

Cần giữ lấy một số nghề truyền thống của người Khmer Tịnh Biên – Tri Tôn

An Giang có 90.271 người Khmer, chiếm 4% dân số của tỉnh, sống tập trung ở huyện miền núi Tịnh Biên, Tri Tôn. Người Khmer An Giang tận dụng nguyên liệu từ thiên nhiên trong vùng cư trú để tạo ra nhiều nghề sản xuất, phục vụ nhu cầu sống.

Ngày nay, với sự phát triển của nền kinh tế thị trường, chuyển đổi mô hình canh tác xây dựng đời sống mới, nhiều nghề truyền thống của người Khmer vùng núi Tịnh Biên, Tri Tôn đang dần mai một, một số nghề sản xuất cầm chừng.



Dệt thổ cẩm. Ảnh: NGỌC AN

Sắc màu thổ cẩm Khmer Silk - Văn Giáo

Ấp Srây Skót, xã Văn Giáo, huyện Tịnh Biên xưa nay nổi tiếng với nghề dệt thổ cẩm. Theo thống kê, Văn Giáo hiện có hơn 590 hộ làm nghề dệt. Bằng nhiều chính sách hỗ trợ, chính quyền địa phương đã vực dậy làng nghề bị chìm lắng suốt bị tàn lụi trong thời gian dài. Làng dệt Văn Giáo đã thành lập Hợp tác xã để liên kết sản xuất, giới thiệu sản phẩm hàng hóa ra thị trường trong, ngoài nước, và được công nhận thương hiệu với tên “Khmer Silk”, đem lại sức sống mới cho làng nghề.

Sản phẩm dệt thổ cẩm Văn Giáo chẳng những bao gồm mặt hàng xà rồng, khăn choàng cổ, phong màn cửa mà còn có thể làm nhiều mẫu mã khác theo đặt hàng... Để tạo ra một sản phẩm ưng ý, những nghệ nhân dệt thổ cẩm Văn Giáo tốn rất nhiều công sức và tâm ý trong từng đường tơ, tay dệt. Trước kia bà con Văn Giáo tự trồng dâu, nuôi tằm lấy sợi, hay trồng bông vải, bây giờ qua Tân Châu nơi có nghề dệt của người Chăm để mua tơ. Nghề dệt thường qua năm công đoạn chính: nhuộm tơ, đem phơi nắng, làm bông, nhuộm sợi màu lần hai, đánh sợi – dệt và lâu nhất là khâu dệt. Du khách trong, ngoài nước ưa thích thổ cẩm Văn Giáo là ở sự hài hòa giữa truyền thống và hiện đại trên từng họa tiết hoa văn, màu sắc của tấm vải. Chủ đề trang trí bức thổ cẩm thường là hình ảnh ngôi chùa, hoa, lá, hoặc hình tượng Đức Phật... Cách thức phối màu, đơm màu cho từng lọn tơ dệt rất tỉ mỉ, nghệ nhân dệt phải biết hình dung sẵn hoa văn, họa tiết cần tạo hình trên tấm dệt để những sợi tơ luôn đúng cách thức với nhau, phù hợp, sắc nét. Mỗi tấm thảm dệt, tùy theo khuôn khổ, nhìn chung phải tốn nửa tháng hoặc cả tháng mới hoàn thành xong một chiếc khăn hay xà rồng... Chị Néang Sa Mol, tham gia hợp tác xã dệt tâm sự: “Tôi làm nghề dệt này lâu lắm rồi, của ông bà để lại, nghề dệt trước đây lặn lội mấy phen, hiện nay thì đỡ, mỗi ngày thu nhập cũng được 20 – 40 ngàn. Nghề này tốn công và đòi hỏi sự kiên nhẫn, đổi lại người ta thích mua mình cũng vui, mong rằng, nhiều năm nữa người làm thợ dệt sẽ được thu nhập cao hơn, chứ nhiều chị em dệt cả tháng mà có 600 – 700 ngàn thì làm sao đủ sống”.

Hiện nay, nghề dệt Văn Giáo bước đầu đã sống dậy, tạo việc làm cho hàng trăm lao động nam, nữ trong xã. Văn Giáo được công nhận làng nghề truyền thống, sản phẩm được Cục sở hữu Trí tuệ cấp giấy chứng nhận đăng ký nhãn hiệu tập thể. Sản phẩm dệt Văn Giáo không còn quần quanh trong phum, sóc bà con Khmer Bảy Núi mà theo chân khách du lịch sang tận Mỹ, Úc, Pháp... Đó là niềm phấn khởi chung của những người thợ dệt Văn Giáo...

Những sản phẩm từ cây Thốt nốt

Về Bảy Núi bắt gặp từng hàng cây Thốt nốt vươn mình thẳng vút trời xanh. Cây Thốt nốt trở thành biểu tượng của vùng Bảy Núi An Giang; Thốt nốt gắn bó mật thiết, lâu đời với bà con Khmer nơi đây. Từ lâu, bà con đã biết tận dụng Thốt nốt để tạo ra những “món ăn” phục vụ, cải thiện đời sống, giờ những “món ăn” thường ngày ấy là “đặc sản” đặc trưng vùng.

Khoảng đầu tháng 11 đến đầu tháng 5 hàng năm, về vùng Bảy Núi An Giang là đúng vào mùa nấu đường Thốt nốt của bà con Khmer. Theo thống kê, hiện toàn tỉnh An Giang có khoảng 30.000 cây Thốt nốt, mỗi năm cho thu hoạch khoảng 6.000 tấn đường. Bà con làm nghề nấu đường lâu năm vùng Bảy Núi cho biết: Chất dùng nấu đường Thốt nốt là loại “nước tinh chất” được chiết xuất từ bông Thốt nốt. Muốn lấy được tinh nước Thốt nốt để làm đường, phải có thợ trèo lên ngọn cây sừng sững, cao vút, dùng dao (rựa) cắt khoang tròn ở cuống bông Thốt nốt, rồi treo bình (trước đây bà con dùng ống tre) hứng dòng nước rỉ ra từ khoang cắt, khi bình đầy lại lên ngọn cây lấy xuống, mang về đem vào nồi nấu. Điều đặc thù, nước lấy về phải nấu liên không được để lâu (quá 12 tiếng đồng hồ nước sẽ chua). Nước nguyên chất được nấu cho đến khi đông đặc lại, từ trắng đục chuyển thành màu vàng, đặc sền sệt. Người thợ nấu đổ đường ra khuôn (bằng gỗ hoặc nhôm được uốn thành ô tròn, rộng khoảng 5cm) để nguội cho đường đông cứng, sau đó đóng thành cây (4 – 5 khoanh tròn xếp chồng lên nhau); lấy lá Thốt nốt bao kín xung quanh rồi mang đi bán. Những người thợ nấu cho biết, một cây Thốt nốt thường thu hoạch khoảng 18 – 20 kg đường thành phẩm, mỗi ký giá bán dao động từ 15 – 18 ngàn. Đường Thốt nốt được xem là đặc sản của Bảy Núi, trở thành món quà không thể thiếu khách du lịch đem về biếu cho người thân.

Để có được nguyên liệu nấu đường lại cực nhọc bội phần, và nguy hiểm đến tính mạng. Do cây Thốt nốt cao, to suôn thẳng như dừa, không có nhánh cây cho người trèo bám víu, vì vậy, để trèo lên được ngọn cây thợ trèo phải dùng đến thân tre rừng cứng chắc có nhánh, cột cặp vào thân Thốt nốt làm bệ đạp chân trèo lên. Hàng ngày, trung bình mỗi người thợ phải trèo gần trăm cây (tùy theo lượng người mướn). Làm nghề trèo cây Thốt nốt cho thu nhập cũng ổn định, đổi lại tính mạng như “chỉ mảnh treo chuông”.

Người làm nghề đường Thốt nốt đa số không phải là chủ cây. Họ chỉ mướn cây của người khác sản xuất khi đến mùa. Ông Chau Pul (Lương Phi – Tịnh Biên) nấu đường hơn 10 năm cho biết: Hiện nay, mỗi cây cho nước có giá từ 90 – 100 ngàn đồng. Trừ chi phí mọi công đoạn, một cây một mùa đem lại cho người nấu lời khoảng 100 ngàn đồng, khiến rất nhiều gia đình làm nghề này có cuộc sống khá khá. Ngoài nấu đường, người ta còn bán trái để ăn, nước Thốt nốt non để uống cho du khách gần xa. Về Bảy Núi mùa

này chắc hẳn du khách thập phương sẽ được tận hưởng hương vị đậm đà của nước và trái Thốt nốt bên những quán vắng ven đường về phum, sóc.

Trước đây, ở Bảy Núi còn có loại nước “Thốt nốt chua”, phục vụ khách du lịch, nhưng vì sản phẩm ít đến được thực khách, bà con đành phải bỏ nghề vì nước Thốt nốt chua chỉ dùng trong khoảng 12 giờ đồng hồ.

Ngoài nghề nấu đường, bà con Khmer – Kinh Bảy Núi còn “phát minh” ra đặc sản từ cây Thốt nốt được gọi với cái tên Khmer là “tứk th’nốt chu” (rượu Thốt nốt). Để có được loại rượu này, người ta phải lên núi tìm một số thuốc “bí truyền”, sau đó chặt miếng thật nhỏ, phơi khô cho vào “cà om” (hoặc chum, bình), tiếp theo cho nước Thốt nốt vào ngâm ủ với một lượng vừa phải (tùy theo kinh nghiệm của người chế biến). Một tuần, khi nào nước trong “cà om” lắng trong lại, đó là lúc có thể dùng được. Ai đó chỉ cần một lần nếm “rượu Thốt nốt” chắc hẳn sẽ không bao giờ quên.

Đùi hiu phận gồm Châu Lăng

Một số lão niên Khmer sống lâu đời ở Phnôm Pu thuộc ấp Nam Quy, xã Châu Lăng, huyện Tri Tôn cho biết: Nghề gồm Châu Lăng chẳng biết ra đời từ khi nào, chỉ biết đời ông, cha của cụ đã làm nghề này rồi, tính ngót cũng độ hơn 100 năm. Nghề gồm ở đây chủ yếu làm những vật dụng như lò (cà ràng) nôi, ấm đất, choã, chum, vại, heo đất, khuôn bánh khọt... Từ lúc hình thành đến những năm đầu thế kỷ 21 (năm 2003) nghề gồm rất xôm tụ, có lẽ do nhu cầu tiêu dùng mặt hàng này rất cao. Mỗi nhà ở Nam Quy đều làm nghề gia truyền, sản phẩm không những bán tại chỗ mà còn đi theo nhiều chuyến tàu có mặt khắp Nam Bộ, len lỏi đến tận vùng “nôi gồm” nổi tiếng như Kompong Chnang (Campuchia). Gồm Châu Lăng vẫn chen vai cạnh tranh thị trường do sự bền chắc, mẫu mã đẹp nên thương hiệu cho nghề gồm.

Nghề gồm cho ra đời một sản phẩm phải mất nhiều công sức. Anh Chau Sil – một người làm gồm, kể: Mọi lần sáng phải lên chân núi Nam Quy lấy đất, giờ thì đi đến chân núi Cấm, vì đất tốt ở Nam Quy đã hết. Ngày chỉ đào lấy được vài gánh, đem về “giã nhuyễn”, lựa bỏ tạp chất, pha trộn cho đất dẻo quánh đến độ chín muồi, sau đó phải xoay tay nhào tới, nhào lui, ... mới cho “ra lò” một chiếc cà ràng, chiếc bình... Vậy mà khi mang ra chợ bán hay thương lái đến nhà thu mua chỉ có 4 – 8 ngàn đồng - so với công sức mình bỏ ra chẳng đáng là bao. Cụ bà Néang Yel, năm nay gần 80 tuổi, người cả đời gắn với nghề gồm, tay nhào đất miệng bẻm bẻm cho biết thêm: “Nghề gồm (gồm) khó mần (làm) lắm! Lúc trước bà con nơi đây làm nhiều, giờ chẳng còn mấy người, làm cực, bán còn cực hơn, chủ yếu không để lạc nghề, chứ nắn có bao nhiêu tiền đâu, ngày nắn được 2 cà ràng cũng chỉ có 15 ngàn đồng, chán !”.

Giờ về làng gồm Châu Lăng trông quanh quẽ làm sao. Người gắn bó với nghề chỉ còn phụ nữ, các cụ già, họ chỉ làm khi công việc nông nhàn, chẳng mấy ai tha thiết với nghề có tuổi đời trăm năm, hỏi đến công việc, thu nhập họ chỉ cười và lắc đầu. Lý giải nguyên nhân nghề gồm Châu Lăng có nguy cơ mai một, anh Chau Chanh – Phó Giám đốc Trung tâm văn hóa Tri Tôn tâm sự: “Sở dĩ nghề gồm Châu Lăng ngày càng trầm lắng là do bà con làm ra không có thị trường tiêu thụ, giá mỗi mặt hàng lại quá rẻ, làm xong chất đông

trong nhà, nhiều người gánh đi bán khắp vùng mấy ngày trời cũng chỉ kiếm lời được vài chục ngàn đồng, thu nhập không ổn định nên chẳng còn ai thiết tha với nghề, lúc trước có hơn 400 hộ giờ còn chưa quá bốn chục...”.

Tương lai giá trị văn hóa 100 năm của làng nghề chắc chỉ lưu trong trí nhớ của những người sinh sống nơi đây, người từng qua Châu Lãng, từng nghe qua nó. Nghề mất, bà con Khmer ngày hai buổi lấm lem bùn đất sẽ làm gì?

Một số giải pháp bảo vệ làng nghề truyền thống bà con Khmer Bảy Núi Tịnh Biên, Tri Tôn

Trước thực trạng một số ngành nghề truyền thống có giá trị văn hóa – lịch sử trăm năm của đồng bào Khmer Tịnh Biên, Tri Tôn đang sống “vắt vẻo”, dần “tàn lụi”, đòi hỏi phải có sự quan tâm của địa phương để giữ lấy cái nghề truyền thống không để mai một.

Thiết nghĩ trước mắt cần tập trung vào những nội dung thiết yếu sau:

- Đầu tư vốn để mua sắm trang thiết bị sản xuất hiện đại, quan tâm hỗ trợ mọi mặt cho nghề. Hiện tại người sản xuất “tự biên tự diễn”, chưa có một đầu mối cung cấp nguyên liệu sản xuất, tiêu thụ sản phẩm...
- Tìm đầu ra ổn định cho từng mặt hàng, không để bà con “tự bơi”, cụ thể như nghề gốm Châu Lãng...
- Quy hợp nhiều cơ sở sản xuất nhỏ lẻ thành hệ thống lớn, tránh rời rạc mạnh ai nấy làm.
- Đẩy mạnh du lịch làng nghề như phục hồi được làng gốm Châu Lãng, tạo thành một hệ thống du lịch làng nghề: Dệt – Gốm – nấu đường Thốt nốt...góp phần tạo điều kiện du lịch và phát triển kinh tế vùng...!

Ngọc Ân