

ĐẶC KHẢO VỀ ĐẢO PHÚ QUÝ

Lê Hữu Lễ*

LTS. Trong chuyến công tác tại Thành phố Hồ Chí Minh vào tháng 7 năm 2009, nhờ sự giúp đỡ của anh Huỳnh Ngọc Trảng và anh Nguyễn Thanh Lợi, chúng tôi may mắn được đọc bản thảo cuốn “Đảo Phú Quý” của nhà nghiên cứu Lê Hữu Lễ thực hiện từ năm 1970. Nhận thấy đây là một cuốn đảo chí rất đặc sắc, giúp ích nhiều cho việc tìm hiểu về biển, đảo Việt Nam, chúng tôi đã xin phép tác giả cho đăng tải công trình này trên Tạp chí *Nghiên cứu và Phát triển*. Trong số chuyên đề về biển, đảo Việt Nam (số 4(75).2009), chúng tôi đã trích giới thiệu bài thơ “Đi kinh” trong công trình nói trên, kể lại cuộc hành trình có một không hai của người dân đảo Phú Quý đến kinh đô Huế xin miễn sưu, giảm thuế vào năm 1901. Số này, chúng tôi xin tiếp tục giới thiệu phần khảo tả về kinh tế-xã hội đảo Phú Quý (Nhân đề bài viết do tòa soạn đặt).

Về tác giả Lê Hữu Lễ, mời các bạn đọc thêm nhận xét của tác giả Mỹ Khê trong bài “Một chút về Phú Quý” (*Đặc san xuân Bình Thuận*-Đình Sửu-1997, Cali xuất bản): “Mới mấy năm gần đây trên báo bên nhà có xuất hiện nhiều bài viết về Phú Quý của ông Lê Hữu Lễ, ông Lễ có nhiều bài tìm hiểu và nghiên cứu sâu sát, tường tận về Phú Quý. Tuy không biết ông là ai, nhưng tôi rất kính nể vì ông viết rất thực và là một trong những người có lòng với dân đảo. Nhờ vậy mà bây giờ nói đến Phú Quý không ai còn xa lạ gì nữa. Nhân đây tôi xin cảm ơn chị Thu Nhi, các giáo sư Trường Đại học Khoa học Sài Gòn cũ, ông Lê Hữu Lễ, những người đã thể hiện chức năng của người cầm bút thiết tha với quê hương cho dẫu một góc quê hương nằm ngoài biển cả”.

Kinh tế

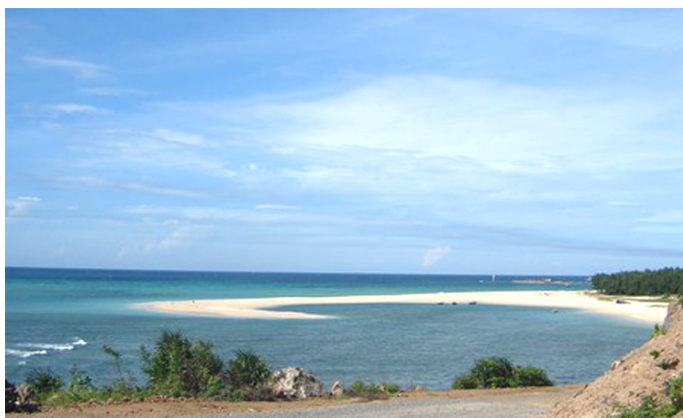
Ngành ngư nghiệp

Phú Quý được xem là một hải đảo chuyên về nông nghiệp (rẫy bái), ngư nghiệp (chài lưới) chỉ đóng vai trò phụ thuộc. Câu nói bình dị của đồng bào: “Câu cả ngày ăn một buổi”, phản ánh trung thực tình trạng này. Từ buổi sơ khai ngư dân sống với nghề bắt cá một cách vất vả nhọc nhằn. Họ coi thân hình như chiếc phao nổi suốt ngày trên biển nước nhưng rất cường tráng khỏe mạnh. Dạn dày với gương mặt nắng ăn đen sạm, tóc rối vàng hoe, môi trớt lên bầm tím do thói quen nhai trầu nên người trong đất liền thường gọi dân đảo là “Người mọi nước”.

Họ dùng phương pháp bắt cá rất tài tình bằng cây vót nhọn (ngư cụ duy nhất) đâm thủng cá ở những kết đá gành rồi xỏ sâu cột vào đỉ (thắt lưng). Có khi họ phải thả lợ, gọi là câu thả ra xa để bắt cá ở các hang hốc rạn đá ngầm. Thấm thương cho kẻ gặp thời xui vận rủi bị những con cá lớn thấy xâu cá lủng lảng tưởng là mồi ăn bèn trì (kéo) lợ nạn nhân đến hụt hơi mất tích. Họ sống với biển cả và thụ hưởng những gì đã thu hoạch do công sức làm ra với niềm vui chan chứa.

Ngoài nghề câu thả xưa kia, ngày nay (1970) ngư phủ còn sống bằng nghề “bắn xuống” và nghề “bắn lợ”. Bắn xuống là dùng ghe xuống đến hải

* Thành phố Hồ Chí Minh.



Vịnh Triều Dương (Phú Quý) với bãi cát trắng chạy dài (www.nhansuvietnam.vn)

điểm có cá đặt cốt mìn và lặn xuống bắt cá. Bắn lặn áp dụng hầu như quanh năm, ngoại trừ tháng 7 sạch “mơ” (loại rong biển) còn bắt cá được nhiều hơn cả. Đối với ngư dân hải đảo, bắn lặn được mô tả là nghề thanh hành nhất và cũng là trò chơi khá ngoạn mục nhưng không kém phần nguy hiểm đến tính mạng. Người ta có thể lặn trường (suốt buổi), mắt đeo kính tự sáng chế, một tay cầm chìa sắt, một tay bơi, lặn tìm theo

hướng cá to rồi đâm thủng “bách phát bách trúng”.

Khi gặp mẻ cá bầy to lớn, ngư phủ rút chốt tung lựu đạn rồi phóng mình trời vọt nằm ngửa đưa lưng, chịu khổ khổ bị bể bụng đá chết. Sau đó họ tiếp tục lặn sâu lượm bầy cá bị sức ép của món vũ khí giết người.

Nghề biển ở đảo Phú Quý bắt đầu từ tháng 2 đến tháng 5 âm lịch (mùa gió Nồm), mùa này ngư dân làm được nhiều loài cá to như cá hồng, cá thu, cá tà ma, cá mú già, có con nặng cả trăm ký lô cân bán ngay tại chỗ, số còn lại thì phơi khô dành ăn lúc biển động. Tới mùa gió Bắc (từ tháng 8 đến tháng 10 âm lịch), người ta chỉ bắt được cá đủ ăn trong ngày. Các tháng khác, họ còn bị ảnh hưởng của tiết gió mùa căn bản hàng năm, có khi phải nhờ lục địa cung cấp thực phẩm thêm mới đủ dùng.

Hải phận Phú Quý là nơi có lớp san hô dày đặc cùng những rạn đá ngầm lởm chởm bao quanh, do đó vấn đề sử dụng lưới đánh cá tại đây không thích hợp mà phải dùng đến nghề câu. Tuy giúp ích rất nhiều cho ngư phủ địa phương, nhưng nghề câu với ngư cụ thô sơ không thu hoạch được số cá đáng kể mặc dầu cá ở biển quanh đảo rất dồi dào. Các vùng hải điểm hành nghề câu thường ở cách xa bờ chừng 150 thước và sâu lối 15 thước, nhờ vậy ngư dân có thể tránh được tai nạn đông tố bất ngờ. Ca dao có câu: “Nghề câu ven biển, nghề chài đánh lưới ở khơi”, thắng hoặc gặp năm thất mùa khôn đốn thì ngư dân hải đảo ngậm ngùi: “Nghề biển như bọt nước chẳng ra gì”.

Trong công cuộc cải tiến ngư nghiệp, ngư dân đảo Phú Quý đã dùng đến phương pháp mới như dùng lưới cước ráp thành tấm lớn đánh cá khơi xa hàng trăm cây số, nơi có những khu an toàn của cá to ẩn núp. Vấn đề trang bị thủy động cơ lúc ban đầu đã vấp phải trở ngại vì ngư dân sợ máy tắt nửa chừng, trôi bồng bênh ở biển luôn đến chết. Gần đây, việc động cơ hóa ngư thuyền cổ điển không được ngư dân hưởng ứng mấy, họ viện dẫn rằng hàng năm chỉ hành nghề có vài tháng đủ ăn đã là may. Ngoài ra còn lợi tức cũng không đủ trang trải mọi phí khoản tối cần như nhiên liệu, sửa chữa và tu bổ ghe thuyền thêm to lớn.

Hiện nay, ngành ngư nghiệp đảo Phú Quý đã phát triển mạnh trong khuôn khổ chương trình canh tân nghề biển nhờ ngư dân ngày một ý thức tầm quan trọng cùng khả năng sản xuất. Tính đến tháng 3/1970, đã có 281 ngư thuyền kể cả ghe câu xuồng nhỏ, hầu hết đều gắn thủy động cơ mạnh từ 12 đến 20 mã lực, so với các năm về trước tăng được 45%. Kết quả cho thấy, ngư dân được bảo đảm về sanh mạng lúc hành nghề, mức thu hoạch hải sản lên cao, cùng bảo vệ hữu hiệu các ngư cụ mua sắm.

Mặt khác, ngư dân hải đảo ngày nay đã tiến đến việc phát triển nghề đóng xuồng nan. Xuồng nan là loại ghe nhỏ và nhẹ, trọng tải trung bình từ 1 đến 2 tấn. Khác với ghe nan là loại thuyền to lớn trọng tải tối đa 20 tấn. Xuồng nan ở Phú Quý được mô tả là loại ghe nhỏ, dài 3 thước, rộng 1 thước, có đặc điểm hành nghề bất cứ thời tiết nào, chống lại với sóng to gió lớn bất ngờ thường nhận chìm ghe câu. Xuồng nan trang bị vồn vện cái gàu tát nước và từ 2 tới 4 người (2 người tát nước, 2 người đỡ lật xuồng lên khi xảy ra bất trắc).

Nghề câu mực

Nghề câu mực gọi là “thẻ mực”, là một trong những nghề câu quan trọng dẫn đầu trong việc áp dụng ánh sáng của đèn đuốc. Trước đây, người ta dùng những bó đuốc, đèn chai và đèn khí đá, nhưng với các loại đèn này không đem lại kết quả khả quan, lý do không thể chiếu xa kể cả chiều sâu đáy biển. Tuy nhiên nhờ ở sức nóng của đèn mà mực mới nhăm tưởng con mồi nên tìm lại ăn và bị mắc câu gọi là “mực vịn”. Phương pháp thẻ mực, tiếng địa phương hải đảo gọi thấp đèn để “thẻ”, người ta dùng sợi dây câu bằng cước cách khoảng mỗi thước có một chiếc “bông” bằng vải trắng, dưới sợi câu có một hòn chì gọi là “nối” chìm sâu đáy biển. Sau đó, người ta cầm giữ ở đầu dây câu kéo lên xuống nhiều lần để những bông vải tung tăng lay động. Con mực thấy bóng trắng thì bu theo và nổi lênh bênh trên mặt nước, trong khi ngư phủ chỉ việc nhanh tay dùng vợt xúc đổ vào thuyền. Trong thời gian áp dụng phương pháp “thẻ mực”, ngư dân hải đảo đã thành công trong việc dùng đèn dầu xăng để hành nghề, sau khi cùng với ngư dân lục địa trao đổi, trải nghiệm kỹ càng.

Vi cá

Vi cá còn là nguồn lợi hải sản phong phú của đảo, qua nghề câu bủa để bắt cá nhám lấy vi, gọi là vi cá. Câu bủa phải dùng đến hàng ngàn lưới câu móc mỗi cá nhỏ bỏ xuống biển để câu cá nhám thường dài từ 3 đến 4 thước to lớn bằng cá thu. Đảo Phú Quý có nhiều loại cá nhám là nhám bông, nhám cồn, nhám chuối, nhám nhọn cùng nhiều loại khác trong gia đình cá nhám như cá cào, cá giếng, cá bung, cá khơi, cá bẻo, cá hoa cà, con thút thít và cá mập ăn thịt người. Cá nhám xuất hiện quanh hải đảo vào lúc trời êm biển lặng, và nhiều nhất trong 4 tháng đầu năm. Người ta chắt lấy vi phơi khô, tuốt ra lấy gân làm vi cá. Có khi vì cá quá to, người ta chỉ cần lấy vi nên vất bỏ luôn ở biển những bộ phận còn lại kể cả thịt cá. Vi cá đảo Phú Quý được đưa vào Phan Thiết để chở vào Sài Gòn-Chợ Lớn tiêu thụ đến thị trường trên toàn lãnh thổ.

Hải sâm (Con đom độp)

Hải phân Phú Quý còn cung cấp rất nhiều loại hải sâm (Hulothuroidea) mà địa phương gọi là con đom độp, loại đĩa biển to lớn dành làm thức ăn rất quý. Đom độp đảo Phú Quý gồm các loại đom độp táo, gấm, huyết, mít, lựu, sáu chóc, hoa thơm, vú đen và vú trắng. Đom độp vú trắng và vú đen có hai hàng vú giống vú heo, nặng mỗi con chừng 3 ký, xuất hiện nhiều vào khoảng tháng 3 hàng năm. Các loại đom độp hoa thơm như trái thơm, đom độp sáu chóc mình dài giống con sâu, đom độp lựu có màu vàng như quả lựu chín, đom độp mít to bằng trái mít, đom độp huyết tiết ra chất nước màu như máu người mỗi khi có bàn tay sờ tới. Đom độp gấm thì mình có khoang như beo gấm và đom độp táo có màu đen như mực. Ngoài ra còn có một thứ đom độp gai nặng cỡ 100gram khi phơi khô thì nhỏ (teo lại) bằng ngón tay út. Hầu hết các loại đom độp có nhiều nhất vào thượng tuần tháng 9 ở cách xa bờ độ 1.000 thước khi nước biển trở lại màu sắc trong xanh.

Muốn bắt đom độp, người ta phải dùng cây chĩa cột đỉnh thông dây xuống đáy biển ở độ sâu trung bình 30 thước. Người ta mổ bụng đom độp để lấy ra con hải sâm trong mỗi loại, đem nấu cháo ăn để trị bệnh hen suyễn, lấy thịt phơi khô dùng vào thức ăn quý ở các cao lầu, nhà hàng sang trọng. Theo ông Đặng Quế, tục gọi ông Khỏe, nhà chuyên môn khai thác hải sâm ở Quý Thạnh, Ngũ Phụng, Phú Quý, nghề này được du nhập vào đảo từ lâu qua kinh nghiệm của các ngư dân Cồn Can, Xóm Bông (Khánh Hòa). Trước sự tin tưởng của ngư dân Phú Quý, nghề này hàng năm đều có vái tạ heo xin Thầy Chúa^(*) cho trúng mùa, kết quả làm đâu trúng đó. Các thương gia con buôn người Tàu ở đất liền thường ra đảo đúng mùa đom độp xuất hiện, đặt mua đem vào Sài Gòn.

Rong biển

Sau thời gian nghiên cứu, Nha Ngư nghiệp kết luận rằng ở đảo Phú Quý có nhiều loại rong biển là những nguyên liệu tốt chế tạo xu xoa (thạch đông). Các loại rong biển tìm thấy ở đây gồm có rong đông sương, rong cỏ ống, rong chân vịt, rong lá mơ, rong xà lách, rau câu, rau câu chỉ, rau sa, rau sói, địa phương gọi chung là “mức”. Các loại rong này xuất hiện rất nhiều quanh hải đảo. Đồng bào Phú Quý lấy rong bằng nhiều phương pháp khác nhau gọi là bức hay nhổ rong. Họ đeo cặp kính lớn, lưng dắt chiếc dao con cùng một túi lưới đan nhỏ cầm tay, là dụng cụ giản dị nhất của nghề. Khi gặp những cuồng phong bão tố bất ngờ thì có rong lá mơ xuất hiện từ từ trôi vào các bãi nên gọi “Tổ giết mơ”. Rong biển đảo Phú Quý có tiếng là ngon bổ với nhiều chất dinh dưỡng. Người ta còn dùng trộn cho heo ăn, người Nhật trước đây có đặt nhà thầu cung cấp rong biển Phú Quý để dùng vào việc nhuộm hàng lụa cho bóng láng. Từ dưới đất bùn non, rau câu khi bức về được đem ngâm nước lạnh và gạn sạch cát bao quanh. Rau có màu đen và mùi tanh lúc chưa

* Tương truyền, Thầy Chúa tức Thầy Nại, một chiêm tinh gia người Hải Nam, Trung Quốc, biết doi đá phía sau núi Cao Cát trên đảo Phú Quý là huyết đất mả phát thần, nên dẫn con cháu sau khi mình mất phải đưa tro cốt đến táng ở đó, về sau được dân đảo lập miếu thờ. Di tích Thầy Chúa có từ thời Cảnh Hưng Lê Hiến Tông (1740-1786). Chú theo LHL trong nguyên bản. BBT.

giặt, về sau đổi màu lợt rồi trắng là đã qua nhiều lần phơi nắng mới đem nấu ăn được. Trước hết đổ nước vào nồi kèm tỷ hàn the tùy theo số lượng rau nhiều ít, nấu sôi rau chín như tan như bột thì khuấy đều, sau đó đem đổ vào túi vải vắt lấy nước đổ qua nồi thứ nhì và loại bỏ xác đặt lên lò. Đường cát thắng xong, chờ đến lúc thật sôi mới nhắc xuống cho vào các tô, ly, chén để nguội, thành xu xoa. Từ lâu đồng bào sống với nghề lấy rong biển theo lối cổ truyền đơn sơ giản dị, rất cần được sự hướng dẫn kỹ thuật chuyên môn của các chuyên viên về ngư nghiệp hầu nâng suất được dồi dào hơn.



Bãi Lãng, đảo Phú Quý (www.vnmyblog.yahoo.com)

Nông nghiệp

Trên lãnh vực nông nghiệp, hầu hết đất đai ở hải đảo đều kết hợp bởi cát loại cát đỏ, vàng, xám, đen và nâu nhạt, nâu đỏ tại những thửa đất rẫy, trừ miền núi. Ngoài ra còn có loại đất nông cạn (sol squelettique) tìm thấy ở các đỉnh núi Cao Cát, núi Cấm với nhiều lớp cát mỏng bao quanh. Tất cả các yếu tố đó đã tạo cho đất màu nơi đây lâm vào tình trạng khô khan thiếu nước, mức phì nhiêu tương đối kém sút và thu hẹp phần nào diện tích canh tác hoa màu trước số dân ngày một gia tăng. Do đó, từng là một nghề chính của người dân hải đảo, hiện nay (1970) ngành nông nghiệp ở Phú Quý phải nhường nghề câu đang hồi phát triển mạnh.

Đồng bào Phú Quý chuyên nghề trồng trọt theo lối cổ truyền gọi là “Nghề bới đất ăn tiền”. Vì chưa cải tiến tới mức tối đa nên diện tích đất rẫy trên toàn đảo hiện gồm 247 mẫu 24 sào, chia ra xã Ngũ Phụng chiếm 187 mẫu 52 sào, Tam Thanh 170 mẫu 47 sào và Long Hải 113 mẫu 25 sào.^(*) Trong khi mỗi gia đình chỉ có từ một đến hai sào hay vài mẫu canh tác mà thôi. Nông sản chính đảo Phú Quý dẫn đầu là bắp, khoai, thứ đến các loại đậu phộng, đậu xanh, đậu đen, đậu ngự, một ít dừa trồng cùng dưa hấu xen lẫn. Lúa chỉ chiếm được vốn vụn 4 sào trên toàn đất đảo.

Mận hồng đào

Mận hồng đào tại Phú Quý còn chiếm địa vị quan trọng về nông sản đặc biệt từ xưa đến nay. Đây là một giống mận quý chưa từng có ở đất liền tỉnh Bình Thuận. Nói tới mận hồng đào đảo Phú Quý, người ta nhớ ngay cây mận độc nhất của bà Xíu ở ấp Phú Mỹ xã Ngũ Phụng, gồm nhiều đặc điểm da màu hồng đặc ruột, dày cơm, nhiều nước với vị ngọt.

* Nếu diện tích đất rẫy của 3 xã Ngũ Phụng, Tam Thanh và Long Hải là đúng, thì tổng diện tích đất rẫy toàn đảo phải là 471 mẫu 24 sào. BBT.

Khoáng sản và tài nguyên thiên nhiên

Mỏ dầu lửa tại đảo Phú Quý

Năm 1930, một kỹ sư tư nhân Pháp tên Raoul đến đảo Phú Quý nghiên cứu về khoa học đã khám phá được một mỏ dầu. Kỹ sư tạm trú tại nhà ông Võ Gia Chí, sau nhiều ngày lặn lội đã đưa ông đến một cái trũng dưới chân núi Cao Cát thuộc ấp Tây Long Hải và quả quyết rằng dưới đó có mỏ dầu. Ấy là một giếng nước không người dùng, đồng bào làm rẫy đặt lên trên chiếc mái (lu) bể nên tục gọi “Giếng Mái”. Giếng này còn mang tánh chất của giếng dầu tiết ra chất đục nhờn, lỏng như nước cơm vo, trông rõ ónh ánh một thứ màng màng, hiện tượng mỏ dầu lửa còn non sẽ đúng tuổi vào năm 1980 (?). Theo lời vị kỹ sư Pháp kết luận rằng, sự biến chất của dầu lửa tại đảo Phú Quý do ở lớp cát vàng xám đen pha với các mảnh vỏ sò ốc cùng sạn sỏi ở đáy biển vùng duyên hải hiện đại ăn sâu vào nội địa, cùng ảnh hưởng những lớp đá huyền vũ lộ thiên trên núi Cao Cát đã chịu quá nhiều cuộc biến chuyển vĩ đại hồi thời tiền sử. Do đó, ta có thể phân biệt rằng ở đây tiếng dầu do viên kỹ sư Pháp nghiên cứu xác nhận, khác với thứ dầu đã lọc rồi.



Núi Cao Cát, đảo Phú Quý, trên núi có chùa Linh Sơn (www.vnmyblog.yahoo.com)

Đá quánh

Ngoài những khoáng sản danh tiếng của nước Chiêm Thành để lại cho ta như vàng, còn có các suối nước nóng tại những bãi cát dọc duyên hải phun ra với nhiệt độ sôi 30 độ (thứ nước Bicarbonate sodique) như suối Vĩnh Hảo ở cạnh quốc lộ đoạn qua quận Tuy Phong, tỉnh Bình Thuận. Cát Lôi, một khoáng chất khác do sự cô đọng của nước nóng hai bên bờ suối thành thứ diêm sinh (Terre savonnifère) ở gần Vĩnh Hảo thuộc khu vực Nhà Mè (tiếng Chăm là Palei Ea

Moemih) tương tự với cát sỏi có chất Bicarbonate de Chaux ở gần Phan Rí. Đặc biệt hơn cả là người ta chỉ tìm thấy ở hai địa phương Tuy Phong và đảo Phú Quý thuộc tỉnh Bình Thuận có loại đá quánh xuất hiện quanh năm.

Là một tài nguyên thiên nhiên ở ngay trên đất đảo, đá quánh, địa phương gọi là đá chai, ở rải rác khắp các ấp Tây Long Hải, Mỹ Khê, Hải Châu, Thương Hải, Quý Thạnh (Ngũ Phụng), Triều Dương (Tam Thanh). Đá quánh được định nghĩa là những hạt cát dính vào nhau tạo thành một thứ chất dẻo gọi là đá quánh hay đá chai. Đá quánh được nuôi dưỡng từ những hầm hố ăn sâu trong lòng đất từ lâu năm, sau khi lấy lên nhờ không khí, đá chết đi, “cô” lại và khô cứng như gạch chắc như đá. Từ màu trắng nguyên

thủy của cát hột pha lóng lánh, đá quánh được đổi sang màu vàng đục và trắng xám sau cùng giống màu của viên gạch.

Có hai loại hăm đá quánh, hăm già và hăm non. Hăm già cho đá cứng (đúng tuổi), hăm non gồm những lớp cát dính còn mềm. Hăm đá quánh thường ở vào vị trí ven biển nằm dưới độ sâu tối đa tới 5 thước. Dụng cụ lấy đá quánh gồm có cuốc, xà beng và cửa tay. Muốn lấy đá quánh, khi tới hăm người ta “ban” đất qua một bên, dùng cuốc đào sâu xuống đến lớp có đá rồi lấy xà beng “xắn” từng miếng nhỏ như gạch đưa lên khỏi hăm gọi là xắn đá quánh. Người ta dùng cửa tay khi gặp hăm già có đá cứng. Đá quánh được xắn lên rất nhiều nhưng tài bồi cũng rất mau lẹ. Đá quánh có công dụng trong các ngành kiến trúc nhà cửa, xây tường, thay gạch ciment đúc, xây hăm, xây giếng, xây chuồng heo, trải lát đường đi thành tam cấp chắc và bền. Người ta đang nghĩ đến việc dùng đá quánh vào những công trình kiến thiết đại quy mô sau này, một nguồn lợi kinh tế phồn thịnh nhất đảo cần được phát triển.

Đá san hô

Ngoài đá quánh, đảo Phú Quý còn có loại khoáng chất khác không kém phần quan trọng là đá san hô. San hô là những sinh vật thường sống ở mực nước sâu vùng biển miền nhiệt đới. Từ những loại san hô nhỏ có hình thù của cành cây, gạc hươu nai, dần dần kết chùm nhau lại thành san hô với chất cứng như đá gọi là đá san hô. Theo thời gian hết lớp này bám vào nhau đến lớp khác, đá san hô kết lại thành một khối lớn rất rắn chắc và trôi lên mặt biển, người ta gọi nó là đảo san hô. Có khi san hô kết tụ với nhau theo nhiều hình dạng tại một vài hòn đảo ở Úc châu đột nhiên bị lún xuống biển. Đảo Phú Quý còn được xem là một đảo san hô vĩ đại khi mà ở hầu khắp đáy biển sâu tới dọc theo bờ bao quanh hải đảo đều có đá san hô. Đảo Phú Quý có một lớp san hô mọc hợp thành một vòng đai trôi lên mặt nước, trông từ độ cao xuống có nhiều màu sắc rực rỡ óng ánh như pha lê rất đẹp. Tại doi Hải Châu, bến Bãi Dũ, ở ven bờ của Phú Mỹ, Quý Thạnh, Triều Dương là có san hô mọc nhiều hơn cả.

Muốn lấy đá san hô, người ta phải dùng xuống ra khơi rồi lặn xuống dùng búa đập rã ra từng mảnh nhỏ, bỏ vào giỏ đưa lên xuống, xem chừng vừa “khẳm” thì cho quay về đổ đồng trước sân nhà. Đá san hô đóng thành những tảng đá to như chiếc mâm đồng, có hình dáng loang lỗ giống tổ ong nên còn tục gọi đá tàn ong. Trước kia, khi mà đá quánh còn bám chặt trong lòng đất, đá tàn ong được đồng bào địa phương khai thác triệt để trong công dụng xây giếng, xây kiền, dựng vách, cất nhà.

Với phương tiện dùng xuống di chuyển lẹ, người ta ra vùng hải phận có đá tàn ong tha hồ lặn xuống bưng lên từng tảng đá một đưa về nhà xây cất, mà hiện nay vẫn còn thấy dựng rất nhiều ở phía trước nhà đồng bào hải đảo. Cứ mỗi lớp đá tàn ong đặt xuống đâu thì tô vôi tới đó cho đến lúc hoàn thành những bức tường kiên cố vững vàng. Theo người thợ khéo tay đảo Phú Quý cho biết, nhờ chất “xốp” từ bên trong hút nước, đá tàn ong luôn khô ráo mặc dầu phải chịu đựng với thời tiết mưa lũ suốt mùa.

Hầu hết số lượng đá san hô khai thác được đều qua hình thức tự do và điều kiện nhận thầu gây ngân quỹ xã. Các thương thuyền hàng hải trọng tải nặng, những ngư thuyền hải đảo lúc chờ dịp có hàng nhiều, thường xuyên chở số đá san hô vào đất liền tiêu thụ để hầm vôi mà người ta thấy từng đống núi cao ở bờ sông giữa châu thành [Phan Thiết] trước hiệu buôn Việt Tiến.

Trứng nhạn

Nói đến trứng nhạn đảo Phú Quý, người ta liên tưởng ngay đến một nguồn lợi không kém phần quan trọng. Loài chim nhạn, địa phương gọi là chim nhàn. Tại đảo Phú Quý có 4 loài chim cho trứng là con xanh nhỏ như “cu đất”, con mố lớn bằng con ngỗng, con ô to bằng chim cú và chim nhàn giống chim bồ câu. Chim xanh cho trứng giống trứng cu, chim mố cho trứng lớn như trứng ngỗng nhưng khác không có chấm đen, trứng chim ô bằng trứng vịt và trứng chim nhàn đồng với cỡ trứng gà. Nói chung 4 loài chim cho trứng tại đảo Phú Quý đều ở vào những nơi thanh vắng ít người lui tới như tại hòn Bó (Bố Đà) cách xa cả trăm cây số về phía nam của đảo và rải rác khắp các hòn lẻ bao quanh (nên còn có tên hòn Trứng). Do đó, có thể nói hòn Bó là trung tâm sản xuất trứng nhàn nhiều nhất ở đảo Phú Quý từ trước đến nay.

Trứng nhàn có vào hai mùa thu, hạ trong năm từ tháng 3 đến tháng 8 âm lịch. Mồng 5 tháng 5 là trứng có nhiều, hốt hết lớp trứng hôm nay ngày mai có lại liền. Mùa Bắc (Lập đông) thì chim nhàn không đẻ nữa. Tại hòn Bó, nhờ những lớp cỏ xanh cao cả thước, tươi tốt suốt mùa mưa giúp chim nhàn sinh đẻ dễ dàng sai lứa. Len lỏi vào lớp cỏ mọc còn có nhiều giống rít to bằng hai ngón tay đỏ như than lửa nhưng không cắn người. Đồng bào xã Long Hải chuyên môn hốt trứng nhàn. Ngoài ra những ngư dân hành nghề hoặc các tàu hải quân có dịp tập lại các hòn có trứng là tự do thu hoạch.

Trước kia người ta dùng ghe buồm, ngày nay có gắn thủy động cơ đi lấy trứng nhàn. Với dụng cụ đơn giản gồm thúng múng và thùng đựng có lót đồ êm. Đến nơi, đầu đội thúng, tay vịn đá để treo cao, bò lên sân hòn để hốt. Người ta có thể dùng ghe gắn máy khởi hành lúc nửa đêm thì đứng bóng đến hòn Bó, hốt trứng xong cũng khoảng xế chiều, rồi trở về ngay để sáng hôm sau tới đảo. Trứng nhàn đem về luộc chín để ăn, số thặng dư chờ dịp có ghe cho chở vào đất liền tiêu thụ. Thị trường trứng nhàn đảo Phú Quý gồm có Phan Thiết, Long Hương, Phan Rí...

Ngành tiểu công nghệ

Nghề dệt vải Hòn

Nghề dệt vải Hòn là một nghề cổ truyền của đồng bào đảo Phú Quý. Vải Hòn còn gọi vải Ta theo tiếng địa phương, vải Thuế hay Bạch bố để chỉ thuế vải nộp thay thuế đinh ngày trước áp dụng cho riêng người dân ở đảo. Trên lục địa, người ta gọi chung loại vải sản xuất ở Phú Quý là vải Hòn.

Bông vải là nguyên liệu tối cần cho nghề dệt vải Hòn. Đảo Phú Quý đặc biệt có loại bông giống du nhập từ Trung Quốc rất thích hợp với thủy thổ để dệt ra loại vải rất tốt và bền. Giống bông du nhập này được trồng chỉ mỗi một mùa trong năm từ tháng Giêng đến tháng 9, qua tháng 10 thì

hết bông, lại tĩa tiếp cho mùa tới. Tuy nhiên vì đất đai thu hẹp, số sản xuất đôi khi không thỏa mãn cho số cầu, nên phải nhờ đến các địa phương lục địa như Lương Sơn, Hòa Đa, Vĩnh Hảo, Tuy Phong cung cấp mới đủ dùng.

Xã Long Hải dẫn đầu nghề dệt vải Hòn trên toàn đảo, lý do vì đất đai kém màu mỡ, trong khi các xã khác chú trọng nhiều về rẫy bãi quanh năm. Là ngành tiểu công nghệ có tính cách gia đình, nghề dệt vải Hòn được dành cho giới nữ chuyên lo với sự giúp đỡ của trẻ em trong việc lật bông, cán hạt, quay vải vào cuộn. Tại đảo Phú Quý chỉ có ông Nguyễn Xướng (giáo viên) là người được coi như chuyên viên với đủ mảnh khõe bí quyết của nghề, từ lúc khởi đầu của búi bông hái xuống để dệt thành vải may mặc, đến những khi khung dệt gặp phải tình trạng hư hao “sai tầm thước” thấy đều nhờ đến tay ông giúp đỡ.

Nghề dệt vải Hòn cho thấy, trước hết người ta bắn bông lần cuối (bông được bắn bằng cung lần vô từng cuối như ống chỉ). Cuối được cho vào “xa” kéo ra thành chỉ, chỉ quay vào cuộn để ngâm trong vòng 1 tuần lễ mới “tra cơm bắp”. Tra cơm bắp là ở mỗi lớp chỉ có một lớp cơm của trái bắp hầm chín rồi đặt trên mông cây để đập. Công tác này dành cho giới đàn ông lực lưỡng có sức đập thật đều để cơm bắp thấm vào cho chắc chỉ. Kế tiếp người đàn bà ngồi “lân” cuộn chỉ và dùng hai tay giựt mạnh cho những mảy bắp rơi ra, xong đem gác trên sào tre phơi đúng một nắng mới cuộn vào xa ống (ống bằng tre) mắc vào go khổ. Cái go làm thành hai lớp chỉ trên khung cửi, còn khổ là bề dài thì đập xuống cho vải được dày, dày thưa đều do nơi thợ dệt khéo tay chuyên nghiệp.

Trong lúc ngồi kéo chỉ quay vào cuộn, giới nữ ở đây phần đông đàn bà có những câu hát giọng hò theo lối bắt cách vui tai, gọi là hát hò kéo chỉ:

*“Anh về khéo mẹ anh trông,
Nghĩa nhân như nước tràn đồng khó phân”.*

Hoặc:

*“Ai ơi trên dốc một mình,
Phát phơ chéo áo giống hình tượng phu”.*

Có 2 loại vải Hòn, loại thấp (nhỏ) khổ và loại cao (to) khổ. Loại thấp khổ còn gọi vải Hàng, dệt với khổ 4 tấc bề ngang dành bán cho đồng bào Thượng để đóng khố, bịt khăn, người Việt dùng trong dịp ma chay tang chế. Loại khổ lớn là loại thông dụng được dệt với bề ngang 6 tấc, cả hai thứ cùng giống nhau đều 15 thước bề dài. Năng suất trung bình mỗi gia đình dệt được 30 thước ta trong 1 ngày (1 thước ta có 6 tấc tây).

Vải Hòn ngày trước ưu tiên dệt theo lối đặc biệt để nộp thuế cho chánh phủ bảo hộ, ngày nay sản xuất để tung ra tiêu thụ trên toàn lãnh thổ Việt Nam. Vải Hòn chiếm thị trường mạnh nhất là Phan Thiết, Phan Rang, một số thẳng dư xuất đảo lên cao nguyên Đà Lạt cung cấp cho các phu đồn điền cao su và trà. Trước sự cạnh tranh của hàng vải nhập cảng kể cả nội hóa lớn mạnh ngày nay, vải Hòn Phú Quý hiện chỉ còn sản xuất với mức độ hết sức “khiêm nhường” của một hải đảo dẫn đầu lịch sử thuế đình Việt Nam thời phong kiến: Thuế vải Hòn, Bạch bố.

Nghề đan võng

Đồng bào Phú Quý đan võng rất khéo nhờ đức tính cần cù và tánh tiếc thì giờ khi nhàn rỗi. Lúc rảnh rang thì họ đan không để hai tay ngừng phút nào. Ấp Tây Long Hải có tiếng với nghề đan võng xưa nay. Có hai loại võng: võng dứa và võng thơm. Người ta lấy rễ cây dứa gai còn gọi dứa đại trên các đỉnh núi để làm võng dứa, và lá thơm tàu làm võng thơm. Rễ dứa gai chặt mang về lóc vỏ, tước từng lát rồi phơi khô độ 3 nắng. Xong xe thành sợi nhỏ trước khi xe chân võng chắp nối để đan. Năng suất của 1 trẻ em 10 tuổi có thể làm được mỗi ngày 1 cây (chiếc) võng lớn. Lá của cây thơm tàu ở các động chồi ven ranh rẫy đem về phải đập cho tơi trước khi cho ngâm nước biển, lấy đá đè ở phần trên trong 10 hôm thì lấy về giặt sạch. Sau đó dùng lược thưa chải ra từng sợi rồi bắt đầu xe chân võng đan theo kỹ thuật của võng dứa.

Võng thơm được coi là loại đặc biệt tốt và sang, có giá trị về phẩm tương đương với võng đan trên đất liền. Do đó với võng thơm đòi hỏi nhiều công phu, trung bình từ 2 tới 3 ngày mới đan xong 1 cây võng. Phan Thiết, Tuy Phong, Phan Rí, La Gàn là thị trường chính tiêu thụ võng đảo Phú Quý nhiều nhất xưa nay. Nhờ nguyên liệu dồi dào có ngay trên đảo, nếu được nâng đỡ về mặt kỹ thuật, nghề đan võng đảo Phú Quý chắc chắn sẽ có cơ xuất đảo đến các thị trường trên toàn quốc.

Nghề đóng đậu

Trong các nghề thuần túy cổ truyền của đồng bào Phú Quý có nghề đóng đậu mà lục địa gọi nghề ép đậu, sản xuất ra đậu ăn và những bánh đậu (dùng vào việc bón phân trồng hoa màu hoặc cấy lúa) từ hột đỗ (đậu) phụng. Nguyên liệu chính của nghề đóng đậu là trái đậu phụng loại đậu trồng 6 tháng của địa phương mà ở đất liền gọi là đậu chum to hột. Đồng bào Phú Quý thường tĩa loại đậu 6 tháng, sản xuất phân đậu vừa tốt vừa lợi nhiều đậu nguyên chất ăn ngon bổ. Người ta dùng tay “bới” trái đậu phụng, vì việc nhỏ lên sẽ bị đứt hết trái.

Đậu thu hoạch xong đem về bỏ vào thúng to có một hay nhiều người đứng đập cho tróc vỏ rồi sàng sảy sạch trước khi phơi khô chừng 3 nắng trở lên. Đậu phơi nhiều nắng chừng nào đậu phụng sẽ có màu trong và tinh khiết chừng ấy. Sau đó cho đậu vào nồi cối bằng đá giã cho thật nát nghiền như cám với sự giúp sức của chừng 6 người đàn ông đứng hai bên vừa giã vừa hát hò gọi là “hò giã đậu”. Họ hò giã suốt đêm bên cạnh lối hát đậm trầm bổng giống hệt người Chăm.

Đậu giã xong thì trút vào bọng để nấu chín. Bọng này thường là loại thùng hình trụ 7 tác đường kính và 1 thước 20 bễ cao, chính giữa đặt những thanh tre, chung quanh có nhiều thanh cây dài (loại cây mít hay bằng lăng) mặt trên và mặt dưới để trống, bên trong đặt vỉ nằm sát đáy. Người ta vắt bỏ thanh tre khi thấy hơi bốc đều, rồi dùng chày vỗ nện cho chặt đậu. Xong đậu dầy thì bắt đầu đập nấp lại, bên ngoài trét cám cho kín hơi để đậu mau chín. Phía dưới thùng hông đậu để trôi ra những đầu mảnh gỗ và đặt cách mặt nước dưới một chảo gang chừng 15 phân tây. Hai giờ chum lửa thì đậu

chín, bốc mùi thơm, người ta dùng vá để lường đậu, đổ trên lớp rơm đặt theo thế hình tròn. Xong đây bằng nắp rơm thứ hai trước khi rịt kín với niềng tre để tránh bị bung vỡ.



Hải đăng trên núi Cấm, đảo Phú Quý (www.vnmyblog.yahoo.com)

Đến đây, người ta cho vào che đóng ép dầu. Che là một khúc gỗ tròn dài chừng 6 thước, dưới đục lỗ mương, đường kính 3 tấc có chừa lỗ nhỏ thông dầu theo máng hứng dưới bụng (che). Đoạn người ta đóng niêm bụng dầu, dùng ván ép chặt để dầu chảy dần cho đến khi hết hẳn chừa lại những bánh phân dầu gọi là bã đậu phọng làm phân bón. Cứ 20 bánh đặt vào 1 che cho được 14 lít dầu nguyên chất hoặc mỗi 4 ký đậu hột có thể lấy ra khoảng 6 lít dầu nguyên chất.

Hàng năm đồng bào Phú Quý thu hoạch khoảng 70 tấn đậu phọng, một số để dành ăn, còn lại làm ra được 70.000 bánh dầu và từ 35 tới 40.000 lít dầu với 50.000 bánh dầu xuất đảo tiêu thụ trên toàn lãnh thổ Việt Nam qua ngã Phan Thiết. Nghề đóng dầu tại đảo Phú Quý bắt đầu từ tháng 11, tháng Chạp đến tháng 2 nhưng còn tùy thuộc mức thu hoạch của đậu phọng nhiều ít để sớm

chấm dứt hoặc kéo dài. Dầu phọng rất cần cho việc kho nấu thức ăn hàng ngày, làm bánh, ăn tươi. Bã đậu ép tinh gọi “tinh bã” khi được gạn lọc cẩn thận còn là thức ăn tinh khiết của nhà tu. Kỳ dư cặn bã thì dành cho các loại gia súc gia cầm. Bánh dầu phọng chiếm phần quan trọng trong việc bón ruộng làm mùa, hoa màu, thuốc lá. Mười bánh phân dầu vạt nhỏ trộn tro hay phân trâu bò, có thể dùng bón được một mẫu ruộng lúa tốt.

(Còn tiếp)

L H L

TÓM TẮT

Bài viết khảo tả về tài nguyên thiên nhiên và các hoạt động kinh tế của người dân đảo Phú Quý trên các lĩnh vực ngư nghiệp, nông nghiệp và các nghề thủ công vào những năm 1970. Dưới ngòi bút sinh động và xác thực theo phong cách địa chí, tác giả đã giúp người đọc hiểu biết thêm về cuộc sống vất vả của những người dân ở một hải đảo có nguồn tài nguyên thiên nhiên phong phú nhưng cũng nhiều thử thách khắc nghiệt giữa biển Đông mênh mông.

ABSTRACT

SURVEY ON PHÚ QUÝ ISLAND

This article gives descriptions of the natural resources and economic activities of the inhabitants of Phú Quý island in 1970 regarding fishing, agriculture and handicrafts. With a realistic and lively style similar to that of a monography, the author helps readers understand more the hard life of the inhabitants of an island possessing abundant natural sources but having to face the severe weather condition of the open sea.