

NGÔN NGỮ VÀ VĂN HOÁ

DẤU ẤN VĂN HOÁ
NGHỀ CHẾ BIẾN HẢI SẢN Ở ĐÀ NẴNG
SEA-PRODUCT PROCESSING CAREER AS DANANG'S
CULTURAL IMPRINT

NGUYỄN MINH PHƯƠNG

(ThS, Đại học Ngoại ngữ, Đại học Đà Nẵng)

Astract

Situated in the middle of the s-shaped country - Vietnam, Da Nang has become its midland which connects the North with South, East with West, inland with continent and is considered to be the most beautiful sea-port in Indochina, the city of blue seas and rivers. Thanks to this geographical feature, the sea-product processing career has come into being for a long time and exercised its remarkable influence on the culture of this region since Danang was really integrated into Dai Viet as a national territory and mingled with the heroic streamline of the country's history. The sea-product processing career imprint in Da Nang's culture was apparently reflected from the middle of the XVI th century to the first half of the XX th century.

Nằm ở vị trí trung độ trên dải đất uốn cong theo hình chữ S, Đà Nẵng trở thành gạch nối Bắc - Nam, Đông - Tây, đất liền - lục địa của nước ta. Bên cạnh đó, tạo hóa đã vẽ nên những dòng sông, bãi biển, vịnh, hồ... làm cho nơi đây từng được xem hải cảng đẹp nhất Đông Dương, là thành phố bên bờ biển xanh, thành phố của những dòng sông. Xuất phát từ đặc điểm ấy, nghề chế biến hải sản đã sớm ra đời và có tác động rõ nét đến văn hóa của vùng đất này kể từ khi Đà Nẵng chính thức sáp nhập vào lãnh thổ quốc gia Đại Việt và hòa mình vào dòng chảy kiêu hùng của lịch sử dân tộc. Dấu ấn nghề chế biến hải sản trong văn hóa Đà Nẵng thể hiện rõ nét thời kì từ giữa thế kỉ XVI đến nửa đầu thế kỉ XX.

1. Vài nét về sự ra đời và phát triển nghề chế biến hải sản ở Đà Nẵng

Nhằm tránh hiểm họa bị tiêu diệt để tranh quyền đoạt vị từ chính anh rể là Trịnh Kiểm, Nguyễn Hoàng nghe theo lời sấm truyền của Trạng Trình Nguyễn Bỉnh Khiêm “*Hoành Sơn nhất đái, vạn đại dung thân*” chọn vùng Thuận - Quảng để tạo dựng cơ nghiệp, đối trọng với thế lực Lê - Trịnh. Kể từ đây (1558), vùng “*Ô châu ác địa*” mà Trịnh Kiểm dùng để “*đày ải*” chi Nguyễn tộc đã trở thành vùng đất hứa của các cư dân Thanh Hóa, Nghệ An lưu vong do chiến tranh giữa các tập đoàn phong kiến hay bị thiên tai, dịch bệnh hoành hành. Với tài năng và nhân tâm, Nguyễn Hoàng đã tạo nên sức sống mãnh liệt

của vùng đất này thông qua quá trình khai hoang, đất đai được khai phá thêm, làng xóm được lập lên ở khắp đồng bằng ven biển, đầm phá và gò đồi. Cùng với quá trình mở mang đất đai canh tác, phát triển nông nghiệp, Nguyễn Hoàng và các chúa Nguyễn còn thi hành chính sách khuyến khích công thương nghiệp.

Tuy nhiên, trong thời điểm lúc bấy giờ, cuộc sống của những cư dân tại vùng đất mới còn gặp nhiều khốn khó do diện tích đồng còn “mỏng như lá lúa”, việc canh tác trên những vùng gò đồi, hay sườn núi cũng gặp nhiều trở ngại và theo quy luật sống còn, cư dân đã tiến ra biển để tìm lấy sự sống. Ban đầu, cư dân ven miền sông biển dựa vào nguồn cá, tôm, các loại hải sản để cải thiện cuộc sống. Việc khai thác hải sản ở Đà Nẵng ra đời trong hoàn cảnh ấy và đã để lại dấu ấn sâu sắc trong đời sống kinh tế, xã hội và văn hóa ở vùng đất này. Từ chỗ khai thác để cải thiện bữa ăn, cải thiện cuộc sống dần dần những làng xã quanh miền sông biển như Nại Hiên, Mĩ Khê đã dựa vào việc khai thác hải sản làm nghề nghiệp và kế sinh nhai. Điều này còn lưu truyền qua những bài về đi biển của ngư dân “*Vùng Nôm, Bãi Bắc dựa kể; Mĩ Khê làng mới làm nghề lưới dăng*”[12, tr. 41].

Ban đầu, việc đánh bắt chỉ đáp ứng nhu cầu tiêu dùng hằng ngày, về sau công cụ đánh bắt được cải tiến, kinh nghiệm đánh bắt được tích lũy nên sản lượng đánh bắt ngày càng cao. Sản phẩm cá tôm được cư dân mang đi trao đổi hoặc rao bán ở các chợ. Việc trao đổi, buôn bán cũng chỉ được thực hiện ở một số chợ nhỏ lân cận chứ chưa có điều kiện bán ở các chợ vùng xa nên tiêu thụ không được nhiều, cá tôm lại mau ươn chóng thối nên người bán đã bỏ muối vào để giữ được độ tươi trong thời gian lâu hơn. Dần dần, việc này đã trở thành kinh nghiệm và phổ biến, nghề chế biến hải sản khởi nguồn từ đó. Đây cũng là biện pháp giúp cho cư dân thay đổi khẩu vị của bữa ăn, ngoài ăn cá tươi còn ăn

cá khô, cá được muối thành mắm cá, cá được chiết xuất thành nước mắm... Thế kỉ XVII, giáo sĩ C. Bori khi đi qua Đà Nẵng đã từng nhận xét “*Họ chuyên đánh cá vì rất ham thứ nước “sốt” gọi là balaciam (nước mắm) làm bằng cá ướp muối cho mềm và làm nhão ra trong nước. Đây là thứ nước cốt cay cay tựa như mù tạt của ta, nhà nào cũng dự trữ một lượng lớn trong chum, vại như nhiều nơi ở châu Âu, người ta dự trữ rượu. Thứ nước cá này dùng một mình thì không nuốt được nhưng được dùng để gọi lên hương vị và kích thích vị để ăn cơm vốn nhạt nhẽo và không có mùi vị nên không thể không có thứ nước sốt đó*” [3, tr.27].

Như vậy, việc chế biến hải sản đã ra đời và trở thành một nghề trong cơ cấu ngành nghề của địa phương. Nghề chế biến hải sản đã góp phần làm cho cuộc sống cư dân nơi đây ổn định hơn và có tác động đến đời sống văn hóa của địa phương này.

2. Làng nghề tiêu biểu: làng nước mắm Nam Ô

Cùng với sự phát triển của nghề chế biến hải sản, nhiều làng nghề cũng đã ra đời mà tiêu biểu là làng nghề nước mắm Nam Ô. Làng Nam Ô nằm bên vịnh chài Cu Đê (Cầu Đê – một địa danh có nguồn gốc từ tiếng Chăm) thuộc Vũng Thùng thành phố Đà Nẵng, nơi đây là một trong “*thất trạm*” của đường quân báo ngày xưa. Bên cạnh đó, từ xa xưa, nơi đây nổi tiếng với nghề làm nước mắm, điều này được truyền tụng bao đời qua câu “*Nước mắm Nam Ô, cá rô Xuân Thiều*”. Vào trước thế kỉ XIX, Nam Ô thuộc Ba Ổ Xuân Sơn xã. Theo *Phủ biên tạp lục* của Lê Quý Đôn viết vào thế kỉ XVIII thì “*Xuân Sơn xã thuộc tổng Lệ Sơn, huyện Hòa Vang, phủ Điện Bàn*”[5]. Có lẽ *Xuân Sơn xã* chỉ vùng đất *Ba Ổ Xuân Sơn xã*. Sau này làng có người con gái xinh đẹp tên là Trần Thị Ba được vua Thiệu Trị chọn làm thiếp, vì kiêng húy nên địa danh *Ba Ổ* đổi thành *Hóa Ổ*. Có ý kiến cho rằng *Ba* chữ Hán nghĩa là *bông*, *Ổ* có nghĩa là *thôn ổ* (các xóm nhà chen chúc ngoài

Thành). Trước đây, làng gồm có 3 xóm: Xóm trong, xóm Giữa, xóm Đình (xóm Trong còn gọi là xóm Chợ, dân số sống về nghề buôn bán; xóm Giữa làm biển và buôn bán; xóm Đình làm biển), cả 3 xóm ấy đều có các bông đại mộc đây, tiêu biểu là: bông ổi tàu, bông tứ quý, bông trang đỏ. Như vậy, địa danh *Ba Ổ* là *ba xóm đều có bông đua nở* [8].

Theo các vị cao niên trong làng, những nghĩa sĩ trong đoàn quân theo chân Đoàn quân công Nguyễn Hoàng vào Nam năm 1558 “*họ chỉ đi một mình không dẫn theo vợ con, gia đình. Rất có thể lúc bấy giờ đã diễn ra cuộc hôn nhân mà chú rể là chàng lính Việt mà cô dâu là con gái Chăm. Cho nên trong gia phả các tộc Đinh, Phạm, Mai, Trần... những vị tiền hiền của tộc chỉ có tên ông mà không có tên bà*” [10, tr. 418]. Như vậy, trên vùng đất mới đã diễn ra sự hòa hợp giữa người Việt và người Chăm, họ chung sống hòa bình để cùng chế ngự mọi khó khăn tìm lấy sự sống trên mảnh đất “*Ô châu ác địa này*”. Đến nay chưa có tài liệu nào nói về việc cha ông ta đã tìm ra công thức chế biến như thế nào, có tiếp biến văn hóa giữa các vùng miền, giữa người Việt với người Chăm hay không, nhưng có một điều thật giá trị là cha ông ta đã khám phá ra được công thức và đã chế biến ra được loại nước chấm kì diệu, mang đậm đặc trưng văn hóa của vùng đất này.

Trên đất nước ta không chỉ có làng ở xứ Quảng mới chế biến nước mắm mà có rất nhiều nơi khác như: Phú Quốc, Nha Trang, Phan Thiết, Quảng Ngãi... song nước mắm ở đây với công thức riêng đã tạo được hương vị đặc trưng, nhất là loại nước mắm được chế biến từ cá cơm than và muối Cà Ná hay muối Đê Gi, Sa Huỳnh. Tháng ba âm lịch hằng năm là mùa đánh bắt cá cơm than - loại cá có đường sọc đen chạy dọc hai bên thân và ruột màu đen, làng làm lễ ra quân sau khi tiếng trống lễ cầu ngư đã đóng lên vang rền. Đây cũng là một trong những nét đặc trưng trong văn hóa lễ hội của cư dân vùng biển nơi đây,

nó đã trải qua một quá trình lâu dài và được đời này truyền sang đời khác tạo nên sợi chỉ hồng xuyên suốt trong hành trình phát triển của làng quê này. Hòn Chỏ (hòn đảo nhỏ nằm một mình) và những địa danh quanh hòn núi Chỏ: Sừng Bàn, Mũi Dứa, Giếng Nước... có nhiều cá cơm than. Ngoài nước mắm làm bằng cá cơm than là loại thượng hảo hạng còn có các loại nước mắm làm bằng cá cơm khác, đây là nước mắm ăn thường ngày của người dân Nam Ô cũng như của các làng lân cận. Bên cạnh đó còn có mắm thính cá chuồn, cá nục, cá thu, cá ngừ, mắm viên, mắm bột, mắm ruốc... Sau khi thành phẩm được đóng chai, đóng tin, vào hộp đem bán khắp nơi. Đặc biệt mắm được đựng trong tin bằng sành sứ để càng lâu càng được hương thơm.

Mặc dù chúng ta không biết chính xác là người Việt trên mảnh đất này đã biết chế tạo nước mắm từ bao giờ nhưng có thể nói vào thế kỉ XVII, XVIII, nước mắm được chế biến đã đạt đến độ thơm ngon đặc biệt. Tạ Chí Đại Trường trong bài viết “Dân Đại Việt ở cuối thế kỉ XVIII” đăng trên tập san Sử Địa số xuân Mậu Thân 1968 đã ghi lại rằng “*Bữa cơm của viên trấn thủ Tourange (Đà Nẵng) đãi phái đoàn Macartney thịnh soạn. Có những đĩa đựng thịt bò xát miếng vuông chấm với nước rất ngon (phải chăng là nước mắm?)*” [6, tr.19].

Thời Pháp thuộc, mặc dù chính quyền đô hộ tiến hành kiểm soát gắt gao nền kinh tế của thành phố nhượng địa (Ville de Tourange) làm cho các nghề thủ công trong đó có nghề chế biến hải sản bị kìm hãm. Pháp lập Sở thương chính độc chiếm việc mua bán trên thị trường nên không thể nhập trực tiếp muối Cà Ná, mà phải mua lại muối của Sở thương chính. Tuy nhiên, nước mắm Nam Ô vẫn giữ được thương hiệu, không những nổi tiếng trong nước mà còn xuất khẩu sang nước Pháp “*Ở Nam Ô có bà Tú Lâm làm nước mắm nổi tiếng, được Pháp cho xuất sang chính quốc, lúc bấy giờ cơ sở nước mắm của bà tên hiệu là Ô Long*” [6, tr.22]. Ô là Nam

Ô, Long là rồng, chắc hẳn bà Tú Lâm mong muốn cơ sở sản xuất của mình ngày càng phát triển, tạo dựng được thương hiệu trong và ngoài nước. Nước mắm Ô Long được cung cấp cho thị trường Huế và được xuất khẩu sang Pháp dù số lượng còn ít ỏi. Sau này còn có ông Chánh Kiên và ông Kí Thạc với hai loại nước mắm mang thương hiệu *Hồng Hương, Thanh Hương*... Nhưng dù với tên gọi gì thì với nhân dân Nam Ô vẫn là tên gọi chính thức gắn với sản phẩm đã trở thành “*quốc hồn, quốc túy*”.

3. Dấu ấn nghề chế biến hải sản trong văn hóa Đà Nẵng

Nghề chế biến hải sản ở Đà Nẵng đã ra đời từ rất sớm cùng quá trình tụ cư của người Việt tại vùng đất này nhất là trong làn sóng *Nam tiến* của cha ông ta nửa đầu thế kỉ XVI. Trong bối cảnh đầy gian truân của buổi ban đầu lập nghiệp tại vùng đất mới, nghề chế biến hải sản đã thể hiện tinh thần quyết tâm chế ngự thiên nhiên, giành lấy sự sống trong muôn vàn khổ ải. Việc hướng ra sông biển còn thể hiện tinh thần hòa hợp, thích nghi với điều kiện sống, thể hiện bản lĩnh chinh phục tự nhiên của cha ông ta, không chịu “*khoanh tay, bó gối*” trước thử thách.

Việc sử dụng các sản phẩm tươi sống thành các sản phẩm tinh chế thể hiện sự tinh tế của người Việt trong văn hóa ẩm thực làm cho việc ăn uống vốn dĩ bình thường lại mang tính nghệ thuật cao và vô hình trung từ sự chế biến cho hợp khẩu vị lại biến thành công thức đầy nghệ thuật mà dân gian đã đúc kết “*Bún chợ Chùa thương nước mắm Nam Ô*”. Bún chợ Chùa sợi trắng, mềm, dẻo nếu thiếu hương vị của mắm Nam Ô thì giảm đi sức hấp dẫn của món ăn này.

Những người con lớn lên, vì một lí do nào đó phải xa quê nhưng đối với người Việt “*li thân bất li hương*”, mặc dù phải xa rời nơi chôn nhau cắt rốn nhưng tâm hồn vẫn luôn nhớ về cố hương. Người Việt nhớ quê bắt nguồn từ nỗi nhớ cây đa, giếng nước, mái đình, dòng sông nơi tắm mát tuổi thơ, những

kỉ niệm thời thơ ấu... và như lẽ thường tình, họ nhớ về những món ăn mang đậm hương vị quê nhà đã tạo nên dư vị không thể nào quên được “*Nam Ô nước mắm thơm nồng/ Đi mô cũng nhớ mùi hương quê nhà*”, “*Bữa nay đợi bún chợ Chùa/ Đợi mắm Nam Ô đợi cua làng Gành*”. Tất cả những điều ấy đã làm thành ngọn lửa âm ỉ cháy trong lòng người con xa quê. Trong quá trình tiếp xúc với các bậc cao niên, chúng tôi thấm thía cái nghĩa tình thật giản đơn và thi vị: nước mắm Nam Ô với mùi thơm đặc trưng, ăn xong, nước mắm dính ở chén đĩa vẫn còn ngan ngát “*nước mắm dính đĩa có nghĩa với người*”, cái nghĩa thể hiện tình cảm của người dân thật mộc mạc, giản dị nhưng cũng thật chan chứa như chính sản phẩm của làng nghề này. Cái nghĩa ở đây còn là cái nghĩa của một vùng quê gian khó đã chất chiu, nuôi lớn bao tâm hồn, và cho dù họ có đi đâu, về đâu, làm bất cứ địa vị nào trong xã hội, họ vẫn luôn hướng về nơi khởi nguồn của dòng máu nồng ấm trong cơ thể.

Các sản phẩm của nghề chế biến hải sản đã trở thành hàng hóa trao đổi trên thị trường. Vì vậy, bên cạnh việc thúc đẩy nền kinh tế phát triển còn góp phần kết nối các vùng miền, giúp cho sự giao lưu giữa các địa phương được mở rộng, tạo nên sự dung hòa giữa các nền văn hóa trong cộng đồng dân tộc Việt Nam. Câu ca dao “*Ài về nhẩn với bạn nguồn/ Mít non gửi xuống cá chuẩn gửi lên*” không chỉ dừng lại ở việc trao đổi đơn thuần mà thể hiện tình cảm gắn bó khăng khít giữa cư dân miền sông biển với đồng bào vùng cao, đây cũng là minh chứng sống động sự hòa hợp của cư dân người Việt trong bước chân khai phá vùng đất phía Nam.

Hằng năm, vào tiết tháng 3 âm lịch, con cháu các họ tộc cùng làm nghề cá tổ chức ngày giỗ tổ để ghi nhớ công đức tiên hiền và làm lễ cầu an cho mùa đánh bắt, mùa làm mắm. Thông qua hội làng, con cháu tưởng nhớ tổ tiên, tưởng nhớ những vị khai sinh lập địa, truyền dạy nghề cho làng theo đúng với truyền thống “*uống nước nhớ nguồn*” của dân

tộc Việt Nam. Nghi lễ trong ngày giỗ tổ còn thể hiện văn hóa tâm linh, triết lý âm dương, khát vọng về sự dung hợp giữa trời - đất - người trong vũ trụ bao la. Hội làng là hoạt động văn hóa tạo nên nét đặc trưng của các làng nghề thủ công.

Cũng giống như các nghề thủ công khác, nghề chế biến hải sản có những bí quyết trong quy trình sản xuất, tạo ra những sản phẩm mang thương hiệu riêng. Những bí quyết này đã được truyền từ đời này sang đời khác trong gần 5 thế kỉ qua. Sự kế thừa nghề nghiệp cha ông để lại vừa là sự tiếp nối những tinh túy đã được chắt chiu qua bao đời đồng thời kế thừa cái tâm, cái đức mà các vị tổ nghề đã dày công vun đắp.

4. Kết luận

Nghề chế biến hải sản ở Đà Nẵng đã được hình thành lâu đời, gắn liền với quá trình khai phá vùng Thuận - Quảng của cha ông ta từ nửa đầu thế kỉ XVI. Cùng với các ngành kinh tế khác, nghề chế biến hải sản đã tạo nên dấu ấn sâu sắc trong nền văn hóa Đà Nẵng. Các làng nghề mà tiêu biểu làng nước mắm Nam Ô đã bảo tồn được các giá trị văn hóa lâu đời, bảo lưu những tinh hoa nghệ thuật, kĩ thuật truyền từ đời này sang đời khác, tạo nên sản phẩm mang bản sắc riêng của vùng đất này.

Cùng với những thành tựu to lớn của cả nước trong sự nghiệp công nghiệp hóa, hiện đại hóa đất nước, Đà Nẵng đã vươn mình trở dậy trở thành trung tâm kinh tế trọng điểm khu vực Miền Trung - Tây Nguyên, xứng tầm đô thị loại 1 trực thuộc trung ương. Cuộc sống thời hiện đại đặt ra yêu cầu to lớn và cấp bách là phải gìn giữ, khôi phục và phát huy các ngành nghề, làng nghề truyền thống nhằm góp phần giữ cân bằng tỉ trọng phát triển kinh tế và gìn giữ những giá trị truyền thống trong bối cảnh hội nhập diễn ra mạnh mẽ với phương châm “hòa nhập chứ không hòa tan”. Có thể nói, Đà Nẵng vẫn còn bảo lưu được nhiều giá trị truyền thống, những nghề và làng nghề thủ công trong đó có nghề chế biến hải sản, đã tạo nên bản sắc văn hóa

của vùng đất trọng yếu này. Các nghề và làng nghề đã phát triển trải qua những bước thăng trầm của vùng đất khốn khó này và đã kết tinh thành những nét đặc trưng văn hóa của thành phố bên bờ biển xanh.

Tài liệu tham khảo

1. Lê Duy Anh, Lê Hoàng Vinh (2004), *Lần giở lịch sử - văn hóa miền Thuận Quảng*, Nxb Đà Nẵng.
2. Huỳnh Công Bá (2006), *Trên nền văn hóa Quảng Nam và văn hóa dân tộc, hội nhập văn hóa thời đại để phát triển*, Kỷ yếu Hội thảo Khoa học Văn hóa Đà Nẵng hội nhập và phát triển, Sở Văn hóa Thông tin Đà Nẵng.
3. Cristophoro Bori (Hồng Nhuệ, Nguyễn Khắc Xuyên, Nguyễn Nghị dịch) (1998), *Xứ Đàng trong năm 1621*, Nxb Thành phố Hồ Chí Minh.
4. Phạm Hữu Đăng Đạt (2003), *Chuyện làng nghề đất Quảng*, Nxb Đà Nẵng.
5. Lê Quý Đôn (1977), *Phủ biên tạp lục*, Nxb Khoa học Xã hội, Hà Nội.
6. Phan Thị Thu Hiền (2007), *Nghề khai thác và chế biến hải sản ở Đà Nẵng từ thế kỉ XIV đến nay*, Khóa luận tốt nghiệp, Trường Đại học Sư Phạm Đà Nẵng.
7. Võ Văn Hòe, Hồ Tấn Tuấn, Lưu Anh Rô (2007), *Văn hóa xứ Quảng một góc nhìn*, Nxb Đà Nẵng.
8. Lê Bá Năng, *Nước mắm Nam Ô - chút động lại*,
<http://chutluulai.net/forums/showthread.php?t=8011>
9. Vũ Từ Huy (2007), *Làng cổ đất Việt*, Nxb Văn hóa Thông tin, Hà Nội.
10. Hội văn nghệ dân gian thành phố Đà Nẵng (2010), *Nghề và làng nghề truyền thống đất Quảng*, Nxb Đà Nẵng.
11. Li Tana (bản dịch của Nguyễn Nghị) (1999), *Xứ Đàng trong, Lịch sử kinh tế - xã hội Việt Nam thế kỉ 17 và 18*, Nxb Trẻ, Thành phố Hồ Chí Minh.
12. Lưu Trang (2005), *Phổ cảnh Đà Nẵng (1802-1860)*, Nxb Đà Nẵng.

(Ban Biên tập nhận bài ngày 17-02-2012)