

DU XUÂN ĐẤT CHÍN RỒNG

Ngày 30/9/2020, Bộ trưởng Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch, Nguyễn Ngọc Thiện, đã ký Quyết định Chứng nhận "Nghề làm muối ở Bạc Liêu" vào Danh mục di sản văn hóa phi vật thể quốc gia. Đến cuối năm 2020, Sở Văn hóa, Thông tin, Thể thao và Du lịch tỉnh Bạc Liêu đã tổ chức Lễ công bố Di sản văn hóa phi vật thể quốc gia "Nghề làm muối Bạc Liêu". Hiện nay, tỉnh Bạc Liêu đang xúc tiến xây dựng sản phẩm "Nghề làm muối ở Bạc Liêu" để du khách trải nghiệm làng nghề muối trăm năm có một không hai ở Đồng bằng sông Cửu Long.



Cảnh đồng muối trắng Bạc Liêu. Ảnh: PHAN THANH CƯỜNG

Di sản văn hóa phi vật thể quốc gia sẽ là sản phẩm du lịch trải nghiệm

⇒ NGÂN GIANG

Tại Lễ công bố, bà Trần Thị Lan Phương, Giám đốc Sở Văn hóa, Thông tin, Thể thao và Du lịch tỉnh Bạc Liêu, đã phát biểu tóm tắt ý nghĩa Di sản văn hóa phi vật thể quốc gia đối với nghề thủ công truyền thống "Nghề làm muối ở Bạc Liêu".

Thông tin cho biết nghề làm muối ở Bạc Liêu đã hình thành, tồn tại và phát triển từ rất lâu đời, gắn bó thân thiết với cuộc sống mưu sinh của người dân xứ biển Bạc Liêu. Theo các lão nông tri điền, nghề làm muối có từ thuở cha ông đi mở đất phương Nam. Các bậc tiền nhân đã mang cách thức làm muối về đây, từ đó hình thành nên những làng nghề muối và lưu truyền từ thế hệ này qua thế hệ khác.

Xưa kia muối Bạc Liêu cung cấp cho cả Nam kỳ lục tỉnh và 03 nước Đông Dương. Vào những năm đầu thế kỷ XX, nghề làm muối là một trong ba ngành kinh tế lớn (sau cây lúa và thủy sản) góp phần cho Bạc Liêu trở thành một trong 03 trung tâm kinh tế lớn của vùng Đồng bằng sông Cửu Long.

Muối Bạc Liêu có hương vị đậm đà rất độc đáo vì trong muối có hàm lượng magie, canxi, sunfat... rất thấp do không có những vùng núi đá vôi ven biển, không gây vị đắng hoặc chát. Trong khi đó, hàm lượng natriclorua



Ông Lữ Văn Hùng, UV BCH TW Đảng, Bí thư Tỉnh ủy Bạc Liêu trao Quyết định Di sản văn hóa phi vật thể cho đại diện "Nghề làm muối ở Bạc Liêu". Ảnh: HẢI ĐĂNG

rất cao, trung bình đạt 96,6% xấp xỉ với tiêu chuẩn muối thượng hạng Việt Nam (97%). Điều này đã làm cho muối Bạc Liêu nổi tiếng từ xưa đến nay. Năm 2013, Cục Sở hữu trí tuệ - Bộ Khoa học và Công nghệ đã chứng nhận đăng ký bảo hộ chỉ dẫn địa lý cho sản phẩm "Muối ăn Bạc Liêu". Ngày 30/9/2020, Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch đã ký Quyết định đưa "Nghề làm muối ở Bạc Liêu" vào Danh mục Di sản văn hóa phi vật thể quốc gia.

"Đây là căn cứ pháp lý quan trọng để Bạc Liêu bảo tồn và phát huy nghề thủ công truyền thống "Làm Muối"

của tỉnh nhà, đồng thời còn là cơ sở để xây dựng vùng nguyên liệu muối bền vững trong thời gian tới. Đây thật sự là niềm vui, niềm vinh dự và tự hào của người dân xứ biển Bạc Liêu nói riêng và người dân tỉnh nhà nói chung. Từ đây, hạt muối, các sản phẩm từ muối và nghề làm muối ở Bạc Liêu sẽ trở thành thương hiệu nổi tiếng và là sản phẩm du lịch trong tương lai, góp phần làm thêm phong phú thêm các sản phẩm du lịch. Với vinh dự và trách nhiệm hôm nay, Sở Văn hóa, Thông tin, Thể thao và Du lịch rất mong các cấp, các ngành của hai huyện Đông Hải và Hòa



Lãnh đạo tỉnh Bạc Liêu tham quan các sản phẩm muối Bạc Liêu. Ảnh: HẢI ĐĂNG

“Nghề làm muối ở Bạc Liêu” độc đáo

Bình và bà con diêm dân tiếp tục duy trì, bảo tồn và phát huy giá trị của Di sản văn hóa phi vật thể quốc gia “Nghề làm muối ở Bạc Liêu”. Bà Trần Thị Lan Phương, nói.

Sự kiện công bố Di sản văn hóa phi vật thể quốc gia “Nghề làm muối ở Bạc Liêu” đã làm cho nhiều diêm dân phấn khởi, tự hào. Ông Nguyễn Hoàng Tươi, xã Điện Hải, huyện Đông Hải, đã làm nghề muối từ tuổi 16, đến nay đã ngoài 60 tuổi, phấn khởi, nói: “Có thể nói hôm nay là ngày vui và thật sự phấn khởi đối với người dân làm muối trên địa bàn xã Điện Hải nói riêng và bà con diêm dân nói chung. Vì nghề truyền thống của ông cha được công nhận và đưa vào Danh mục Di sản phi vật thể quốc gia đối với “Nghề làm muối ở Bạc Liêu”. Đây không chỉ là niềm vinh dự của những người làm muối như chúng tôi mà còn là vinh dự của người dân trên cánh đồng muối trong tỉnh Bạc Liêu...”

Đến dự và phát biểu với Lễ Công bố, bà Cao Xuân Thu Vân, Phó chủ tịch UBND tỉnh Bạc Liêu, cho rằng: “Muối Bạc Liêu không chỉ là hàng hóa thuần túy mà còn mang tính sáng tạo và phản ánh phong tục, tập quán điều kiện tự nhiên khác biệt của vùng đất. Nghề muối và thương hiệu muối Ba Thắc xưa, muối Bạc Liêu nay, là nguồn cảm hứng của nhiều tác giả chọn làm

để tài sáng tác và có nhiều tác phẩm văn học, nghệ thuật ra đời...”

“Nghĩa mặn mà lòng em đã đậm
Xứ Bạc Liêu Ba Thắc muối ngon”.

Trải qua hơn 100 năm phát triển, nghề muối tại Bạc Liêu mang đầy đủ tính chất của một nghề thủ công truyền thống và mang đầy đủ các đặc trưng của đời sống dân gian. Nghề làm muối ở Bạc Liêu được bảo tồn và phát triển cho đến nay có nhiều yếu tố, trong đó yếu tố giữ vai trò quan trọng nhất đó là ngành nghề mưu sinh của diêm dân và đã truyền nghề qua nhiều thế hệ, có rất nhiều họ gia đình có từ 03 thế hệ làm nghề muối trở lên, đặc biệt có gia đình đã đến thế hệ thứ 06 nối nghiệp. Yếu tố quan trọng không kém là nghề làm muối của bà con diêm dân có những sáng tạo, khéo léo thích nghi với sự biến đổi khắc nghiệt của thời tiết hiện nay để tồn tại và mang lại năng suất cao nhất.

Để thực hiện tốt công tác bảo tồn và phát huy giá trị Di sản văn hóa phi vật thể này, UBND tỉnh đề nghị chính quyền địa phương có trách nhiệm bảo tồn và phát huy Di sản này ngày càng tốt hơn và tạo điều kiện cho bà con diêm dân tiếp tục duy trì, bảo tồn và phát triển nghề thủ công truyền thống “Nghề muối ở Bạc Liêu”. UBND huyện Đông Hải, UBND huyện Hòa Bình sớm triển khai xây dựng đề án, kế

hoạch bảo tồn và phát huy giá trị Di sản văn hóa phi vật thể quốc gia “Nghề làm muối ở Bạc Liêu”, trong đó chú trọng xây dựng các giải pháp nhằm mở rộng diện tích làm muối, nâng cao chất lượng muối, đặc biệt, tập trung nâng cao đời sống cho bà con diêm dân trên địa bàn; xây dựng thương hiệu muối Bạc Liêu và quảng bá, giới thiệu mạnh mẽ để khẳng định thương hiệu muối Bạc Liêu. Sở Văn hóa, Thông tin, Thể thao và Du lịch hướng dẫn xây dựng sản phẩm du lịch trải nghiệm nghề làm muối, các sản phẩm lưu niệm từ muối, dược liệu từ muối; phối hợp UBND huyện Đông Hải xây dựng Lễ hội Muối tổ chức định kỳ hàng năm, nhằm quảng bá, thu hút du khách đến tham quan, thưởng thức...”

Như vậy, trong tương lai gần, Di sản văn hóa phi vật thể quốc gia “Nghề làm muối ở Bạc Liêu” sẽ trở thành sản phẩm du lịch đặc trưng của Bạc Liêu. Du khách có thể đến cánh đồng muối trắng Bạc Liêu bạt ngàn hơn 2.600 ha, mỗi năm cho sản lượng hơn 150.000 tấn, của hai huyện Đông Hải và Hòa Bình, để tham quan và trải nghiệm cách làm muối với các công đoạn: lấy nước biển, chứa nước biển trước khi chắt, phơi chế nước chắt và phơi kết tinh để thu hoạch muối. Dẫu hôm nay, cách làm muối ở Bạc Liêu có cải tiến là chuyển cách làm truyền thống trên nền đất đen cho ra hạt muối đen sang phương pháp trải bạt cho ra hạt muối trắng giá trị cao hơn nhưng “Làng nghề muối ở Bạc Liêu” vẫn giữ nét đẹp nguyên sơ, sản xuất độc đáo của người dân xứ biển Bạc Liêu đã tồn tại và phát triển hơn trăm năm. Hôm nay, thế hệ trẻ nối nghiệp làm nghề muối của cha ông đã biết sáng tạo chế biến được 05 sản phẩm muối: muối hạt, muối bột, muối tiêu, muối tôm, muối ớt... đóng gói nhỏ gọn, để phục vụ cho du khách có thể mua về dùng hoặc làm quà cho người thân.

Dẫu thời gian đã đi qua trăm năm với biết bao thăng trầm biến cố nhưng muối Bạc Liêu vẫn mặn mà, thấm đượm tình đất, tình người xứ biển Bạc Liêu mời gọi du khách như những câu ca của bài hát “Bạc Liêu quê tôi” của nhạc sĩ Hoàng Bửu:

*Có ai về quê hương tôi Bạc Liêu
Hãy về thăm ruộng muối đang mặn tình
Lòng biển ơi bao năm dậy sóng
Muối vẫn trắng trong như lòng
mỗi người...●*