

## Nghề truyền thống dệt áo của đồng bào Khmer An Giang



Dệt thổ cẩm

KHPT-Từ lâu, người Khmer ở An Giang đã tận dụng nguyên liệu từ thiên nhiên để tạo ra nhiều nghề sản xuất, phục vụ nhu cầu sống. Ngày nay, sự phát triển của nền kinh tế thị trường, nghề truyền thống của người Khmer cũng cần có sắc thái mới.

### **Nghề thổ cẩm Khmer Silk - Văn Giáo**

Ấp Srây Skốt, xã Văn Giáo, huyện Tịnh Biên hiện có hơn 590 hộ làm nghề dệt. Bằng nhiều chính sách hỗ trợ từ chính quyền địa phương, 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”. Sản phẩm dệt thổ cẩm Văn Giáo chủ yếu là mặt hàng có giá trị sử dụng như xà bông, khăn choàng cổ, phong màn cửa, các loại khác theo đặt hàng... Nghề dệt thường trải 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. Một điều khiến cho 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 dệt. Chủ đề trang trí bức thổ cẩm thường là hình ảnh ngôi chùa, hoa, lá, hoặc hình tượng Đức Phật... Cách thức phối màu, đượm 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 bông... 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 lận đận mấy phen, hiện nay thì đỡ, mỗi ngày thu nhập cũng được 20 - 40 ngàn đồng. Nghề này tốn công và đòi hỏi sự kiên nhẫn, đôi 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 đồng thì làm sao đủ sống!”.

Hiện nay, sản phẩm dệt Văn Giáo được Cục sở hữu trí tuệ cấp giấy chứng nhận đăng ký nhãn hiệu tập thể và theo chân khách du lịch sang tận Mỹ, Úc, Pháp... Đó là niềm phấn khởi chung của những người thợ dệt Văn Giáo...

### **Độc đáo sản phẩm từ cây thốt nốt**

Cây thốt nốt trở thành biểu tượng của vùng Bảy Núi An Giang, nó 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.

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 trèo lên ngọn cây lấy xuống, mang về đem vào nồi nấu. Điều đặc thù, lấy nước về phải nấu liền, không được để lâu (quá 12 tiếng đồng hồ nước sẽ chua). Nước nguyên chất được nấu cho đến khi nào đông đặc lại, từ trắng đục chuyển thành màu vàng, sau khi đặc sền sệt, người “thợ nấu” liền đổ đường ra khuôn (bằng gỗ hoặc nhôm được uốn thành ổ tròn, rộng khoảng 5 cm) để nguội cho đường đông cứng, sau đó lấy ra 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 dao động từ 15 - 18 ngàn đồng. Đường thốt nốt được xem là đặc sản của Bảy Núi, trở thành món quà không thể thiếu đem về biếu cho người thân khi đến Bảy Núi.



### Khai thác nước thốt nốt

Ngoài nghề nấu đường tồn tại, bà con Khmer - Kinh Bảy Núi còn phát minh ra “món nước” 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 phải lên núi tìm một số thuốc gia 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. Chỉ cần một lần khách nếm “rượu thốt nốt” chắc hẳn sẽ không bao giờ quên.

Hiện nay, tỉnh An Giang đang triển khai kế hoạch đầu tư vốn để mua sắm trang thiết bị sản xuất hiện đại, quan tâm hỗ trợ mọi mặt cho nghề. Tìm đầu ra ổn định cho từng mặt hàng, không để bà con “tự bơi”. Đẩy mạnh du lịch làng nghề, tạo điều kiện phát triển kinh tế vùng...!

**Ngọc Ngân**