

NGHỀ LÀM XÁ PẦU CỦA NGƯỜI HOA Ở VĨNH CHÂU - SÓC TRĂNG

VŨ NHẬT TÂN*

Nghề làm xá pầu (củ cải muối) là một trong những nghề truyền thống của người Hoa ở Vĩnh Châu, tỉnh Sóc Trăng. Hiện nay, với những kỹ thuật hiện đại, nghề làm củ cải muối không những không bị mai một mà vẫn phát triển mang lại thu nhập cho người Hoa và đóng góp về mặt kinh tế cho địa phương.

Từ khóa: nghề thủ công, xá pầu, người Hoa Triều Châu, Vĩnh Châu, tỉnh Sóc Trăng
Nhận bài ngày: 02/3/2022; *đưa vào biên tập:* 11/3/2022; *phản biện:* 04/6/2022; *duyet đăng:* 11/7/2022

1. DẪN NHẬP

Vĩnh Châu là thị xã ven biển của tỉnh Sóc Trăng, nổi tiếng với nghề trồng hành tím và củ cải trắng. Ngoài người Khmer là cộng đồng dân cư đông nhất, còn có người Kinh và người Hoa tại các phường Vĩnh Phước, xã Lạc Hòa, xã Vĩnh Hải với nghề làm xá pầu (củ cải muối).

Nghề truyền thống này đã tạo công ăn việc làm cho người dân, và góp phần vào sự phát triển kinh tế của địa phương.

Có khá nhiều nghiên cứu trong lĩnh vực văn hóa tộc người hay nhân học văn hóa tìm hiểu về người Hoa, tuy nhiên, còn nhiều khoảng trống trong lĩnh vực văn hóa vật chất như ẩm thực, trang phục, giao thông hay cư trú của người Hoa. Về ẩm thực, Minh Cúc trong *Pà Pá, mình kiếm gì ngon*

ăn đi; hay Trần Minh Thương trong *Chuyện ăn uống của người bình dân Sóc Trăng nhìn từ góc độ văn hóa dân gian* đã tìm hiểu ẩm thực bình dân của người Hoa ở Sóc Trăng. Riêng món xá pầu của người Hoa thường được nhắc tới trong các công trình nghiên cứu về văn hóa người Hoa, như trong luận văn *Tín ngưỡng dân gian người Hoa Triều Châu tại thị xã Vĩnh Châu, tỉnh Sóc Trăng*, tác giả Nguyễn Văn Chí có mô tả một số món ăn có liên quan đến xá pầu trong phong tục thờ cúng của người Hoa ở Vĩnh Châu. Các tài liệu đề cập đến văn hóa Hoa nói chung ít và gần như không có tài liệu nào chuyên nghiên cứu về nghề làm xá pầu của người Hoa ở Sóc Trăng.

Từ tài liệu thu thập và kết quả khảo sát trực tiếp 1 lần với các thành viên 5 gia đình và 5 gia đình phỏng vấn qua điện thoại đang trồng, chế biến củ cải và phân phối sản phẩm ra thị trường vào tháng 4/2022, bài viết

* Trường Đại học Công nghệ Thành phố Hồ Chí Minh.

chia sẻ về cách muối củ cải và các món ăn được chế biến từ xá pấu; đồng thời giới thiệu một nét đặc trưng của văn hóa ẩm thực người Hoa tại Vĩnh Châu nói riêng và ở Đồng bằng sông Cửu Long nói chung.

2. KẾT QUẢ NGHIÊN CỨU

2.1. Khái quát về nghề trồng củ cải trắng ở Sóc Trăng

Ở Đồng bằng sông Cửu Long, Trà Vinh và Sóc Trăng là hai tỉnh trồng nhiều củ cải trắng, nhiều nhất là tỉnh Sóc Trăng. Các giồng cát ở các phường: 2, Phước Hải, Vĩnh Phước hầu hết được trồng củ cải. Cây củ cải dễ trồng, thời gian thu hoạch nhanh (khoảng 50 ngày), chi phí ít; nếu củ tươi được giá thì bán, không được giá thì ủ muối, không lo bị hư thối.

Xá pấu hay xái pấu là tên gọi được đọc chệch từ “chái pấu” (菜脯) trong tiếng Tiều, có nghĩa là củ cải muối.

Xá pấu được tiêu thụ trong nước và xuất khẩu. Nhờ trồng cây cải lấy củ, nhiều hộ gia đình đã vươn lên có cuộc sống ổn định, thoát nghèo.

Ngoài thị xã Vĩnh Châu, người Việt và người Khmer các địa phương: Bó Thảo, Sóc Vồ, Phú Tâm, Phú Tân (huyện Châu Thành); Lịch Hội Thượng (huyện Trần Đề) cũng trồng củ cải để bán cho người Hoa sản xuất xá pấu.

Cây củ cải trắng thích hợp với đất xốp. Khi gieo hạt, người ta phủ rơm lên trên mặt đất để giữ ẩm, tránh hạt bị trôi lên mặt đất khi tưới (khi củ lớn

dần sẽ bị xước vỏ). Khi hạt nảy mầm, phải tưới mỗi ngày 2 lần để đảm bảo độ ẩm của đất, giúp hạt cải nảy mầm tốt nhất. Khoảng cách giữa các cây từ 10 đến 15cm. Sau khoảng 55 ngày chăm sóc, củ cải sẽ được thu hoạch; củ cải to, bóng là chất lượng tốt. Thời vụ trồng củ cải thích hợp nhất thường từ tháng 10 đến tháng 3 âm lịch (mùa khô), mùa mưa không trồng được, vì vậy nên việc tưới nước phải thường xuyên để cây phát triển tốt. Nếu thiếu nước, cây sẽ còi cọc và không đạt năng suất, chất lượng (củ cải không được to, bóng và đẹp) (Tăng P. 25 tuổi, nông dân xóm Cà Lăng A, phường 2, thị xã Vĩnh Châu).

Hiện nay, sản lượng củ cải ngày càng tăng, do người dân có cải tiến trong kỹ thuật trồng. Theo người dân tại đây, mỗi công ruộng trồng củ cải sau khi trừ đi các chi phí cho khoảng từ 15 đến 20 triệu đồng tiền lời. Như vậy, đây cũng là một nguồn thu nhập tương đối để họ an tâm làm nghề.

Củ cải sau khi được nhổ lên, gánh về chỗ ủ muối. Hồ ủ được căng bạt, đổ củ cải xuống, lấp muối lên.

Mặc dù giống củ cải của Hàn Quốc, Nhật Bản cho năng suất rất cao được trồng tại nhiều địa phương ở miền Bắc nhưng người dân Vĩnh Châu vẫn trồng giống củ cải truyền thống, năng suất chỉ khoảng 45 - 50 tấn/hecta, nhưng sản phẩm xá pấu chất lượng tốt, chi phí vật tư nông nghiệp thấp. Giá củ cải tươi bao giờ cũng rẻ lúc thu hoạch, chính vì vậy nếu không quá cần tiền thì nông dân thường chọn

phương án làm củ cải muối để tăng thu nhập. “Củ cải được muối xong, sau thời gian muối, trừ hết chi phí cũng tăng lên từ 10 đến 12 triệu một công” (Tăng P. 25 tuổi, nông dân xóm Cà Lãng A, phường 2, thị xã Vĩnh Châu).

Ở huyện Đầm Hà (Quảng Ninh) cũng có nhiều người muối củ cải tương tự món xá pấu của người Hoa tại Đồng bằng sông Cửu Long. Tuy nhiên, củ cải Đầm Hà được trồng ở đất phù sa của sông nên rất to, chính vì vậy củ cải được bỏ tư, xóc muối, phơi khô chứ không ủ như cách làm của người Hoa tại Vĩnh Châu hay Trà Vinh. Hiện nay, ngoài hành tím thì trồng củ cải làm xá pấu chính là sản phẩm thoát nghèo của người dân Vĩnh Châu.

2.2. Kỹ thuật làm xá pấu

Củ cải trắng (white radish; turnip), là giống cây củ cải, lá mọc nhanh, dài khoảng 15cm, màu trắng, có nguồn gốc Đông Nam Á hay Đông Á. “Theo Đông Y, củ cải trắng có vị ngọt, hơi cay, đắng, tính bình, không độc, có tác dụng chữa ho, long đờm, lợi tiểu, kích thích tiêu hóa, bảo vệ dạ dày” (Cục An toàn Thực phẩm, 2015). Củ cải trắng còn có tác dụng làm giảm cholesterol, giảm đau hiệu quả, hỗ trợ chức năng gan hoạt động tốt, ngăn ngừa bệnh tim mạch, tốt cho não bộ và có khả năng chống ung thư cao. Chính vì vậy, củ cải trắng có nhiều công dụng giúp chữa bệnh cũng như làm thực phẩm cho con người.

Xá pấu là món ăn truyền thống phổ biến của người Hoa. Xá pấu kết hợp

với rất nhiều loại thực phẩm khác tạo thành nhiều món ngon, bổ. Chính vì vậy, xá pấu có thị trường tiêu thụ lớn. Đa số người Khmer và người Việt ở Vĩnh Châu trồng củ cải bán cho người Hoa. Người Hoa thu mua, làm chủ vừa sản xuất xá pấu (cắt, gọt hoặc ủ muối), sau đó phân phối đi các nơi cho các đầu mối người Hoa ở các địa phương hoặc xuất khẩu. Hầu hết thị trường cũng là các nước có người Hoa sinh sống như Trung Quốc, Đài Loan hay Singapore, Malaysia...

Theo kinh nghiệm, 10kg củ tươi được 4kg củ muối. Khi nhỏ củ người ta rũ sạch đất trên củ, chọn ra những củ đẹp, không bị hư thối đem muối. Người làm xá pấu phải làm việc ngoài trời nắng nóng để trộn củ cải. Trước đây, người dân đem về nhà muối, nhưng hiện nay, để đỡ tốn nhân công cho việc vận chuyển, người dân đào hố để muối củ cải ngay tại ruộng. *Cứ 1 tấn củ cải tươi muối cùng 400kg muối đen. Loại muối này được khai thác ngay tại địa phương. Điều này cũng giúp người làm muối trong vùng tiêu thụ được sản phẩm muối tại chỗ. Sau khoảng 1 tuần đến 10 ngày, vớt củ cải lên phơi nắng cho héo và bắt đầu tích trữ trong các thùng, vại lớn để xuất cho thương lái hoặc chế biến thành các sản phẩm* (Lai T..., nhóm 6, phường 1, thị xã Vĩnh Châu).

Kỹ thuật chọn củ cải: Nguyên liệu chủ yếu của nghề làm xá pấu là củ cải trắng và muối. Củ cải phải tươi, củ vừa phải, không non, không già (non quá thì thịt củ cải chưa đạt, già quá bên trong bị xốp).

Kỹ thuật muối: Củ cải sau khi đã chọn đem phơi cho se vỏ rồi ướp muối, cứ một lớp củ một lớp muối. Sau 7 đến 10 ngày lấy ra, phơi (củ cải ngấm muối, ra nước) dưới trời nắng. Có thể nói đây là khâu quan trọng nhất, vì nếu cho muối quá nhiều, củ cải sẽ rín rít nước, mặn quá mất chất lượng, nếu để thời gian ngắn, thì củ cải bị mềm oặt, để thời gian dài sẽ bị hư. Chính vì vậy, nếu muối đúng kỹ thuật củ cải thành phẩm cầm không bị rít tay bởi muối, muối ngấm sâu bên trong chứ không chỉ là lớp áo bên ngoài. Sản phẩm đạt chất lượng phải là củ cải giòn ngọt, thơm ngon, không quá mặn, không quá nhạt. Lớp củ cải lớp muối, cứ thế tiến hành, xong sẽ phải bịt kín lại, không được để nước ngọt, nước mưa thấm vào, tránh cả hổ ử củ cải sẽ bị hư thối.

Yếu tố thời tiết: Khi trời nắng nóng (tốt) sẽ giúp việc ử, phơi củ cải được nhanh hơn, củ cải đẹp và đạt chất lượng. Nếu lúc phơi gặp trời mưa thì củ cải bị chuyển màu, khó bảo quản trong thời gian dài. Chính vì vậy, ngoài kỹ thuật ử muối, thời tiết là yếu tố quan trọng trong việc tạo ra chất lượng của sản phẩm.

2.3. Những sản phẩm làm từ xá pấu

Hiện nay, ngoài loại củ cải ử muối (xá pấu mặn) còn có loại củ cải không muối, được gọi là xá pấu ngọt. Loại này thường được làm từ những củ cải tươi có bề ngoài xấu, nhỏ, chất lượng không bằng loại đem ử muối. Củ được thái sợi, sau đó đem đi phơi qua nắng (nếu nắng to đẹp thì trong vòng 2

ngày là củ cải khô), số lượng củ cải để làm xá pấu ngọt thường ít vì không mang lại hiệu quả kinh tế cao, tốn nhiều công lao động, chỉ dùng ngay chứ không để lâu dài được. Khi phơi tránh để củ cải gặp mưa, nếu không sẽ bị ôi, mốc. Khi sợi cải còn hơi ẩm, cầm lên thấy dẻo, dai thì đem trộn với đường trắng ử vài ngày cho ngấm. Xu hướng tiêu dùng hiện nay nhanh gọn giúp người nông dân phát triển nhiều loại hình sản phẩm, trong đó có mặt hàng xá pấu ngọt này.

Xá pấu được dùng phổ biến, chế biến thành nhiều món ăn. Trước khi chế biến rửa xá pấu nhiều lần để loại bỏ bớt vị mặn. Xá pấu thái sợi hoặc thái miếng chế biến thành món xá pấu xào sả ớt, xá pấu xào thịt, xá pấu chưng trứng, xá pấu nấu canh, xá pấu hầm ...

2.4. Những khó khăn trong bảo tồn và phát huy giá trị nghề làm xá pấu truyền thống

Hiện nay, cả nước có khoảng gần 200 làng nghề, chủ yếu là sản xuất quy mô nhỏ, khép kín, tự phát, đầu tư trang thiết bị hoặc công nghệ hạn chế, dẫn đến năng suất thấp hoặc thị trường tiêu thụ yếu. Việc bảo tồn nghề truyền thống sẽ giúp người dân có được cuộc sống tốt hơn, yêu nghề hơn. Đối với nghề làm xá pấu của người Hoa tại Vinh Châu, việc bảo tồn và phát triển còn gặp nhiều khó khăn.

- *Ô nhiễm môi trường:* Hiện nay, người dân thường ngâm củ cải trực tiếp tại ruộng, dẫn đến tình trạng nguồn đất bị nhiễm muối (mặn), và

lâu dần, nguồn đất này sẽ khó trồng trọt được do bị nhiễm mặn. Điều này sẽ gây ra xung đột giữa các hộ dân làm nghề và hộ không làm nghề xá pấu.

- *Đảm bảo thị trường tiêu thụ sản phẩm:* Khó khăn hiện nay của nghề làm xá pấu là sản phẩm chủ yếu được tiêu thụ trong nước hoặc khu vực Đồng bằng sông Cửu Long, có một số thị trường nước ngoài như Singapore, Trung Quốc... nhưng khá manh mún, nhỏ và sản phẩm chỉ ở dạng thô, mới được sơ chế chứ chưa làm được tinh chế để xuất khẩu. Người Hoa Vĩnh Châu cũng chưa có cơ hội trực tiếp quảng bá sản phẩm của mình ra nước ngoài dẫn tới hiệu quả không cao.

- *Sản lượng không ổn định:* Mỗi năm Vĩnh Châu cho ra thị trường khoảng 8.000 tấn củ cải muối, điều đó cho thấy khả năng tiêu thụ sản phẩm cao của người tiêu dùng, bởi sản phẩm xá pấu rất dễ kết hợp với các món ăn khác và việc chế biến cũng đơn giản. Đặc biệt, xá pấu được dùng nhiều trong các món chay (số người ăn chay theo tôn giáo, tín ngưỡng và khẩu vị trong ẩm thực Nam Bộ khá nhiều). Tuy nhiên, tình trạng được mùa rớt giá khiến người nông dân gặp nhiều khó khăn.

3. KẾT LUẬN VÀ KHUYẾN NGHỊ

Nghề làm xá pấu của người Hoa có từ lâu đời, xá pấu cũng là món ăn truyền thống, là nguyên liệu để làm ra nhiều món ăn khác trong các món ăn của người Hoa tại Việt Nam. Tìm

hiểu và nghiên cứu nghề làm xá pấu - một nguyên liệu trong ẩm thực người Hoa tại Sóc Trăng giúp cho chúng ta hiểu về một nền văn hóa đa sắc tộc trên đất nước Việt Nam. Hiện nay xá pấu không chỉ là nguyên liệu trong món ăn của người Hoa, mà được cả người Việt cũng như người Khmer rất ưa chuộng. Việc sản xuất và sử dụng xá pấu cũng cho thấy sự giao lưu và tiếp biến của văn hóa tộc người trong quá trình hòa nhập và phát triển.

Để bảo tồn và phát triển nghề làm xá pấu ở Vĩnh Châu, chúng tôi xin đưa ra một số khuyến nghị:

- *Cần có chính sách và giải pháp cải thiện tình trạng ngâm muối tại ruộng:* Hiện nay, việc vận chuyển bằng xe cơ giới đưa củ cải từ ruộng về các nơi tập kết (nhà xưởng) không còn quá khó khăn như trước đây (dùng sức người là chính). Để chuyên môn hóa trong sản xuất và chế biến cần thiết phải có giải pháp bền vững là đầu tư trang thiết bị, nhà xưởng cho chế biến và ngâm củ cải. Giải pháp này hạn chế việc ngâm củ cải tại ruộng dẫn tới lâu dần, đất trồng bị nhiễm mặn sẽ rất khó khăn cho việc cải tạo, rửa mặn, đồng thời đảm bảo tốt an toàn vệ sinh thực phẩm – một trong những tiêu chí quan trọng người tiêu dùng hiện nay hướng tới.

- *Đưa xá pấu trở thành một sản phẩm du lịch ẩm thực của Vĩnh Châu.* Du lịch ẩm thực đang là một xu thế giúp cho du khách vừa được tham quan vừa được trải nghiệm thực tế. Du lịch

cộng đồng sẽ giúp người dân sống được với nghề truyền thống của mình. Nhiều món ngon từ xá pấu, kết hợp với xá pấu trong bữa cơm vốn đã theo người dân Vĩnh Châu, đặc biệt là người Hoa đi cùng năm tháng. Xá pấu đã trở thành một món quà, một sản phẩm không thể thiếu mỗi khi du khách đến Vĩnh Châu - Sóc Trăng. Tuy nhiên, việc quảng bá sản phẩm, thương hiệu có được thuận lợi hay không phụ thuộc vào nhiều yếu tố từ chính sách, người sản xuất...

- *Tạo thương hiệu, có chỉ dẫn địa lý cho sản phẩm củ cải muối Vĩnh Châu.* Không chỉ người Hoa tại địa phương sử dụng, mà còn đảm bảo uy tín về sản phẩm xá pấu Vĩnh Châu tới người tiêu dùng trong nước và khu vực. Làm

được điều này sẽ giúp cho các hộ sản xuất có thể mở rộng thị trường xuất khẩu sản phẩm sang các nước có người Hoa sinh sống. Xá pấu Cầu Kè đã được đăng ký xuất xứ sản phẩm và thương hiệu, xá pấu Vĩnh Châu cũng cần làm ngay việc này.

Tăng cường truyền thông nghề truyền thống. Cần tận dụng công nghệ thông tin, phát huy khả năng truyền thông sản phẩm qua các kênh truyền hình và mạng xã hội để tiếp cận một số lượng lớn người Hoa tiêu thụ sản phẩm này. Vượt qua không gian địa lý, cách quảng bá sản phẩm qua các trang du lịch, ẩm thực thực sự là cánh tay nối dài giúp nghề phát triển. Chính quyền cần giúp người dân quảng bá hiệu quả sản phẩm. □

TÀI LIỆU TRÍCH DẪN

1. Cục An toàn Thực phẩm. 2015. “Công dụng của củ cải trắng”. <https://vfa.gov.vn/dinh-duong/cong-dung-cua-cu-cai-trang.html>, truy cập ngày 22/10/2021.
2. Đài Truyền hình Sóc Trăng. 2020. “Thu nhập ổn định từ củ cải trắng”. <https://www.youtube.com/watch?v=SkU82z8Rnrl>, truy cập ngày 5/3/2022.