

BIỂN, ĐẢO VIỆT NAM

TRUYỀN THỐNG KINH TẾ BIỂN CỦA MỘT SỐ DÒNG HỌ Ở XÃ PHÚ THUẬN VÀ PHÚ HẢI, TỈNH THỪA THIÊN HUẾ

Nguyễn Văn Đăng, Mai Văn Được*

1. Vài nét về vùng đất, con người các làng ở xã Phú Thuận và Phú Hải

Trong quá trình hình thành và phát triển làng xã ở Thừa Thiên Huế đã có không ít làng chọn nghề biển làm kế sinh nhai, phân bố rải rác ven bờ biển kéo dài 120km, như các làng Thai Dương, Hòa Duân, An Dương, Cự Lại, Diên Lộc, Hà Thanh, An Bằng, Mỹ Á, Phú An, An Cư, Cảnh Dương.... Đặc biệt, các làng Hòa Duân, An Dương thuộc xã Phú Thuận, làng Cự Lại thuộc xã Phú Hải (đều thuộc huyện Phú Vang) rất nổi tiếng với nghề đánh bắt và chế biến thủy hải sản. Tại đây xuất hiện nhiều dòng họ nổi bật trong hoạt động ngư nghiệp, truyền qua nhiều thế hệ. Đây là một đặc điểm mang dấu ấn văn hóa dòng họ trong hoạt động kinh tế khai thác tài nguyên biển ở Thừa Thiên Huế.

Làng Hòa Duân (禾勻) có tên dân gian là làng Eo (腰) là một trong những làng được hình thành sớm ở Thuận Hóa. Trước khi vua Lê Thánh Tông vào chinh phạt Chiêm Thành (1471) thì làng Hòa Duân đã được thành lập, cư dân quần tụ sinh sống; giữa thế kỷ XVI Hòa Duân là một trong 60 làng thuộc huyện Kim Trà, phủ Triệu Phong, xứ Thuận Hóa.⁽¹⁾

Tuy nhiên, qua quá trình điền dã chúng tôi nhận thấy những cư dân sinh sống ở đây hiện nay lại không có mối liên hệ mật thiết nào với những lớp cư dân ban đầu của làng này.⁽²⁾ Trong làng hiện nay có một ngôi mộ lớn ở thôn Xuân An, các thế hệ người dân nơi đây đều lưu truyền là mộ của vị khai canh lập nên làng Hòa Duân nhưng chính họ cũng không biết vị này có tên họ là gì, hậu duệ cũng không còn sinh sống trong làng.⁽³⁾ Thông qua các sử liệu có ghi chép về làng cho phép chúng tôi khẳng định những cư dân buổi ban đầu sinh sống có dòng họ Nguyễn. Người trong dòng họ này được một số sử liệu đề cập đến là Nguyễn quý phi (không rõ tên): *“Khi vua (Lê) Thánh Tông đi đánh Chiêm Thành dừng lại ở xã này, thấy bà gánh nước qua, có nhan sắc, vua đem lòng yêu, bèn cho vào cung, được nhà vua*

* Khoa Lịch sử, Trường Đại học Khoa học Huế. Bài viết trích từ kết quả nghiên cứu đề tài KHCN cấp tỉnh: “Vai trò và tác động của gia đình, dòng họ đối với sự phát triển của xã hội ở tỉnh Thừa Thiên Huế hiện nay”, mã số TTH.2015-KX 01, do ngân sách nhà nước tỉnh Thừa Thiên Huế đầu tư.

quý mến. Lần lần được phong đến bậc phi, về sau sinh ra Triệu vương”.⁽⁴⁾ Hiện nay, dòng họ này cũng không còn ở Hòa Duân; qua khảo sát chúng tôi chỉ phát hiện ra dấu vết một ngôi mộ nằm trong một lùm cây đại rậm rạp mà các bậc cao niên trong làng cho đó là mộ mẹ bà Nguyễn quý phi, có tên là “mụ Mậm”.

Đa phần các dòng họ hiện đang sinh sống trong làng đều đến rất muộn. Dòng họ được toàn thể dân làng công nhận là có công khai khẩn lớn của làng chỉ mới đến từ cuối thế kỷ XVII, đó là họ Huỳnh Văn. Tiếp sau họ này là các họ Nguyễn Văn, Hồ, Trần, Huỳnh, Phạm Văn.... Tính đến nay, làng Hòa Duân có hơn 43 dòng họ khác nhau cùng nhau chung sống, sinh cơ lập nghiệp, khai phá nguồn lợi thủy hải sản từ biển và phá Tam Giang.

Trải qua quá trình khai phá lập ấp, dân làng Hòa Duân đã lập nên được 4 xóm là Tân An, Trung An, Xuân An và Định Cư (nay gọi là Tân Lập).

Làng An Dương (安陽) được thành lập muộn hơn so với làng Hòa Duân, khoảng đầu thời chúa Nguyễn. Quá trình khai phá lập làng gắn liền với “bát tộc khai canh” của làng, đó là các họ Ngô Đức, Nguyễn Văn (2 họ), Trương Viết, Trương Phước, Phan, Nguyễn Thanh, Võ Văn.

Theo các bậc cao niên kể lại rằng: Có tám vị từ Thanh Hà⁽⁵⁾ đi theo đường biển, khi đến vùng đất thuộc làng An Dương ngày nay, họ đã ghé vào bờ để tìm kiếm thức ăn, nước ngọt và các ngài đã quyết định ở lại để khai phá vùng đất nơi đây. Tuy vậy, khi khảo sát các tư liệu thực tế chỉ có 7 họ cùng vào, còn họ Trương Viết từ Hà Hồng (Vĩnh Thái, Phú Vang) sang và có gốc ở phía Bắc.⁽⁶⁾

Ngay từ buổi khai sơ lập làng, các họ tộc đã phân chia khu vực để cùng khai phá, mỗi quan hệ huyết thống chiếm vị trí then chốt trong cộng đồng xóm làng.⁽⁷⁾ Sự phân chia đó được thể hiện qua câu ca dao sau:

*Nguyễn, Ngô thì ở Phú Ninh,
Trương, Phan An Lạc, Nguyễn Thanh Mỹ Thành.*

Sự phân chia đất đai đó vô hình trung đã tạo nên những vùng nổi bật về làm nghề khai thác và chế biến thủy hải sản tương ứng với sự nổi bật của các dòng họ trong nghề này. Điều này thể hiện rõ tính chất dòng họ trong nghề khai thác, chế biến hải sản ở An Dương được hình thành suốt mấy thế kỷ tồn tại của các dòng họ nơi đây.

Làng Cự Lại (鉅賴) có tên dân gian là Làng Trại,⁽⁸⁾ tên đầu tiên là Cửa Đợi, thời chúa Nguyễn đổi Cự Lại. Làng được thành lập vào khoảng cuối thế kỷ XV.⁽⁹⁾ Đến cuối thế kỷ XVIII, làng thuộc tổng Kế Thực, huyện Hương Trà, phủ Triệu Phong.⁽¹⁰⁾

Dòng họ có công lớn nhất và được công nhận là “Bổn thổ tiên khai canh” của làng là họ Phan. Trong bài tựa của gia phả dòng họ có chép về nguồn gốc và công

trạng khai canh lập làng: “*Từ thời Hậu Lê, ngài Phan Văn Thuận quê ở Thanh Hóa đã sinh hạ được hai nam là ngài Phan Văn Tường nhất lang và Phan Văn Trại nhị lang. Sau đó cả hai người con của ngài Phan Văn Thuận cùng rời đất Bắc vào Thuận Hóa lập nghiệp. Trong đó, ngài Phan Văn Tường đến khai phá vùng hoang hóa thuộc tổng Quảng Xuyên, huyện Phú Vang lập nên xã Ba Lăng, sau được truy phong là tiên khai canh. Ngài Phan Văn Trại nhị lang đã cùng với các họ Nguyễn, Trần Văn, Lê, Trần Vĩnh khai lâm phá lũng lập ấp Cự Lại*”.⁽¹¹⁾ Đến nay, họ Phan đã truyền đến 20 đời.

Sau họ Phan là các họ Nguyễn (Văn) Chiêu, Trần Văn, Lê Văn, Trần Vĩnh, Nguyễn Văn (Đại) có công khai khẩn lập làng. Đa phần các họ này đều có nguồn gốc từ vùng Thanh Nghệ vào. Tiếp đó các họ Phan Viết, Huỳnh, Hà (gốc La Chữ, Hương Trà), Đặng, Hồ... cũng đến sinh sống tại làng.

2. Truyền thống kinh tế biển

2.1. Truyền thống đánh bắt, khai thác thủy hải sản

- **Làng Hòa Duân** đã sớm nổi tiếng về hải sản, được Dương Văn An ca tụng trong *Ô Châu cận lục*: “*Cá Hòa Duân thái nhỏ, mâm đầy làm mặt hồng thêm*”.⁽¹²⁾ Với lợi thế nguồn thủy hải sản phong phú, lại nằm cạnh cửa biển, rất thuận lợi cho việc neo đậu và trao đổi hàng hóa, từ bao đời nay các thế hệ ngư dân làng Hòa Duân đã dựa vào đó để sinh cơ lập nghiệp.

Xóm Trung An gắn với họ Huỳnh chuyên nghề câu. Theo các bậc cao niên, họ Huỳnh có gốc từ họ Đoàn, làm quan trong triều, bị “tru di tam tộc” nên con cháu thất tán, có một bộ phận đến sinh sống ở làng Hòa Duân, đổi sang họ Huỳnh. Thủy tổ dòng họ này là ngài Huỳnh Văn Thiện, đến nay đã truyền được 8 đời.⁽¹³⁾ Trong số những nghề đánh bắt thì họ này được xem là có truyền thống làm nghề câu khơi. Trước đây khi kỹ thuật và phương tiện đi biển còn thô sơ, đa phần các ngư dân trong vùng đều chủ yếu khai thác vùng lộng nhưng nghề câu khơi này phần lớn hoạt động ở vùng biển khơi, có độ sâu khoảng 28 - 30 sải.⁽¹⁴⁾ Từ cuối những năm 60 của thế kỷ XX, khi đã có thuyền máy chạy động cơ diezen thì ngư dân đi câu vươn ra khơi xa hơn, vùng biển có độ sâu khoảng 50 - 70 sải. Phương tiện là các chiếc thuyền nan chạy buồm, thuyền nan gắn máy, gọ.... Trên thuyền thường trang bị một vầng câu gồm khoảng 1.800 sợi dây câu, mỗi sợi dài 10m, một đầu thắt lưởi câu một đầu buột vào sợi cước lớn làm triềng dài khoảng 5.000m có buột một hệ thống phao nhỏ nổi trên mặt nước. Ngư dân dùng mồi sống là cá nục, tôm, cá trích, cá com... để câu nhiều loại cá khác nhau như cá thu, cá cờ, cá đuối, cá ngừ.... Một số người trong dòng họ này nổi tiếng với nghề câu khơi đó là Huỳnh Văn Nhược (đời 5), Huỳnh Tư (đời 6)...

Nếu như xóm Trung An nổi bật với nghề câu khơi thì xóm Xuân An chuyên nghề lưới và gắn với họ Trần. Thủy tổ dòng họ này là ngài Trần Văn Hiên, người gốc Thanh Hóa; đến nay truyền được 14 đời. Họ này có mối quan hệ thân tộc với họ Trần ở các làng An Cư, An Lạc (Quảng Điền), Cầu Hai (Phú Lộc), Quảng Xuyên (Phú Vang), cho thấy rằng đây là một bộ phận cư dân thủy diện sống trên mặt nước ở vùng phá Tam Giang, dưới thời chúa Nguyễn đã vào định cư sinh sống tại các làng ven phá.

So với nghề câu, nghề lưới khá đa dạng, có nhiều loại lưới với nhiều kích cỡ để đánh bắt nhiều loại thủy sản khác nhau. Đối với ngư dân họ Trần nói riêng và ngư dân Hòa Duân nói chung thì họ thường làm nghề lưới hai, lưới ba, lưới chuồn, lưới nổi, lưới trích, lưới mực và lưới cảng. Đối với nghề lưới, đòi hỏi người ngư dân phải có kinh nghiệm trong xác định các luồng lạch dưới đáy biển và xác định các con nước trong năm. Dưới đáy biển cũng giống như trên đất liền, cũng có những vùng thấp, vùng cao, những lạch sâu, lạch cạn, cũng có chỗ là cát biển, cũng có nơi là bùn, đá, rạn san hô.... Mỗi loài cá có một tập tính và thích nghi một môi trường/ dạng “địa hình” khác nhau, ngư dân căn cứ vào việc xác định đúng con lạch, dạng “địa hình” mà đánh cá. Trong nghề lưới này, họ Trần có nhiều người nổi tiếng khắp làng, như ông Trần Bao (đời 8), Trần Thanh Vỹ (đời 9) (hai cha con); Trần Khen (đời 9), Trần Ngân (đời 9)...

Bên cạnh đó, một số họ làng Hòa Duân còn có thế mạnh trong nghề đánh mảnh đèn và mảnh phao, như họ Lê (gốc Thai Dương Hạ) có ông Lê Lữ nổi tiếng làm nghề mảnh, là dân ngụ cư mới đến sinh sống trong làng; họ Trần có ông Trần Mẹo...

- **Làng An Dương:** Trừ họ Võ con cháu thất tán, các họ ở đây đều có truyền thống đánh bắt, nổi bật có họ Ngô Đức, Trương Viết, Nguyễn Thanh.... Trước đây, các họ làng An Dương có thế mạnh trong nghề làm lừ, đánh mảnh. Lừ làm bằng tre, thường thả ở vùng nước có độ sâu trên 10 sải vào khoảng từ tháng 12 đến tháng 3 năm sau (âm lịch), đặt trong ba ngày thì vớt lên để thu hải sản và định kỳ một tháng phải thay lừ mới để làm sạch (do hà bám vào). Các loại hải sản bắt được từ loại ngư cụ này là mực (chủ yếu mực nang), cá thiều, cá mú, cá hồng, cá hanh, cá chai...

Về nghề mảnh thì có hai dạng cơ bản là mảnh đèn và mảnh phao. Mảnh đèn đánh vào buổi đêm, tối trăng, dùng đèn để nhử cá vào trong mảnh. Còn đối với mảnh phao thì phải đặt cây phao tạo bóng để cá ẩn nấp và đánh vào ban ngày. Theo các bậc cao niên thì đánh mảnh phải đúng vào lúc con nước êm hoặc ít chảy, trong vùng có độ sâu khoảng 12 - 25 sải, nhiều lúc vào lộng hơn và tháng 2 đến tháng 8 (âm lịch) là thời điểm hoạt động của nghề này. Hình thức đánh mảnh thường đem về các loại hải sản tầng mặt như cá nục, cá cơm, cá sòng, mực cơm.... Ngày nay, khi phương tiện kỹ thuật hiện đại, người ta ít đánh bắt bằng hình thức mảnh đèn,

ngư dân nơi đây có một bộ phận đi khơi bằng tàu đánh bắt các loại hải sản có giá trị cao như cá ngừ, cá thu, cá cò, mực ống... nên hình thức lưới rê căng, vây rút chì, câu mực trở nên phổ biến hơn. Trong khi đó, một bộ phận khác hoạt động ở vùng lộng tập trung vào nghề lưới hai, lưới ba, lưới mực, đánh khuyếc (ruốc)... Bên cạnh đó là lưới vây và lưới rỗng cũng được ngư dân nơi đây sử dụng khá phổ biến trong đánh bắt các loại cá tập trung thành đàn và đi lộng như cá nục, cá đù, cá cơm, cá me...

Họ Ngô Đức, thủy tổ là ngài Ngô Đức Long, cùng vào khai canh lập làng với các vị thủy tổ 7 họ khác ở An Dương; được triều vua Khải Định phong là “Dực bảo trung hưng linh phò tôn thần”; đến nay truyền được 16 - 17 đời. Dòng họ này nổi tiếng nhất làng về hoạt động đánh bắt thủy hải sản với các nhân vật nổi bật như Ngô Đức Toàn, Ngô Đức Toan (hai anh em ruột), Ngô Đức Cư (con Ngô Đức Toan), Ngô Đức Chấn, Ngô Đức Sở...

Về họ Trương, thủy tổ là Trương Viết Duệ từ Bắc Hà vào Thuận Hóa, định cư ở Hà Hồng (Vinh Thái, Phú Vang), sinh được ba người con trai. Vợ và con người con trai thứ hai là Trương Viết Bình đến định cư ở làng.⁽¹⁵⁾ Có Trương Viết Mau (đời 12), Trương Viết Lò (đời 13)... là những người giỏi đánh cá.

Họ Nguyễn Thanh, thủy tổ là Nguyễn Thanh Hoàn, cùng em là Nguyễn Văn Trục (thủy tổ họ Nguyễn Văn), gốc Thanh Hà, vào An Dương khai canh lập ấp. Sau khi cuộc sống ổn định, hai ông trở về quê mang hài cốt cha mình là Nguyễn Văn Loan vào táng tại làng An Dương. Họ Nguyễn Thanh có truyền thống đánh bắt thủy hải sản với một số nhân vật nổi tiếng trong làng về lĩnh vực này như anh em Nguyễn Thanh Nậy, Nguyễn Thanh Nhỏ; Nguyễn Thanh Đô (cháu nội Nguyễn Thanh Nậy)...

- **Làng Cự Lại** có nhiều dòng họ khác nhau cùng sinh sống và hoạt động đánh bắt thủy hải sản. Trong số đó, các họ có truyền thống đánh bắt là họ Phan, Nguyễn, Nguyễn Văn.... Các họ làng Cự Lại có thể mạnh trong nghề đánh khuyếc, đánh mảnh, câu mực; từ những năm 1990 đến nay nổi bật với nghề lưới căng, đánh bắt xa bờ.

Nghề đánh khuyếc (ruốc) trong 1 năm có ba vụ: đầu hè, vụ thu và vụ đông. Vụ hè thường chỉ có trong tháng 4 (âm lịch) với loại khuyếc đi thành từng đám lớn. Để đánh bắt loại khuyếc này, ngư dân thường dùng quệu/ cồng để xức; nếu khuyếc vào gần bờ thì dùng “mức” để kéo. Vụ thu thường khoảng tháng 7 - 8 (âm lịch). Hai vụ này không ổn định, nhiều năm có, nhiều năm mất mùa. Vụ đông kéo dài từ tháng 10 đến tháng Giêng năm sau. Đây là vụ khuyếc chính trong năm và mang tính ổn định hơn hai vụ trước. Phương thức khai thác chủ yếu là đánh giã. Hiện nay, ngư dân thường dùng hình thức đặt đáy để đánh bắt; phương thức này có hiệu quả và đỡ tốn công sức hơn đánh giã.

Về nghề mành ở làng Cự Lại cũng giống nghề mành ở làng An Dương, với hai dạng cơ bản là mành đèn và mành phao. Bên cạnh đó, nghề câu mực cũng là một nghề khai thác phổ biến ở làng Cự Lại. Trước đây, ngư dân thường đi câu mực trong khoảng tháng 2 - 8 (âm lịch) với chiếc thuyền nan chạy buồm; ra khơi vào lúc chiều tà và cập bờ lúc sáng sớm. Các loại mực câu được thường là mực lá, mực ống và mực com.

Từ những năm 90 của thế kỷ XX trở đi, ngư dân làng Cự Lại cùng với nhiều ngư dân các làng biển khác (An Dương, Hòa Duân, Hà Thanh, An Bằng, Mỹ Lợi, Phụ An...) đã áp dụng phương thức đánh bắt xa bờ bằng tàu hiện đại. Cự Lại và An Dương là những làng dẫn đầu về đội tàu lớn đánh bắt xa bờ của tỉnh Thừa Thiên Huế. Cùng với tàu hiện đại, phương thức đánh bắt cũng đổi mới, hình thức đánh bắt bằng lưới căng, vây rút chì... trở nên phổ biến và sử dụng nhiều phương tiện kỹ thuật như máy dò cá, bộ đàm, máy định vị... Ngoài ra, các hình thức khác cũng được ngư dân làng Cự Lại sử dụng trong khai thác thủy hải sản, có thể kể đến như nghề lừ, lưới hai, lưới ba, lưới mực, lưới trích, lưới hồ...

Họ Phan, thủy tổ là Phan Văn Trại, là người đến khai phá vùng Cự Lại sớm nhất, được vua Khải Định ban sắc phong “Tiền khai canh”. Nhiều thế hệ con cháu trong họ nối tiếp nhau khai thác thủy hải sản.

Họ Nguyễn, thủy tổ là Nguyễn Lẫm, từ vùng Thanh Nghệ di cư vào, được vua Khải Định ban sắc phong là “Bổn thổ khai canh”, truyền đến nay khoảng 17 - 19 đời. Đến đời thứ 4, họ chia ra ba phái, Nguyễn Chiêu (nhất), Nguyễn Viết (nhì) và Nguyễn Đức (ba) kết hợp nông ngư. Một số nhân vật tiêu biểu làm nghề cá giỏi của dòng họ là Nguyễn Đức Cát (đời 11), Nguyễn Đức Đệ (đời 12) giỏi làm mành phao; hiện nay có anh Nguyễn Tuấn là một người đánh bắt giỏi, được tuyên dương trong toàn tỉnh.

Họ Nguyễn Văn, thủy tổ là Nguyễn Đức Thành (tự là U), từ Thanh Nghệ đến cùng các họ khai phá và phát triển ngư nghiệp, truyền được 11 - 12 đời. Trong họ có ông Nguyễn Văn Tư giỏi nghề đánh khuyếc; ông Nguyễn Văn Tèo (ở thôn Cự Lại Bắc) là người đầu tiên trong xã đang đóng tàu vỏ thép có công suất trên 800 CV.

Hiện nay, tại các làng Hòa Duân, An Dương, Cự Lại tuy chưa thấy một tư liệu nào đề cập đến số lượng ghe thuyền hoạt động nghề biển nhưng căn cứ vào điều kiện thực tế của các làng này có thể suy đoán rằng số lượng ghe thuyền của ba làng này không thua kém các làng lân cận, thậm chí có thể nhiều hơn.⁽¹⁶⁾ Theo lời của các bậc cao niên kể lại thì đa phần dân trong làng đều làm nghề biển. Điều này cũng lý giải tại sao ngư nghiệp lại phát triển nơi đây. Tuy nhiên, do điều kiện khí hậu đặc thù nên kinh tế ngư nghiệp mang tính mùa vụ cao, cũng vì vậy mà ngư nghiệp ở Hòa Duân, An Dương, Cự Lại nói riêng, Thừa Thiên Huế nói chung

không phát triển bằng các làng biển ở miền Nam và Nam Trung Bộ. Ngày nay, đội tàu đánh bắt xa bờ của hai xã Phú Thuận, Phú Hải là các đội tàu lớn, dẫn đầu về số lượng và sản lượng đánh bắt trong toàn tỉnh.

2.2. Truyền thống chế biến thủy hải sản

Vào các mùa cá trong năm, sản lượng đánh bắt ở các làng Cự Lại, An Dương, Hòa Duân khá lớn. Trong khi đó, nhu cầu tiêu thụ tại chỗ không nhiều nên cần có khâu chế biến để đảm bảo việc tiêu thụ khối lượng lớn hải sản đánh bắt được. Bên cạnh đó, do điều kiện thời tiết không thuận lợi, chủ yếu chỉ đánh bắt cá được một mùa nên nhu cầu dự trữ thực phẩm rất cần thiết và cũng là đáp ứng nhu cầu của thị trường vào mùa biển động.

Ở nhiều nơi các loại hải sản được chế biến khá đa dạng, như phơi khô, xông khói, làm mắm, nước mắm, dầu cá...; nhưng ở vùng biển Phú Thuận, Phú Hải, cư dân chủ yếu chế biến theo ba hình thức cơ bản là làm ruốc, làm mắm (mắm cá và mắm thính) và nước mắm; các loại chế biến xông khói, làm dầu cá không thấy xuất hiện; còn phơi khô các loại hải sản tuy có nhưng không nhiều, chủ yếu là nhỏ lẻ nhằm đáp ứng nhu cầu tại chỗ, không thực hiện trên quy mô lớn.

Có thể nói, nước mắm là một trong những thực phẩm thiết yếu không thể thiếu của người dân Việt Nam. Nó được xem là “đồ gia vị dân tộc, là món nếm chính trong việc nấu nướng của người Việt từ lâu đời”.⁽¹⁷⁾ Trong khi đó, ruốc là món nếm nếm và là gia vị ăn kèm không thể thiếu của người Huế. Từ đó có thể thấy được nhu cầu lớn của thị trường đối với các loại sản phẩm này, tạo điều kiện thuận lợi để cho vùng Phú Thuận, Phú Hải phát triển nghề chế biến.

Các loại mắm, từ mắm ruốc, nước mắm ruốc, mắm cá, nước mắm cá đến các loại mắm nếm, mắm rò, mắm tôm, tôm chua... đều được coi là những sản phẩm đặc trưng của vùng Huế. Trong sự đa dạng và mang tính đặc trưng vùng miền đó, vùng hai làng biển An Dương, Cự Lại có đóng góp không nhỏ, đây là vùng chế biến mắm lớn nhất Thừa Thiên Huế.

Nếu như trong hoạt động đánh bắt các dòng họ ở làng Hòa Duân, An Dương, Cự Lại đều nổi bật và có những thế mạnh riêng của mình thì trong truyền thống chế biến thủy hải sản nổi bật hơn cả là một số dòng họ ở hai làng An Dương, Cự Lại.

- Làng An Dương: Nghề chế biến ở làng An Dương tập trung chủ yếu là các loại mắm và ruốc. Nếu như các làng biển ở Nam Bộ, Nam Trung Bộ thường dùng các thùng gỗ để đựng mắm, ruốc thì cư dân làng An Dương thường sử dụng “lu” để đựng. Do đó, làng An Dương thường được gọi với cái tên quen thuộc gọi lên truyền thống của làng là làng Hà Lu.

Nghề làm ruốc là nghề đặc trưng của cư dân An Dương. Công thức của cư dân nơi đây là 8 khuyếc 1 muối (thường tính theo đơn vị là tô hoặc chén), ủ qua

một đêm; sau đó bỏ vào cái bị⁽¹⁸⁾ đặt lên trên “môn” (làm bằng đá) và đặt vật nặng ép cho ra nước, xác khuyếc sau khi ép đem phơi khô khoảng 6 - 8 giờ rồi xay hoặc giã mịn. Tiếp theo, lấy ruốc mịn trộn với nước khuyếc đã ép trước đó rồi cho vào chum, che đậy cẩn thận với thời gian ủ từ 6 đến 7 tháng thì ruốc chín. Nếu muốn ruốc nhanh chín thì mang ra phơi ngoài nắng khoảng 15 ngày. Trung bình mỗi gia đình làm ruốc từ 80 đến 100 lu (chum/ vại) ruốc. Từ An Dương, ruốc được mang bán khắp nơi trong tỉnh, ngoài tỉnh có Đông Hà, Vinh, Đà Nẵng.

Nghề làm nước mắm với công thức là 4 cá 1 muối. Cá sau khi rửa sạch, để ráo nước, người ta xếp một lớp cá rải một lớp muối lên và ủ khoảng nửa năm trong lu. Sau đó ép ra nước mắm, quá trình ép phải qua khâu lọc bằng rổ lược (rổ nhọn ở phần đáy) và tấm vải lọc dày bỏ trên rổ. Đối với nước mắm ruốc thì 8 ruốc 1 muối và quá trình làm ra nước mắm cũng qua các khâu như nước mắm cá.

Đối với nghề làm mắm thính thì thường sử dụng cá nục, cá chuồn, cá thu, cá chù, cá cờ, cá bẹ.... Cá rửa sạch, để ráo nước rồi ướp muối để vài hôm cho thấm vào cá. Sau đó người ta dùng gạo hoặc ngô rang xay rải lên cá, một lớp cá một lớp thính, cho vào vại, chum, ghè nén chặt. Sau đó nấu nước muối với tỷ lệ vừa phải đổ lên mặt cho thấm cá. Ướp như vậy khoảng 3 tháng là sử dụng được.

Mắm cá được làm từ các loại cá nhỏ như cá cơm, cá me, cá rô. Cá bắt lên, rửa sạch, để ráo rồi trộn với muối theo tỷ lệ 7 cá 1 muối, kèm theo gia vị. Người ta trộn đều rồi bỏ vào ghè, chum, vại..., nén thật chặt. Khoảng 15 ngày thì mắm chín.

Làm tôm chua cũng là một sản phẩm chế biến của người dân nơi đây. Công thức đối với tôm to là 10 tôm 1 muối, nếu tôm nhỏ thì 11 tôm 1 muối. Tôm được sử dụng để làm là tôm ở trong sông đầm, có vỏ mỏng; khi làm cắt râu tôm và đầu nhọn, ướp muối khoảng 12 tiếng đồng hồ sau đó trộn với nếp xay bột và ớt (cả ớt trái lẫn ớt bột), măng, rồi tiếp tục ướp khoảng 10 đến 15 ngày là có thể ăn được.

Trong “bát tộc” của làng An Dương có 2 họ Nguyễn Văn nổi tiếng khắp vùng với truyền thống chế biến thủy hải sản. Một họ nổi tiếng với nghề làm mắm, được trong vùng gọi là họ “Nguyễn Mắm”. Một họ nổi tiếng với nghề làm ruốc, ngài thủy tổ tên là Nguyễn Văn Mắm, được trong vùng gọi là họ “Nguyễn Ruốc”.

Họ “Nguyễn Mắm”, thủy tổ là ngài Nguyễn Văn Trục (阮文逐), từ Thanh Hà vào khai canh vùng An Dương, đến nay truyền được 17 đời. Đến đời thứ 6, họ này phân thành ba phái. Người đứng đầu các phái nhất, nhì, ba lần lượt là Nguyễn Văn Sấm (con của Nguyễn Văn Thuận), Nguyễn Văn Đính (con của Nguyễn Văn Ước), Nguyễn Văn Sát (con của Nguyễn Văn Quy). Trong đó, phái ba vào định cư ở làng Hà Quảng (nay là thôn Quảng Gia, xã Điện Dương, huyện Điện Bàn, tỉnh Quảng Nam), cải thành họ Nguyễn Tấn. Tại nơi ở mới, các thế hệ con cháu của họ này vẫn tiếp tục làm nghề biển và làm mắm, góp phần làm nên một làng Hà Quảng nổi tiếng

với nước mắm thơm ngon của xứ Quảng. Hai phái nhất và nhì vẫn tiếp tục ở lại phát triển nghề biển, làm mắm. Theo lời kể của các bậc cao niên thì đời thứ 12 (phái nhất) trong họ có ông tên là Nguyễn Văn Mọi rất giỏi làm mắm. Với tài làm mắm của mình, ông trở nên nổi tiếng khắp vùng và rất giàu có, mua được nhà cửa ở An Cựu (Huế). Cũng vì thế mà họ của ông được dân làng gọi với cái tên là họ “Nguyễn Mắm”. Ông là người có nhiều đóng góp cho dòng họ, tiêu biểu nhất là cúng lập từ đường của dòng họ. Bên cạnh đó, dòng họ này còn có nhiều người giỏi nghề làm mắm, tiêu biểu là ông Nguyễn Văn Bình, vợ chồng ông Nguyễn Văn Cửu...

Họ “Nguyễn Ruốc”, thủy tổ là Nguyễn Văn Mắm, cũng từ Thanh Hà vào khai canh vùng An Dương cùng các họ khác. Trước đây, họ này có nhiều người giỏi làm ruốc, làm mắm, được người dân trong vùng gọi là họ “Nguyễn Ruốc”. Nghề làm mắm, làm ruốc được truyền qua nhiều thế hệ, nổi bật có thể kể đến gia đình các ông Nguyễn Văn Hứa (đời 10), Nguyễn Văn Mon (đời 11), Nguyễn Văn Theo (đời 11)... Ông Nguyễn Văn Hứa là người nổi tiếng về đánh bắt lặn làm mắm khắp làng. Ông là con của Nguyễn Văn Chít, cũng là một người giỏi làm mắm, ruốc; em ruột của ông là Nguyễn Văn Sứa cũng khá giỏi trong nghề này. Con của ông là Nguyễn Văn Kính vẫn đang tiếp nối rất tốt truyền thống làm mắm, ruốc của gia đình và dòng họ.

- Làng Cự Lại: Cũng giống với làng An Dương, các dòng họ ở làng Cự Lại nổi tiếng với nghề làm mắm, nước mắm, nhất là nước mắm ruốc. Thương hiệu nước mắm Làng Trại của làng đã được Cục Sở hữu Trí tuệ cấp giấy chứng nhận bảo hộ thương hiệu.

Việc truyền nghề trong gia đình, dòng họ giúp cho nghề làm mắm, làm ruốc được truyền qua nhiều thế hệ của cư dân nơi đây và tạo nên một thế mạnh trong hoạt động kinh tế cũng như truyền thống riêng của vùng đất này. Các họ tiêu biểu nổi bật trong nghề chế biến có Trần Văn, Phan, Nguyễn.

Họ Trần Văn cùng với hai họ Nguyễn, Lê Văn là bốn thổ khai canh. Hai anh em nổi bật trong nghề là Trần Văn Diệp với thương hiệu nước mắm Út Diệp (thôn Cự Lại Đông), Trần Văn Phú với thương hiệu nước mắm Phú An (thôn Cự Lại Trung). Hiện nay, họ Nguyễn có hộ ông Nguyễn Đức Định ở thôn Cự Lại Trung tạo nên một thương hiệu nước mắm lớn ở trong làng; họ Phan có hộ ông Phan Văn Phương ở thôn Cự Lại Nam nổi tiếng với nghề chế biến mắm ruốc.

Chính truyền thống giỏi làm nghề đánh khuyếc của các dòng họ đã tạo nên nguồn nguyên liệu tại chỗ phong phú, giúp các hộ sản xuất có nguồn nguyên liệu tươi sạch làm nên những sản phẩm có chất lượng cao. Ngược lại, truyền thống làm mắm ruốc, nước mắm ruốc đã tạo nên động lực cho nghề đánh khuyếc phát triển mạnh. Điều này lý giải tại sao nơi đây nghề làm ruốc, nước mắm ruốc lại phát triển đến vậy.

Trước đây, mắm, nước mắm, ruốc của An Dương, Cự Lại không chỉ được tiêu thụ ở các vùng trong tỉnh như Huế, Hương Trà, Hương Thủy, Phú Vang, vùng miền núi phía Tây mà còn được bán đi nhiều tỉnh thành khác, đó là Vinh, Đông Hà, Quảng Trị, Đà Nẵng. Hiện nay, các sản phẩm này được tiêu thụ rộng rãi ở nhiều nơi và xuất khẩu ra nước ngoài.

3. Thay lời kết

Trong số những ngành nghề kinh tế nông thôn Thừa Thiên Huế, nghề đánh bắt thủy hải sản được đánh giá là một trong những nghề mang tính nguy hiểm và bấp bênh cao. Ngư dân thường xuyên phải đứng trước thách thức bão lũ, các cơn sóng dữ là những hiểm họa mà cư dân hoạt động trong nghề này thường xuyên phải đối mặt. Điều kiện khí hậu khắc nghiệt không cho phép ngư dân đánh bắt một cách đều đặn mà chỉ đánh bắt trong mùa biển lặng. Để khắc phục, họ đã đoàn kết nhau lại mà trước hết là đoàn kết trong gia đình, dòng tộc để cùng nhau khai thác nguồn lợi biển một cách có hiệu quả. Chính điều này đã tạo nên truyền thống đánh bắt thủy hải sản cho các dòng họ ở Phú Thuận, Phú Hải.

Việc người trong gia đình, dòng họ cùng nhau làm việc có những lợi thế nhất định vì đó là mối quan hệ gần gũi, dễ phối hợp với nhau trong công việc đánh bắt đầy khó khăn. Do đó, người trong gia đình hay trong dòng họ thường cùng làm chung thuyền, chung tàu với nhau. Đây không chỉ là cùng khai thác một cách có hiệu quả nguồn lợi biển cả mà còn là một hình thức truyền nghề trong gia đình, dòng họ cần được phát huy. Những kinh nghiệm, bí quyết đi biển, làm mắm được truyền qua các thế hệ, giúp giữ vững được truyền thống của gia đình, dòng họ.

Ngày nay, thế hệ kế cận cho nghề biển và chế biến thủy hải sản đang ít dần. Cùng với đó là cái nhìn thiên lệch của xã hội về cái nghề “kém chữ” này đã làm cho các thế hệ tiếp nối truyền thống kinh tế biển không còn mặn mà với nghề, con cháu của các ngư dân nơi đây chủ yếu đi học hành và làm các nghề “nhiều chữ”. Do đó, chúng ta cần phải có một cách nhìn nhận khác về nghề biển. Không chỉ thay đổi cái nhìn thiên cận của xã hội mà còn phải thay đổi cách làm trong quá trình khai thác nguồn lợi biển cả. Để thay đổi, trước tiên cần phải hiện đại hóa kinh tế biển, nâng cao đầu tư để phát huy nguồn nhân lực tại chỗ. Đồng thời, cần chú trọng xây dựng một đội ngũ thế hệ trẻ hoạt động kinh tế biển có trình độ cao, tiếp cận tốt với các phương tiện khoa học kỹ thuật hiện đại để nối tiếp truyền thống của các thế hệ cha ông.

N V Đ - M V Đ

CHÚ THÍCH

- (1) Dương Văn An (2015), *Ô Châu cận lục*, bản dịch của Trần Đại Vinh, Nxb Thuận Hóa, Huế, tr.57.
- (2) Điều này có thể được lý giải là do diện tích làng Hòa Duân hẹp, không thuận lợi cho nông nghiệp nên khi dân số phát triển, nhiều người đã bỏ đi nơi khác tìm vùng đất màu mỡ hơn

- để sinh sống. Thêm vào đó, do nằm cạnh cửa biển (Cửa Eo-Thuận An) nên không ít bất lợi cho người dân nơi đây: (1) Theo các văn bản Hán Nôm lưu giữ ở làng thì cư dân nơi đây thường xuyên bị giặc Tàu Ô vào cướp phá, (2) Địa hình gần cửa biển thường xuyên bị biển động, (3) Thiên tai bão lũ làm cho làng Hòa Duân bị tàn phá nghiêm trọng, cuộc sống người dân không được ổn định. Từ đó, cư dân bị hao hụt (phần bị chết vì thiên tai, nhân tai, phần do họ tìm nơi khác để an cư lạc nghiệp).
- (3) Hằng năm, dân làng vẫn tiến hành tế lễ để tưởng nhớ công lao của vị khai canh vào ngày Đông chí (22/12) và khi tế khấn “tôn thần liệt vị” (tế chung cho tất cả các họ có công khai phá đất đai).
 - (4) Lê Quý Đôn (2013), *Đại Việt thông sử*, Nxb Văn hóa Thông tin, Hà Nội, tr.132. Trong *Ô Châu cận lục*, Dương Văn An cũng có đề cập tương tự: “Hòa Duân phi: phi người làng Hòa Duân, huyện Kim Trà. Khi vua Lê (Thánh Tông) đi đánh Chiêm Thành, đã nghỉ lại ở đây, thấy bà đi gánh nước, nhan sắc xinh đẹp, vua rất thích bèn nạp làm hậu cung sinh được hoàng tử phong làm Triệu vương”, Dương Văn An, *Ô Châu cận lục*, Sđd, tr.102.
 - (5) Qua tra cứu địa danh làng xã ở miền Bắc thì có hai làng Thanh Hà (清河): Một làng thuộc tổng An Trú, huyện Thanh Lâm, phủ Nam Sách, trấn Hải Dương; một làng thuộc tổng Cổ Định, huyện Nông Cống, phủ Tĩnh Gia, trấn Thanh Hóa. Theo Viện Nghiên cứu Hán Nôm (1981), *Tên làng xã Việt Nam đầu thế kỷ XIX (thuộc các tỉnh từ Nghệ Tĩnh trở ra)*, Dương Thị The, Phạm Thị Thoa dịch và biên soạn, Nxb Khoa học xã hội, Hà Nội, tr.29, 116.
 - (6) Theo *Trương Viết tộc phổ chí*, lưu tại nhà thờ họ Trương Viết làng An Dương, Phú Thuận, Phú Vang.
 - (7) Nguyễn Thị Vi (2015), *Sự hình thành làng xã vùng ven biển huyện Phú Vang, tỉnh Thừa Thiên Huế từ thế kỷ XV đến năm 1945*, Luận văn Thạc sĩ Khoa học Lịch sử, Trường Đại học Khoa học Huế, Huế, tr.27.
 - (8) Làng Trại có nghĩa là làng của ông Trại, do ông Trại lập nên. Ngai thủy tổ họ Phan là Phan Văn Trại chính là người có công khai phá làng đầu tiên, được phong là “Bổn thổ tiên khai canh”. Để tưởng nhớ công lao lập làng nên người dân nơi đây đã gọi với cái tên thân thương ấy, cũng là để nhắc nhở các thế hệ con dân làng Cự Lại phải biết “uống nước nhớ nguồn”.
 - (9) Làng Cự Lại không được Dương Văn An chép trong *Ô Châu cận lục*, tuy nhiên dựa trên các tư liệu lưu giữ tại địa phương có thể khẳng định rằng làng này đã được thành lập khoảng cuối thế kỷ XV.
 - (10) Lê Quý Đôn (1977), *Lê Quý Đôn toàn tập, Phủ Biên tạp lục*, Nxb Khoa học xã hội, Hà Nội, tr.79.
 - (11) Dẫn theo Nguyễn Thị Vi (2015), Tlđd, tr.29.
 - (12) Dương Văn An, *Ô Châu cận lục*, Sđd, tr.85.
 - (13) Theo ông Huỳnh Tư, 83 tuổi, Trưởng họ Huỳnh làng Hòa Duân, xã Phú Thuận. Căn cứ vào những lời truyền tích trên thì rất có thể họ Huỳnh này là gốc họ Đoàn ở làng An Truyền; do cuộc nổi dậy của Đoàn Hữu Trưng thất bại nên con cháu bị đổi sang họ Đoàn, thất tán nhiều nơi; rất có thể ông Huỳnh Văn Thiện là một người trong họ Đoàn này đã chạy đến Hòa Duân đổi họ và bắt đầu một cuộc sống mới. Tuy vậy, điểm này cần được nghiên cứu xác minh thêm.
 - (14) Ngư dân thường tính độ sâu theo đơn vị sải (sải tay người lớn), sải tính theo đơn vị quốc tế thì 01 sải = 1,8288m.
 - (15) Người con cả Trương Viết Mạng đến định cư ở làng Hà Trữ (Phú Vang); con trai út là Trương Viết Mai ở lại Hà Hồng. Người con thứ hai là Trương Viết Bình lấy vợ đầu không có

con, vợ thứ hai là Thị Ruộng có một người con là Trương Viết Vụ. Khi bà thứ hai đang mang thai thì người vợ cả đánh đập khiến bà phải bỏ đi, đến cư ngụ tại làng An Dương và sinh con ở đây. Về sau khi làm tờ khai xin nhận sắc phong, con cháu trong họ đã xin sắc phong cho ông Trương Viết Bình. Theo gia phả họ Trương Viết tại nhà thờ họ, xã Phú Thuận.

- (16) - Theo địa bạ phường An Bằng (Vinh An) được lập vào năm Cảnh Trị thứ 7 (1669) lần đầu tiên đề cập đến nghề ngư của phường: “Các loại ghe thả lưới ở vùng biển cận năm trước và mới thêm năm nay, từ trên cửa Eo đến Cảnh Dương tổng cộng 14 chiếc. Năm trước khai thác thả lưới ở vùng biển cận là 8 chiếc ghe. Năm nay mới thêm ở vùng thả lưới, ở vùng biển cận là 6 chiếc”. Dẫn theo Nguyễn Thị Vi, TĐĐ, tr. 80.

- Theo tờ khai các hạng thuế năm Minh Mạng thứ 16 (1835) của làng Hà Thanh (Vinh Thanh) thì cả xã có 2 thuyền chài (từ 5-10 người làm/thuyền). Dẫn theo Nguyễn Văn Đăng (2010), “Một số vấn đề về làng xã ven biển miền Trung qua tư liệu Hán Nôm ở làng Hà Thanh”, *Văn hóa - Lịch sử Huế qua góc nhìn làng xã phụ cận và quan hệ với bên ngoài*, Nxb Thuận Hóa, Huế, tr. 201.

- (17) Nguyễn Quang Trung Tiến (1995), *Ngư nghiệp Việt Nam nửa đầu thế kỷ XX*, Nxb Thuận Hóa, Huế, tr. 84.

- (18) Trước đây làm bằng tre, nay thường sử dụng loại bị đan bằng cước sợi lớn.

TÓM TẮT

Phú Thuận và Phú Hải là hai xã ven biển huyện Phú Vang, tỉnh Thừa Thiên Huế, gồm ba làng Hòa Duân, An Dương, Cự Lại. Từ rất sớm, cư dân nơi đây đã biết dựa vào nguồn lợi của Biển Đông để sinh cơ lập nghiệp và trở thành những làng nổi bật với truyền thống kinh tế biển lớn nhất Thừa Thiên Huế. Trải qua khoảng nửa thiên niên kỷ, “nghề biển” được các thế hệ cư dân nơi đây truyền nối và phát triển. Có được điều đó là nhờ sợi dây huyết thống gia đình, dòng họ đã liên kết tất cả họ lại để có thể đứng vững trước sóng biển và đại dương mênh mông.

ABSTRACT

TRADITION OF MARITIME ECONOMY IN SOME FAMILIES OF PHÚ THUẬN AND PHÚ HẢI COMMUNES IN THỪA THIÊN HUẾ PROVINCE

Phú Thuận and Phú Hải are two coastal communes of Phú Vang district, Thừa Thiên Huế province, including three villages of Hòa Duân, An Dương and Cự Lại. Since the early days, the residents there have relied on the resources of the East Sea to earn their livings and become prominent villages with the tradition of maritime economy in Thừa Thiên Huế Province. Over half a millennium, “maritime fisheries” has been inherited and developed by generations of local residents. It is thanks to the blood-relationship of the families which has connected all of them that they are able to confront big waves and immense ocean.