

NGHỀ THỦ CÔNG TRUYỀN THỐNG CỦA NGƯỜI CƠ LAO Ở HUYỆN ĐỒNG VĂN, HÀ GIANG

TRẦN BÌNH

Ưng như trồng trọt và chăn nuôi, thủ công gia đình của người Cơ Lao ở Đồng Văn hiện nay so với cách đây một hai chục năm đã có nhiều thay đổi. Một số nghề có cơ hội nên phát triển khá mạnh (đan, mộc...), song lại có nghề đã mai một do nhiều nguyên nhân khác nhau (dệt vải lanh ...). Nhìn chung, đến nay thủ công gia đình của họ vẫn chỉ có tính chất hỗ trợ cho trồng trọt, sản xuất hoàn toàn mang tính mùa vụ, tranh thủ những khi nông nhàn. Sản phẩm thủ công hầu như chỉ nhằm đáp ứng nhu cầu sinh hoạt, sản xuất của gia đình và ít khi trở thành hàng hoá. Cả xóm Má Chè (xã Sính Lũng, Đồng Văn, Hà Giang) cho đến nay có 3 thợ mộc và 6 người đan lát giỏi. Sản phẩm thủ công của họ phần lớn được bán ở các chợ lân cận. Mặc dù vậy, chính những người thợ thủ công này cũng chỉ sản xuất vào những thời gian nông nhàn, hoạt động kinh tế chính của họ vẫn là canh tác nương rẫy. Trong phạm vi gia đình, họ tự lo lấy nguyên vật liệu, tự lo liệu mẫu mã, kỹ thuật chế tác, và tự bao tiêu sản phẩm. Tuy có một số người làm mộc hoặc đan lát giỏi, nhưng kỹ năng nghề nghiệp của họ vẫn còn ở trình độ thấp, chưa đạt trình độ chuyên nghiệp trong vùng. Sau đây chúng tôi sẽ điếm qua một vài hoạt động thủ công gia đình đang thịnh hành nhất trong cộng đồng người Cơ Lao ở Đồng Văn.

1. Nghề mộc

Đây là hoạt động thủ công đã có từ lâu đời trong các gia đình Cơ Lao. Theo một số cụ già kể lại, ngay từ khi còn ở bên Trung Quốc, họ đã có nghề mộc khá phát triển. Khi chuyển cư sang Việt Nam, một thời gian dài

nghề này đã mai một, chỉ mang tính tự túc, tự cấp trong cộng đồng Cơ Lao ở Đồng Văn. Gần đây, do giao thông dễ dàng và tác động của hệ thống chợ trong vùng..., nên hoạt động nghề mộc trong các gia đình đã có cơ hội phát triển. Ở Cá Ha và Má Chè đã xuất hiện những người trong một số gia đình đóng tủ nhỏ, hòm, bàn ghế gỗ... để bán ở các chợ Đồng Văn, Xà Phìn, Lũng Phìn, Phố Cáo, Phố Bàng, Mèo Vạc... Ở Má Chè có 22 hộ gia đình Cơ Lao thì có tới 6 gia đình có người sản xuất đồ gỗ để bán.

Bộ công cụ, đồ nghề làm mộc của họ không có gì khác so với các thợ chuyên nghiệp. Tuy số lượng và chủng loại ít, nhưng chất lượng kỹ thuật của bộ đồ nghề này không khác mấy so với bộ đồ nghề mộc của người Việt(Kinh). Gần như 100% đồ nghề mộc họ đều mua ở các trung tâm buôn bán như Đồng Văn, Mèo Vạc, Phố Bàng, Lũng Phìn... Mỗi gia đình làm mộc có một bộ đồ nghề bao gồm: cưa xẻ (*mi cú xo*), cưa cắt, cưa rọc gỗ (*mi cú đa đa*), đục các loại (*mi dúng*), bào các loại (*ni thơ pào*)... Sản phẩm mộc của họ thường là những đồ vật vuông thành, sắc cạnh, ít mang tính thẩm mỹ hay nghệ thuật... nên tính chuyên dụng của đồ nghề không cao. Ví dụ cưa rọc, cắt gỗ chỉ có một loại, không thấy có cưa chuyên tạo mộng, chuyên cắt những đường uốn lượn của sản phẩm; đục chỉ có hai loại chính : đục vuông và đục tròn; chỉ thấy một loại bào duy nhất để bào các loại gỗ phẳng (không có bào cóc, nạo gỗ...). Tuy làm mộc, nhưng họ chưa đạt tới trình độ có thể tạo ra được dụng

cụ đồ nghề (kể cả phần bằng gỗ của đồ nghề).

Trong các gia đình làm mộc, thường có một người có kỹ thuật khá hơn đóng vai thợ cả, một hai người khác hoạt động mang tính hỗ trợ, phụ việc trong các công đoạn như : xẻ gỗ, bào, cắt gỗ, lắp ráp sản phẩm, mang sản phẩm ra chợ bán, mua gỗ nguyên liệu từ chợ và những nơi khác về... Việc tổ chức sản xuất hoàn toàn mang tính tự phát. Họ thường sản xuất đồ mộc nhiều nhất vào những tháng mùa khô trước tết Nguyên Đán (từ tháng 9 - 12 dương lịch). Đây là thời gian nhiều người dân trong vùng mua sắm đồ gỗ chuẩn bị đón tết, hơn nữa đây còn là lúc nông nhàn.

Sản phẩm chính của các gia đình làm mộc bao gồm: tủ (*dú xeng*), hòm đựng quần áo (*dú cú sự*), bàn ghế (*phi thí, phi thí cô*)... Những sản phẩm này đơn giản, không đòi hỏi mức độ tinh xảo. Gần như họ chưa biết đến cách trang trí, đánh véc ni, sơn... cho sản phẩm. Đồ mộc do họ sản xuất phần lớn được mang bán tại chợ lớn trong vùng: Đồng Văn, Mèo Vạc, Lũng Phìn, Xà Phìn, Phố Bàng, Phố Cáo... Giá bán các sản phẩm đó vào tháng 12/2000 như sau:

- Tủ nhỏ 50.000 - 60.000 đ/chiếc
- Hòm đựng quần áo 30.000 - 50.000 đ/chiếc
- Bàn ghế 100.000 đ/bộ

Theo ông Văn Dúng Pao, trưởng xóm Má Chè, bình quân trong năm, một gia đình làm mộc có thể bán được mỗi loại sản phẩm 5-6 chiếc, thu khoảng một triệu đồng tiền lãi (trong đó bao gồm cả tiền công lao động).

Các gia đình làm nghề mộc đều có bàn thờ ông tổ nghề (*lù pa*). Họ không còn nhớ ông tổ nghề của mình tên là gì, sinh ra ở đâu, sống vào thời gian nào... nhưng tất cả những

người Cơ Lao làm mộc đều có bàn thờ ông tổ này. Hàng năm họ tổ chức cúng ông tổ nghề mộc vào ngày 15/7 âm lịch và Tết Nguyên Đán. Lễ vật để cúng gồm : gà luộc (1 con), rượu (1 chai)... Khi cúng họ thắp nhang, và nội dung khấn thường là mời ông tổ nghề về nhận gà , rượu..., cầu mong ông phù hộ cho người làm mộc. Việc thờ cúng ông tổ nghề chúng tỏ nghề mộc của người Cơ Lao đã ra đời và phát triển từ rất sớm. Tuy nhiên, cho đến nay nó cũng chỉ dừng lại ở trình độ của một nghề thủ công gia đình, một hoạt động kinh tế phụ, còn mang tính tự túc tự cấp, mặc dù sản phẩm của nó đã phần nào trở thành hàng hoá.

2. Nghề đan

Cùng với nghề mộc, nghề đan của người Cơ Lao khá phát triển và cũng có truyền thống từ lâu đời. Từ xa xưa, nghề đan của họ cung cấp sản phẩm để trao đổi, bán cho nhiều tộc người khác trong vùng. Mặc dù vậy, hiện nay nghề đan cũng chỉ là nghề thủ công gia đình, là hoạt động kinh tế phụ, hỗ trợ cho trồng trọt. Khác với nghề mộc, việc đan lát được họ thực hiện quanh năm, song cũng vẫn mang tính mùa vụ và tranh thủ những khi nông nhàn. Việc tổ chức sản xuất chỉ trong phạm vi gia đình. Công việc đan lát mang lại thu nhập cho một số gia đình tương đối cao (so với trồng trọt), nhưng vẫn chưa thể trở thành hoạt động chuyên nghiệp, chưa xuất hiện những người chuyên làm nghề đan... Thợ đan lát trong các gia đình vẫn là người có hoạt động kinh tế chính là làm nương rẫy. Đan lát hầu như vẫn nhằm thoả mãn nhu cầu sinh hoạt và sản xuất. Số gia đình có thể tạo sản phẩm để bán ở các chợ không nhiều. Tại Má Chè, trong số 22 gia đình Cơ Lao, chỉ có 2 người (trong 2 gia đình) đan để bán sản phẩm tại các chợ trong vùng. Sản phẩm đan của người Cơ Lao

thường là : Cót (*gư phlo*), mẹt (*đú kẹ*), bu gà (*đú cơ loọc*), nắp vung đáy chảo (*đú kè*), giỏ đựng muối (*đú cơ lò nhú*).. Nguyên liệu chính dùng để đan lát là tre (*đạ iu*). Loại tre này họ không trồng được nên phải đi mua ở Phố Cáo, Vân Cháy (Đồng Văn, Hà Giang)..., nơi xa nhất tới 30 km. Giá một cây tre thường từ 5.000 - 10.000 đ, và 1 cây sẽ đan được 4 chiếc bịch (*đú phềnh*) với giá 6.000đ / chiếc. Như vậy, cứ 1-2.000đ/tiền nguyên liệu, người thợ đan ở Má Chè thu được xấp xỉ 5.000đ tiền sản phẩm. Một ngày, một người có thể vừa pha nan vừa đan được 4 chiếc bịch, công lao động của họ lên tới 10.000-15.000đ/ngày. Tuy nhiên không phải ngày nào họ cũng có thể đan được, mà họ chỉ đan vào những khi không có công việc trên nương. Theo ông Văn Dũng Pao, trưởng xóm Má Chè, trung bình, một thợ đan giỏi có thể thu nhập 30-50.000 đ/một tuần, 100-200.000đ/một tháng, và tổng thu nhập của họ có thể lên tới 1-1,5 triệu đồng/năm. Số người có thu nhập như vậy bằng nghề đan ở Má Chè và Cá Ha rất ít (Má Chè có 2 người, Cá Ha có 3 người). Tuy nhiên con số thu nhập này so với tổng thu nhập của gia đình họ chiếm tỷ trọng tương đối cao. Sau đây chúng tôi sẽ lần lượt đề cập tới kỹ thuật làm nan, kỹ thuật đan và các loại sản phẩm đan của họ.

2.1. Kỹ thuật làm nan

Do yêu cầu chức năng của các sản phẩm đan, người Cơ Lao thường làm hai loại nan chính: loại mỏng, to bản, có chiều ngang từ 1-1,2 cm, dùng để đan cót, bịch, mẹt, giỏ đựng muối...; và loại nan dày nhưng nhỏ bản, với chiều ngang từ 0,2-0,3 cm, để đan rổ, rá, giùi... Tất cả các loại nan trên đều được chế biến từ loại tre *đạ iu*, với thân tròn đều, dóng dài 35-40 cm, rất ít cành lá, mình mỏng (quãng 0,5 cm)... Trừ phần ngọn, loại tre này

có thể sử dụng tối đa để làm nan, không phải loại bỏ phần đầu mắt. Khi đi mua tre ở xa, trước lúc vận chuyển về nhà, họ đã cắt thành những đoạn bằng nhau cỡ 2m để vừa tiện vận chuyển, vừa phù hợp với độ dài của các loại nan.

Dụng cụ chính để làm nan là con dao quắm, mua tại các chợ trong vùng. Cách pha tre, làm nan của họ đơn giản nhưng khá kỹ thuật. Trước tiên họ dùng dao gọt xung quanh những đốt cục. Gọt xong, họ chẻ đôi đoạn tre thành 2 nửa bằng nhau. Dùng nửa đốt đầu ngón tay trở làm cữ, họ chia đều nửa thân tre thành các thanh nan bằng nhau. Chia đến đâu, chẻ mớm đến đó, sao cho mỗi thanh nan có chiều ngang khoảng 1-1,2cm (để đan cót, bịch, mẹt...). Chia nan xong, họ tách từng thanh nan ra khỏi thân tre. Để làm nan, trước tiên người ta róc nhẵn bên trong bụng thanh nan, vót tuốt hai cạnh của thanh, tách phần bụng thanh nan và tất cả đều được tuốt nhẵn. Mỗi thanh nan được tách làm 4 (theo chiều ngang), và mỗi chiếc nan có độ dày khoảng 0,4-0,5mm. Một đoạn tre có đường kính 5-6cm sẽ làm được 48-50 nan. Để phân bố số nan chẻ, nan bụng cho đều khi đan đồ vật, họ buộc số nan của mỗi đoạn tre thành một bó riêng. Nan làm xong phải đan ngay trong ngày (khi còn tươi), bởi như vậy, nan có độ dẻo và lúc đan không gãy, không dập.

2.2. Sản phẩm và kỹ thuật đan một số sản phẩm chính

- Cót (*đú phlo*) : Có kích thước 100 x 170cm, đan bằng nan tre (*đạ iu*). Cót được đan theo kiểu cắt 3, đề 3 (*ta pì phú du*), lóng hình xương cá chạy dọc thân cót, thu dần vào giữa. Người Cơ Lao gọi kiểu hoa văn này là *dò dó* (thu vào giữa - cái rốn). Cót được sử dụng làm tấm trải để ngủ hay nghỉ ngơi, dùng để phơi các loại rau, hạt, quả. Đa

số cốt của những người thợ đan Cơ Lao đều được mang bán tại các chợ trong vùng. Vào tháng 12/2000 mỗi tấm cốt như vậy được bán với giá 20.000 đồng. Người Hmông trong vùng là khách hàng mua cốt nhiều nhất. Ngoài những công dụng như trên, cốt còn được họ sử dụng để khâu liệm người chết.

- Bịch đựng (*đú phềnh*) : Sản phẩm này cũng được đan bằng cùng một loại nan đan cốt. Bịch đựng có thân hình trụ cao khoảng 50 cm, đáy hình vuông, kích thước 35cm x 35cm, miệng hình tròn, có đường kính 25-27cm. Phần đáy và thân bịch được đan kiểu cát 3 đề 3 (*tú pí phú dư*), phần vai và miệng bịch đan kiểu cát 2 đề 2 (*bú dư*). Miệng bịch (*lả nhi nhi đú phềnh*) được tạo thành vành cứng bằng cách xoắn giắt các đầu nan. Công dụng chính của bịch : đựng các loại rau, hạt, củ, quả... khô, làm đồ đựng để vận chuyển các loại vật liệu, hàng hoá. Bịch đan để phục vụ nhu cầu sử dụng trong gia đình, và là sản phẩm mang bán ở các chợ trong vùng. Giá bán một chiếc bịch vào thời điểm 12/2000 là 6.000 đồng.

- Mẹt (*đú kẹ*) : Nan đan mẹt giống như đan cốt, đan bịch nhưng cứng hơn. Mẹt thường được đan hình tròn, có đường kính vào khoảng 80 cm. Mẹt được đan 2 lớp, lớp trên (lớp chính) đan kiểu cát 2 đề 2 nan (*bú dư*). Lóng hoa văn theo kiểu xương cá, chạy song song với chiều đường kính mẹt. Lớp dưới của mẹt có khoảng giữa đan hình mắt cáo (*đú eng*), rìa ngoài đan kiểu lóng mốt (*da núi khí*). Mẹt được cạp (*bẹ thúng*) bằng một vành tre tròn, buộc bằng mây, nút nọ cách nút kia khoảng 5cm. Ngoài việc sử dụng trong gia đình (chế biến bột ngô, bột lanh, dùng để phơi các loại ...), mẹt còn được đem bán tại các chợ trong vùng. Giá bán một chiếc mẹt vào tháng 12/2000 là 10.000 đồng.

- Giần : Đan bằng nan nhỏ bản (1,5-2mm), cứng hơn nan đan mẹt. Giần cũng được đan 2 lớp, lớp trên đan kiểu cát 2 đề 2 (*bú dư*), với hoa văn hình xương cá chạy xung quanh, thu vào giữa theo kiểu *dò dó* (cái rốn). Lớp dưới đan giống hệt như lớp dưới của mẹt. Giần thường có đường kính 50 - 55cm. Giần được cạp giống hệt như mẹt, nhưng cạp được phủ bằng 3 nan tre nhỏ đan xoắn nhau. Mỗi gia đình Cơ Lao thường có ít nhất 1-2 chiếc giần. Giần được bán ở các chợ với giá 4.000đồng/chiếc (12/2000).

- Gùi (*lù cỡ ca*) : Thân hình trụ, cao khoảng 50 cm, đáy hình vuông có kích thước 30cm x 25cm, và miệng hình tròn với đường kính khoảng 40cm. Thân gùi đan kiểu lóng mốt xoắn kép (*lộ tu tu tú to*), đáy đan lóng đôi (*bú dư*). Trong gia đình Cơ Lao, mỗi phụ nữ phải có một chiếc gùi, đàn ông có thể có hoặc không. Gùi là vật dụng quan trọng trong vận chuyển các loại nông sản, hàng hoá... Bất cứ đi chợ, lấy rau lợn, lấy lá cho bò, đi nương..., người phụ nữ Cơ Lao đều mang theo gùi. Mặc dầu không phổ biến nhưng người thợ thủ công Cơ Lao cũng đan gùi để bán. Vào tháng 12/2000 giá một chiếc gùi là 15.000đồng.

- Rá đựng com (*đố au*) : Thường được đan hình bán cầu, miệng có đường kính 30cm, thân sâu 10 - 15cm. Rá đựng com được đan 2 lớp, lớp trong đan lóng đôi như mẹt. Lớp dưới đan kiểu lóng mốt ở phần trên, đáy xếp nan hình giải quạt kín, có vành đáy (*lý lý cự*) để làm đế. Đường kính đế rá thường khoảng 18cm. Miệng rá có cạp làm bằng vành tre tròn, bên trên phủ bằng 3 nan nhỏ đan xoắn nhau, buộc bằng lạt, khoảng cách 4 -5cm một chiếc. Rá là sản phẩm đòi hỏi kỹ thuật đan cao và phải đẹp nên ít người biết đan. Trong mỗi gia đình Cơ Lao có từ 1 - 2 chiếc rá dùng để đựng com, đựng *mèn*

mén (bột ngô đồ). Đây là sản phẩm được nhiều người mua. Giá bán vào tháng 12/2000 là 4.000đồng/chiếc.

- Rá rửa rau : Cách đan giống như chiếc rá vo gạo của người Kinh, nhưng nan công rất ít (khoảng 10 - 11 nan) để cho thưa thoáng. Miệng rá có đường kính khoảng 40 cm, sâu 20 - 25cm. Cách đan duy nhất là theo kiểu lóng mốt (*da múi khì*). Cạp rá làm bằng thanh tre tròn, phủ cạp bằng cách đan 4 nan tre theo kiểu lóng mốt, buộc bằng lạt tre, mỗi nút cách nhau 3 - 5cm. Loại sản phẩm này dễ đan nên ít người mua và thợ lành nghề không đan để bán.

- Giỏ đựng muối (*đú có lò nhú*) : Có hình như chữ L ngược, miệng tròn (*bù dư*) có đường kính 10 - 12cm, cao 28 - 30cm, chia làm 2 phần: phần nhỏ (nơi đựng muối) có chiều ngang khoảng 20cm, phần lớn (phần trên có miệng) có chiều ngang khoảng 25cm. Giỏ được đan theo kiểu lóng đôi (cát 2 đê 2 nan), có thể đựng được 3 - 5 kg muối. Quai đeo làm bằng tre, buộc dọc hai bên thân giỏ. Giỏ đựng muối treo ngay phía trên bếp nấu cơm. Đây cũng là loại sản phẩm mà thợ đan thường bán ở các chợ trong vùng. Giá bán mỗi chiếc vào khoảng 3.000 đồng (12/2000).

- Bu nhốt gà (*đú có loọc*) : Đáy hình vuông 40 x 40 cm, thân hình trụ cao khoảng 40cm, đan lóng mốt thưa, miệng tròn có đường kính khoảng 30 cm. Bu nhốt gà là loại sản phẩm dễ đan nhất, nên nhiều người biết đan. Giá bán một chiếc vào tháng 12/2000 là 3.000 - 4.000 đồng. Loại sản phẩm này người Cơ Lao sử dụng để nhốt gà mang đi bán ở các chợ, còn thường ngày họ nhốt gà ngay trong chuồng lợn, chuồng bò.

- Nấp chảo (*đú kè*) : Có hình chóp nón, đan 2 lớp, kích thước to nhỏ tùy theo chảo (hay nồi) cần đậy. Đây là loại sản phẩm đòi

hỏi tay nghề đan lát cao, nên rất ít người đan được. Lớp trong được đan lóng đôi kín, lớp ngoài nan to, chạy dọc từ đáy lên đỉnh chóp đan theo hình dải quạt. Phần giáp chóp của lớp ngoài được đan lóng mốt. Trên đỉnh chóp có vòng tre tròn làm tay cầm. Cũng như đan mẹt, đan cót, khi đan nấp chảo người thợ phải dùng nêm tre (*lạ dư*) để nêm cho các nan khít với nhau. Đây là loại sản phẩm khó đan, nhưng lại ít người mua nên thợ chỉ đan khi có người đặt hàng, không đan đại trà để bán tại các chợ.

Ngoài các loại nêu trên, người Cơ Lao còn đan một số sản phẩm khác làm đồ dùng trong sinh hoạt hàng ngày tại gia đình. Tuy nhiên những loại vật dụng này (phên che, phên làm sàn gác bếp, phên làm dậu...) không thông dụng, không phải là loại sản phẩm đan thường xuyên.

3. Nghề nấu rượu ngô

Một trong những nghề thủ công gia đình của người Cơ Lao ở Đồng Văn hiện đang có chiều hướng phát triển là nghề nấu rượu ngô. Việc chế biến và chưng cất rượu đã có từ lâu đời, nhưng chỉ mang tính tự sản, tự tiêu nhằm đáp ứng nhu cầu sử dụng trong gia đình. Hơn một chục năm lại đây, cùng với sự phát triển của kinh tế thị trường, nhiều hoạt động thủ công gia đình của người Cơ Lao đang có xu hướng hàng hoá hoá, trong đó có nghề nấu rượu ngô. Ở Má Chè (Sính Lũng, Đồng Văn) hiện nay có 3 gia đình chuyên nấu rượu bán, còn các gia đình khác cũng nấu nhưng chỉ phục vụ nhu cầu tiêu dùng trong gia đình. Theo ông trưởng xóm Vân Dúng Pao, một gia đình nấu rượu bán, một tháng thường nấu 3 lò, mỗi lò khoảng 5 *xinh*, bằng 50kg ngô hạt. Như vậy một tháng, ít nhất một gia đình nấu rượu tiêu thụ 150kg ngô hạt. Một năm họ thường nấu rượu

khoảng mười tháng (nghỉ nấu tháng trước và sau tết Nguyên Đán), tiêu thụ hết 1.500kg ngô. Chi phí cho một lò rượu bao gồm : 50 kg ngô = 100.000đồng, cộng thêm 20.000 đồng mua củi và men. Với mức chi như vậy, sẽ nấu được 40 lít rượu, với giá 3.000 đồng/lít. Nếu tính tiền mua ngô, men, củi thì tương đương với tiền bán rượu. Tuy nhiên họ lái ở bã rượu để dùng nuôi lợn. Một gia đình nấu rượu có thể nuôi một năm 3 lứa lợn, mỗi lứa 3 - 5 con hoàn toàn bằng bã rượu. Với giá lợn hơn 12.000đồng/ 1kg, mỗi năm một gia đình nấu rượu thu lãi từ nuôi lợn khoảng 2 - 3 triệu đồng.

Để nấu rượu, người ta ngâm ngô hạt vào thùng gỗ rồi cho vào chảo nấu chín. Mỗi mẻ nấu có thể được tới 40 -50 kg ngô hạt. Sau đó, đưa ngô ra mẻt cho nguội và ráo nước. Men rượu (mua tại các chợ trong vùng) được nghiền nhỏ, rắc và trộn đều vào ngô rồi đem ủ trong các thùng gỗ cho lên men. Dụng cụ và kỹ thuật cất rượu của họ không khác các dân tộc quanh vùng. Khi hơi rượu bốc lên theo ống dẫn (được đặt trong nước lạnh) sẽ ngưng tụ thành nước và chảy vào vật đựng. Rượu có độ cồn tương đối cao (25 - 30 độ). Một gia đình Cơ Lao, bình thường một năm cũng có thể tiêu thụ hết 100 - 120 lít rượu. Nếu năm đó gia đình có đám cưới, đám ma thì số rượu tiêu thụ sẽ nhiều gấp 3 - 4 lần. Các gia đình nấu rượu để bán cho các nhà trong xóm là chính. Vào các phiên chợ Đồng Văn, Lũng Phìn, Xà Phìn, Mèo Vạc, Phố Cáo, Phố Bàng.... họ cho rượu vào can nhựa loại 20 lít gùi ra đường liên xã rồi đi xe ôm

hoặc ô tô, mang rượu tới bán ở các chợ. Tại các chợ trong vùng, nhu cầu uống rượu tại chỗ của khách đi chợ rất lớn, nên lượng rượu bán được trong một buổi chợ cũng nhiều.

4. Một số nhận xét

Từ những tư liệu được trình bày trên đây, chúng tôi nhận thấy, so với các tộc người khác ở Đồng Văn như Hmông, Dao, Lô Lô, người Cơ Lao hiện vẫn có nghề thủ công phát triển hơn.

Trong các nghề thủ công gia đình, nghề mộc và nghề đan lát là nổi trội hơn cả. Tuy chỉ sản xuất bằng phương pháp thủ công, nhưng những sản phẩm đan lát của họ đã đạt đến trình độ khá cao, mẫu mã và chủng loại khá phong phú, được các dân tộc trong vùng ưa chuộng. Những sản phẩm thủ công này cũng đã dần mang tính hàng hoá, được bày bán ở các chợ phiên trong vùng.

Điểm đáng lưu ý là trong quá trình sản xuất, một mặt đồng bào vẫn giữ được những yếu tố kỹ thuật truyền thống, mặt khác từng bước làm cho sản phẩm thích ứng với nền kinh tế hàng hoá nhằm phù hợp với thị hiếu của khách hàng trong điều kiện nền kinh tế thị trường. Vì thế, trong giai đoạn hiện nay và trong tương lai, cần có những giải pháp hỗ trợ thiết thực nhằm kích thích sự phát triển đối với các nghề thủ công truyền thống của người Cơ Lao để tăng nguồn thu nhập và góp phần vào công cuộc xoá đói, giảm nghèo của họ.