



Trăm năm hạt muối Bạc Liêu

“Nghề làm muối ở Bạc Liêu” ra đời hơn 100 năm, giờ đã trở thành Di sản văn hóa phi vật thể cấp quốc gia. Nó được bảo tồn và phát triển cho đến hôm nay nhờ nhiều yếu tố, trong đó yếu tố giữ vai trò quan trọng nhất đó là sự gắn bó mật thiết với ngành nghề mưu sinh truyền thống của diêm dân và đã truyền nghề qua nhiều đời.

“Nghề làm muối ở Bạc Liêu” đã trở thành Di sản phi vật thể quốc gia theo Quyết định 2746, ngày 30/9/2020 của Bộ VH-TT&DL.
Ảnh: P.T.C

NGHỀ “CHẤT NƯỚC LẤY TIỀN”

Ai ở xa về, đi qua ấp Trường Diên (xã Long Diên Đông, huyện Đông Hải) sẽ thấy một ngôi nhà bé thế vừa xây xong, nằm cấp lộ về trung tâm xã. Đó là nhà của lão nông Hồ Văn Niên, người vừa quyết định nghỉ ngơi sau 54 năm gắn bó với nghề làm muối, giao lại 7ha đất cho vợ chồng con trai canh tác. Để lưu dấu truyền thống gia đình, ông Niên đã cho vẽ bức bích họa cánh đồng muối trong căn nhà mới. Chủ nhà dẫn 2 giáo viên mỹ thuật ra tận cánh đồng muối của mình - cách đê biển Trường Sơn 2 cây số - rồi giải thích, chia sẻ về nghề để người cảm cụ hiểu, cảm, vẽ được.

Ông Niên đã trải qua nhiều công việc khác nhau trong nghề sản xuất muối, từ lao động, tăng khạo (thử độ mặn của nước bằng lưỡi), rồi quản lý tập đoàn nên ông nắm rõ lịch sử, các công đoạn và các yếu tố chính của nghề cha truyền, con nối, cháu tiếp bước này. Ông Niên kể nghề làm muối ở Long Diên Đông do 2 tăng khạo người Hoa mang đến vào năm 1952, qua nhiều thế hệ được đúc kết là nghề “chất nước lấy tiền”, phụ thuộc vào “thời tiết - nước biển và kỹ thuật”. Ông Niên nói vui, nghề muối và nghề trồng lúa “nghịch” nhau, “được mùa muối đói mùa lúa”, bởi nắng gắt kéo dài, như năm 2013 và 2020



Đóng gói muối tinh sấy i-ốt tại Công ty Muối Đông Hải - Bạc Liêu. Ảnh: N.Q

thì sản lượng muối đạt cao nhất, gấp đôi các vụ mùa khác. Nước biển đủ, kỹ thuật canh tác phù hợp với đồng đất cũng quyết định sự thành bại của vụ mùa.

Cũng như ông Niên, gia đình ông Nguyễn Hoàng Quốc - Chủ tịch Hội đồng Quản trị Hợp tác xã Diêm nghiệp Huy Diên (xã Diên Hải, huyện Đông Hải), hạt muối cũng mang

lại cho nhà ông cuộc sống no đủ, con cái học hành đỗ đạt. Gia đình ông Quốc bắt đầu “chất nước lấy tiền” từ thời ông ngoại, đến mẹ ông và nay ông kế nghiệp. Thời xưa, diêm dân đi bộ từ 3 giờ sáng, mang theo cơm nước, đến tầm 7 giờ thì ra đến ruộng muối cách nhà chừng 15 cây số. Mùa làm muối nắng chói chang nên họ phải tranh

Bà Cao Xuân Thu Vân, Phó Chủ tịch UBND tỉnh Bạc Liêu:

“Trải qua hơn 100 năm phát triển, nghề làm muối ở 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: được chia sẻ bởi một nhóm người có những đặc điểm chung (dân tộc, khu vực, nghề nghiệp...); được truyền từ thế hệ này sang thế hệ khác; hình thức truyền tải chủ yếu bằng cách quan sát, hướng dẫn qua lời nói, bắt chước, thực hành...; được sáng tạo bởi cộng đồng”.



Ông Hồ Văn Niên bên bức bích họa cảnh đồng muối trong ngôi nhà của mình. Ảnh: N.Q

thủ đi sớm, làm sớm, chừng 10 - 11 giờ trưa là nghỉ tay, đợi đến chiều mát lại ra cào muối.

Nghe gió chướng về là mọi người vác đá (xèng) ra đào kênh dẫn nước biển vô trảng chứa, rồi tát gàu sòng sang các mẩu, ao lãng, cuối cùng là đến sân phơi - nơi hạt muối kết tinh. Năm, bảy lượt sang nước để nước biển đạt độ mặn 25 chữ (250%) trước khi đưa vào sân phơi. Sau 3 ngày "rót" muối (muối kết tinh), ông tăng khay chêm thêm nước ót (phần dung dịch còn lại trên ruộng muối sau khi muối đã kết tinh) và phơi thêm khoảng từ 10 - 15 ngày tùy theo mức độ nắng thì tiến hành cào muối.

Cả ông Nền và ông Quốc đều khẳng định, ít người trở thành tỷ phú từ hạt muối như nghề nuôi tôm, nhưng muối giữ cho mình không đổ. Lợi nhuận mỗi héc-ta muối dao động 100 triệu đồng/năm, ăn chắc mặc bền hơn nghề "đổ tiền xuống nước" (nuôi tôm) nên mỗi lần gió chướng về diêm dân lại mau mắn vác chạng, mang đá ra làm.

CHUNG SỨC BẢO TỒN, PHÁT TRIỂN NGHỀ LÀM MUỐI

Bạc Liêu vốn nổi tiếng là một tỉnh có nhiều kinh nghiệm trong sản xuất muối và có lịch sử nghề làm muối từ rất lâu đời. Nhiều người gọi Bạc Liêu là xứ muối. Ngày xưa, muối Bạc Liêu được gọi là muối Ba Thắc. Sách Từ điển Địa chí tỉnh Bạc Liêu có đề cập: "Ba Thắc là địa danh cổ, đọc trại âm từ tiếng Khmer: Bassac, chỉ vùng đất hạ lưu sông Mêkông (...) Sản vật nổi tiếng là muối Ba Thắc. Xưa kia, muối Ba Thắc được xuất khẩu sang Trung Quốc, Nhật Bản. Một số thương gia Nhật Bản sang mua muối Bạc Liêu, thường tìm mua đúng muối Ba Thắc. Theo họ, muối Ba Thắc dùng để ăn thì ngon hơn muối vùng khác vì vị mặn dịu của nó". Có những năm muối được giá, giá một tạ muối Bạc Liêu bằng với giá một tạ lúa.

Nghề làm muối Bạc Liêu phản ánh bản sắc, điều kiện tự nhiên độc đáo của vùng đất này, làm ra những "hạt muối không có

vị chát" - đó là điểm đặc biệt, là tinh hoa được truyền từ thế hệ diêm dân này sang thế hệ diêm dân khác. Muối Bạc Liêu không chỉ là hàng hóa thuần túy kinh tế, mà còn mang tinh sáng tạo, phản ánh phong tục, tập quán, điều kiện tự nhiên khác biệt của vùng đất. Ngoài ra, nghề muối và thương hiệu muối Ba Thắc xưa, muối Bạc Liêu nay còn là cảm hứng của văn học - nghệ thuật: *Nghĩa mặn mà lòng em đã đậm/ Xứ Bạc Liêu Ba Thắc muối ngon*. Hay như cố nhạc sĩ Phan Nhân từng viết: *Rừng xanh đất mũi Cà Mau/ Đồng xanh muối trắng Bạc Liêu/ Chung sức dựng xây Minh Hải đẹp giàu* (Trên quê hương Minh Hải).

Nghề làm muối ở Bạc Liêu được bảo tồn và phát triển cho đến hôm nay nhờ nhiều yếu tố, trong đó yếu tố giữ vai trò quan trọng nhất đó là sự gắn bó mật thiết với ngành nghề mưu sinh truyền thống của diêm dân và đã truyền nghề qua nhiều đời. Yếu tố quan trọng không kém là nghề làm muối được sáng tạo bởi cộng đồng cư dân từ xưa đến với Bạc Liêu, lưu giữ những yếu tố truyền thống trong tiến trình sản xuất và có những sáng tạo dựa trên truyền thống để mang lại năng suất cao hơn, phù hợp hơn trước những biến đổi của tự nhiên, xã hội.

Chung sức cùng chính quyền, diêm dân giữ gìn, phát triển nghề làm muối Bạc Liêu còn có các doanh nghiệp sản xuất, chế biến nông sản này. Sản xuất muối của bà con diêm dân chủ yếu theo phương pháp truyền thống, công nghệ phơi nước phân tán, hầu hết sản xuất theo hộ gia đình và một số hợp tác xã kiểu mới, nên năng suất không ổn định, đôi lúc chất lượng chưa cao. Từ thực tế đó, bà Nguyễn Thị Xuân Thảo, Phó Giám đốc Công ty cổ phần Muối Bạc Liêu cho biết cơ sở đã xây dựng cánh đồng lớn rộng hơn 35ha, trải bạt nhựa PVC kết hợp cắt nước chặt với hệ thống xả nước tự động nhằm tăng năng suất và chất lượng sản phẩm. Cùng với đó, doanh nghiệp còn lắp đặt, vận hành quy trình công nghệ của mô hình sản xuất, chế biến muối tinh và muối tinh i-ốt liên tục. Nhờ đó, sản phẩm đã có mặt khắp 13 tỉnh, thành phố Đồng bằng sông Cửu Long, xuất khẩu sang Hàn Quốc, Nhật Bản, góp phần bảo vệ thương hiệu và đưa hạt muối quê nhà vươn xa.