

CHƯƠNG III

NGÀNH NGHỀ TRUYỀN THỐNG

1. Nghề làm bánh khô

Làng Phong Lệ là nơi cho ra đời chiếc bánh khô còn nổi tiếng đến ngày nay. Bánh khô là đặc sản của thôn Quan Châu (trước kia thuộc Phong Lệ, nay là một thôn thuộc xã Hòa Châu, huyện Hòa Vang). Trước kia bánh khô chỉ có một loại là bánh khô nỏ, chừng 20 năm trở lại đây, xuất hiện chiếc bánh khô mè. Các công đoạn làm ra chiếc bánh khô rất công phu. Thường, nghề làm bánh khô chỉ thực hiện vào dịp Tết nguyên đán, những tháng khác, người Phong Lệ ít có dịp để làm loại bánh này. Nay có hộ gia đình vẫn làm bánh bán quanh năm nhất là vào những ngày rằm, mùng một hằng tháng.

-Dùng loại gạo dẻo, trộn với nếp hương ngâm ẩm, mang ra xáo nước cho thật sạch, đoạn cho vào cối gỗ hoặc cối đá giã nát mịn. Để có loại bột mịn, người thợ làm bánh dùng chiếc rây, xưa người ta dùng chiếc dùm, dùm cho bột mịn rớt xuống chiếc nia. Bột mịn giữ độ ẩm sao cho có thể viên thành viên là được.

- Khuôn bánh làm bằng tre, mỗi cạnh làm bằng nhau 4 cm x 4 cm, mỗi khuôn có 40 bánh. Bánh dày 1cm.

- Vỉ lót khuôn bánh đan bằng tre, lồng một, hình vuông có ô nhỏ, vỉ có chức năng đợ, lót khuôn bánh khi đưa vào lò hấp cách thủy. Bốn góc vỉ bánh có cột dây để đưa bánh vào lò hấp.

- Để đưa bột vào khuôn tạo nên bánh, người thợ dùng chén xúc bột đổ lên khuôn, sau đó dùng một thanh tre dài chừng 40cm gạt qua lại trên mặt khuôn sao cho bột bánh lọt vào kín trong 40 lát khuôn.

- Sau đó, dùng tay nắm hai tao giây, đưa khuôn vào nồi hấp cách thủy chừng 5 phút, bánh chín. Bánh chín còn mềm nên nhẹ tay kéo bánh vỡ. Và vì bánh rất dễ vỡ, hư hỏng trong khâu chế biến này nên dân gian vùng Phong Lệ xưa kia thường tổ chức làm bánh phải dùng nong, nia, phên, liếp che chắn cẩn thận không cho người lạ vào nơi làm bánh e rằng bánh sẽ hỏng hoặc sẽ không xốp, mất ngon. Người ta còn kiêng kỵ đến việc phát ngôn không phù hợp có phương hại đến bánh, hoặc ít ra trong tâm thức các thợ làm bánh cho rằng đây là điềm gở: “bánh hư, bánh bể, bánh cháy...” là không được phát ngôn trong thời gian có các thợ làm bánh trong nhà.

- Khi bánh đã chín, người thợ nhẹ nhàng lấy khuôn ra, lại tiếp tục hấp vì khác. Vì bánh vừa hấp cách thủy xong chuyển cho người thợ khác mang ra nơi thoáng mát phơi cho bánh được ráo và nhanh khô. Đoạn đưa vào vỉ sắt nướng trên lửa than hồng cho bánh được cứng lại, ngã từ màu trắng ngà sang màu vàng là bánh chín tới lửa.

- Sau đó dùng đũa gấp từng chiếc bánh tằm vào nồi nước đường đang thén sôi rim ríp (đường tới), liền đó đưa bánh vào thúng nỏ. Tại đây một người thợ khác dùng hai tay um chiếc bánh cho nỏ dính vào chung quanh bánh. Một chiếc bánh khô đến đây được xem như hoàn chỉnh.

Bánh như thế gọi bánh khô nỏ. Người ta cũng làm thế với mè đã rang chín, lột vỏ. Bánh như thế gọi bánh khô mè.

- Hạt nỏ là lúa đem rang chín đều, phồng lên làm bung vỏ trấu ra, tách trấu ra riêng, lại cho hạt nỏ vào cối giã nát hạt nỏ, càng mịn càng đẹp.

- Đường tằm bánh khô phải được thén tới nước. Để thén, các người thợ đập đường bát ra thành từng cục nhỏ, cho vào nồi, châm một ít nước lã vào, lại không quên dùng gừng củ còn tươi giã dập cho vào nấu kỹ (gừng ít hay nhiều tùy vào con mắt người thợ, sao cho vừa phải so với lượng đường là được). Đoạn đun lửa đến chừng nào đường bốc mùi thơm, dùng đũa bép khuấy đường, lại đưa lên cao xem sợi đường có tạo thành những tơ đường chưa. Nếu có tơ đường, xem như đường đã chín tới có thể um được.

Một cái bánh khô ngon là một chiếc bánh mà nỏ hoặc mè không rơi rụng khi bẻ đôi, những sợi tơ đường kéo thành sợi dài óng ánh không đứt (tức đường phải tốt, sôi đúng mức - người ta gọi là tới nước đường), làm bánh xốp, giòn (do loại gạo và công đoạn nướng và độ ẩm thích hợp mà có). Ở huyện Hòa Vang, cánh đồng lúa Phong Lệ được cho là một trong hai cánh đồng lúa ngon nhất huyện, đó là cánh đồng lúa Hòa Liên nằm về phía tây bắc huyện Hòa vang. Nếp ở đây dẻo và thơm dùng gói bánh tét, làm bánh khô, bánh nỏ, bánh in rất ngon và cánh đồng Phong Nam cũng cho loại nếp hương thơm, rất dẻo, nhất là loại nếp mè thì càng dẻo hơn.

Thời nay chiếc bánh khô thôn Quan Châu, thuộc xã Hòa Châu vẫn là chiếc bánh ngon.

2. Nghề làm bánh tráng

Là loại bánh dân dã nhưng không thiếu trong những ngày kỵ giỗ, lễ hội Tết và các ngày đại lễ khác (trong quan, hôn, tang, tế) tại làng Phong Lệ. Bánh tráng góp một phần làm nên nghi thức

cho sự trang trọng trong quan hệ ứng xử văn hóa ẩm thực người Phong Lệ nói riêng. Ngoài ra, bánh tráng được dùng thường xuyên hằng ngày cho cuốn bánh tráng thịt heo, cuốn cá nục, hoặc cuốn bánh tráng với ra muống Bàu Da, Bàu Sen để nguyên cọng dài cũng thật ngon miệng. Trong cuộc sống người Phong Lệ, những bữa tiệc, những lần kỵ giỗ, tết nhưt...bánh tráng thường xuyên có mặt.

Từ đầu tháng chạp khi có nắng tốt, bà con trong xóm tranh thủ những ngày nông nhàn để làm bánh tráng, xắt mì khô (sợi mì phơi khô). Đây là loại bánh dự trữ lâu dài, tiện lợi dùng trong mùa mưa lụt, nhất là lụt lớn, cả hộ gia đình lên rằm nhà tránh nước dâng. Làm bánh tráng, người ta có thể tráng thành ba loại dày mỏng khác nhau: loại mỏng nhất dùng để gói ram, loại vừa dùng nhúng nước cuốn rau sống thịt heo. Hai loại này chỉ tráng bằng bột mà không thêm gì nữa. Một loại dày hơn để nướng, chỉ có loại để nướng người ta mới cho thêm vào bánh hạt mè đã rang chín, lột vỏ (hoặc không) và các loại gia vị khác như tiêu, tỏi, mè, nước mắm ngon, có khi trộn đường để có bánh ngọt, khi nướng lên ăn nghe thơm phức, thích khẩu.

Bánh tráng ở vùng đất Quảng Nam – Đà Nẵng đâu mà chẳng có. Nơi đây bánh tráng được làm bằng bột gạo, bột sắn, bột khoai lang, nhưng phổ biến hơn cả là bánh tráng làm bằng bột gạo. Làng Phong Lệ cũng không ngoài cách chế biến như vậy. Tết về, khắp các xóm, làng quê Phong Lệ vài hộ dân tráng bánh tráng phục vụ nhu cầu trong hoặc ngoài làng, cũng có những lò bánh tráng chuẩn bị cho Tết, sản phẩm được mang ra chợ Phong Lệ, Cẩm Lệ, Miếu Bông để bán. Càng đến những ngày giáp Tết, các hộ gia đình xây lò làm bánh tráng, đàn ông chuẩn bị tre trầy đan màn màn để phơi bánh, đàn bà chuẩn bị sắp đặt dụng cụ tráng bánh. Bánh dùng

để bán cột theo ràn, dây cột là loại dây tướt ra từ cây đay, phơi khô cột chéo hình chữ thập. Mỗi ràn bánh có 12 cái gọi là một chục.

Xuất phát từ nền kinh tế tự cung tự cấp, người nhà quê vốn nghèo kiếm được đồng tiền, dăm ba xu không phải dễ, thế nên đa phần nhân dân Phong Lệ tự làm bánh tráng trong những ngày Tết, do đó mà bánh tráng cũng là một trong những loại bánh được nhân dân tự túc, tự làm, tự lưu trữ, cất, để dành. Vì là vùng trũng, con sông Cẩm Lệ chạy ngang giữa làng nên mùa mưa lụt là nước dâng lên cao, có năm nước ngập lên đến nửa nhà, người dân phải tự leo lên rầm nhà tránh nước. Những lúc như thế, bánh tráng, mì sợi là thích hợp để ăn trong những ngày mưa lụt.

Mùa xuân về, dưới ánh nắng hanh vàng của quê hương, ta đi dọc theo đường làng Phong Lệ (nay là Phong Nam) ngày nay vẫn còn đây đó trên sân nhà người dân mang tấm màn màn được kê đặt trên những giàn cây sào dài trên sân, vườn phơi bánh tráng, hoặc đặt tựa tấm màn màn vào bờ tường của căn nhà để phơi vẫn được. Đây là tín hiệu rằng mùa xuân sang, Tết gần kề, đang đến, lòng cứ thế nôn nao.

Với người Phong Lệ, còn có loại bánh tráng cuốn thịt heo, đây là món ăn thích khẩu xưa nay; đồng thời tồn tại trên hầu hết các vùng miền đất Quảng. Chỉ khác ở chỗ nước chấm có mùi vị khác nhau, tùy theo khẩu vị của vùng đất. Ngày trước người Phong Lệ chưa dùng bánh tráng lè, phổ biến là bánh tráng mỏng nướng chín, bóc lên giòn thơm. Bánh tráng dập cũng là loại thức ăn phổ biến, khô, dễ mang xách những khi ra đồng làm lụng¹. Bánh tráng dập nhỏ, mỏng, loại này nướng giòn dùng một lá mì thoa chút dầu phụng đã tao chín dập vào chiếc bánh tráng cùng

¹ Xưa kia người nhà nông thường ra đồng lao động, đến trưa có người mang com nước đến ăn tại chỗ, trưa nghỉ lại dưới tán cây bóng mát, đến chiều tối mới về nhà.

kích cỡ, đoạn bẻ đôi, kẹp lại, khi sử dụng bẻ từng miếng chấm với nước mắm Nam Ô hoặc với mắm cái có ớt và gừng (chủ yếu là chấm với nước mắm cái). Đôi khi chấm với nước mắm Phan Thiết, mắm tương. Nhưng phổ biến vẫn là chấm với nước mắm cái muối bằng loại cá lười bò, có gừng tươi, ăn kèm với trái ớt đỏ, ngon miệng. Bánh tráng đập (đôi khi gọi đập) thường mang ra đồng ăn nửa buổi. Đối với người nông dân Phong Lệ và cho vùng Hòa Vang nữa, ăn nửa buổi là một trong hai niềm vui của họ trong một vụ mùa ². Bánh tráng đập thỉnh thoảng cũng có dùng trong những ngày Tết.

Chính thế, những ngày hội hè, lễ hội Mục đồng, hội Đấu vật, bên cạnh thịt heo, dưa hành còn có vài rần (rần có 12 cái) bánh tráng thật ngon, hợp khẩu, từ đó hương vị tết nhứt, lễ hội đọng lại đậm đà, thơm ngon trong những ngày đầu năm mới.

3. Nghề làm bánh gừng

Phong Lệ có loại bánh gừng. Bánh không phải làm bằng gừng mà chất liệu tạo nên quả bánh gừng được làm bằng bột gạo, hoặc bột nếp hương thơm.

Bột được nhào trộn thật nhuyễn, nắn thành hình trông như củ gừng, đem chiên dầu phụng cho chín, phồng lên và có màu vàng như màu gừng... Phong Lệ vào ngày Tết cổ truyền thường

² Lao động ngoài đồng mà có sấm bữa ăn nửa buổi (hoặc xôi, (đôi khi xôi ghé khoai lang củ), cháo đường, bánh tráng đập, bánh tét, bánh khô, bánh in (sau Tết), củ khoai, sắn,... củ nấu chín vẫn được; hoặc khoai đường... uống với nước chè xanh, hút một điếu thuốc lá Cẩm Lệ, có được thế là một niềm vui. Và niềm vui thứ hai lớn hơn của người dân lao động Phong Lệ (cho cả vùng Hòa Vang) đó là lúc được mùa thu hoạch, gánh một gánh lúa nặng oằn vai chạy thẳng một mạch về nhà. (Lúa tại đất Quảng khi đã gánh lên vai là không thể nghỉ giữa đường được, do lúa bó thành từng bó, đưa đòn xóc vào xóc bó lúa cho lên vai. Trong thời gian gánh chạy chỉ có trở vai mà không thể thả gánh lúa xuống đường để nghỉ được).

có quả bánh gừng đặt lên bàn thờ tổ tiên trong ba ngày xuân nhứt cũng là cách thể hiện nét đẹp văn hóa tinh thần của người dân. Bánh gừng không chỉ có mặt góp phần tạo nên hương vị ngày xuân Phong Lệ mà bánh gừng còn có mặt trong nhiều trường hợp khác nữa. Đây là một trong những trường hợp bánh gừng có mặt:

*Không ai mà gởi lời lên
Ơn trả nghĩa đền cho bạn kiếm đôi
Có đôi bạn nói em mừng
Em về làm quả bánh gừng đi thăm³.*

Người ta cắm những củ gừng ấy vào tăm tre nhỏ rồi lại đem cắm vào chung quanh một cái lõi làm bằng thân cây chuối như hình tháp, trên nhỏ dưới to. Tất cả đặt trên chiếc mâm gỗ trông như một khối tháp, toàn khối như vậy gọi là “quả bánh gừng”.

Đối với các loại bánh, có mặt tại làng Phong Lệ kỹ thuật làm giống như những nơi khác chỉ duy nhất bánh khô nỏ là sản phẩm đặc biệt riêng có của Phong Lệ. Qua vài loại bánh đặc trưng ở đây chúng ta cũng nhận thấy một nét nào đó liên quan đến đặc điểm văn hóa của vùng đất. Nhiều loại bánh có nguồn gốc từ các tỉnh phía Bắc, phản ánh mối quan hệ giữa hai vùng quê hương trong lịch sử. Tất cả đều có biến đổi phù hợp với thể nghi, với điều kiện kinh tế và với quan niệm thẩm mỹ của người dân tại vùng đất nắng mưa này. Bánh gừng có hình tháp, phải chăng đây là do quá trình

³ Đến Phong Lệ, còn nghe được giai thoại về ông Gừng Hanh, ông nói láo (nói dối) rất tài tình và sắp đặt chuyện nói láo của ông rất có tình tiết, không thể không tin nếu gặp phải lần đầu không cảnh giác. Bánh gừng dùng trong nhiều trường hợp khác nhau thăm nhà, hỏi vợ, cho con đều có thể có bánh gừng. Câu ca dao trên tại Phong Lệ đồng thời cô gái làm quả bánh gừng đi thăm chúc mừng người yêu có đôi là thật, nhưng cũng đồng thời chỉ sự không có (nói dối), bởi ai đòi người yêu bỏ ta đi cưới vợ mà ta lại mang quả bánh đến nhà mừng duyên của họ.

người Phong Lệ cộng cư với người Chăm mà có loại bánh hình tháp này chẳng!

Có thể nói, rất nhiều loại bánh ở làng Phong Lệ xưa kia đều là loại thức ăn có thể dự trữ lâu, dễ mang xách. Chẳng hạn, mang theo vài đòn bánh tét, vài cái bánh tổ, trăm cái bánh khô, trăm lát bánh in là có thể yên trí ngao du vài ngày xem hội đua ghe, hát bội đầu xuân, hoặc mua vui trong lễ hội Mục đồng, hội Giáng Đông Đẩu vật thỏa thích mà không phải lo về nhà dọn dẹp nấu cơm. Thôn Trà Kiếm thuộc xã Hòa Phước (địa danh này trước kia cũng thuộc Đà Ly xứ, tức Phong Lệ được chuyển đổi địa danh từ thời Thiệu Trị) có hội tắt bếp vang bóng một thời. Vào ngày hội tắt bếp, dân trong làng không nấu cơm mà góp gạo nấu cơm ăn chung tại đình làng. Đây là một bữa cơm cộng cảm trên tinh thần kết chặt tình làng nghĩa xóm. Họ có thể chỉ mang theo bánh in, bánh khô, bánh tét để dùng trong ngày. Điều đó cho hay rằng các loại bánh rất thuận tiện cho những bữa ăn thay cơm khi hội nhập với làng xóm. Ra giêng, đi làm ngoài đồng, ngoài bãi có thể mang theo ít bánh khô, bánh in để “uống nước” nửa buổi, kéo dài hương vị ngày Tết. Phải chăng, đó cũng là đặc trưng trong phong tục của một vùng đất gồm hầu hết là những người lao động bần bĩ đã từng phải lăn lộn ngày đêm dưới nắng mưa để mở đường, khai cơ lập nghiệp thành quê hương mới? Hình dạng phần trên nhỏ, nhọn, phần dưới có chân đế của chiếc bánh rò, đặt trên mặt phẳng hay mặt nghiêng chút ít vẫn không đổ, hoặc như đã nói cách sắp xếp quả bánh gừng, bánh thuẫn thành hình tháp phải chăng ở đó bộc lộ cảm quan thẩm mỹ, một cách nhìn của cư dân địa phương quen mắt với những cỗ tháp Chăm Pa?

Ngày nay trên những mâm bánh ngày Tết, các ngày lễ khác tại Phong Lệ đã xuất hiện thêm nhiều chủng loại bánh khác nữa,

các loại mứt, bánh đóng gói, kẹo các loại, bánh sản xuất theo quy trình công nghệ nước ngoài đều có giao lưu buôn bán tại làng. Bánh in đã trở thành hàng hóa được gói trong giấy gương nhiều màu sắc. Tất cả là sản phẩm của thời hiện đại. Các loại bánh cổ xưa cũng dần mang dáng vẻ của cuộc sống mới, có loại đổi thay cho phù hợp với quan niệm thẩm mỹ của người dân, có loại bị người dân loại trừ, quên lãng như bánh tu huyết của xứ sở Đà Ly, Đà Na vì kém ngon, khó làm hoặc đòi hỏi sự công phu tỉ mỉ.

Bánh in



4. Nghề tre

Tre tại làng Phong Lệ như bao làng khác ở vùng này, người dân trồng tre để tạo ra dụng cụ sử dụng trong nông nghiệp hoặc đáp ứng các nhu cầu khác trong

cuộc sống. Đồng thời tre còn làm cho xã hội an toàn, chống bão, cản gió mạnh. Tre trong thời đánh giặc giữ nước góp một phần quan trọng. Tre còn dùng để làm nhà ở trước khi có vôi vữa, xi măng, cát sạn. Người dân Phong Lệ theo đó dần dần hình thành nên nhóm các hộ gia đình sinh sống bằng nghề thợ tre.

Thợ tre không hành nghề thường xuyên quanh năm, mỗi khi trong làng có đôi nam nữ ra riêng, thợ tre mới có dịp làm nghề. Hoặc người trong làng sửa lại mái tranh lâu năm đã giọt, trồng lại cây cột đã đứt chân, những lúc như vậy, người thợ tre có việc để làm. Do kinh tế tự túc, tự cấp nên trong một hộ gia đình đều phải

tự túc các dụng cụ đan bằng tre như các loại gàu, mủng thúng, nong nia, dùm dùm...sử dụng hằng ngày. Xưa gọi một cái nhà tranh, rõ ràng chất liệu để có cái nhà làm toàn bằng tre, mây và tranh săng, từ kèo, cột, đòn tay, các rui mè...đều bằng tre. Để lắp ráp người ta sử dụng sợi mây nước, mây con; che nhà bằng phen tre, có trét phân trâu, hoặc đất sét cho kín. Nói chung, một căn nhà tranh còn hàm ý vật liệu kiến tạo nên căn nhà trong đó tre chiếm hầu hết các thành phần của nhà. Thợ tre có các loại dụng cụ hành nghề:

- Cưa: cưa tre khác cưa gỗ chỗ răng cưa. Răng cưa gỗ mịn hơn, bề răng hẹp hơn. Cưa tre chỉ một loại cho tất cả các công đoạn cưa đứt.

- Đục dũa: dùng đục thành các lỗ mộng tròn tại các cây kèo, đầu cột, nơi giao nguyên ráp, dựng nhà sẽ là nơi cho con sẻ vào, đóng chặt.

- Chàng: dùng riêng mắt tre cho sạch các cây đòn tay, vì kèo, trính, cột tre, đục các mộng dài, chân cắt các tấm phen che từ lớn sang nhỏ hơn.

- Khoan: thường là khoan thủ công dùng khoan các mối cột rui với đòn tay và những cấu kiện cần phải khoan cho có lỗ để ráp, dựng nhà.

- Rựa, liềm: dùng chẻ tre, vót thanh tre, vót nan...

- Đùi cui: dùng để đóng các con sẻ khi ráp, dựng nhà, đóng vào đầu đục khi đục các lỗ, đóng vào sống rựa khi nỏ (chẻ) cây tre làm đôi, làm ba...Nói chung, chiếc đùi cui rất đa năng trong nghề thợ tre và cả trong cuộc sống thường ngày của người dân sống bằng nông nghiệp.

Thợ tre thạo đan các loại dụng cụ sử dụng trong gia đình như thúng mủng, dùm, sàng, bồ, bịch, nong, nia, ghe, thúng rái

(thuyền thúng)... hoặc làm nhà. Làm nhà bằng tre thông thường không có người hành nghề chuyên biệt mà chỉ thực hiện theo nhu cầu trong làng có hộ gia đình mà anh em, con cái muốn ra riêng. Những lúc như thế, người muốn làm nhà chọn vị thợ nào có uy tín mời đến làm nhà, và người thợ tre này thuê thêm vài người nữa. Người có tay nghề khá hơn trong nhóm được cho là thợ cả. Hoặc vị chủ nhà thảo luận cùng các vị thợ nghề tre, đưa ra ý tưởng một ngôi nhà bằng tre, lợp tranh, che chắn bằng phân tre có trét phân trâu, hoặc không. Những căn nhà như thế thường giống nhau nên không cần phải có một người thợ cả nào mà họ chỉ thực hiện từng công đoạn, sau đấy ráp lại, chọn ngày giờ giao nguyên và thượng lương⁴. Thế là đạt yêu cầu, không cầu kỳ gì thêm. Đan ghe nan cũng vậy, mỗi hộ đều tự thực hiện, đan xong mua dầu rái Đại Thạnh từ thương nhân các huyện miền núi mang về xuôi bán, người sử dụng nấu cho dầu tan ra, dùng miếng vỏ dừa quệt dầu lên thân và bụng ghe chống thấm nước.



Mủng, rỏ (loại lớn)

Thợ đan thúng, mủng và các vật dùng khác trong gia đình tại làng Phong Lệ có một số ít chuyên nghiệp, thông thường họ mua tre từ các vùng phía

⁴ Thượng lương: Dựng nhà, gát đòn dông.

nam sông Cẩm Lệ, Hoà Tiến, Điện Hoà gánh ra bán hoặc tự sản xuất ra để sử dụng. Đa số là tự cung, tự cấp ngay tại mỗi hộ gia đình từ cái rổ, cái rá, cái cặp cho đến chiếc gàu sòng, gàu giai, đôi gàu gánh nước... đều thực hiện ngay tại gia đình nên nghề thợ tre tại làng do đó mà không phát triển.

Thời kỳ sau 1954, thành phố Đà Nẵng phát triển, dân số đông



lên, nhu cầu về nhà ở, các dụng cụ khác bằng tre tăng nhanh nên nghề bán tre có cơ hội phát triển, đã có một số ít hành nghề theo thời vụ, nhưng không ổn định. Những người hành nghề này mua cả tre gốc,

tre cây bó lại chở xuống thành phố Đà Nẵng bán cho các tụ điểm, nhiều nhất tập trung tại cửa hàng tre Bà Thông (Khò), phường Bình Thuận (nay là phường Bình Hiên) để bán.

5. Nghề khác

Ngày nay thanh niên làng Phong Lệ sinh sống bằng đủ các nghề luật pháp cho phép, ngoài nghề “nông vi bản”, còn có nghề thợ hồ, công chức Nhà nước..

Phần đông thanh niên hành nghề vào dịp nông nhàn. Nhưng nay đã trở thành nghề lao động quanh năm. Địa bàn hành nghề

vẫn là các khu đô thị thành phố Đà Nẵng. Một số vào tận miền Nam làm ăn sinh sống, họ chỉ về thăm nhà nhân dịp Tết cổ truyền, hoặc sau một công trình dài ngày, xong việc trở về quê sản xuất nông nghiệp theo mùa vụ, hoặc việc nhà nông giao lại vợ con.

Khi tình hình kinh tế được cải thiện, người nông dân làng Phong Lệ xã Hoà Châu không còn cảnh một nắng hai sương, giải nắng dầm mưa dưới ruộng trên đồng. Người nông dân không còn thắc thỏm lo cho thời gian chờ ngày giáp hạt như thời xa xưa nữa. Cuộc sống khá lên, đời sống văn hoá được cải thiện, nhu cầu hưởng thụ cuộc sống tinh thần được nâng cao. Làng Phong Lệ còn là địa phương từng bước hình thành khu du lịch môi trường, sinh thái. Các tour du lịch lữ hành đã nhiều lần đến thăm quan các khu vui chơi, các thiết chế văn hoá xưa nay còn giữ được như đình Thần nông làng Phong Lệ, lăng Cao Các, các ngôi nhà cổ trên 100 năm...tại làng. Hơn 80 năm, làng Phong Lệ bước ra khỏi cuộc trường chinh giữ nước, giữ làng, cùng với nhân dân xã Hoà Châu, bước vào xây dựng và kiến thiết lại quê hương đã đổ nát vì mưa bom bão đạn trong chiến tranh. Văn hóa của làng chưa mất hẳn mà đã ổn định và bền vững, giữ được đặc trưng riêng có của mình là một ngôi làng cổ xưa nay nổi tiếng trong cả nước. Tuy nhiên đầu thế kỷ thứ XXI, cảnh quan làng Phong Nam đã bắt đầu thay đổi, người dân xây dựng các ngôi nhà đúc, có gác lửng để tránh lụt, bão. Những lũy tre dày rợp bóng nay đã bị chặt đốn nhiều, các sân vườn bằng đất mỡ gà cứng, can đã thay đổi bằng sân ciment, không còn chỗ cho các giàn bầu, bí, mướp đơm hoa quanh năm theo tập quán sinh trưởng của chúng. Dụng cụ dùng thường ngày trong mỗi hộ gia đình đã thay dần bằng chất liệu nhôm, nhựa, các loại sản xuất bằng công nghệ tiên tiến, hiện đại. Chất lượng sử dụng theo đó được tăng lên, cuộc sống của người dân hòa vào quá trình hình thành công nghiệp hóa, hiện đại hóa nhiều hơn trước.

Vào những ngày đầu mới giải phóng, Hòa Châu có hơn 300 hộ phải cứu đói, hàng trăm ngôi nhà sụp đổ, hàng chục hecta ruộng đất bị hoang hóa, nhiều mảnh vườn dày đặc bom đạn còn sót lại trong lòng đất.

Nhân dân Phong Lệ xã Hòa Châu vẫn vững bước đi lên, vận dụng sự sáng tạo vào thực tế địa phương trong xây dựng quê hương, ra sức khắc phục mọi khó khăn từ thiên tai, địch họa, nghèo đói, sự lúng túng ban đầu để kiến tạo nên gương mặt nông thôn Phong Lệ mới. Qua từng năm, cái đói, cái nghèo được giảm dần, trừ những người già neo đơn, người tàn tật không nơi nương tựa được Nhà nước chăm lo. Các gia đình chính sách đã có mức sống cao hơn hoặc ngang bằng với mức sống bình quân của người dân trong xã. Đặc biệt, từ ngày đổi mới cơ chế trong nông nghiệp, ruộng đất được giao về cho nông dân, sản lượng nông nghiệp mỗi năm một tăng, các phương tiện sản xuất ngày càng được cơ giới hóa, lưới điện được dẫn đến khắp mọi nhà. Từng ngày, đời sống tinh thần của người dân được nâng cao, đến nay, cả xã có hơn 80% hộ có phương tiện nghe nhìn, cứ 3 hộ có 1 xe gắn máy, gần 400 hộ lắp đặt điện thoại, hầu hết nhà cửa trong xã đều được kiên cố hóa. Chương trình nước sạch nông thôn phát triển mạnh, 3/8 thôn được sử dụng nước từ Nhà máy nước Cầu Đỏ, còn lại đều sử dụng nước ngầm bằng máy bơm điện, chấm dứt việc sử dụng giếng khơi, giếng đào.

Các công trình dân sinh, phúc lợi xã hội như trường học, trạm y tế đã được nâng cấp. Mạng lưới trường học phát triển rộng khắp trên địa bàn xã, được xây dựng kiên cố và tầng hóa, chấm dứt tình trạng con em bỏ học hoặc không được đến lớp. Từ sau ngày giải phóng đến nay, số người trong xã có trình độ từ tú tài đến đại học mỗi năm một tăng, đã có nhiều kỹ sư, bác sĩ là con em của làng đang công tác trên mọi miền đất nước.

Ăn quả nhớ kẻ trồng cây, Uống nước nhớ nguồn, địa phương đã đầu tư công sức, của cải cùng với Nhà nước xây dựng, nâng cấp Nghĩa trang liệt sĩ xã ngày càng khang trang. Các Bà mẹ Việt Nam anh hùng, các gia đình chính sách, được chính quyền, đoàn thể và nhân dân luôn quan tâm chăm sóc, thăm viếng, giúp đỡ.

Với tiềm năng, lao động dồi dào sẵn có mà chỉ dựa vào nguồn lợi kinh tế từ sản xuất nông nghiệp thì Phong Lệ sẽ khó phát triển đi lên. Vì thế họ tìm ra mục tiêu phải phá thế độc canh cây lúa, chuyển đổi cơ cấu cây trồng, con vật nuôi, phát triển tiểu thủ công nghiệp nhằm sản xuất những sản phẩm có giá trị kinh tế cao phục vụ xã hội, nâng cao cuộc sống nhân dân.

Mấy năm trở lại đây, cuộc vận động “Toàn dân đoàn kết xây dựng cuộc sống mới ở khu dân cư” lồng ghép với cuộc vận động “Toàn dân đoàn kết xây dựng đời sống văn hóa” và chương trình “Thành phố 5 không”, “3 có” của Đà Nẵng đã góp phần làm sáng lên toàn cảnh bức tranh xã hội trên địa bàn Phong Lệ nói riêng. Làng trên xóm dưới thi nhau xây dựng các khu dân cư xanh - sạch - đẹp, xây dựng gia đình văn hóa gương mẫu, phát triển kinh tế, xóa đói giảm nghèo... Các tộc họ giáo dục con cháu giữ vững nền nếp gia phong, sống có nhân nghĩa, hòa thuận thủy chung, thanh thiếu niên chăm chỉ học hành, chấp hành tốt chủ trương, chính sách của Nhà nước. Các lễ hội Kỳ phước, Kỳ an, Phong Lệ Mục đồng dần được quan tâm khôi phục trên tinh thần gạt đục khơi trong, trả lại bản sắc độc đáo vốn có của làng như xưa kia đã từng một thời vang bóng. Phong Lệ ngày càng quan tâm hơn đến nếp sống văn minh trong việc cưới, việc tang, lễ hội, nhất là trong các đám tang. Các hủ tục lạc hậu cùng với các hiện tượng mê tín dị đoan, đồng bóng, bói toán đã dần dần được xóa bỏ. Nhiều khu dân cư đã vận động nhân dân giữ gìn vệ sinh, đảm bảo môi trường, nhiều khu dân cư sạch đẹp từ đường bê tông kiệt hẻm vào tận đến

sân nhà có khu dân cư số 3 (Quang Châu), khu dân cư số 5, 6, 7 (Dương Sơn). Thôn Phong Nam là khu du lịch sinh thái của thành phố Đà Nẵng.

Tại làng Phong Lệ cũ, không một ai sống riêng lẻ mà họ đã tạo được một cuộc sống tốt đẹp cho bản thân và gia đình trên cơ sở gắn kết tình làng nghĩa xóm, quan hệ các tộc họ trong 17 chur phái tộc. Với phương thức tư duy chủ toàn trong cộng đồng làng, xóm. Mọi người, gắn liền với nhau trong lao động, trong đấu tranh để sinh tồn và phát triển xây dựng cuộc sống tốt hơn. Tinh thần đoàn kết thể hiện sâu sắc trong cuộc sống của mỗi gia đình, khi hoạn nạn, gian nguy, lúc vui, lúc buồn, đều không thiếu vắng bà con tộc họ, làng xóm láng giềng. 17 chur phái tộc Phong Lệ xưa đã và đang phát huy tinh thần tình làng nghĩa xóm, tình gia tộc, ra sức giữ gìn truyền thống đoàn kết quý báu của làng, cùng nhau xây dựng đời sống văn hóa trong từng gia đình, từng khu dân cư, từng thôn xóm yên vui, đời sống kinh tế ngày càng phát triển, nhà nhà ấm no hạnh phúc.
