

Nghề làm muối của người Việt ở Long Sơn, thành phố Vũng Tàu, tỉnh Bà Rịa - Vũng Tàu

• **Phạm Văn Dục**

Trường Đại học Khoa học Xã hội và Nhân văn, ĐHQG-HCM

TÓM TẮT:

Nghề làm muối của người Việt ở Long Sơn có lịch sử lâu đời. Sản xuất muối nơi đây diễn ra vào mùa khô, bắt đầu từ tháng 9 âm lịch của năm trước đến tháng 3 âm lịch của năm sau. Đây là giai đoạn nước biển có độ mặn cao, trời không mưa, nắng gió đều và ổn định nhất trong năm. Bài nghiên cứu này chủ yếu viết về đời sống, kinh nghiệm và cách làm muối của diêm dân ở Long Sơn. Hiện nay, nghề làm muối ở đây vẫn chủ yếu sản xuất theo phương

pháp thủ công truyền thống, phụ thuộc nhiều vào thiên nhiên, sản lượng và giá cả đầu ra của sản phẩm. Việc thu hẹp diện tích đất làm muối là do nghề làm muối có thu nhập thấp, bị nhiều ngành khác có thu nhập cao hơn cạnh tranh. Bên cạnh đó, các dự án quy hoạch đồng muối hiện nay của địa phương là thách thức rất lớn đối với nghề làm muối và diêm dân ở Long Sơn.

Từ khóa: Nghề làm muối, diêm dân, đảo Long Sơn

1. Mở đầu

Muối, một khoáng chất rất cần thiết trong đời sống con người. Muối dùng trong mỗi bữa ăn hàng ngày, trong các ngành công nghiệp thực phẩm, công nghiệp hóa chất và y tế... Tuy vậy, những thế kỷ gần đây con người mới biết cách làm ra hạt muối.

Bài viết này dựa trên kết quả nghiên cứu điền dã kéo dài 4 tháng, từ tháng 2 đến tháng 5 năm 2014 tại xã Long Sơn, thành phố Vũng Tàu, tỉnh Bà Rịa Vũng Tàu về nghề làm muối¹ của người Việt ở Long Sơn. Hướng nghiên cứu trong bài viết này là tiếp cận sinh thái văn hóa trong nhân học kinh tế. Nghiên cứu sinh thái văn hóa trong nhân học kinh tế được ra đời khi một số học giả phương tây muốn lý giải cho sự giống nhau giữa các nền văn hóa vốn được quy định bởi những điều kiện địa lý nhất định.

Một trong những nhà nghiên cứu nổi bật trong tiếp cận sinh thái văn hóa là Julian Steward. J.Steward nhấn mạnh đến sự thích nghi của các nền văn hóa với các điều kiện của môi trường cụ thể. Thuyết nghiên cứu sinh thái văn hóa của ông cho rằng có một mối quan hệ sáng tạo và năng động giữa văn hóa và môi trường. Đó là mối quan hệ giữa công nghệ, tài nguyên và lao động. Lý thuyết này cho là các dạng thức lao động được sắp xếp theo chu kỳ thời vụ, phân công nhiệm vụ và sắp xếp, nỗ lực cùng nhau phần lớn phụ thuộc vào công nghệ sẵn có và bản chất nguồn tài nguyên sẽ khai thác. Những dạng thức lao động cũng tác động trở lại các thiết chế xã hội khác, bao gồm nguyên tắc cư trú, dòng họ, quy mô cộng đồng và vị trí cư trú. Lý thuyết của ông cũng cho thấy các xã hội mà công nghệ càng kém phát triển thì xã hội đó càng bị ảnh hưởng nhiều bởi yếu tố môi trường và các nền văn hóa được định hình bởi nhiều yếu tố khác nhau chứ không phải chỉ có yếu tố môi trường và kỹ thuật.

¹ Nghề làm muối ở khu vực phía Nam được sản xuất theo phương pháp phơi nước truyền thống, khác hẳn với sản xuất muối theo phương pháp phơi cát truyền thống của diêm dân khu vực phía Bắc nước ta.

Tuy nhiên, việc nhấn mạnh tầm quan trọng của các yếu tố trên là hết sức cần thiết².

Trong nghiên cứu này, việc áp dụng lý thuyết sinh thái văn hóa là nhằm nhấn mạnh sự thích nghi của diêm dân đối với môi trường sinh thái ở địa phương. Trước kia, khi cầu Ba Nanh, cầu Gò Găng và cầu Chà Và chưa được xây dựng thì xã Long Sơn còn cách biệt hoàn toàn với đất liền. Sự biệt lập về môi trường sống khiến cho cư dân trên đảo hạn chế tiếp xúc, trao đổi với các nhóm cư dân bên ngoài. Trong môi trường sống ấy, người dân đã tận dụng những tri thức sẵn có vào khai thác nguồn tài nguyên thiên nhiên và hình thành lên các nghề mang yếu tố văn hóa biển sâu sắc. Cuối thế kỷ XX trở về trước, nghề muối cùng với nghề đánh bắt và nghề trồng lúa nước là những ngành có thể mạnh ở Long Sơn. Sự kết hợp đa dạng mang tính chu kỳ thời vụ giữa các nghề làm muối, đánh bắt, nuôi trồng thủy sản, trồng lúa, làm rẫy... minh chứng sống động cho quá trình thích nghi một cách chủ động, sáng tạo của con người với môi trường sinh thái nơi đây.

Nội dung nghiên cứu tập trung tìm hiểu mùa vụ, dụng cụ, kinh nghiệm làm muối và đời sống của diêm dân Long Sơn nhằm hiểu rõ hơn về nghề làm muối theo phương pháp thủ công truyền thống. Ngoài ra, thông qua những dự án quy hoạch của địa phương, chúng tôi sẽ nêu lên khuynh hướng nghề muối nơi đây. Kết quả nghiên cứu cho thấy khi giao thông liền mạch, trao đổi thông thương với các vùng đất khác trở nên dễ dàng thì cơ hội kinh tế của diêm dân cũng tăng lên. Những dự án quy hoạch tổng thể sẽ làm thay đổi cơ cấu nghề nghiệp. Khi đất làm muối giảm đi, nghề muối và người làm muối sẽ đứng trước những thách thức mới.

2. Lịch sử vùng đất Long Sơn và nghề muối nơi đây

Thành phố Vũng Tàu có tất cả 17 phường, xã nhưng Long Sơn là xã duy nhất. Xã Long Sơn nằm

ở phía Bắc của thành phố Vũng Tàu, phía Đông giáp với sông Dinh, phía Bắc giáp xã Tân Hải thuộc huyện Tân Thành và Long Hương thuộc thành phố Bà Rịa, phía Tây và Nam tiếp giáp với biển. Xã Long Sơn gồm 2 đảo: phía Tây là đảo núi Nứa, phía Đông là đảo Gò Găng. Diện tích đất tự nhiên toàn xã rộng 92 km². Dân số năm 2013 có 16.456 người, tập trung chủ yếu bên đảo núi Nứa.

Long Sơn là một xã có lịch sử hình thành lâu đời, trước khi có người Việt đặt chân đến thì đã có con người sinh sống. Các di chỉ khảo cổ học gần đây cho thấy Long Sơn thuộc nền văn hóa Đồng Nai với những hiện vật được khai quật từ các khu mộ táng có niên đại khoảng 2.000 năm. Trong các di chỉ khảo cổ học có đồ tùy táng như vàng, đá quý, thủy tinh... cho thấy đời sống cư dân ở Long Sơn xưa kia đã phát triển tới một trình độ nhất định, có giao lưu, thông thương với nhiều khu vực khác³.

Về cư dân người Việt sinh sống ở Long Sơn, theo những tài liệu chúng tôi có, chúng tôi tạm chia ra làm 3 nhóm cư dân tới khai hoang, lập ấp như sau:

Nhóm những người dân tới khai hoang, lập ấp ở khu vực phía Bắc của đảo núi Nứa. Họ chủ yếu làm nghề đánh bắt hải sản, khai phá ruộng rẫy, trồng cây ăn trái và khai thác lâm sản⁴.

Nhóm lính thú được cử tới núi Nứa để đóng giữ, canh phòng cửa ngõ đi vào miền Đông Nam Bộ thời vua Minh Mạng (1820-1840). Sau khi giải ngũ, một số người đã xin ở lại theo chính sách “khuyến nông” của triều đình lúc đó. Họ đã khai phá đất đai, định cư lâu dài tại khu vực Bến Đệp (phía Nam) và Bến Đá (phía Bắc) của đảo. Hai khu vực này là

³ Nguyễn Đình Thống (Chủ biên), 2009, *Lịch sử Đảng bộ xã Long Sơn 1930 - 2005*, Vũng Tàu, tr. 13.

⁴ Theo “Lịch sử Đảng bộ xã Long Sơn 1930 - 2005” thì nhóm cư dân khai hoang khu vực phía Bắc đảo Long Sơn gồm có các ông Cái Thế Hùng, Cái Văn Đông, Trần Văn Mít, Lê Văn Luông, Võ Thành Long, Bùi Văn Lữ, Huỳnh Thanh Phi, Trương Văn Chơi, Huỳnh Thành Điều và bà Nguyễn Thị Cúc.

² Ngô Thị Phương Lan (2013), “Chương 7: Kinh tế”, trong: *Nhân học đại cương*, Nxb. ĐHQG TP.HCM, tr.289-290.

những khu vực trũng, dễ tích tụ nước mưa, thuận lợi cho trồng trọt, đánh bắt hải sản và làm muối⁵.

Nhóm do ông Lê Văn Mưu (1855-1935), tục gọi là ông Trần⁶ dẫn đầu. Nhóm người này từ miền Tây Nam Bộ tới đảo núi Nứa khoảng năm 1900. Họ khai hoang và định cư tại khu vực phía Đông của đảo. Sau một thời gian, Ông Trần xin chính quyền địa phương cho phép quy dân lập ấp. Những người theo Ông Trần đã khai hoang khu vực đồng bà Cúc, cải tạo kênh dẫn nước mặn, mở mang diện tích đất làm muối. Ngoài ra, họ còn làm đùng, đánh bắt cá và buôn bán muối. Cư dân trên đảo theo đạo Ông Trần rất đông, khoảng 80% dân số. Những nét độc đáo của đạo Ông Trần được phần lớn nhân dân trên đảo giữ gìn tới ngày nay như cưới hỏi tổ chức vào ngày mùng 1 và 16 hàng tháng; tổ chức chôn cất người quá cố không quá 12 giờ...

Phía đảo Gò Găng, chúng tôi chưa tiếp cận được nguồn tài liệu nào nói về thời gian cư dân sinh sống ở đây. Chỉ biết rằng khi Nguyễn Ánh cùng những người thân tín ẩn trú trên đảo để tránh sự truy kích của quân Tây Sơn thì đảo còn hoang vu, không người ở⁷.

Thời Pháp thuộc thuế muối, thuế rượu là hai loại thuế quan trọng nên Pháp rất quan tâm phát triển diện tích đồng muối. Năm 1902, diện tích đồng

muối ở Long Sơn có 27ha⁸. Trong kháng chiến chống Pháp, đồng ruộng ở Long Sơn bị phá hủy, đê ngăn nước mặn bị vỡ khiến cho ruộng đất bị ngập mặn không thể tiếp tục trồng lúa. Sau chiến tranh, người dân đã chuyển một phần đất trồng lúa sang đất làm ruộng muối. Diện tích đất làm muối đã tăng từ 90ha vào năm 1975 lên 141,97ha vào năm 1979, sản lượng đạt 2.913 tấn. Đặc biệt, năm 1980 xã có chính sách mở rộng diện tích đất canh tác, vỡ thêm 150 ha đất làm muối khu vực Trảng Cây Đu (phía Tây đảo núi Nứa) và hình thành lên tập đoàn muối nơi đây⁹.

Phía đảo Gò Găng vào giữa thế kỷ XX vẫn còn rất ít người sinh sống, chủ yếu là người dân ở đảo núi Nứa sang làm tá điền cho ruộng muối của người Pháp và sang vỡ hoang làm rẫy. Buổi sáng họ đi ghe sang Gò Găng làm, chiều về lại núi Nứa. Trong kháng chiến chống Mỹ cứu nước, binh lính Mỹ và quân đội miền Nam Việt Nam cho rải chất độc hóa học xuống đây, cây cối chết nhiều nên không thể tiếp tục canh tác. Như vậy trong kháng chiến chống Mỹ cứu nước, đồng muối ở Gò Găng bị gián đoạn sản xuất. Sau giải phóng năm 1975, địa phương đã có những chính sách nhằm khôi phục nghề muối. Những bãi đất ven sông Chà Và (còn gọi là sông Ăn Thịt), sông Dinh được khai hoang và tiếp tục làm muối tới ngày nay.

Hiện nay, Long Sơn đang có 2 dự án quy hoạch đất đai lớn là dự án xây dựng sân bay bên đảo Gò Găng và dự án quy hoạch 2.000ha đất xây dựng khu lọc hóa dầu bên đảo núi Nứa. Phần lớn đất làm muối của diêm dân nằm trong đất quy hoạch nên có lẽ trong tương lai diện tích đất làm muối nơi đây sẽ bị giảm đi đáng kể.

3. Nghề muối ở Long Sơn

Nghề làm muối của người Việt ở Long Sơn diễn ra trong mùa khô, bắt đầu từ khoảng tháng 9, tháng 10 âm lịch của năm trước cho tới cuối tháng 3 âm

⁵ Trương Thị Thu Hằng (2012), "Làm vì Ông: Tôn giáo và du lịch tại đảo Long Sơn, thành phố Vũng Tàu, tỉnh Bà Rịa - Vũng Tàu", Tạp chí Khoa học Xã hội (Viện Khoa học Xã hội), 6 (166), tr. 58 - 69.

⁶ Ông thường đi chân đất, cởi trần làm việc nên mọi người gọi là Ông Trần (Nguồn: Ông Ba Gò Xu, tư liệu điền dã ngày 27/04/2014)

⁷ Những người dân sống lâu năm trên đảo Gò Găng cho biết khi Nguyễn Ánh trốn chạy sự truy kích của quân Tây Sơn thì ông có sống trên đảo này một thời gian. Theo truyền thuyết, đảo khi đó còn hoang vắng và rất hiếm nước ngọt. Một người thân cận của Nguyễn Ánh đã tìm thấy vũng nước nhỏ, còn dấu chân rái cá nên đã cho người đảo và phát hiện ra mạch nước ngầm bên dưới. Nước có vị ngọt, màu hơi vàng, có thể dùng ăn uống, nấu nướng được. Sau đó Nguyễn Ánh đã cho đào thêm 2 cái giếng nữa để dùng. Ba cái giếng lần lượt có tên là giếng Ăn Thịt, giếng Học và giếng Giồng Bà Tượng. Cả 3 cái giếng đều được xây bằng đá ong, đầu tích giếng ngày nay vẫn còn. Nguồn: Chú Tư Gò Găng, tư liệu điền dã ngày 04/05/2014

⁸ Nguyễn Đình Thống (Chủ biên), 2009, *Lịch sử Đảng bộ xã Long Sơn 1930 - 2005*, Vũng Tàu, tr. 18.

⁹ Nguyễn Đình Thống (Chủ biên), 2009, *Lịch sử Đảng bộ xã Long Sơn 1930 - 2005*, Vũng Tàu, tr. 185.

lịch của năm sau. Những tháng này nắng gió nhiều, không có mưa, nước sông chảy ra biển chậm, lưu lượng nhỏ nên độ mặn nước biển tương đối cao. Độ mặn nước tầng mặt đạt từ 32 ‰ đến 34 ‰, tầng đáy từ 32 ‰ đến 35 ‰¹⁰.

Diêm dân Long Sơn trước kia làm muối trên nền da rong theo kỹ thuật của diêm dân Long Điền. Khoảng 10 năm trở lại đây, để tận dụng sức lao động trong gia đình cũng như để sản lượng muối đạt hiệu quả hơn, đa số diêm dân chuyển sang làm ruộng Ba Tri lại¹¹. Mỗi hộ gia đình làm muối ở Long Sơn đều có những kỹ thuật đi nước khác nhau nhưng chung quy lại đều phải tuân thủ theo những nguyên tắc đi nước cơ bản của phương pháp phơi nước phân tán như sau:

Đầu vụ, diêm dân lo ra sở ruộng¹² của gia đình mình, dùng tay hoặc giá¹³ để sửa, đắp lại bờ đùng, bờ ruộng muối cho chắc chắn¹⁴. Tiếp theo, dùng trang tước¹⁵ kéo sinh trong ô kết tinh ra rồi phơi ô kết tinh cho khô. Sau khi phơi khoảng 2 ngày thì dùng ống lăn¹⁶ lăn nền ô kết tinh cho

thật cứng, phẳng rồi dùng sa quạt¹⁷ hoặc máy bơm¹⁸ để bơm nước mặn dưới đùng lên mương¹⁹ rồi cho chảy vào các ô kết tinh²⁰ phơi khoảng 30 ngày để tạo lớp da rong²¹.

Trong thời gian chờ đóng da rong, diêm dân lo vệ sinh sân phơi. Sau đó dùng ống lăn lần cho cứng, phẳng nền sân phơi và bờ ruộng trước khi dẫn nước dưới đùng lên phơi để lấy độ mặn. Thông thường mỗi sở ruộng có từ 3 đến 4 sân phơi liền nhau. Nước từ sân phơi dưới được đẩy lên sân phơi trên một cách từ từ để làm lắng các tạp chất và bay hơi làm tăng độ mặn. Ở sân phơi cuối cùng, độ mặn thường lớn hơn 15 độ Be. Nước sau đó được dẫn qua hệ thống mương đưa vào các ô kết tinh để phơi lần cuối trước khi lấy muối.

Sau khi có lớp da rong, diêm dân đưa hết nước mặn từ ô kết tinh này đưa sang ô kết tinh khác rồi phơi khô nền ô kết tinh. Tiếp theo, dùng ống lăn để lăn nền ô kết tinh cho thật cứng, thật phẳng. Đây là công đoạn khó khăn nhất, vất vả nhất, đòi hỏi diêm dân phải có kinh nghiệm và kỹ thuật tốt. Sau khi lăn

¹⁰ Thạch Phương - Nguyễn Trọng Minh (Chủ biên), 2005, *Địa chí Bà Rịa - Vũng Tàu*, Khoa học xã hội, Hà Nội, tr. 46.

¹¹ Làm ruộng Ba Tri lại là kết hợp giữa ruộng cấy truyền thống với cách đi nước của diêm dân Bà Tri. Ô kết tinh có độ rộng 12m, chiều dài 20-25m. Bờ ngăn cách giữa 2 ô kết tinh có độ rộng 0,8-1,0 m, dùng để cào muối lên và làm đường cho xe rùa đẩy muối vào chòi. Mỗi ha đất làm muối có khoảng 0,2 ha dùng làm ô kết tinh còn lại là sân phơi. Nếu ô kết tinh nhiều thì không đủ nước cộ độ mặn cao để kịp sản xuất muối; ô kết tinh ít thì giai đoạn nắng tháng 2, tháng 3 âm lịch muối sẽ rải ngoài sân phơi.

¹² Sở ruộng là toàn bộ diện tích đất làm muối của mỗi hộ gia đình, gồm đường đi, bờ bao, đùng chứa nước, hệ thống kênh mương, sân phơi, chòi muối và ô kết tinh.

¹³ Giá có nơi còn gọi là cái xêng hoặc mại dùng để xé đất

¹⁴ Những ô muối mới vỡ hoặc chưa thuần thì Cua, Còng thường đào hang hoặc còn rễ cây sót lại để bị đi nước. Để khắc phục, diêm dân đào sâu 60-80cm xung quanh ô kết tinh rồi dùng ni lông lót theo chiều sâu trước khi lấp đất lại. Ô kết tinh chứa nhiều cành cây mục sẽ được cuốc lên, nhặt bỏ rễ cây và băm nhỏ đất. Sau đó nước được bơm vào ruộng để ngâm. Vài ngày sau xả nước, phơi khô, lăn nền ruộng và lăn bờ cho thật kỹ, thật cứng sẽ không bị đi nước nữa. Riêng Cua, Còng thì dùng thuốc xử lý rồi xả bỏ nước đó đi trước khi bước vào vụ làm muối chính thức.

¹⁵ Trang gồm 3 loại: chang cào, chang chà và chang tước. Chang có 2 bộ phận: miếng gỗ để tra vào cán làm bằng gỗ mít và cán làm bằng thân cây tầm vông. Chang chà được gắn 1 hàng đinh phía dưới để rẫy muối.

¹⁶ Ống lăn (ống hủ lô, ống cán), được làm bằng bê tông, có hình trụ tròn, đường kính 50 cm, dài 80-100 cm. Hai đầu ống có gắn

trục bằng sắt nối với 1 khung gỗ hình chữ nhật. Thành của khung gỗ được dùng để vịn tay đẩy ống lăn. Trước đó, diêm dân dùng 1 gốc me già, bào nhẵn, tròn, có khung và công dụng tương tự như bây giờ.

¹⁷ Sa quạt gồm 2 loại, sa quạt quay tay và sa quạt gió. Sa quạt quay tay do nhiều miếng gỗ hình vuông nối với nhau thông qua những thoi gỗ có ốc vít, có tay cầm để quay đưa nước vào ruộng. Sa quạt gió có cánh giống cánh quạt trần, được làm bằng gỗ hoặc gang. Trục của quạt được làm bằng gang để chống sự ăn mòn của nước biển. Trục nối với guồng dẫn nước nằm sâu dưới mặt nước thông qua những bánh răng hình hoa khế. Khi cánh quạt quay, guồng dẫn nước quay theo đẩy nước từ dưới đùng lên sân phơi. Sa quạt gió có nhiều loại, gồm 3 cánh, 4 cánh, 5 cánh, 6 cánh và 8 cánh. Sa quạt gió được sử dụng ở những nơi gió mạnh hoặc thoáng gió để tiết kiệm chi phí sản xuất. Khi không cần lấy nước, chỉ cần đóng chốt lại, quạt sẽ ngừng quay.

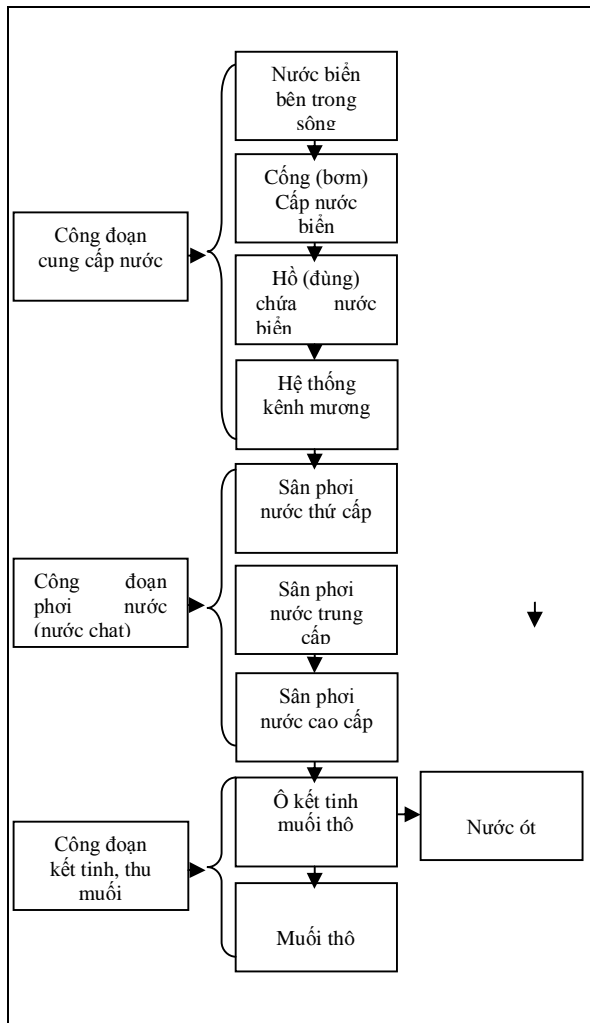
¹⁸ Nơi gió yếu, thường dùng máy bơm nước. Máy bơm nước chạy bằng dầu diesel hoặc bằng điện, công suất 1,5 - 10,5 HP. Nhiều gia đình dùng máy bơm nước mini rất dễ di chuyển và sử dụng.

¹⁹ Mương nước nhỏ 30-40 cm, diêm dân dùng chà vò để đầm cho cứng nền đất. Chà vò là một khúc gỗ hình trụ tròn, có cán làm bằng tre hoặc tầm vông.

²⁰ Ô kết tinh là ô phơi nước cuối cùng. Tại đây sẽ cào lấy muối, kết thúc quy trình sản xuất muối.

²¹ Da rong là lớp rong trên nền ô kết tinh được phơi khô, cán xẹp xuống tạo thành lớp da phủ trên bề mặt ruộng, cứng như nền xi măng.

cứng rồi, diêm dân đưa nước có độ mặn cao ở sân phơi cuối cùng vào phơi để lấy muối²².



Hình 1. Sơ đồ Công nghệ sản xuất muối theo phương pháp phơi nước phân tán

Dụng cụ dẫn nước vào ô kết tinh là sa quạt tay hoặc máy bơm nhỏ. Công việc đi nước được tiến hành chủ yếu vào buổi trưa, khi có nắng to để nước mặn nhanh nhảy độ. Một số hộ còn rải thêm muối giống²³ xuống ô kết tinh cho nhanh tăng độ mặn.

²² Ruộng muối mới vỡ, dễ bị xỉ phèn làm cho muối bị vàng, kém chất lượng. Diêm dân sử dụng vôi bột rải xuống chỗ bị phèn hoặc đặt vôi bột ở chỗ đầu nguồn nước dẫn vào ruộng để hạ phèn.

²³ Muối giống là muối có chất lượng kém hoặc là muối trắng của các lứa trước.

Lúa đầu thường thu hoạch vào khoảng tháng 11, tháng 12 âm lịch.

Trong lứa đầu nước biển còn nhạt nên mỗi ha chỉ thu được 1 đến 2 ô kết tinh²⁴. Sang lứa thứ 2, lượng nước ngoài sân phơi độ mặn đã cao hơn nên có thể thu được muối ở 3 đến 4 ô kết tinh. Từ lứa thứ 3 trở đi thì có thể thu hoạch được tất cả muối ở các ô kết tinh. Giai đoạn tháng 2, tháng 3 âm lịch là thời điểm nắng nhiều, gió thuận lợi, nước dưới sông độ mặn cũng ổn định nên diêm dân bận rộn nhất, muối cào trung bình mỗi ngày được 1 ô. Ô kết tinh diện tích 300m² lứa đầu thu hoạch được khoảng 600kg đến 800kg muối. Các lứa sau thì lượng muối nhiều hơn. Khi nước có độ mặn ổn định, mỗi ô có thể thu hoạch tới 2,5 tấn.

Để thu hoạch muối, diêm dân dùng chạng rẫy để rẫy muối²⁵. Sau đó cào muối lên bờ, chờ khô mới dùng xe rùa đẩy vào chòi bảo quản²⁶. Long Sơn mỗi vụ thu hoạch trung bình từ 5 đến 7 lứa muối, tùy vào thời tiết của mỗi năm, nắng càng dai thì càng có nhiều muối²⁷. Hiện nay, một ha đất làm muối làm theo phương pháp Ba Tri lại mỗi vụ có thể thu hoạch được 70 tấn. Sau khi thu hoạch muối khoảng 2 đến 3 lứa, muối sẽ bị đen do bùn bên dưới xỉ lên.

²⁴ Do đầu vụ nước nhạt, phải đưa nước từ ô kết tinh này sang ô kết tinh kia, đi qua đi lại nhiều lần mới có thể thu hoạch được muối

²⁵ Muối muốn trắng phải cào 2 lần. Lớp muối mặt cào trước, cào vào gần bờ. Sau đó cào muối lớp đáy lên bờ rồi mới cào muối mặt phủ lên trên. Lớp muối đáy có nước sinh sẽ chảy xuống ruộng, không làm đen muối phía trên.

²⁶ Chòi muối ở Long Sơn dựng khung bằng cây tràm. Nền chòi đắp bằng đất khá chắc chắn. Vách và mái được lợp bằng lá dừa nước. Mỗi chòi chứa từ 40-200 tấn. Khu vực phía Tây của đảo đường đi lại khó khăn, chi phí dựng lán cao nên diêm dân dùng bạt 2 lớp hoặc lá dừa nước phủ lên để che muối.

²⁷ Đầu thế kỷ XX, phương pháp làm muối ở đây hoàn toàn thủ công, người ta đào rất nhiều kênh rạch để dẫn nước mặn vào đó trong khoảng thời gian nhiều ngày và để nước bốc hơn còn lại muối kết tinh. Diêm dân chỉ thu hoạch 3 lần trong mùa khô. Để thu hoạch, người ta dùng cào bằng gỗ nhưng răng là một thanh gỗ dài 40cm và rộng 30cm. Mỗi ha đồng muối có thể cho thu 6 tấn muối mỗi năm. (Nguồn: Nguyễn Đình Thống (Chủ biên), 2009, *Lịch sử Đảng bộ xã Long Sơn 1930 - 2005*, Vũng Tàu, tr. 18)

Để khắc phục, diêm dân đem hết nước ốt²⁸ sang ô kết tinh khác rồi cho nước chạt²⁹ ở sân phơi cuối cùng vào để lấy độ mặn. Sau khi ngâm lấy độ mặn khoảng 3 đến 4 lần³⁰, da ruộng đã nhạt thì diêm dân dùng chạng tước để kéo sinh ra ngoài, phơi khô và lặn lại nền cho cứng rồi tiếp tục đưa nước vào để sản xuất muối.

Lịch sản xuất muối của diêm dân Long Sơn được mô tả như sau:

Thời gian	Công việc cần làm
Tháng 9, tháng 10 AL	Đắp bờ đùng, bờ ô kết tinh, bờ sân phơi Kéo sinh trong ô kết tinh cho ra ngoài Phơi khô nền rồi lặn nền ô kết tinh Bơm nước dưới đùng vào ô kết tinh để ngâm da rong Vệ sinh trước khi lặn nền sân phơi Bơm nước từ dưới đùng lên sân phơi thứ cấp rồi từ từ đưa nước ở sân phơi thứ cấp lên sân phơi trung cấp, cao cấp
Tháng 11, tháng 12 AL	Đưa nước trong ô kết tinh ra ngoài Phơi khô rồi lặn thật kỹ nền ô kết tinh Tiếp tục đưa nước dưới đùng lên sân phơi thứ cấp; từ sân phơi thứ cấp lên sân phơi trung cấp và từ sân phơi trung cấp lên sân phơi cao cấp Đưa nước từ sân phơi cao cấp vào ô kết tinh để tiếp tục phơi Đi nước qua lại giữa các ô kết tinh để nhanh tăng độ mặn Cào muối lên bờ ở một vài ô kết tinh đầu tiên Sửa lại chòi (kho) chứa muối
Tháng 1 đến giữa	Tiếp tục đưa nước từ sân phơi cao cấp vào các ô kết tinh

²⁸ Nước mặn bão hòa và kết tinh ở 25 độ Be. Diêm dân gọi nước trong ô kết tinh sau khi thu hoạch muối là nước ốt. Nước ốt có độ mặn trên 25 độ Be.

²⁹ Nước ở sân phơi diêm dân gọi là nước chạt.

³⁰ Các lần đưa nước vào lấy độ mặn của da rong thì lần đưa nước sau phải đưa nước nhạt hơn nước trước mới lấy được độ mặn của da rong.

tháng 3AL	Cào muối lên bờ ở các ô kết tinh Đẩy muối vào chòi Tiếp tục đưa nước dưới đùng lên sân phơi thứ cấp; từ sân phơi thứ cấp lên sân phơi trung cấp và từ sân phơi trung cấp lên sân phơi cao cấp Kéo sinh ra khỏi ô kết tinh, phơi khô, lặn nền rồi mới tiếp tục đưa nước vào để ăn muối ở những ô kết tinh có muối bị đen
Cuối tháng 3 AL	Tiếp tục các công đoạn giống tháng 1 đến đầu tháng 3 âm lịch Gấp rút đẩy muối vào chòi khi thấy trời chuyển mưa
Tháng 4 đến đầu tháng 9 AL	Mưa lớn, xả đùng, mãn mùa muối Diêm dân chuyển sang công việc khác: Nuôi trồng thủy sản hoặc làm bè hào, làm công nhân...

Dụng cụ sản xuất muối mang tính đặc trưng. Một số dụng cụ trong nghề là chạng, ống đo độ, ống lặn, xe đẩy... Ngoài hệ thống cơ sở hạ tầng gồm kênh mương dẫn, chứa nước và sân chứa, sân phơi là những thứ cần thiết để có muối thì công dụng của một số dụng cụ trong nghề muối được miêu tả như bảng dưới đây:

Vật dụng	Công dụng
Chà vò	Làm cứng mương dẫn nước
Chạng cào	Cào muối
Chạng rẫy	Rẫy muối
Chạng tước	Kéo sinh
Kê	Ngăn cách nước ở sông và đùng
Kho/chòi	Chứa muối
Máy bơm/sa quạt	Dẫn nước dưới đùng lên sân, vào ô kết tinh
Ống đo độ	Đo độ mặn của nước
Ống lặn	Lặn nền
Quang gánh	Gánh muối vào chòi
Xe rùa	Đẩy muối vào chòi
Thuyền/ô tô	Chuyên chở muối

Về đất làm muối: đất làm muối ở Long Sơn là đất nhiễm mặn, chủ yếu là đất đen pha cát. Bề mặt bờ ruộng thời điểm sáng sớm rất trơn dính vì hấp thu độ ẩm khi đêm xuống. Do vậy, sáng sớm diêm dân rất dãn ngại ra đồng làm vì đất dính chân và dễ làm bờ ruộng bị hỏng do di chuyển. Khoảng 7 giờ sáng, khi gió và nắng sớm đã làm cho mặt đất khô ráo, dễ dàng di chuyển thì diêm dân bắt đầu công việc ngoài đồng. Diêm dân ở Long Sơn thường ra đồng vào khoảng 7 giờ sáng và kết thúc vào khoảng 5 giờ chiều. Công việc làm muối trong mùa vụ thường tiến hành như sau:

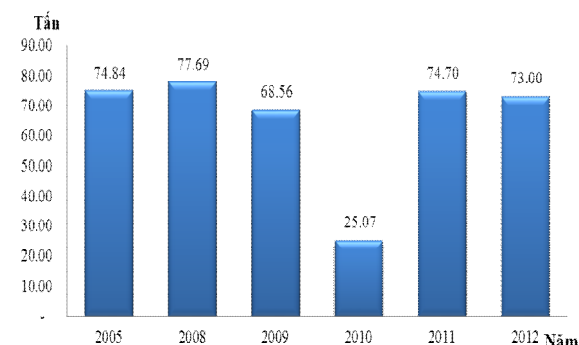
Thời gian trong ngày	Công việc	Đối tượng lao động
7 giờ đến 11 giờ 30	Cào muối, kéo sinh, lăn nền	Chủ yếu là nam làm
11 giờ 30 đến 13 giờ	Nghỉ ngơi, ăn uống	
13 giờ đến 17 giờ	Đi nước, rẫy muối, cào muối, đẩy muối, bán muối	Chủ yếu là nam làm.

Nghề làm muối rất nặng nhọc, đòi hỏi người làm phải có sức khỏe tốt nên chủ yếu do nam giới trong gia đình đảm nhiệm. Nữ giới trong gia đình chủ yếu làm nội trợ, chăm sóc con cái. Trong nghề muối, nữ giới chỉ làm những công việc vừa sức như rẫy muối, bán muối. Những gia đình không có nam giới là lao động chính trong nghề thì phụ nữ phải làm tất cả những công việc của đàn ông.

4. Đời sống diêm dân ở Long Sơn

Nghề làm muối phụ thuộc chủ yếu vào thiên nhiên. Nghiên cứu gần đây cho thấy nghề muối ở Bà Rịa-Vũng Tàu có ít nhất từ thế kỷ XIII³¹ nhưng hiện nay làm muối vẫn phụ thuộc phần lớn vào thiên nhiên, khiến cho sản lượng không ổn định. Năm

2010, mùa mưa đến sớm khiến cho sản lượng muối ở Bà Rịa - Vũng Tàu bị suy giảm đáng kể. Thống kê sản lượng muối những năm gần đây (bảng 1)³² cho thấy bức tranh khá quát về muối Bà Rịa-Vũng Tàu và tình hình sản xuất ở Long Sơn cũng không khác biệt.



Hình 2. Biểu đồ sản lượng muối tỉnh Bà Rịa-Vũng Tàu qua các năm

Về thu nhập: Thu nhập của diêm dân phụ thuộc vào sản lượng, giá muối và khả năng tiêu thụ muối ngoài thị trường. Mùa khô diêm dân làm muối, mùa mưa đa số diêm dân chuyển sang nghề khác như nuôi hào, làm đùng hoặc làm rẫy... Những hộ không có vốn thì chuyển sang làm công cho các công ty, xí nghiệp. Những ngày mưa diêm dân nghỉ ngơi còn khi trời nắng to, diêm dân lại tất bật ngoài đồng để tranh thủ đi nước, tranh thủ lăn khuôn giúp nhanh có muối.

Nghề muối luôn có sự biến động về giá cả, sản lượng, diện tích và nguồn lao động. Những năm muối trong nước được mùa thì giá muối lại bị hạ nên năm sau diện tích và số hộ làm muối giảm xuống. Những năm muối trong nước mất mùa hoặc ngoài khơi trúng mùa cá cơm để làm nước mắm thì giá muối lại tăng cao. Do vậy, diện tích và số hộ diêm dân năm sau đó lại tăng lên³³. Theo báo cáo của ủy ban nhân dân xã Long Sơn, niên vụ 2010-

³¹ Phan Huy Lê (Chủ biên), 2011, *Quá trình hình thành và phát triển vùng đất Nam Bộ*, Hội khoa học lịch sử Việt Nam, Hà Nội, tr. 342.

³² Cục chế biến, thương mại nông lâm thủy sản và nghề muối (2013), Dự thảo báo cáo tổng hợp quy hoạch phát triển ngành muối đến năm 2020 và tầm nhìn đến năm 2030, Hà Nội, tr. 26.

³³ Ông Ba Gò Xu, tư liệu điền dã ngày 27/04/2014).

2011 xã có 264,7ha đất làm muối với 188 hộ gia đình tham gia sản xuất, sản lượng đạt 22,7 ngàn tấn³⁴. Tới niên vụ 2013-2014 diện tích, sản lượng muối đã giảm đi đáng kể. Diện tích đất làm muối niên vụ 2013-2014 ở Long Sơn chỉ còn 184,2ha với 153 hộ³⁵. Nguyên nhân là do làm muối phụ thuộc vào tự nhiên, giá bán thất thường nên một bộ phận diêm dân chuyển làm muối sang làm đung. Trung bình mỗi hộ diêm dân có 2 người làm trong nghề. Những gia đình có nhiều đàn ông làm muối hoặc có diện tích đất làm muối từ 1 ha đất trở lên thì sống được với nghề. Những hộ gia đình làm muối kết hợp với nuôi hào, nuôi trồng thủy sản thì kinh tế khá. Những hộ gia đình không có hoặc nam giới không phải là lao động chính trong nghề muối hoặc diện tích làm muối ít hơn 1 ha thì thu nhập từ nghề muối chỉ tạm đủ sống. Một số hộ phải bán muối sa mãi (bán muối non, mượn tiền của chủ ghe đầu tư sản xuất muối, đến vụ trả nợ bằng muối), nên lâm vào cảnh thiếu trước hụt sau. Cũng chính vì làm muối mang tính thời vụ, phụ thuộc nhiều vào thiên nhiên cho nên diêm dân phải làm thêm nhiều công việc khác mới đủ trang trải cuộc sống.

Những hộ gia đình chuyên làm muối thường mắc các bệnh liên quan đến nghề nghiệp như đau nhức chân tay do làm nặng, cảm nắng do thường xuyên làm việc ngoài đồng vào buổi trưa, đau bao tử do ăn uống thất thường, làm theo thời vụ... Khi bị bệnh, diêm dân rất ngại tới bệnh viện hay trạm y tế là do những nơi này bệnh nhân đông, khi tới phải chờ đợi lâu trong khi nghề muối cần phải làm tranh thủ khi có nắng, có gió và vội vàng thu gom khi trời chuyển mưa³⁶. Đặc biệt, thế hệ trẻ trong gia đình có làm muối hiện nay ít người tiếp tục theo nghề của cha mẹ mà chủ yếu họ theo học ở các cấp học cao hơn hoặc đi làm công nhân vì họ cho rằng làm muối

vất vả, thu nhập bấp bênh, phụ thuộc nhiều vào yếu tố thiên nhiên.

Ngoài thờ cúng ông bà, tổ tiên theo tín ngưỡng truyền thống của người Việt, diêm dân Long Sơn còn thờ Ông Trần, thờ các vị nữ thần: bà Cửu Thiên Huyền Nữ, bà Chúa Tiên, Chúa Ngọc, bà Ngũ hành Nương Nương, thờ bà mẹ tiếp sanh; thờ các vị thần khác: Tam Thánh, Táo Quân; thờ ngoài bàn thiên và cúng ở bàn cô bác... Những gia đình diêm dân có người làm về đánh cá thì thờ một số vị thần khác như Tứ vị Thánh Nương, Thiên Ya Na, Bà Thiên Hậu... với mong muốn gia đình được bảo vệ, chở che, quanh năm yên bình.

Tại các sở ruộng làm muối, trước khi vào vụ chính thức hoặc khi mãn mùa, diêm dân tiến hành cúng ngoài ruộng. Đối tượng cúng là ông Tiều, cô bác khuất mặt khuất mày, những người chết vào giờ linh, những người chết ở sông, suối... với mong muốn sản xuất gặp nhiều thuận lợi, bán muối giá cao... Lễ vật cúng ngoài ruộng muối gồm: 1 bộ quần áo nam, 1 bộ quần áo nữ, 5 chén cháo, 5 chén nước, muối, trái cây, nhang, đèn, dèo (xôi), ngọt (chè), thịt heo hoặc thịt vịt quay và tiền vàng. Sau khi cúng xong họ xá bốn phương, tám hướng rồi hóa vàng, rải muối xung quanh và cùng tham gia ăn uống ngay tại ruộng.

Hiện nay, phần lớn đồng muối ở Long Sơn đang dần bị bỏ hoang dự án lọc hóa dầu ở Trảng Cây Đu, xây dựng sân bay Vũng Tàu bên đảo Gò Găng và xây dựng khu tái định cư mới khu vực đồng bà Cúc³⁷. Trong những năm tới, diện tích đất làm muối ở Long Sơn chỉ còn lại vài chục ha. Đây sẽ là thách thức lớn đối với nghề muối và đời sống diêm dân ở Long Sơn.

5. Một số vấn đề đặt ra đối với nghề muối của người Việt ở Long Sơn

Nghề làm muối của người Việt ở Long Sơn là một phương tiện sinh kế của người dân. Muối được làm theo phương pháp thủ công truyền thống. Khi giá muối xuống thấp thì diêm dân chuyển từ làm

³⁴ UBND xã Long Sơn, Báo cáo tình hình sản xuất muối niên vụ 2010-2011.

³⁵ UBND xã Long Sơn, Báo cáo tình hình sản xuất muối niên vụ 2013-2014.

³⁶ Ở Long Sơn, gia đình tự canh tác trong nghề muối, chỉ thuê nhân công đẩy muối nên vào cuối mùa khô, khi mưa xuống dễ mất muối vì đẩy muối vào chòi không kịp.

³⁷ Cô Tư Gò Xu, Tư liệu điền dã ngày 17/03/2014.

muối sang làm đùng, nuôi hào hoặc làm công việc khác có nguồn thu nhập cao hơn hoặc ngược lại. Làm muối phụ thuộc nhiều rất nhiều vào thiên nhiên và giá cả đầu ra của sản phẩm. Trong tương lai đất làm muối ở Long Sơn sẽ còn rất ít do dự án quy hoạch đất đai làm khu lọc hóa dầu, khu tái định cư và xây dựng sân bay Vũng Tàu. Vì vậy, phần ruộng muối còn lại, diêm dân cần đầu tư máy móc,

kỹ thuật hiện đại vào để sản xuất muối đạt hiệu quả cao hơn. Mặt khác, chính quyền địa phương cần có những chính sách ưu tiên đối với các hộ diêm dân bị quy hoạch ruộng muối như: hỗ trợ việc làm, hướng dẫn, định hướng chuyển đổi cơ cấu nghề nghiệp và cần có chính sách đền bù xứng đáng cho công sức diêm dân đã khai phá ruộng muối nhằm giúp diêm dân an cư lạc nghiệp, ổn định kinh tế.

Salt trade of Vietnamese people in Long Son, Vung Tau City, Ba Ria - Vung Tau Province

- **Pham Van Duc**

University of Social Sciences and Humanities, VNU-HCM

ABSTRACT:

Salt trade of Vietnamese people in Long Son Commune has a long standing history. Salt production here takes place in the dry season, starting from September to March according to Lunar Calendar. This is the period of high salinity in sea water with no rain and most stable sunshine and wind within a year. This paper mainly documents life, experiences and methods of salt production of salt makers in Long Son. Currently, salt making is mainly

processed by traditionally manual methods which very much depend on the nature, quantity and price of the output. The area of salt fields being resized to a smaller scale has led to less income of salt production and a threat of being competed by other sectors with more income. Besides, present projects of decreasing salt field areas by local government seem to be enormous challenges for the salt production and salt makers in Long Son.

Keywords: Salt trade, Salt worker, Long Son Island

TÀI LIỆU THAM KHẢO

- [1]. Cục chế biến, thương mại nông lâm thủy sản và nghề muối (2013), Dự thảo báo cáo tổng hợp quy hoạch phát triển ngành muối đến năm 2020 và tầm nhìn đến năm 2030, Hà Nội.
- [2]. Phạm Diễm (Chủ biên), 2007, Bà Rịa - Vũng Tàu con số và sự kiện, Sở Văn hóa Thông tin tỉnh Bà Rịa - Vũng Tàu, Vũng Tàu
- [3]. Nguyễn Đình Đầu (1994), Địa bạ Triều Nguyễn - tỉnh Biên Hòa, Nxb. Thành phố Hồ Chí Minh
- [4]. Đinh Văn Hạnh, Phạm Quang Minh, Thái Quốc Việt (1994, Nhà Lớn Long Sơn, Sở Khoa học Công nghệ và Môi trường tỉnh Bà Rịa - Vũng Tàu.

- [5]. Trương Thị Thu Hằng(2012), “Làm vì Ông: Tôn giáo và du lịch tại đảo Long Sơn, Thành phố Vũng Tàu, tỉnh Bà Rịa - Vũng Tàu”, Tạp chí Khoa học Xã hội (Viện khoa học xã hội), số 6 (166), tr. 58 - 69.
- [6]. Ngô Thị Phương Lan (2013), “Chương 7: Kinh tế”, trong: Nhân học đại cương, Nxb. ĐHQG TP.HCM.
- [7]. Phan Huy Lê (Chủ biên), 2011, Quá trình hình thành và phát triển vùng đất Nam Bộ, Hội khoa học lịch sử Việt Nam, Hà Nội.
- [8]. Phan Hoa Lý (2005), Nghề muối ở Thụy Hải, Tạp chí Văn hóa dân gian, số 2(98), 2005, trang 46-51.
- [9]. Thạch Phương - Nguyễn Trọng Minh (Chủ biên), 2005, Địa chí Bà Rịa - Vũng Tàu, Nxb. Khoa học xã hội, Hà Nội.
- [10]. Trần Đức Sang (2008), Nghề làm muối ở Hải Bình, Thông tin khoa học, Phân viện Văn hóa nghệ thuật Việt Nam tại Huế, số 3/2008, tr. 128-140.
- [11]. Nguyễn Đình Thống (Chủ biên), Nguyễn Thị Vân Anh, Cao Thái Bình, Đinh Văn Hạnh, 2009, Lịch sử Đảng bộ xã Long Sơn 1930 - 2005, Vũng Tàu.
- [12]. UBND xã Long Sơn, Báo cáo tình hình sản xuất muối niên vụ 2010 - 2011
- [13]. UBND xã Long Sơn, Báo cáo tình hình sản xuất muối niên vụ 2013 - 2014
- [14]. Cô Tư Gò Xu, Tư liệu điền dã ngày 17/03/2014
- [15]. Chú Tư Gò Găng, Tư liệu điền dã ngày 04/05/2014
- [16]. Ông Ba Gò Xu, Tư liệu điền dã ngày 27/04/2014
- [17]. <http://www.chebien.gov.vn/ContentDetail.aspx?Id=767&CatId=9> (truy cập ngày 15 tháng 7 năm 2014), Kỹ thuật sản xuất muối phơi cát truyền thống.
- [18]. <http://www.phatgiaobaclieu.com/content/view/2386/> (Truy cập ngày 07 tháng 05 năm 2014), Muối Việt xưa và nay.