐỔI ĐỊA DANH LÀNG THAI DƯƠNG HẠ

Cách trung tâm thành phố Huế 12km về phía Đông Bắc, làng Thai Dương Hạ ngày nay thuộc thị trấn Thuận An, huyện Phú Vang, tỉnh Thừa Thiên Huế. Đây là một trong những ngôi làng có lịch sử hình thành khá sớm trên vùng đất Thuận Hoá. Vào giữa thế kỷ XVI, Thai Dương lúc bấy giờ là một trong 60 làng của huyện Kim Trà, phủ Triệu Phong (huyện Hương Trà sau này) [1]. Đến thời các chúa Nguyễn (1558 - 1775), do chịu sự tác động của những biến động địa lý tự nhiên ở cửa biển Thuận An, làng Thai Dương bị chia tách làm hai. Dưới thời vua Đồng Khánh trị vì (1885 - 1889), Thai Dương là một trong 19 xã, giáp thuộc tổng Vĩnh Trị, huyện Hương Trà [4, tr. 1419]. Đến năm 1904, một trận bão lớn xảy ra tại Huế và vùng phụ cận, hải triều dâng cao

cộng với nước lũ từ thượng nguồn sông Hương đổ về đã lấp đi cửa Thuận An cũ và mở ra cửa Thuận An mới¹, chia làng Thai Dương ra làm hai, lấy cửa biển làm ranh giới, làng trên gọi là Thai Dương Hạ thượng giáp² và làng dưới gọi là Thai Dương Hạ hạ giáp. Cách mạng tháng Tám 1945 thành công, tổng Vĩnh Trị được đổi tên thành xã Hương Hải (thuộc huyện Hương Trà), lúc này làng Thai Dương Hạ thuộc xã Hương Hải.

Sau ngày đất nước hoàn toàn giải phóng (1975), chính quyền cách mạng đã tiến hành cải tổ và khôi phục lại bộ máy hành chính ở xã Hương Hải như trước kia. Vào năm 1976, khi tỉnh Bình Trị Thiên ra đời trên cơ sở sáp nhập ba tỉnh Quảng Bình, Quảng Trị và Thừa Thiên, xã Hương Hải lại trực thuộc vào huyện Hương Điền (gồm ba huyện Hương Điền, Quảng Điền và Hương Trà hợp lại). Năm 1981, Nhà nước chủ trương mở rộng địa bàn thành phố Huế, xã Hương Hải trở thành một xã trực thuộc thành phố Huế. Đến năm 1983, để thuận tiện cho việc quản lý và đi lại của nhân dân trong vùng, chính quyền thành phố Huế đã tách Thai Dương Hạ hạ giáp ra thành một xã riêng gọi là xã Thuận An, ba thôn 2, 3 và 4 được lập thành một xã riêng khác gọi là xã Hải Dương. Cả hai xã này đều trực thuộc thành phố Huế. Sau ngày tách tỉnh (1989), Thừa Thiên Huế tách riêng và địa giới thành phố cũng được chia lại. Theo đó, xã Hải Dương bị tách khỏi địa bàn thành phố và trực thuộc vào huyện Hương Trà. Xã Thuận An (Thai Dương Hạ hạ giáp) cũng tách khỏi thành phố Huế nhưng lại trực thuộc vào huyện Phú Vang. Đến năm 1999, xã Thuận An được nhập cùng với xã Phú Tân ở bên kia bờ phá Tam Giang để hình thành nên Thị trấn Thuận An như ngày nay.

Ngày nay, làng Thai Dương Hạ gồm có 05 tổ dân phố là Hải Tiến, Hải Bình, An Hải, Minh Hải và Hải Thành với số dân chiếm trên $\frac{3}{4}$ dân số thị trấn Thuận An, gồm 12.432 người, 2.719 hộ.

Bảng 1. Bảng thống kê số hộ và nhân khẩu làng Thai Dương Hạ năm 2019

STT	Tổ dân phố	Số hộ	Số nhân khẩu		
			Nam	Nữ	Tổng
1	Hải Tiến	712	1554	1478	3032
2	Hải Bình	661	1395	1361	2756
3	An Hải	853	1737	1698	3435
4	Minh Hải	303	659	624	1283
5	Hải Thành	324	726	710	1436

(Nguồn: UBND thị trấn Thuận An, 2019)

¹ Cửa biển Thuận An mới có vị trí cách cửa cũ khoảng 4km về phía Tây Bắc.

² Ngày nay gọi là làng Thai Dương Thượng, thuộc xã Hải Dương, thị xã Hương Trà, tỉnh Thừa Thiên Huế.

2. MỘT SỐ NGHỀ ĐÁNH BẮT THỦY HẢI SẢN TRUYỀN THỐNG CỦA NGƯỜI DÂN LÀNG THAI DƯƠNG HẠ

Làng Thai Dương Hạ có đặc điểm địa hình đa dạng, tọa lạc ở cửa sông Hương đổ ra biển, có đường bờ biển dài lại có đầm phá bao bọc. Diện tích đất trồng trọt là 50 hecta, nhưng chủ yếu là đất cát khô cằn, thích hợp cho việc trồng cây lâm nghiệp chắn gió, cát như bạch đàn, dương... Dải đất nhỏ hẹp cạnh phá Tam Giang thường xuyên bị ngập, nhiễm mặn nên cũng chỉ trồng được một số loại cây rau màu như khoai lang, ớt... trong những khoảng thời gian nhất định. Do đó, sinh kế từ bao đời nay của người dân Thai Dương Hạ vẫn đến từ biển và đầm phá.

Ngư nghiệp luôn là thế mạnh hàng đầu, là nguồn sống chủ yếu của người dân nơi đây. Qua thời gian, ngư dân làng Thai Dương Hạ đã sáng tạo ra nhiều loại hình khai thác, đánh bắt hải sản từ nhỏ đến lớn, từ thô sơ đến hiện đại với nhiều hình thức khác nhau tùy thuộc vào đối tượng, môi trường đánh bắt... Mặt khác, tọa lạc ở một vùng đất thấp trũng, sát biển lại hay bị lũ lụt nên ở Thai Dương Hạ không có nghề nuôi trồng thủy hải sản như các làng ven biển trong vùng. Thay vào đó, nghề chế biến thủy hải sản có điều kiện phát triển. Vì thế, Thai Dương Hạ được xem là một trong những ngôi làng mang đậm “tính biển” ở vùng duyên hải Thừa Thiên Huế, bởi sự sinh tồn hoàn toàn phụ thuộc vào nguồn lợi từ biển khơi và đầm phá nước lợ.

Trong văn hoá sản xuất của người dân làng biển nói chung, làng Thai Dương Hạ nói riêng bao gồm những nghề như đánh bắt, chế biến thủy hải sản, đóng thuyền và nhiều nghề phụ trợ khác. Tuy nhiên, trong khuôn khổ bài viết này, chúng tôi chỉ đi sâu giới thiệu một số nghề truyền thống trong hoạt động khai thác và chế biến thủy hải sản của người dân nơi đây.

2.1. Nghề đánh bắt hải sản

Về khai thác hải sản, căn cứ vào tính chất của ngư cụ, có thể phân chia các nghề đánh bắt hải sản ở Thai Dương Hạ ra làm ba loại chính là nghề bủa lưới, nghề câu và nghề đánh khuyết.

- Nghề bủa lưới có nhiều loại tùy theo mức độ lớn nhỏ của các “vàng lưới”³. Tuy nhiên, ngư dân Thai Dương Hạ thường dùng phổ biến là loại lưới rồng, lưới chuồn, lưới càn, màn phao.

+ Nghề lưới rồng: Đây là nghề cổ truyền từ lâu đời của làng. Lưới rồng là loại lưới dài khoảng 800m, rộng chừng 3m, do nhiều tay lưới kết lại với nhau, trên kết phao, dưới kết chì, càn gần đứt ở giữa vàng lưới thì mặt lưới đan càng dày. Nghề lưới rồng có thể dùng để đánh bắt được nhiều loại hải sản lớn nhỏ khác nhau như cá thu, cá ngừ, cá sòng, cá chám, cá bẹ, cá com, mực, tôm,... Sau mỗi đợt đánh bắt, ngư dân họp

³ Còn gọi là giàn lưới, là một bộ lưới có nhiều tấm, gồm có phao, chì.

tại nhà ngư chủ để chia phần theo tỉ lệ mỗi gò⁴ 4 phần, lưới 8 phần, mỗi lao động một phần, phụ nữ và trẻ em (nếu có) mỗi người nửa phần.

+ Nghề lưới chuẩn⁵: Là nghề chủ yếu đánh bắt xa bờ với khoảng cách từ 30 - 70km và chủ yếu đánh bắt cá trên mặt biển nên mắt lưới cũng đan khá thưa, gồm từ 100 đến 200 tay lưới, mỗi tay lưới khoảng bằng 40 sải tay. Mùa vụ đánh bắt chính từ tháng 1 đến tháng 5 âm lịch. Nguyên tắc đánh lưới là lưới được thả xuống thành một hình vòng cung cắt ngang dòng nước đang chảy để đón đầu đàn cá đang xuôi theo dòng nước kiếm mồi, cá sẽ bị mắc lưới, sau đó người ta tiến hành thu lưới gỡ cá. Mỗi chuyến đi như vậy gò được chia 5 phần, lưới 10 phần, mỗi người một phần.

+ Nghề lưới cản (hay lưới rê)⁶: Là nghề lưới đánh bắt ở vùng biển cách bờ khoảng 30 - 45km, có hình thức ngư lưới cụ và kỹ thuật đánh bắt gần giống như lưới chuẩn, đó là thả lưới trôi chắn ngang luồng di chuyển của đàn cá, cá mắc dính vào mắt lưới. Tuy nhiên, quy mô và đối tượng đánh bắt của nghề lưới cản rộng hơn, đối tượng đánh bắt được đa dạng hơn, có cả cá ngừ, cá thu, cá nhéo. Vang lưới dài khoảng 4000 đến 5000m, lườn rộng khoảng 7m, trên phao, dưới chì. Kết quả thu được sẽ được phân chia thành 25 phần: gò 5,5 phần; lưới (dài 200 sải) được hưởng một phần; mỗi trai bẹn hưởng một phần. Mùa vụ đánh bắt của nghề này bắt đầu từ tháng 1 đến tháng 5 âm lịch hàng năm.

+ Nghề màn phao⁷: Là hình thức đánh bắt bằng cách thả một ổ cá nhân tạo xuống biển và giữ cố định, bên trên có phao để dễ nhận biết. Khi thả lưới, ngư dân phải tính toán cho vừa khớp với độ sâu nơi ổ cá trú ngụ, đồng thời phải đúng với hướng nước chảy. Ổ cá nhân tạo ấy được làm bằng các vật liệu sẵn có như các cây tre kết lá chuối khô, được thả ở độ sâu từ 25 - 30m. Sau đó họ dùng các vật dụng chuẩn bị sẵn để gõ vào nhau gây ra tiếng động lớn để lừa đàn cá trong ổ chạy vào lưới. Nghề màn phao đánh bắt chủ yếu là các loại cá nục, cá chim, cá trích... Sản phẩm thu được chia làm 12 phần, gò 4 phần, lưới 2 phần, mỗi thuyền viên được chia một phần⁸.

- Nghề câu ở Thai Dương Hạ gồm các hình thức câu lộng và câu khơi. Đối với hình thức câu khơi (câu ngoài khơi, cách bờ khoảng 60 - 70km, độ sâu 70 - 90m) hay câu lộng (cách bờ 10 - 15km, sâu khoảng 50m), công cụ chủ yếu là các văng câu có nhiều dây cước gắn lưới câu, trên phao dưới chì. Nghề câu ở Thai Dương Hạ chủ yếu câu các loài cá có kích thước lớn và vừa như: cá thu, cá ngừ, cá dờ, cá giống, cá gà, cá

⁴ Là tiếng địa phương của làng Thai Dương Hạ và vùng ven biển Thừa Thiên Huế để gọi chiếc ghe/thuyền.

⁵ Ngư dân Thai Dương Hạ còn gọi là *lưới cõ*.

⁶ Do lúc đánh bắt, lưới được thả đứng, vuông góc với mặt nước để chặn ngang dòng hải lưu đón đầu đàn cá nên ngư dân gọi là lưới cản.

⁷ Ở các địa phương khác còn gọi là nghề *màn chà*. Ngư dân Thai Dương Hạ còn gọi là *màn chột*. Đây là loại lưới dài khoảng 20 sải tay.

⁸ Thuyền màn phao ở Thai Dương Hạ thường có 6 thuyền viên tham gia.

đồng, câu mực... Nghề câu truyền thống ở Thai Dương Hạ chủ yếu phát triển câu lộng với phương tiện tàu thuyền nhỏ, công suất thấp và số lượng lao động ít nên năng suất thấp. Thêm vào đó, thời tiết diễn biến thất thường, thị trường tiêu thụ bấp bênh nên thu nhập bà con ngư dân không ổn định.

Cùng với câu lộng và câu khơi, ở Thai Dương Hạ còn có nghề câu mực là một nghề đặc biệt của ngư dân làng này. Cách bờ biển Thuận An về hướng đông khoảng 5km có một số rạn nước ngầm là môi trường sinh sống rất tốt cho loài mực với nhiều loại như mực ống, mực nang, mực cơm. Ngư trường ổn định, thời gian câu có thể trải dài trong năm⁹, có giá trị kinh tế cao và không cần nhiều lao động, mang tính chất cá thể, gia đình nên nghề câu mực từ rất sớm đã được người dân sử dụng và phát triển đến tận ngày nay.

- Nghề đánh khuyết¹⁰: Đánh khuyết là một trong những nghề truyền thống đặc trưng không chỉ riêng Thai Dương Hạ mà của vùng biển Thừa Thiên Huế nói chung. Con khuyết thường xuất hiện ở vùng biển gần bờ, theo đàn, theo mùa trăng và con nước. Nơi sóng càng êm thì khuyết nổi càng nhiều, nhiều khi làm đỏ cả một vùng nước. Trên cơ sở nắm bắt quy luật di chuyển và hoạt động của đàn khuyết, ngư dân Thai Dương Hạ đã sáng tạo ra nhiều hình thức đánh bắt hiệu quả như gạt gĩa, xúc quệu, kéo mức.

+ Gạt gĩa: Là phương thức đánh bắt khuyết ở cách bờ biển từ 2 - 4km. Ngư dân dùng vàng gĩa hình chóp dài khoảng 8m đón đầu đàn khuyết ngược với chiều thuyền chạy. Hình thức gạt gĩa khai thác từ tháng 8 đến tháng 2 năm sau, tập trung cao điểm vào các tháng 9, 10, 11 âm lịch, vì đây là thời điểm khuyết tập trung thành đàn để đi trú đông.

+ Xúc quệu: Là phương thức dùng lưới vàng quệu mắc vào hai cây tre dài từ 2m đến 4m đặt trước mũi thuyền để xúc khuyết nổi trên bề mặt nước.

+ Kéo mức: Ngư dân sử dụng hai đầu vàng mức cột vào hai thanh tre dài để hai người cầm và kéo. Cái mức tạo thành hình vòng cung, khuyết bị lừa vào trong mức và bị giữ lại.

Bên cạnh hoạt động khai thác nguồn lợi hải sản trên biển, người dân Thai Dương Hạ còn khai thác thủy sản nước lợ trên phá Tam Giang, tuy chỉ mang tính cá thể, nhỏ lẻ. Ngư dân vùng đầm phá có thể đánh bắt quanh năm, kỹ thuật đơn giản,

⁹ Ở vùng biển Thai Dương Hạ, mùa vụ câu mực cao điểm là từ tháng 4 đến tháng 6 âm lịch, khi gió Nam bắt đầu thổi, cũng là thời điểm có nhiều mực tập trung nhất.

¹⁰ Ngư dân miền Trung và vùng Huế còn gọi là con *ruốc*. Ngư dân vùng biển phía Nam gọi là con tép, phía Bắc gọi là con *moi*. Đây là loài giáp xác có 10 chân, giống như con tôm nhỏ, lớn khoảng 1 - 4cm.

tính rủi ro cũng ít hơn, do đó kể cả phụ nữ, trẻ em trong gia đình cũng có thể làm được.

- Nghề kéo rớ¹¹: Nghề kéo rớ trên phá Tam Giang có các hình thức khai thác khác nhau như rớ giàn, rớ đề, rớ nốc. Đây là hình thức khai thác đơn giản và hiệu quả cũng khá cao. Tuy nhiên, nhân lực chủ yếu là đàn ông bởi cần đến sức khoẻ để có thể kéo rớ có sức nặng lớn.

- Nghề bủa lưới: Nghề này chủ yếu sử dụng lưới lợi (do lợi xuống nước để bủa lưới) và lưới kén (do đối tượng bủa lưới chính là cá kén) có thể đánh bắt quanh năm, vốn đầu tư ít nhưng hiệu quả kinh tế không cao nên hiện nay số hộ làm nghề này cũng không nhiều.

- Nghề đáy¹²: Nghề này chủ yếu làm về ban đêm. Ngư dân dùng lưới giăng từ mặt nước xuống tận đáy nước, những dải lưới được đóng sát nhau tạo thành một hàng ngang trên bề mặt phá. Nghề đáy tuy mang lại hiệu quả kinh tế cao, nhưng do người dân đánh bắt tràn lan trong một thời gian dài đã làm cạn kiệt dần nguồn lợi hải sản của địa phương nên hiện nguồn lợi này đang bị suy giảm nghiêm trọng.

- Nghề nò sáo: Nò sáo là nghề truyền thống có từ lâu đời, gắn liền với các cộng đồng cư dân đầm phá Tam Giang khi còn định cư theo từng làng chài trên mặt nước. Công cụ đánh bắt chính là những tay sáo vót bằng tre, được buộc lại bằng mây, cột nối vào nhau và buộc chặt vào các cọc gỗ, đóng xuống mặt nước theo hình chữ V để đón tôm cá theo dòng nước chảy xuôi vào trong sáo. Nghề này đánh bắt quanh năm, có hiệu quả kinh tế cao, đặc biệt là vào mùa lũ.

2.2. Nghề chế biến hải sản

Cuộc sống gắn liền với nghề khai thác hải sản trên biển đầy bất trắc, bấp bênh gắn liền với người dân Thai Dương Hạ trong một thời gian dài. Nguồn hải sản đánh bắt ngày một nhiều, trong khi thương mại lại chưa phát triển, từ đó ngư dân đã nghĩ ra cách chế biến các loại hải sản họ đánh bắt được trong mùa nắng ráo để dự trữ dùng những thời gian lúc mưa gió, bão lụt không đi biển được phải “gác chèo”. Các hình thức sơ chế được tìm ra, từ đơn giản như kho, nướng, chiên, luộc, hấp, làm gỏi đến phức tạp như phơi khô, làm mắm... nhằm bảo quản, giữ nguyên vị ngon, ngọt, thơm của hải sản. Dần dần, trở thành ngành chế biến hải sản và giữ vai trò quan trọng trong đời sống kinh tế của người dân Thai Dương Hạ. Dù có nhiều nghề chế biến, nhưng phổ biến và phát triển nhất vẫn là các nghề làm mắm, làm nước mắm và làm ruốc.

¹¹ Rớ là một loại lưới hình vuông, có kích cỡ to nhỏ khác nhau, được đặt xuống tận đáy phá để bắt tôm, cá.

¹² Người dân Thai Dương Hạ còn gọi là nghề húng do đặc thù của nghề là đặt lưới theo dòng nước chảy đứng hứng cá.

- Nghề làm mắm: Đây là một hình thức chế biến hải sản rất đặc biệt, có thể lưu trữ để sử dụng trong một thời gian dài. Thai Dương Hạ vốn rất nổi tiếng với các loại mắm như mắm thính, mắm cá và đặc biệt là mắm tôm chua.

+ Mắm thính: Là loại mắm được làm từ các loại cá có kích thước lớn như cá chuồn, cá bẹ, cá đục,... Cá sau khi được làm sạch, ướp muối trong vài ngày để vị muối ngấm vào xác cá, sau đó mỗi lớp cá có một lớp thính cho vào lu, đập kín bề mặt và đổ nước muối vào. Thính là gạo hoặc bắp ngô được rang vàng và giã nhuyễn. Con cá sau khi làm thính vẫn giữ nguyên được màu sắc và hình dáng. Đây là một món ăn không chỉ được dân miền biển ưa thích mà trong các gia đình vùng đồng bằng, thành thị cũng rất ưa chuộng, thường dùng trong tiết trời mát mẻ.

+ Mắm cá: Là loại mắm được làm từ các loại cá nhỏ như cá com, cá rô,... Cá sau khi được rửa sạch, đem trộn với muối theo tỷ lệ 7 cá, 7 muối (theo trọng lượng), rồi bỏ vào lu, vại, hũ,... lấy lá chuối đập lại và nén chặt bằng que tre. Cá được ủ khoảng 15 ngày là có thể dùng được. Mắm cá có thể bảo quản rất lâu mà không bị hư thối.

+ Mắm tôm chua: Là loại mắm được làm từ tôm rằn cỡ nhỏ. Tôm sau khi được cắt đuôi, bỏ đầu sẽ được ướp muối trong khoảng 12 tiếng theo tỷ lệ một chén tôm, một thìa muối và một ít phèn chua để tạo độ dai và giữ nguyên hình dáng con tôm. Sau đó, trộn đều gạo nếp nấu sôi để nguội, hai thìa rượu, một thìa mật ong với phần tôm đã ướp muối. Cho tất cả vào hũ/lọ, phủ một lớp riêng mỏng lên phía trên rồi đập kín để khoảng 12 tiếng là mắm tự lên men và chín. Mắm tôm chua là một đặc sản không chỉ của riêng vùng biển Thuận An mà của nhiều địa phương ở Thừa Thiên Huế.

- Nghề làm nước mắm: Đây là nghề phổ biến ở nhiều ngôi làng ven biển Việt Nam nói chung. Nghề làm nước mắm có thể tận dụng được tất cả nguồn hải sản dư thừa nên được nhiều hộ gia đình ngư dân tham gia chế biến. Ở Thai Dương Hạ, nước mắm được làm chủ yếu từ các loại cá biển. Con cá sau khi được rửa sạch, để ráo nước, trộn với muối theo tỷ lệ bốn cá, một muối sẽ cho vào vại, lu đập kín, bên trên rắc thêm một lớp muối. Thời gian ngâm và phơi nắng khoảng nửa năm thì mắm chín. Sau đó, người làm sẽ tiến hành chắt lọc những giọt nước mắm ấy theo những cách khác nhau, phổ biến nhất là nấu mắm thành nước mắm hoặc rút nước mắm từ mắm. Ngư dân Thai Dương Hạ thường rút nước mắm từ mắm vì nước mắm đảm bảo được độ đậm và chất lượng ngon nhất. Người ta cho mắm cá vào một bể xi măng, dưới đáy có vòi vặn để nước mắm rỉ xuống. Toàn bộ nước mắm thu được trong lần đầu gọi là nước mắm cốt. Sau đó họ nấu nước muối với độ mặn từ 20 - 25% lọc kỹ, cho vào bể rồi dùng gậy khuấy đều, nước mắm rỉ ra thu được những lần sau gọi là nước mắm hai, ba,...

- Nghề làm ruốc: Là nghề truyền thống nổi tiếng của người dân Thai Dương Hạ. Ruốc chủ yếu được làm từ con khuyết. Khuyết sau khi đánh bắt về được rửa sạch, trộn với muối theo tỷ lệ tám khuyết, một muối rồi ủ kín trong vại sành khoảng 6 tiếng. Sau đó, người ta vớt ra ép hết nước, xác con khuyết được phơi khô, giã mịn rồi cho vào

lu chứa nước đã ép từ khuyết ra, trộn đều và đập kín. Hỗn hợp đó được phơi dưới nắng khoảng 15 ngày là ruốc chín. Kinh nghiệm để nhận biết ruốc chín là khi nào trên bề mặt lu ruốc có một lớp nước màu đỏ sẫm chính là nước mắm ruốc, một loại nước mắm ngon hảo hạng mà ít nơi nào có được. Ruốc là một gia vị không thể thiếu trong chế biến các món ăn của người Huế, đặc biệt là các món canh, tạo nên một hương vị đậm đà, khó tả.

3. BẢO TỒN VÀ PHÁT HUY CÁC GIÁ TRỊ VĂN HOÁ SẢN XUẤT TRUYỀN THỐNG CỦA CƯ DÂN THAI DƯƠNG HẠ TRONG GIAI ĐOẠN HIỆN NAY

Nhìn chung, ngư dân làng Thai Dương Hạ đã có một lịch sử hoạt động đánh bắt hải sản trên biển lâu dài và sản sinh ra một hệ thống ngành nghề phong phú. Qua thực tiễn và kinh nghiệm của cha ông, họ đã tự đúc rút cho mình những tri thức bản địa về con nước, con sóng, ngọn gió,... đồng thời không ngừng cải tiến công cụ, phương tiện để nâng cao năng suất và sản lượng trong những năm gần đây. Những năm gần đây, số hộ sử dụng các tàu thuyền có công suất lớn để khai thác, đánh bắt xa bờ ngày càng nhiều. Từ năm 2015 đến 2017, ngư dân Thai Dương Hạ đã đóng mới 21 tàu từ 90 - 700 CV, mua lại 14 tàu từ 50 - 90CV, cải hoán tàu và máy 64 chiếc. Sản lượng khai thác năm 2015 đạt 7.390 tấn với giá trị sản xuất đạt 92 tỷ/năm [2, tr. 164]. Bên cạnh việc đóng mới tàu công suất lớn, Hiệp hội Hậu cần nghề cá thị trấn Thuận An cũng được thành lập để hỗ trợ cho nghề cá phát triển. Đến năm 2018, Hiệp hội có 25 tàu công suất từ 400 - 800 CV. Mỗi tàu tạo việc làm cho từ 10 đến 15 lao động có thu nhập ổn định. Các tàu này có nhiệm vụ cung ứng dịch vụ trên biển, nhất là ngư trường Hoàng Sa.

3.1. Thực trạng nghề đánh bắt truyền thống của ngư dân làng Thai Dương Hạ

Bảng 2. Thực trạng nghề đánh bắt thủy hải sản truyền thống làng Thai Dương Hạ

Tên nghề			Hiện trạng		Mức độ
			Còn hoạt động	Không còn hoạt động	
NHÓM NGHỀ ĐÁNH BẮT TRÊN BIỂN	Nghề lưới	Lưới rỗng		X	Bờ biển vùng Thai Dương Hạ (thị trấn Thuận An) được quy hoạch phục vụ dịch vụ du lịch tắm biển, do đó, ngư dân không còn sử dụng nghề này nữa.
		Lưới chuẩn		X	Từ nhiều năm trở lại đây, sản phẩm cá chuẩn khó tiêu thụ nên ngư dân Thai Dương Hạ không còn sử dụng nghề này

					nữa.
		Lưới cản (lưới rê)	X		Phát triển trên tàu công suất lớn từ 200 đến 500 CV (kể cả tàu vỏ thép), đi dài ngày, đánh bắt ngoài khơi từ 50 - 70, hải lý ¹³ , chuyển đổi ngư lưới cụ, chủ yếu đánh bắt mực
		Mành phao		X	Ngày nay, ngư dân Thai Dương Hạ chủ yếu đầu tư tàu thuyền công suất lớn đánh bắt xa bờ, hơn nữa, nguồn hải sản ven bờ giảm sút mạnh, nên nghề màng phao không còn được duy trì.
	Nghề câu	Câu lộng	X		Do nguồn lợi hải sản ven bờ suy giảm nghiêm trọng nên gần đây không còn nhiều ngư dân tham gia nghề này.
		Câu khơi	X		Được sự hỗ trợ bởi phương tiện kỹ thuật hiện đại.
		Câu mực	X		Được sự hỗ trợ bởi phương tiện kỹ thuật hiện đại.
	Đánh khuyết	Gạt gĩa	X		Phụ thuộc vào mùa khuyết
		Kéo mức	X		Phụ thuộc vào vụ mùa khuyết
		Xúc quệu	X		Phụ thuộc vào vụ mùa khuyết
NGHỀ ĐÁNH BẮT TRÊN ĐÀM PHÁ	Kéo rớ		X		Suy giảm mạnh, không nhiều người tham gia
	Đáy		X		Suy giảm do ảnh hưởng đến nguồn lợi thủy sản, giao thông đường thủy. Được chính quyền địa phương quy hoạch, giảm thiểu cho phù hợp
	Nò sáo		X		Suy giảm do ảnh hưởng đến nguồn lợi thủy sản, giao thông đường thủy. Được chính quyền địa phương quy hoạch, giảm thiểu cho phù hợp
	Mắm thính		X		Phát triển bình thường.
	Mắm cá		X		Phát triển mạnh, thị trường rộng lớn,

¹³ Đầu năm 2020, ngư dân Trần Dũng (tổ dân phố Hải Tiến, Thai Dương Hạ, thị trấn Thuận An) đã hạ thủy tàu vỏ thép công suất 822CV với tổng kinh phí đầu tư lên đến hơn 18 tỷ đồng. Đây là một trong những con tàu vỏ thép hiện đại nhất Việt Nam, có thể khai thác hải sản ở vùng biển cách xa bờ trên 200 hải lý.

NHÓM NGHỀ CHẾ BIẾN				thậm chí xuất khẩu ra nước ngoài. Nổi tiếng với sản phẩm mắm cá rô.
	Mắm tôm chua	X		Phát triển tốt.
	Nước mắm	X		Phát triển theo quy mô hộ gia đình, sản xuất nhỏ theo hướng thủ công.
	Làm ruốc	X		Phát triển tốt. Hơn 60 hộ dân trong làng tham gia làm mắm ruốc.
	Chế biến thủy hải sản khô	X		Đặc biệt phát triển trong giai đoạn hiện nay, phục vụ nhu cầu ẩm thực du lịch biển, nghỉ dưỡng

(Nguồn: Tư liệu khảo sát, điền dã của tác giả)

Ngày nay, bên cạnh những sinh kế mới xuất hiện như dịch vụ, du lịch sinh thái, nghỉ dưỡng... mang lại thu nhập cao cho người dân, nhưng, nghề biển truyền thống vẫn giữ vai trò quan trọng trong đời sống kinh tế của người dân Thai Dương Hạ nói riêng, thị trấn Thuận An nói chung. Qua bảng thống kê trên đây, có thể thấy, do những nguyên nhân như nguồn lợi hải sản ven bờ suy giảm, năng suất và sản lượng không cao nên một số nghề truyền thống như nghề lưới rồng, nghề mảnh phao, nghề lưới chuồn... không còn được duy trì nữa. Bên cạnh đó, một số nghề được sự hỗ trợ của các phương tiện hiện đại như tàu thuyền có máy công suất lớn có thể vươn khơi¹⁴, máy dò cá, ngư lưới cụ cải tiến... nên có sự phát triển ổn định, mang lại nguồn thu nhập cao cho ngư dân, như: nghề câu khơi, câu mực, nghề lưới cản...

Cùng với hoạt động đánh bắt thủy hải sản trên biển, trong những năm gần đây, nghề chế biến thủy hải sản ở Thai Dương Hạ cũng nhận được nhiều sự hỗ trợ, kích cầu từ chính quyền địa phương, đặc biệt là nhu cầu sử dụng các sản phẩm thủ công truyền thống ngành thực phẩm đảm bảo được chất lượng, an toàn thực phẩm của đông đảo người dân trong và ngoài nước. Do đó, các nghề chế biến như nghề làm mắm, làm nước mắm, tôm chua... có điều kiện duy trì và phát triển với quy mô lớn. Trong đó, nghề làm mắm cá rô ở Thai Dương Hạ không chỉ nổi tiếng ở trong tỉnh mà còn cung cấp cho thị trường cả nước, thậm chí xuất khẩu ra nhiều nước trên thế giới. Nghề chế biến thủy hải sản phát triển, đặc biệt là nghề làm mắm càng tạo động lực cho nghề đánh bắt khuyết phát triển mạnh hơn, thu hút được nhiều hộ gia đình tham gia.

Trong những năm gần đây, nguồn lợi thủy sản trên đầm phá Tam Giang - Cầu Hai nói chung và vùng đầm phá ở Thai Dương Hạ nói riêng bị suy giảm nghiêm trọng.

¹⁴ Ngày nay, thị trấn Thuận An là địa phương trọng điểm của huyện Phú Vang về khai thác hải sản trên biển. Năm 2019, tổng phương tiện tàu thuyền khai thác biển có máy là 398 chiếc, với tổng công suất 63.224 CV. Số lượng tàu đánh bắt xa bờ có công suất 90 CV trở lên là 183 chiếc, chiếm 57,2% tàu đánh bắt xa bờ của toàn huyện (UBND thị trấn Thuận An (2019), *Báo cáo tình hình thực hiện kế hoạch kinh tế - xã hội năm 2019 và kế hoạch phát triển kinh tế - xã hội năm 2020*, tr. 8).

Điều này xuất phát từ hoạt động khai thác một cách tận diệt của người dân với các phương thức, phương tiện như sử dụng xung điện, lừ xếp¹⁵, giã cào¹⁶... nên tất cả các loài thủy sản lớn nhỏ đều bị đánh bắt. Bên cạnh đó, các phương thức khai thác truyền thống như nò sáo, đáy được phát triển một cách tràn lan, thiếu quy hoạch dẫn đến việc khai thác cạn kiệt, tận diệt thủy sản trên đầm phá khiến cho nguồn lợi thủy sản ngày một suy giảm nghiêm trọng. Do sự suy giảm nguồn lợi thủy sản trên đầm phá như vậy, nên không còn nhiều người dân ở Thai Dương Hạ theo nghề đánh bắt trên phạm vi đầm phá của làng.

Từ năm 2010, nền kinh tế thị trấn Thuận An được phát triển theo cơ cấu “*dịch vụ - du lịch, công nghiệp - tiểu thủ công nghiệp, xây dựng ngành nghề và ngư - nông - lâm nghiệp*” [5, tr. 3], nhưng nhìn chung sinh kế từ biển vẫn chiếm vai trò nhất định trong đời sống người dân địa phương. Dù vậy, thế hệ kế cận cho nghề biển và chế biến thủy hải sản đang ngày một suy giảm. Không ít gia đình ngư dân khi đủ điều kiện đều cố gắng cho con cái đi học để có những công việc nhẹ nhàng hơn, từ đó, nghề biển dần thiếu nhân lực.

3.2. Giá trị của văn hoá sản xuất truyền thống của cư dân Thai Dương Hạ

- Giá trị trong đời sống kinh tế, xã hội

Nghề đánh bắt thủy hải sản truyền thống của cư dân Thai Dương Hạ không chỉ mang lại nguồn thực phẩm phục vụ cho cuộc sống mỗi gia đình ngư dân, mà còn trở thành một bộ phận tích cực của nền sản xuất hàng hoá trong khu vực. Sản phẩm đánh bắt được còn được bán ở các chợ trong địa phương cũng như nhiều tỉnh thành lân cận. Điều này góp phần nâng cao đời sống kinh tế của người dân địa phương. Bên cạnh đó, các ngành nghề đánh bắt thủy hải sản truyền thống của người dân Thai Dương Hạ có điều kiện phát triển ổn định trong bối cảnh hiện nay đã tạo nên nhiều công ăn việc làm cho người dân trong vùng, góp phần hạn chế các tệ nạn xã hội, ổn định trật tự xã hội địa phương.

- Giá trị trong đời sống văn hoá

Các nghề khai thác và chế biến thủy hải sản truyền thống của người dân Thai Dương Hạ còn chứa đựng cả một kho tàng tri thức dân gian của nhiều ngành nghề liên quan như nghề đóng thuyền; nghề đan lưới; kinh nghiệm, tri thức dân gian được đúc kết qua nhiều thế hệ trên hành trình “*ra khơi vào lộng*”, từ việc nhìn nhận trăng sao, con nước, mồm núi, đoán định đường đi của các luồng cá, tập tính của các loài cá... của

¹⁵ Lừ xếp có chiều dài từ 10m trở lên, cấu tạo bởi nhiều khung sắt hình chữ nhật (34cm x 22cm) xếp chồng lên nhau, phía ngoài bao bọc bằng loại lưới mắt nhỏ dưới 12mm nên có thể đánh bắt tất cả các loại cá, tôm nhỏ.

¹⁶ Giã cào là phương thức đánh bắt theo kiểu tận diệt vùng ven bờ bằng cách sử dụng lưới mắt nhỏ kéo sát đáy, thu bắt tất cả các loại hải sản từ nhỏ đến lớn.

ngư dân. Giá trị văn hoá, tinh thần của nghề đánh bắt thủy hải sản của cư dân Thai Dương hạ còn thể hiện trong phong tục, tập quán, những kiêng cử liên quan đến hoạt động đánh bắt thủy hải sản; thể hiện ở kho tàng văn học dân gian liên quan đến nghề biển, điển hình như bài *về các lái*, là bài về đức kết về kinh nghiệm hàng hải của ngư dân khi lên đênh trên biển, giúp họ nhận biết nơi nào có thể tránh trú bão, ngọn núi nào là cao điểm tựa để nhắm hướng đi vào bờ mỗi khi mất phương hướng... Tính cộng đồng trong nghề ngư rất cao, mỗi con thuyền ra khơi luôn phải có chủ thuyền và những người bạn thuyền. Họ phải cố kết, nương tựa vào nhau để cùng đánh bắt, đương đầu với sóng gió, với những hiểm nguy, bất trắc trên biển khơi mênh mông.

3.3. Đề xuất giải pháp bảo tồn và phát huy giá trị hoạt động đánh bắt và chế biến thủy hải sản truyền thống ở làng biển Thai Dương Hạ

Là ngôi làng vốn có truyền thống biển, các ngành nghề đánh bắt và chế biến đã gắn bó với cộng đồng hàng trăm năm. Tuy vậy, hiện nay, nhân lực cho nghề biển ở Thai Dương Hạ đang trở nên suy giảm, một phần do các gia đình đầu tư cho con em đi học, một phần do dịch chuyển nguồn nhân lực sang ngành dịch vụ du lịch. Do đó, chính quyền địa phương cần đề ra những chính sách, giải pháp nhằm bảo tồn và phát huy các giá trị văn hoá biển nói chung, đặc biệt là tri thức, kinh nghiệm trong đánh bắt và chế biến thủy hải sản của ngư dân làng Thai Dương Hạ.

Một số giải pháp cụ thể nhằm bảo tồn và phát huy giá trị văn hoá truyền thống trong hoạt động đánh bắt, chế biến thủy hải sản của cư dân làng biển Thai Dương Hạ:

- Khảo sát, hệ thống hoá, lập danh mục các ngành nghề, phương tiện, ngư lưới cụ truyền thống trong đánh bắt thủy hải sản trên biển, trên đầm phá.
- Khảo sát, hệ thống hoá các nghề chế biến thủy hải sản và tri thức, kinh nghiệm dân gian gắn liền với các nghề này.
- Khảo sát, hệ thống hoá, lập danh mục những kinh nghiệm dân gian, tri thức đi biển, tri thức trong đánh bắt thủy hải sản trên biển, trên đầm phá.
- Thành lập nhà trưng bày ngư nghiệp truyền thống thị trấn Thuận An. Nội dung sưu tầm các hiện vật như tàu thuyền, ngư lưới cụ, tri thức dân gian truyền thống; kiểm kê và lập danh mục các hệ, các loài thủy hải sản trên biển và trên phá Tam Giang mà ngư dân Thai Dương Hạ đã và đang khai thác như các loài cá, tôm, khuyết, mực...
- Chính quyền địa phương cần đề ra và thực hiện những chính sách phù hợp nhằm hỗ trợ ngư dân bám biển, duy trì và phát huy nghề biển truyền thống trong bối cảnh nguồn nhân lực cho nghề này ngày một suy giảm.

4. THAY LỜI KẾT

Khai thác thủy hải sản là sinh kế truyền thống từ lâu đời của người dân làng biển Thai Dương Hạ. Trong quá trình hình thành và phát triển, với đặc điểm của quá trình sinh tụ trên vùng ven biển, ngư dân đã sáng tạo, phát triển và dần hoàn thiện các kỹ năng, tri thức cũng như phương tiện đánh bắt thủy hải sản trên biển, trên đầm phá. Những tri thức, kinh nghiệm về vùng biển, con nước, về đặc tính của các loài tôm, cá được tích lũy và truyền đời cho các thế hệ con cháu là vốn quý giúp cho người dân Thai Dương Hạ vượt qua được những tháng ngày gian khó, lúc mưa giông, gió bão.

Ngày nay, hầu hết các nghề đánh bắt hải sản truyền thống của người dân Thai Dương Hạ vẫn được duy trì, phục vụ cuộc sống sinh nhai. Một số nghề được hỗ trợ, phát triển lên mức độ cao hơn bởi các phương tiện tàu thuyền cũng như kỹ thuật đánh bắt hiện đại hơn, nhờ đó mang lại năng suất, sản lượng cao hơn, góp phần thúc đẩy ngành khai thác thủy hải sản của tỉnh Thừa Thiên Huế.

Nghiên cứu, khảo sát các nghề đánh bắt thủy hải sản truyền thống trên biển và đầm phá của cư dân làng Thai Dương Hạ trước tiên khẳng định những giá trị, vai trò của tri thức bản địa của cộng đồng trong văn hoá sản xuất, đồng thời, việc đề ra những giải pháp kịp thời cũng góp phần bảo tồn và phát huy giá trị “văn hoá biển” của một ngôi làng biển cụ thể trong bối cảnh hiện nay.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

- [1]. Phan Thuận An, Lê Khai, Phan Trọng Phiếm (2004). *Địa chí Thuận An*, Tài liệu chưa xuất bản, Huế.
- [2]. Dương Văn An (2001). *Ô Châu cận lục* (Tân dịch hiệu chú), Hiệu đính Trần Đại Vinh - Hoàng Văn Phúc, Nxb Thuận Hoá, Huế.
- [3]. Đảng bộ huyện Phú Vang - BCH Đảng bộ thị trấn Thuận An (2018). *Lịch sử đấu tranh, xây dựng của Đảng bộ và nhân dân thị trấn Thuận An (1930 - 2015)*, Nxb Thuận Hoá, Huế.
- [4]. Phillippe Papin, Nguyễn Văn Nguyên, Lê Đức Thọ (2002). *Đồng Khánh Địa dư chí*, Bản điện tử.
- [5]. Nguyễn Thị Hoài Phúc (2010). “Phong tục, tập quán của cư dân làng Thai Dương Hạ (Phú Vang, Thừa Thiên Huế)”, Luận văn Thạc sĩ, Chuyên ngành Dân tộc học, Trường Đại học Khoa học, Đại học Huế.
- [6]. UBND thị trấn Thuận An (2015), *Báo cáo tình hình thực hiện kế hoạch kinh tế - xã hội năm 2015 và kế hoạch phát triển kinh tế - xã hội năm 2016*, Văn phòng UBND thị trấn Thuận An, huyện Phú Vang, tỉnh Thừa Thiên Huế.

**THE PRODUCTION CULTURE OF VILLAGERS IN THAI DUONG HA
(THUAN AN TOWN, PHU VANG DISTRICT, THUA THIEN HUE PROVINCE):
VIEW FROM TRADITIONAL FISHING AND SEAFOOD PROCESSING**

Nguyen Thang Long

Faculty of History, University of Sciences, Hue University

Email: longvhnt2005@yahoo.com

ABSTRACT

Thai Duong Ha is the village which was early established in coastal region of Thua Thien Hue province. From the beginning, based on the sources of the sea and lagoon, residents have created the life. Over the long time, fishing and seafood processing have becoming to the main profession of Thai Duong Ha villagers. The aim of this report is to introduce some fishing professional and seafoods processing, thereby, showing the role of these professions in their life. Finally, the paper also proposes solutions to protect and promote the values of traditional production culture of villagers.

Keywords: Culture, fishing, seashore, Thai Duong Ha, tradition, village.



Nguyễn Thăng Long sinh ngày 20/12/1980 tại Thanh Hóa. Năm 2004, ông tốt nghiệp cử nhân ngành Lịch sử tại Trường Đại học Khoa học, Đại học Huế. Năm 2014, ông tốt nghiệp thạc sĩ chuyên ngành Dân tộc học tại Đại học Khoa học, Đại học Huế. Từ năm 2005 đến nay, ông công tác tại Phân viện Văn hóa Nghệ thuật Quốc gia Việt Nam tại Huế.

Lĩnh vực nghiên cứu: lịch sử, văn hóa, dân tộc học.