

TỔ HỢP TÁC, CÁCH LÀM MỚI GIÚP NGHỀ KHAI THÁC HÀU TỰ NHIÊN TẠI QUÁN HÀU BẾN VỮNG

ĐẶNG VĂN HUẾ

Không hiểu từ bao giờ con người phát hiện ra giống hàu, một con vật cùng họ với ngao, hên nằm trong lớp vỏ cứng giàu can xi, bám chặt vào đá, sống chìm trong nước mặn, lơ lửng rồi dùng vật cứng cạy ra lấy thịt, nước của nó chế biến làm thức ăn. Chỉ biết rằng khi con người càng phát triển, hàu được xem là loại thực phẩm ngon, bổ dưỡng nên giá trị hàng hóa loại sản phẩm này ngày một tăng. Từ thực tế trên, gần đây đã có những đề tài nghiên cứu khoa học, khẳng định giá trị dinh dưỡng của con hàu và đề xuất hướng bảo tồn, phát triển loại đặc sản, quý hiếm này. Khi hiểu được giá trị của con hàu, nhu cầu khai thác, sử dụng ngày càng tăng, tuy nhiên sự ưu đãi của thiên nhiên không phải bất tận mà có thể bị tận diệt nếu con người khai thác vô ý thức, mạnh ai nấy làm. Vậy nên, để duy trì nghề khai thác hàu bền vững đòi hỏi con người phải phối hợp, tổ chức, quản lý, khai thác sử dụng nguồn lợi thủy sản quý hiếm này một cách hiệu quả, đó là lý do người dân nơi đây thành lập Tổ hợp tác khai thác hàu Quán Hàu.

Do điều kiện tự nhiên, sông ngòi, khí hậu nguồn nước, đặc biệt là những bãi đá chìm, rạn san hô, độ mặn nước... nên hàu phát triển khá phong phú, đa dạng tại vùng hạ lưu các sông ngòi ở tỉnh Quảng Bình. Quán Hàu là nơi gặp gỡ nguồn nước của các sông Kiến Giang, Long Đại, Nhật Lệ và rạn đá ngầm kéo dài từ dãy Trường Sơn, là điều kiện ưu đãi để hàu phát triển tự nhiên. Có lẽ đó là lý do bao đời nay, nghề lặn hàu và những sản phẩm mang thương hiệu hàu đã gắn liền với tên tuổi thị trấn Quán Hàu, huyện Quảng Ninh, tỉnh Quảng Bình. Cái tên ấy từ lâu đã đi vào tiềm thức người dân Việt Nam nên khách tứ phương mỗi lần đi qua Quảng Bình không quên ghé lại để thưởng thức tô cháo hàu, canh hàu hoặc món hàu xào, thứ đặc sản nổi danh ở xứ sở gió Lào, cát trắng

này. Có cung ắt phải có cầu, hàng trăm hộ dân nơi đây đã coi khai thác hàu là nghề truyền thống, là nguồn thu nhập quan trọng và không ít hộ gia đình nhờ đó mà khá khá lên. Điều đáng nói là vựa đá nơi hàu sinh sống, phát triển không hề tăng lên, thậm chí còn giảm đi hàng năm do dòng chảy thay đổi, vùi lấp, lũ cuốn và di chuyển của địa tầng lòng sông. Trong khi mật độ khai thác hàng năm tăng lên, vậy làm sao để giữ được nguồn lợi thủy sản đang có nguy cơ giảm dần và đâu là lối thoát bền vững cho cuộc mưu sinh của người dân nơi đây trong tương lai. Bên dòng sông Nhật Lệ, đoạn vùng rạn đá thuộc khu vực phía tây cầu Quán Hàu xuôi về thôn Lương Yên, xã Lương Ninh, huyện Quảng Ninh với chiều dài trên 4km vào mùa này đẹp lạ lùng. Nắng ban mai lấp lánh trên mặt sông lồng gió, chúng tôi theo chân những người thợ lặn, thị trấn Quán Hàu, huyện Quảng Ninh để được trải nghiệm một buổi lặn hàu. Cảm nhận cái nắng, gió và cái lạnh của độ sâu giữa mênh mông sóng nước, chúng tôi thấu hiểu sự vất vả, hiểm nguy của những người dân vì mưu sinh. Tôi chợt nhớ đến bài viết của một nhà báo nào đó cách đây mấy năm nói về những người sống dưới đáy sông, nhưng giờ khác hơn bởi những thợ lặn này đã là thành viên của Tổ hợp tác khai thác hàu. Ông Võ Sĩ Điều, một thợ lặn hàu đã có thâm niên 30 năm, tâm sự: “Lặn hàu cực trăm bề, ngoài sức khỏe, người thợ lặn rất cần sự khéo léo, nhanh nhạy và tinh tường, bởi dưới đáy sông muôn vàn nguy hiểm rình rập. Thế nhưng, với người dân chúng tôi thì lặn hàu từ lâu đã trở thành cái nghiệp, là miếng cơm manh áo của hàng trăm gia đình ở thị trấn Quán Hàu này”. Được biết hàu có quanh năm ở đây, nhưng thường từ tháng giêng đến tháng 8 âm lịch người dân mới vào mùa khai thác. Bởi theo người dân nơi đây, vào mùa mưa, chất lượng hàu không ngon, nên

(Xem tiếp trang 35)

mạnh của nhà nước, để nhà nước có thể thực hiện tốt hơn chức năng, nhiệm vụ của mình.

Có thể thấy, nếu pháp luật nghiêm minh thì con người sẽ tự thay đổi nhận thức để sống đúng pháp luật. Những cái xấu, cái sai sẽ bị xã hội lên án, phê phán và tẩy chay. Sẽ không còn cơ hội cho những kẻ làm việc xấu, việc sai và nguy hiểm cho hành vi của họ. Sự nghiêm minh của pháp luật khiến con người không thể đánh đổi cái sai, cái xấu của mình bằng mạng sống, nhà tù và tiền phạt. Vì thế, thực hiện có hiệu quả công tác phòng, chống tham nhũng cũng đồng nghĩa với việc bảo đảm sự công minh của pháp luật.

Đấu tranh phòng, chống tham nhũng là một trong những vấn đề có ý nghĩa quyết định đối với sự sống còn của chế độ, hạnh phúc và

tương lai của dân tộc. Nạn tham nhũng ở Việt Nam trong những năm gần đây vẫn còn nghiêm trọng, do vậy nhiệm vụ cấp bách của Đảng và Nhà nước ta là làm trong sạch bộ máy, đấu tranh không khoan nhượng, quyết liệt với nạn tham nhũng, tăng cường dân chủ nếu không muốn tiếp tục mất niềm tin của người dân. Đây là một cuộc chiến đầy gian khó và phức tạp nhằm loại bỏ các thói hư, tật xấu tiềm ẩn trong mỗi cán bộ, công chức, viên chức, trong nội bộ Đảng, như Chủ tịch Hồ Chí Minh đã từng nói: “Chống tham nhũng là “chống giặc nội xâm” nên đấu tranh chống tham nhũng chỉ có thể giành được thắng lợi, đạt hiệu quả cao khi có sự quyết tâm chính trị cao của Đảng, của chính quyền cũng như sự hưởng ứng, tham gia tích cực của người dân” ■

TỔ HỢP TÁC, CÁCH LÀM MỚI... (Tiếp theo trang 28)

mọi người phải chờ đến mùa nắng. Nhờ những yếu tố đặc biệt về địa lý, địa chất tự nhiên, nguồn phù du trong nước phong phú, đã đem lại cho con hàu ở Quán Hàu có vị ngon đặc biệt hơn so với các nơi. Thế nên người dân nơi đây vẫn tự hào bởi sản vật mà thiên nhiên ban tặng cho mảnh đất này. Ông Nguyễn Minh Công, Tổ trưởng Tổ hợp tác khai thác, kinh doanh, dịch vụ hàu Minh Thành Phú, thị trấn Quán Hàu cho biết: “Tổ hợp tác khai thác, kinh doanh dịch vụ hàu có 13 thành viên và trên 200 hộ dân tham gia khai thác, chế biến hàu. Hàng tháng một thợ lặn có thu nhập bình quân từ 10 - 15 triệu đồng. Những lao động khác từ hậu cần, chế biến hàu có thu nhập từ 4 - 6 triệu đồng/tháng”. Nguồn thu nhập khá từ nghề hàu cũng kéo theo tình trạng khai thác tận diệt, khiến cho con hàu trên sông Nhật Lệ ngày càng khan hiếm. Sản lượng hàu hàng năm ước đạt từ 30 - 35 tấn, mức giá trung bình từ 100 - 120 ngàn đồng/kg hàu ruột. Do nhu cầu tiêu thụ hàu trên thị trường lớn, nguy cơ nguồn lợi tự nhiên có thể bị cạn kiệt, vì vậy, những năm qua huyện Quảng Ninh và thị trấn Quán Hàu đã có

chủ trương khuyến khích và hỗ trợ các hộ gia đình tham gia nuôi giống hàu mới từ các tỉnh khác. Tuy nhiên, dự án này đến nay chưa thực hiện được do con giống không phù hợp với môi trường nước ở đây. Nghề khai thác, chế biến hàu từ lâu được địa phương coi đây là hướng thoát nghèo bền vững, ông Phùng Văn Nhiên, Phó Chủ tịch UBND thị trấn Quán Hàu, huyện Quảng Ninh cho biết: “Nhiệm vụ sắp tới của địa phương là đề ra các biện pháp hữu hiệu nhằm duy trì và phát triển nghề hàu”.

Đáp lại sự ưu đãi của thiên nhiên, tin tưởng rằng thời gian tới, chính quyền địa phương sẽ chú trọng hơn nữa công tác nuôi trồng, bảo tồn nguồn giống hàu Nhật Lệ; tập trung đầu tư phát triển thương hiệu hàu Quán Hàu, xây dựng thành một điểm dừng chân du lịch gắn với đặc sản vùng quê. Bên cạnh đó, các cấp, các ngành cũng cần có sự hỗ trợ cho địa phương trong nghiên cứu, đầu tư, lựa chọn vùng khoanh nuôi phù hợp. Nhưng điều trước tiên là cần có những định hướng đánh bắt hợp lý để tránh việc khai thác đến tận diệt nguồn hàu tự nhiên ■