

PHẦN THỨ HAI

PHÁT TRIỂN KINH TẾ

CHƯƠNG I

PHÁT TRIỂN NÔNG NGHIỆP

1. Trồng trọt

Trồng cây lúa

Là dải đồng bằng trũng, làng Phong Lệ thuận lợi để cấy trồng cây lúa nước. Với diện tích thổ cư trên 100 mẫu ruộng nhất, nhì đẳng điền¹ và 12 ha đất thổ trồng hoa màu phụ, cùng với số dân có trên ngàn người, trong đó tinh thần đoàn kết cộng đồng của 17 tộc họ cư trú tại đây đều có công và được nhân dân tôn xưng là tiền hiền của làng kể từ khi đặt chân đến đất này lập nghiệp. Họ đoàn kết một lòng, chung tay xây dựng làng, xóm tiếp tục giữ gìn bản sắc văn hoá vùng, địa phương làm giàu thêm bản sắc văn hoá dân tộc, đẹp về tinh thần, ấm no về cơm áo. Để có nguồn nước tưới tiêu cho cánh đồng Phong Lệ rộng lớn, người dân làng nhờ vào nguồn nước của sông Yên, sông Cẩm Lệ để sản xuất lúa nước. Họ phải thực hiện hệ thống dẫn nước bằng kênh mương đưa nước vào ruộng để cấy trồng, sử dụng phương thức sản xuất cổ truyền dùng trâu, bò, và sức người để cuốc, cày ruộng, gieo cấy theo mùa vụ. Những năm khô hạn, nguồn nước cạn kiệt, chỉ biết trông chờ vào lượng nước mưa từ trời. Mỗi năm làm hai vụ lúa,

¹ Nhút nhì đẳng điền so với huyện Hòa Vang.

thường vẫn có đề thu hoạch, nhất là loại ruộng tốt của làng cho năng suất cao. Mùa khô thường không có nước cày cấy, phải gieo, sạ rồi chờ nguồn nước mưa do đó năng suất lúa thấp, bình quân đạt 15 – 20 ang/sào². Đến khi có xe đạp nước, xe trâu, người dân có phần thơi hơn trong tưới tiêu cho ruộng lúa của mình. Đặc biệt hơn khi kênh mương nối từ ba ra An Trạch, đưa nước về tưới cho cánh đồng Hòa Tiến, phần nào người dân Phong Lệ có nước dẫn về theo đường kênh Tây An, tỏa vào các con kênh nội đồng. Năng suất lúa từ đó được từng bước nâng lên.

Từng bước phát triển kinh tế, dẫn thủy nhập điền, nước đến đâu là mở mang ruộng vườn, xây dựng nhà cửa và lao động sản xuất đến đó; đồng thời hình thành nếp sống văn hoá phù hợp, biến đất đai thành môi trường cư trú thuận lợi, mở mang theo kịp với sự phát triển chung của các làng bộ khác. Nằm trong vùng mà xưa nay nổi tiếng về sản phẩm nông nghiệp: “*Hoà Vang có ruộng muối, Ngũ Hành Sơn có cẩm thạch, nguồn Ô Gia có sấp ong... danh mộc rất nhiều... đất đai phì nhiêu, dân cư trù mật*³”. Làng Phong Lệ không thể tách ra ngoài những thuận lợi của thiên nhiên ưu đãi, tuy nhiên không phải hề đặt lát cuộc xuống ruộng là lúa sẽ mọc lên xanh tốt. *Đất đai phì nhiêu, dân cư trù mật* là điều kiện cơ bản để xây dựng làng xóm ngày một vươn lên trù phú, nhưng phải kể đến lụt lội tàn phá mùa màng không nhỏ. Khi sự an cư lạc nghiệp, đời sống no đủ, thì nhu cầu tinh thần cho phép và tự thân người dân Phong Lệ hội đủ các điều kiện xây dựng nhà

² 1 ang = 5 kg. Năm nào được mùa cũng chỉ đến 25 – 30 ang là tối đa. Theo lời kể ông Lê Kim Chúc, 86 tuổi làng Phong Nam, huyện Hòa Vang, thành phố Đà Nẵng

³ Theo Đại Nam nhất thống chí.

thờ, đình chùa, tổ chức tế lễ, mở hội ăn mừng ngày mùa bội thu, tri ân các bậc tiền bối và cầu cho quốc thái dân an. Chính thời điểm này mà có lễ hội Mọc đồng tại làng Phong Lệ được tổ chức.

Trên cánh đồng, đại bộ phận người dân trồng các giống lúa tám tháng, gồm: Mặn chùm, lúa Trì, lúa Nhe, lúa Chiêm, lúa Cang, lúa Đúc, lúa Trầm tiêu, Bát ngoạt, lúa Mòn; nếp có Hương đình, một ít nếp Mèo, nếp Mường, nếp Chiêm (là những tên dân gian theo từng đặc điểm của hoa màu). Nay nếp Hương đình và nếp Mèo, nếp Chiêm, nếp Mường đã không còn được sản xuất nữa do thời gian thu hoạch lâu, đến 8 tháng mới có thể gặt hái được.

Tại Phong Lệ còn câu ca đề cập đến loại giống lúa Nhe thơm ngon:

Tôm thì cắt vỏ, bỏ đuôi,⁴

Gạo nhe già trắng mà nuôi mẹ già.

Đề tiên hành làm một vụ lúa, trước hết phải chọn đất gieo mọng⁵. Đất gieo mọng thường là đất thổ, có nước nhi. Khi mùa vụ bắt đầu, người nông dân làm đất thành vòng như mu rùa. Rò (luồng) mọng phải được làm đất cho mịn, không đọng nước thì hạt lúa mới nảy được mầm. Làm xong rò, rải mọng lên, sau đó người ta dùng một tấm tranh rạ nhúng nước, hai người đi hai bên rò mọng kéo tấm tranh qua một lượt đè hạt giống dính chặt xuống rò. Đôi khi thiếu nước, họ phải tát nước từ rãnh lên hoặc gánh nước từ ao hồ nào đó làm ướt tấm tranh để bề mặt trên rò mọng được sần chắc lại.

⁴ Trên dòng sông Cầu đỏ nối với sông Yên có nhiều tôm sinh sống. Người dân Phong Lệ ngoài nghề nông còn hành nghề bắt tôm trên dòng sông, cải thiện bữa cơm và bán buôn tại chợ Phong Lệ.

⁵ **Mọng**: thóc đem ngâm, ủ cho nảy mầm.

Cũng có lúc người nông dân dùng một vài nhánh bù lời, đủ để cột vào một cán tre, đi dưới rỗng (rãnh) dùng chân tạt nước lên và đập cho hạt giống dính xuống mặt rò mộng.

Sau khi mộng đã lên cao chừng 2 đến 3 tác đến kỳ cấy được, lại ra đồng nhổ mộng. Việc này phân cho đàn ông, nhổ thành từng bó, vừa tay nắm, xong co chân lên đập cho rút đất ra khỏi rễ, dùng lạt ghém bó lại thành từng bó. Người ta ước đoán ruộng sâu, ruộng cạn mà cắt ngang phần ngọn bó mộng cho phù hợp.

Gánh mộng đến ruộng, dang tay quăng từng bó ra ruộng, phân đều. Phụ nữ là người cấy lúa. Lúa cấy xong từng lối trông giống như những chiếc tấm hương, mảnh mảnh.

Nếu cấy vào mùa khô hạn, việc dẫn nước vào ruộng được tiến hành qua hai công đoạn. Trước hết phải đi trở nước từ nơi có nguồn nước nhiều về cạnh ruộng nhà mình, chứa vào ao hồ, xong phải dùng gàu giai nếu là nguồn nước ở sâu như ao hồ, nếu nguồn nước ở độ cao bằng ruộng nhà thì dùng gàu sòng để tát nước vào ruộng. Gàu sòng tiện ích cho những đám ruộng gần nương, bầu, vũng và chỉ cần một người. Đôi khi chỉ cần chiếc gàu sòng nhỏ vừa sức một người tát thì không cần 3 cây sào chống và các loại dây chạc khác cũng có thể khom lưng đưa nước vào ruộng được. Người dân làng Phong Lệ xưa chịu một nắng hai sương là những lúc như thế.

Việc bón phân, xưa người làng Phong Lệ bón ruộng bằng phân hữu cơ như phân heo hoặc phân bò, phân trâu vào thời điểm làm đất. Tục ở làng gọi là cuốc ruộng. Phần nhiều dùng trâu để cày, bừa. Sau khi cuốc xong cỏ rạ ngập úng thì rắc phân chuồng, ruộng sâu nhiều phen phải khử bằng vôi. Vôi mua tại lò vôi Cẩm Lệ, Đông Hòa. Rắc phân xong thì băm cho

nát bùn ra bằng bừa, có khi dùng một thanh gỗ và người kéo cho đất ruộng được tơi xốp. Đến khi lúa bén xanh, thành bụi lúa, chuẩn bị làm đòng người nông dân làng Phong Lệ lại bón thêm một lượt phân nữa, lúc này phân trâu, bò bắt ra từ các chuồng mà trước đó đã xin chủ nuôi trâu, bò bỏ lá vào chuồng lầy phân. Phân trâu, bò để hoai, mịn, dễ rắc.

Đến thời vụ lúa chín, rộ lên mùa gặt lúa, vằn công, đôi công thường diễn ra sôi nổi trong giai đoạn này. Dụng cụ người dân làng Phong Lệ dùng để gặt lúa là giăng. Về sau có liềm cắt. Giăng là dụng cụ vừa có liềm và có hái. Giăng là công cụ đầy sáng tạo và khéo léo của người Quảng xưa. Lúa gặt thành từng đôi lọn nhỏ gọi là tay lúa. Xong bó lại bằng lạt tre thành từng bó lớn (từ 15 – 20 tay/bó), dùng đòn xóc, xóc lúa và gánh về nhà. Gặp phải ngày mưa, lúa được dựng đứng thành từng bó cho nước thoát ra, lúa nhanh ráo hạt.

Đến đêm, mời gọi người hàng xóm đến đập lúa giúp cho nhanh, đôi khi dùng bát cạo⁶ lúa, nhất là nếp. Nếp để giống cho mùa sau, người nông dân Phong Lệ cạo theo kiểu này. Cứ mỗi tay lúa là một lần đập, đập xưa nay vẫn dùng chân cuộn tay lúa dưới bàn chân, nghiền, giậm, hạt lúa rơi ra cho đến khi tay lúa thực⁷ thì thôi. Có khi dùng vò để đập, hoặc dùng tay, chén, bát để nạo lúa rơi ra. Thời bấy giờ nghề nông là nghề rất vất vả, không học nhiều nhưng vẫn bì bõm dưới bùn suốt ngày không mệt. Những gia đình nông nghiệp trong làng, ai cũng phải thế, không khác. Nhà giàu, có sân rộng, có đôi trâu, bò thì chất lúa lên thành vòng, lùa trâu, bò đi vòng quanh trên vòng lúa chừng nào lúa thực thì thôi. Xưa trong Ô châu cận

⁶ Cạo lúa: tức dùng cái bát nắm úp trên tay cạo trên các bông lúa, hạt sẽ rơi ra.

⁷ Thực: có nghĩa là lúa đã rụng hết.

lục, Dương Văn An có nói : “*Ở Phủ Điện Bàn, nhà nông dùng trâu đập lúa...*”. Lúa thực, dùng mỏ xóc xảy, giũ rơm ra khỏi lúa. Sau đó thóc được giê sạch, phơi khô, cho vào bồ, bịch cất để dành. Ngày nay có máy tuốt lúa thuận lợi cho nông nghiệp, đã làm cho công đoạn nặng nhọc này nhẹ hẳn đi.

Sau một vụ mùa, người nông dân yên tâm bắt đầu xay giã những hạt lúa, hạt nếp thơm đầu mùa nấu chín, bới thành những chén cơm đầy, vun lên, kiên tụng lễ vật tạ ơn Thần Nông. Đây là tục cúng cơm mới của người dân làng Phong Lệ.

Tuy lao động cật lực trên cánh đồng Phong Lệ quê nhà nhưng hằng năm năng suất lúa không cao, các loại giống lúa Trì, lúa Nhe, lúa Ba trắng bản địa, cây mọc cao lên tận ngực nhưng năng suất thấp, thời gian thu hoạch lâu nên người dân trông chờ vào ngày giáp hạt có khi đến ba, bốn tháng. Bữa ăn hằng ngày phải độn, hoặc xáo thêm sắn lát, khoai lang tươi, khô đợi ngày giáp hạt. Ngày chỉ hai lần lửa đỏ, ra đồng một nắng hai sương, cuộc sống vẫn không no đủ. Sau mỗi vụ mùa, bình quân năng suất chừng 15 – 20 ang lúa/ sào là cao lắm, ruộng thuộc loại nhất đẳng điền mới có thể đạt được đến vậy.

Ngoài trồng lúa nước người dân Phong Lệ còn trồng các loại hoa màu phụ khác. Khoai lang là cây lương thực chủ lực sau cây lúa, khoai được trồng trên các loại đất gò, đất cồn, cũng có trồng trên đất thổ nhưng không cho củ, chỉ để lấy rau, lấy ngọn làm giống gọi là *ngọn*⁸. Đất cồn có cồn Khương, cồn Thầy, cồn Thần, vườn Lãng, Cây Trôi, vườn Huề.

Bên cạnh củ khoai là củ sắn, sắn có nhiều loại nhưng phổ biến hơn là sắn mì lùn, sắn canh nông và sắn tay đen. Sắn dùng ghế với cơm như sắn canh nông có thể ghế tươi, các loại sắn

⁸ Trong dân gian khi nói *đi cắt ngọn, mua ngọn* là biết rằng đây là ngọn rau lang.

khác muốn ghê phải xắt ra thành lát mỏng, đem ngâm trong nước lã 3 ngày đêm, sắn chua lên, xả chua, phơi khô trên nong, cất để dành ghê vào cơm ăn dần.

Theo đó có thể gặp tại làng:

*“Tối ăn khoai đi ngủ
Sáng ăn củ đi làm”.*

Đồng thời với khoa sắn là các loại khoa chói, khoai từ, khoai tím, củ môn, củ trút ...cũng góp phần giảm bớt đói nghèo tại làng Phong Lệ xưa.

Ngoài cây lúa, người dân làng Phong Lệ còn có nghề nung vôi và đóng gạch ngói. Con sông Cẩm Lệ chạy ngang qua làng, ngày trước trên dòng sông này con hến tập trung sinh sống nhiều, đến mùa hến nhân dân trong làng mang dụng cụ ra sông cào hến. Vỏ hến chắt thành từng đống lớn, theo đó nghề nung vôi tại Phong Lệ hình thành. Dọc theo hai bên bờ sông một đoạn từ Phong Bắc xuống đến Xứ Đồng (nay là thôn Cẩm Nam, xã Hòa Châu, huyện Hòa Vang) và phía tả ngạn con sông Cẩm Lệ từ Phong Bắc xuống đến thôn Cẩm Bắc 2 (thuộc xã Hòa Thọ nay là phường Hòa Thọ Đông, quận Cẩm Lệ) là những lò gạch⁹, lò nung vôi ngày đêm khói tỏa về trời nghi ngút.

2. Chăn nuôi

⁹ Đất sét đóng gạch, các chủ lò mua đất ruộng tại Lỗ Giáng, Cẩm Nam, Phong Bắc, theo đường kênh mương, đường sông Cẩm Lệ về đóng phơ và nung tại các lò. Sau 1975 đến 1991 lò gạch, ngói Bón Đình vẫn còn hoạt động, cung cấp một lượng lớn gạch cho xây dựng nhà cửa không chỉ trong xã mà cho huyện.

Đến Phong Lệ người ta thường nghe ngoài các câu ca dao – dân ca ca ngợi tình yêu quê hương đất nước, lao động sản xuất nhân dịp ngày mùa, ca ngợi tình yêu đôi lứa:

*Ai về Phong Lệ xã,
Cho em nhắn trả đôi câu
Nhắn cùng bạn cũ ăn chơi đừng buồn...*

còn nghe người dân nơi đây ca ngợi các nghề truyền thống đã có ảnh hưởng một thời phát triển của họ:

*Ai về Phong Lệ thì về
Phong Lệ có nghề cào hén nuôi trâu.*

Quả là như vậy!

Đến Phong Lệ người ta bắt gặp nghề nuôi trâu, nuôi trâu tại đây không phải nuôi trâu lấy thịt mà nuôi trâu cày đất ruộng, vườn... Người nông dân khắp nơi trong vùng muốn có một con trâu cày, giúp sức cho nhà nông trên các miếng ruộng lầy, hoặc ruộng gieo khô khén, con trâu vẫn là công cụ giúp cho người nhà nông đắc lực. Người Việt quan niệm *Con trâu là đầu cơ nghiệp*, thì người dân làng Phong Lệ cũng có quan niệm như vậy. Con trâu là biểu hiện cho sự giàu có, thành thoi trong công việc đồng áng, đặc biệt trâu cày ruộng, kéo gỗ, kéo xe đều được. Do thế, đối với sản xuất nông nghiệp thì *ruộng sâu trâu nái* vẫn hơn. Nuôi trâu tại Phong Lệ, xưa kia nhà nào cũng có trâu, từ hai con đến bốn năm con đã là nhiều. Thời kỳ *nông vi bản* với *con trâu đi trước cái cày đi sau* chưa có thói quen thành lập các trại chăn nuôi theo chủng loại, do đó mỗi nhà tự nuôi, tự giữ. Tuy nhiên, vẫn có nghề nuôi trâu bán cho các lão nông tri điền trong làng bộ mình và cho các làng bộ khác nên trâu phải được chọn thật kỹ lưỡng.

Ngoài chăn nuôi trâu, làng Phong Lệ còn có nuôi bò. Mỗi hộ gia đình làm ruộng đều có nuôi bò vài ba con trong đó luôn có bò cái để sinh đẻ nối đàn. Bò thường được chăn dắt giữ, cho ăn trên các triền đồi núi, phần lớn thả cho ăn trên các triền đồi Dinh Ông, Đồng Bé, Đồng Lành, Đà Ly, hoặc xa hơn thả cho ăn trên triền núi Phước Tường, tranh tranh. Khi lên đến nơi chăn thả, bò được cho tự do vào các triền đồi gặm cỏ kiếm ăn tự do, đến chiều tối, bò tự nhớ đường tìm xuống nhập theo bầy và đi về nhà. Trẻ em chăn trâu tập trung dưới bóng mát các cây cổ thụ tổ chức các loại trò chơi dân gian, thu hút trẻ em tham gia. Chiều về, khi bò lần lượt xuống núi trẻ em chăn bò đi thành từng nhóm không phải quan sát, chỉ cần chụm tay lại đưa lên miệng thổi *tù...hu...u.u...hù... hu... hù... hu...nhiều* lần như vậy, bò vẫn nhớ nhà về đến tận chuồng. *Lạc ngõ theo trâu, lạc nhà theo chó* quả không sai.

Các loại gia súc, gia cầm khác: gồm có heo, gà, vịt là chủ lực.

Heo thì nhà nào cũng nuôi. Xưa, heo thường là heo cỏ (giống heo địa phương) còn được gọi là heo ta, có thể mua ngay tại làng, cũng có khi mua từ những người lái buôn heo con, gánh từ trong Điện Bàn, Đại Lộc ra bán. Chuồng heo được làm gần nơi bếp núc, có gia đình làm chuồng ngay sát hè. Mỗi lần làm cá, rửa rau tiện tay tạt nước vào chuồng. Nay cách chăn nuôi như thế không còn ai duy trì mà xây chuồng riêng, cách xa nơi nấu nướng, nguồn nước uống. Một số hộ trước đây nuôi heo thường thả rông, đến chừng heo lớn mới lùa vào chuồng bắt bán cho lái buôn. Bán heo không khó, thường ngày vẫn có đội ngũ lái buôn đi sục sạo trong làng rao

lên “*heo không*” thì ai cũng biết. Thuận mua vừa bán, không ép và người bán không nói thách nhiều.

Gà được nuôi nhiều, hầu như gia đình nào cũng có vài ba mái gà. Nuôi gà để lấy trứng và cũng để lấy gà con nuôi thành bầy. Trước đây không ai trong làng có chuồng trại mà thường nuôi theo cách cổ truyền, trên chuồng heo gác năm ba cây tre dùng làm nơi gà ngủ, ổ gà thì tiện đâu lót đó. Gà vẫn đẻ, ấp trứng và thêm đàn. Giống gà xưa kia là gà kiến (gà ta), thân nhỏ, nhưng thịt thơm, chắc, rất ngon. Phần nhiều người nông dân nuôi gà để bán vào những ngày “trọng điểm”, nhất là mừng chín tháng giêng. Các ngày khác trong năm như kỵ giỗ, lễ tết lại có gà để làm thịt. Gà dễ nấu, chế biến được nhiều món ăn, lại có nhiều chất bổ dưỡng nên thịt gà được người làng ưa chuộng¹⁰.

Vịt, chỉ những gia đình sống dựa triền ruộng, triền sông, gần ao hồ mới có thể nuôi vì dễ và tiện chăm sóc. Người nuôi dùng tre đan mảnh mảnh, ví (dí) quanh nhót bầy vịt, ngoài đồng cạnh các ao, hồ hoặc trong vườn. Nuôi nhiều theo bầy hoặc nuôi lẻ mười con thả quanh trong vườn. Sau vụ lúa đông xuân, vịt đã lớn, các chủ nuôi thả ra cánh đồng Phong Lệ cho vịt kiếm mồi đến mùng 5 tháng năm (Tết Đoan ngọ), có thể xuất từng bầy gánh ra chợ bán hoặc bán sỉ cho lái buôn.

3. Các loại hoa màu phụ

+ *Khoai lang*

¹⁰ Tuy thế vẫn có tục ngữ về gà *Gà độc thịt, vịt độc trứng*.

Trước, nay tại làng Phong Lệ, khoai lang được trồng trên hai loại đất, một là đất gò, còn như còn Khương, còn Thày, Vườn Lãng, Cây Trôi, Vườn Huê...và hai là đất thổ (chừng 12 hecta). Người làng Phong Lệ đôi khi trồng khoai lang trên những đám ruộng sau một vụ mùa, hoặc những đám ruộng gieo thường bỏ không trong mùa khô hạn.

Trước khi trồng khoai, đất được vun thành hàng, dây khoai lang được cắt ngọn và trồng. Nếu gặp đất thổ khô thì phải tưới nước vừa đủ cho dây khoai lang bén rễ mới thôi. Trồng trên đất gò lại vất vả hơn, phải tưới nước thường xuyên mỗi ngày.

Khi khoai lang lên xanh, ngọn khoai bò ra ngã xuống rỗng, người nông dân xem đó mà bón thêm phân. Giai đoạn này bắt đầu thu hoạch rau lang. Phân thường là phân chuồng có heo, bò, trâu ngoài ra không có loại phân gì khác. Nay có đủ các loại phân vô cơ, thích hợp cho khoai lang trồng trên đất thổ cũng như trên đất gò, đất cồn.

Sau khi thu hoạch khoai lang về nhà, nhân những ngày nắng người nông dân thức quá nửa đêm xắt lát, sáng ra gánh ra sân bãi, rải trên nong, phơi khô, có khi nấu chín xắt lát phơi khô gọi là khoai trứng, hoặc nấu chín giã thành bột rồi mới phơi khô gọi là khoai chà. Khoai lang xắt lát mà không gặp nắng để phơi xem như hư thối, dùng không được.

Khoai là cây lấy bột sau lúa, dễ trồng, dễ chăm sóc, thu hoạch nhanh, vì thế củ khoai không chỉ là nguồn lương thực quan trọng thêm vào bữa cơm của người làng mà còn cứu đói trong những tháng mưa lũ thất thường, chờ ngày giáp hạt. Khoai lang còn dùng hạn chế một số bệnh. Dùng khoai lang

khô ghé chung với gạo, thêm vào bữa cơm chất tinh bột, cũng là cách khắc phục khó khăn trong việc dùng hạt gạo khi mà gạo không đủ để chờ ngày giáp hạt.

+ Củ sắn

Là cây lương thực cùng với dâ, củ khoai lang tạo cho bữa cơm người dân làng Phong Lệ phong phú, đủ các thành phần dưỡng chất.

Sắn có nhiều loại nhưng phổ biến nhất là sắn Mì lùn, sắn Canh nông, sắn Tay đen¹¹. Xưa kia người nông dân trồng nhiều sắn Mì lùn, bởi loại này có thể xắt lát, ngâm trong nước đủ 3 ngày, vớt lên xỏ bằng nước lã thật sạch, rải lên trên nong, nia phơi khô, xong cho vào bịch, bỏ để dành ghé dần với cơm. Loại sắn này có vị đắng, chát nên không ăn tươi được.

Sắn Canh nông là loại sắn thân màu tím sẫm, có thể ăn tươi được, rất thơm ngon, củ sắn sau khi nấu chín có nhiều tinh bột nên cũng là loại cây lương thực không thể thiếu của người dân làng Phong Lệ. Loại sắn này người dân làng ít trồng trên nương rẫy mà thường trồng trong vườn nhà, quanh các bụi lùm, tiện lợi cho việc sử dụng hằng ngày. Có thể đun sắn với cơm, hoặc ăn củ sắn chấm với muối đậu, muối mè đi làm vào buổi mai, vì thế mà “*Tối ăn khoai đi ngủ, sáng ăn củ đi làm*” là thành ngữ quen thuộc của họ; cũng có thể dùng khoai sắn nấu chung mang ra đồng uống nước nửa buổi, rất tiện ích và khoái khẩu.

Sắn Tay đen là loại sắn có thân lớn, cao đến 3 mét, màu tím sẫm, củ sắn lớn nhiều tinh bột. Loại sắn này không ăn tươi

¹¹ Cộng lá sắn có màu tím sẫm, xa trông như màu đen.

và khô được nên người dân trong làng dùng vào việc lấy tinh bột là chính.

Sắn được trồng vào tháng 3 hằng năm. Trên các loại đất đồi gò, người dân lên hàng trồng sắn. Sắn không chọn đất, có thể đất xấu, cả trên đất đá ong sắn vẫn mọc được chỉ cần có độ ẩm thích hợp vào giai đoạn mới đặt hom là sắn có thể phát triển nức mầm.

Nhưng, người nông dân của làng trồng sắn có khi vẫn trồng xen với cây thuốc lá. Vào tháng chạp khi cây thuốc lá chuẩn bị lên hàng cũng là lúc người dân chuẩn bị cây sắn trồng xen. Sau khi vun hàng cho cây thuốc lá, người ta đi từng rặng cắm hom sắn hoặc dặt sắn (dặt thường là cắm nghiêng) dọc theo mép hàng thuốc. Nước tưới cho cây thuốc cũng là tưới cho cây sắn. Lại có phân lấy từ phân bón cây thuốc nên sắn phát triển nhanh, đến sau thu hoạch thuốc lá, sắn được sửa sang lại thành hàng ngay thẳng. Từ đấy, cây sắn phát triển nhanh, cho củ lớn.

+ *Một số loại củ khác*

- *Củ môn*: Ngoài sắn, khoai lang làng Phong Lệ còn trồng các loại củ khác nhằm phụ vào bữa cơm như củ môn, sắn dây, khoai mài, khoai chói. Môn thì có nhiều giống. Có giống môn tàu, môn dựng, môn ráy, môn bạc hà, môn trón... Củ môn có tinh bột dẻo, có thể nấu củ ăn trừ bữa, có thể nấu canh, cũng có thể dùng độn với cơm nhằm tăng khẩu phần mỗi bữa.

- *Củ trút*: Củ trút còn được gọi là củ huỳnh tinh, củ có thể nấu chín, chấm với muối mè, muối đậu ăn dặm cùng bữa cơm chính. Cũng có thể mài củ trút lấy bột để dành dùng lâu dài

trong năm nhất là mùa mưa lụt có bột sẵn trong nhà nấu cháo theo bữa.

Đề trồng được cây trút, không khó lắm và cây cũng không chọn loại đất tốt, có thể trồng trên tất cả các loại đất nhưng thuận tiện nhất vẫn là trồng sau vườn năm ba hàng trút là có thể có củ để nấu. Trước đây, củ trút thường nấu chung với khoai, sắn, củ môn ăn trừ bữa. Nay loại củ này ít trồng, chỉ vài ba hộ có vườn rộng trồng lấy đôi hàng nhằm giữ lấy giống mà thôi.

- *Khoai chói*: Loại khoai này bò trên các cây cắm làm chói nên dân làng gọi là khoai chói. Củ khoai to, vỏ màu tím sậm, ruột tím hoa cà. Thân leo hình vuông, màu tím lóng, lá như lá trầu hương, mặt dưới phơn phớt tím. Củ khoai khi nấu chín, khoai có bột, mùi vị bùi, thơm. Khoai thường dùng hấp chung với cơm, hoặc nấu thành canh ăn rất ngon.

Khoai chói dễ trồng, nơi đâu cũng có thể trồng được, kể cả bóng rợp, khoai vẫn có thể vươn lên sống được và cho củ. Thường, người nông dân làng Phong Lệ đất củ giâm xuống đất dọc theo hàng rào, cây cách cây chừng một mét là được. Khoai không đòi hỏi phải tưới nước thường xuyên.

- *Khoai từ*: Tiết tháng tư, người nông dân ở làng vun hàng trồng khoai từ. Khoai từ là loại dây leo nên khi trồng xong, khoai bắt đầu nảy mầm phải cắm chói cho khoai. Chói thường là cây sặc đón từ núi Phong Lệ, núi Phước Tường về, có khi lên đến truông Tranh (Hoà Nhơn) mới có loại sặc tốt làm chói được. Lá khoai từ giống lá hoa lý, xanh non, phiến lá mỏng. Trồng khoai từ có khó hơn do phải tưới nước đủ ẩm, lại phải dùng lá tre hoặc rơm rạ che trên hàng nhằm giữ độ ẩm thích

hợp thì khoai từ mới nảy mầm lên được. Củ khoai từ giống củ khoai lang, phần trên tiếp giáp với thân leo có một chùm rễ phụ mọc dày. Khoai từ khi nấu chín có mùi thơm, có bột, càng về phía đuôi củ bột loãng dần và dẻo nếu thu hoạch đúng kỳ, ngược lại thu hoạch khi khoai còn non, củ khoai sẽ không có bột và có chất nhờn. Khoai như vậy là không ngon, gọi là khoai sượng¹².

Các loại rau

Rau lang: Rau lang sau khi trồng chừng tháng rưỡi là có thể cắt được phần ngọn dùng vào các bữa cơm. Rau lang luộc chấm với mắm cái, hoặc xắt nhỏ nấu canh với loại cá khoai rất ngon. Lá khoai lang nấu với hên cũng là món ăn dân dã của vùng các xã Phong Lệ, Hòa Nhơn, Hòa Thái, Hòa Lợi, Hòa Hưng...trước cánh mạng Tháng Tám 1945. Người nông dân ở làng có thể thu hoạch ngọn rau lang đến khi rau già mới thôi. Nhưng khi cắt ngọn rau thì phần củ lại không đạt năng suất, củ nhỏ, đôi khi toàn là dây chạc.

Rau muống: Rau muống thả bò trên đất ruộng, hoặc trồng trên đất thổ sau khi đã xong mùa khoai lang hoặc đã qua mùa bắt mòng. Những hộ sống cạnh triền ruộng có ao hồ, lại thả rau muống bò trên mặt hồ. Rau muống luộc hoặc nấu canh, xào với thịt, dầu, mỡ đều ngon. Rau được trồng nhiều vì dễ sống, dễ trồng, khi đã bén rễ, rau phát triển nhanh, khi ăn không hết, bà con cắt đem ra chợ Phong Lệ, Miếu Bông để bán, hoặc những người buôn rau hành đến tận vườn mua, mang đi các chợ. Thu hoạch như vậy không nhiều, chỉ đủ tiền

¹² Sượng nhiều hơn nữa dân trong vùng gọi sượng trâu.

mắm muối mà thôi. Rau Bàu Sen, Bàu Da được xem là loại rau ngon của xã, huyện.

Rau quế, rau thơm các loại khác: các loại rau này được trồng trên đất thổ, nước thường nhĩ, có ảm. Người nông dân trồng vài ba rò nhỏ lấy rau dùng hằng ngày. Đôi khi có gia đình trồng ngay gần nơi ảng nước, tiện cho tưới tắm, nhất là rau quế, rau húng, rau răm. Các loại rau này tùy theo thực phẩm dùng như một loại gia vị, làm tăng mùi thơm ngon các món ăn.

Cây ớt cũng được trồng theo rò, hoặc vài hàng nơi vườn nhà lấy trái vừa ăn sống, vừa phơi khô dùng quanh năm. Hầu như xưa kia nhà nào cũng có trồng vài ba hàng ớt trong vườn hoặc đất thổ.

Ngoài những loại rau trên còn có loại rau xưa kia phổ biến trong làng, đây là rau dền, rau má và rau mặt trăng. Các loại rau này mọc tự nhiên ngoài vườn, trên các vùng đất gò, triền, bờ ruộng. Người dân nghèo làng Phong Lệ dùng các loại rau nói trên vào các bữa cơm gia đình, thường họ dùng nấu canh và luộc chấm với mắm cái rất hợp khẩu vị.

Một loại thực phẩm người dân làng thường dùng không thiếu phần hấp dẫn, đây là các loại bông, (hoa) có bông bí, bông hoa lý, ngọn su le. Phổ biến hơn vẫn là bông bí. Bông bí, bông bầu đã đi vào các bữa ăn hằng ngày của người dân làng Phong Lệ thường xuyên đã trở nên quen thuộc và gần gũi xưa nay.

4. Các loại cây trái khác

- *Bí*: có bí đỏ (bí rợ), loại bí này bò trên mặt đất, lá lớn có nhiều lông mịn. Trái bí tùy theo giống, có loại trái màu vàng

nghe, tròn, nổi lên từng miếng, múi một, có loại trái dài màu xanh. Nhưng dù trái tròn hay xanh ruột vẫn có màu đỏ - vàng nghe. Bí dùng nấu canh, mùi vị thơm bùi, nấu với đường rắc thêm một ít hạt đậu phụng giã nhỏ trở thành món ăn ngon, bổ. Bông bí vừa ra nụ, ngắt ngọn mang về luộc chấm mắm hoặc xào với thịt bò, thịt heo đều hợp khẩu vị. Bông bí bán tại chợ cũng được tiền, hoặc dùng trao đổi các món ăn khác cho người trong làng.

- *Bầu*: trái dài, màu xanh, có loại tròn như quả bưởi, cổ eo thắt, người ta gọi là bầu ve, bầu có trái phải làm giàn cho dây leo lên. Trái bầu khi đang độ lớn treo lủng lẳng trên giàn trông đẹp mắt. Hoa bầu màu trắng, không dùng làm lương thực. Ruột bầu màu trắng, xốp. Bầu dùng nấu canh, trộn, xào đều được cả. Thường, người nông dân tại làng nấu canh bầu với tôm sống hoặc khô. Sang hơn là nấu với thịt heo.

- *Khổ qua*: (mướp đắng) được trồng nhiều ở những vùng đất thổ. Tuy nhiên chỉ đôi ba hộ trồng vài dây lấy trái dùng trong nhà, không có nhiều để bán. Loại trái cây này ít phù hợp với đất đai thổ những làng Phong Lệ.

- *Cà chua*: là loại trái cây dùng làm thực phẩm trong những bữa ăn, song đất đai không thích hợp cho loại cây này do trùng với mùa mưa lụt nên người dân trong làng không chuộng lắm, chỉ vài gia đình trồng lấy trái ăn tươi mà thôi.

Các loại đậu, trái khác:

- *Đậu phụng*: được trồng nhiều trên vùng đất gò đồi, đất cát pha thịt, thích hợp tại các cồn Thần, vườn Lãng, xóm Mít, nhưng nay không còn đất để trồng. Đậu phụng thường được người dân ép lấy dầu. Lò ép tập trung tại Phong Bắc 1, hằng

năm đậu sau thu hoạch phơi khô được ép lấy dầu và xác ép làm phân bón thuốc lá, bón các loại hoa màu đều tốt.

- *Đậu xanh*: đậu đen, mè (vừng) và các loại đậu khác nay tại làng trồng được do vùng đất đai là thổ nghi của các loại cây trái này. Tuy nhiên đến nay ở làng đất vườn bị thu hẹp, thiếu đất trồng các loại hoa màu phụ này.

- *Cây bắp*: xưa kia có trồng, nay đã không còn thấy trồng với diện tích lớn mà chỉ một số hộ có đất thổ, vườn trồng được.

CHƯƠNG II

PHÁT TRIỂN NGU' NGHIỆP

1. Nghề xúc hén Đông Bàu

Thuở xưa, người Phong Lệ (trước khi chia làng) sống bằng nghề nông, chủ yếu là trồng trọt, chân lấm tay bùn hằng ngày nhưng vẫn không giàu có, chỉ đủ ăn, có năm không đủ nuôi số dân ít ỏi của làng đến ngày giáp hạt. Vì thế, họ phá núi bạt rừng, ngăn sông để tìm thêm nguồn sinh sống. Mãi đến khi chia làng thành hai nửa riêng biệt cũng vẫn chưa có gì thay đổi cơ bản về phương thức làm ăn. Bên cạnh nghề nông, người Đông Bàu có con sông Cẩm Lệ chạy ngang qua làng nên một số dân vùng ven có thêm nghề sông biển.

Đi ngang qua vùng Phong Nam, ghé đến Đông Bàu (Xóm hén ngày xưa) vẫn còn nghe nhân dân nơi đây nói về một phương thức lao động sinh sống của mình, đó là nghề cào hén. Nhân dân Xóm hén một năm có đến hai nghề, nửa năm đầu dành cho hén, nửa năm sau là cày cấy nông tang. Vậy mà ngày xưa nếu như đến đây vẫn hình dung được cuộc sống còn nghèo. Vùng ven sông, mái nhà làm dốc hơn, thấp hơn để trụ bão. Đa số là nhà tranh với chi chít những mái buộc bằng mây

giữ chặt rui mè, trên nóc lại chèn thêm những cây tre tạo nên những đường viền nhằm đề mái tranh cho khỏi tốc mái khi có gió lớn từ sông Cẩm Lệ thổi lên. Có thể nói, đây là dáng vẻ riêng của nhà tại Đông Bàu (Hòa). Mỗi ngôi nhà núp dưới một cây da hoặc cây chiêm chiêm to, nhiều nhất là núp dưới những hàng tre. Núp dưới tre để chống bão, bão nhiệt đới vài năm một lần thổi mạnh vào vùng này, nhưng phần nhiều vẫn là gió, có khi gió to đến gió lớn. Tre vừa chống nóng, chống bão cũng còn góp phần làm cho xã hội an toàn.

Nghề hén là một trong những nghề khá vất vả tại đây, bởi thường xuyên ngập lặn ngâm mình trong nước để cào hén. Hén cào được gánh ra chợ Phong Lệ họp ở đầu cầu Đỏ (gọi là chợ Ga, bởi có Ga Phong Lệ) để bán đổi gạo và các nhu yếu phẩm khác.

Bài vè sau đây còn lưu hành trong dân gian:

Sinh ra nghề hén thậm hay

Cái ruột cũng bán

Cái vỏ cũng bán

Đến tro cũng có tiền

Vợ ở nhà đi bồi cho siêng

Chàng chẻ tre bện nạo liên miên cả ngày

Cào sưa chỉ những cào dày

Lấy mây bện lại, công rày trường công

Ăn nhờ một chút dưới sông

Đàn bà đi bán, đàn ông đi cào

Nửa đêm thức dậy lao xao

Bà đâu cháu nấy, chồng nào vợ đây

Gà gáy đâu lửa đỏ một dây

*Chồng sàng, vợ đãi, con cầm cây chum lò
Hai bên những giống với vò
Nghề này không đỏi đâu mà lo
Ông gia cào, thằng rẻ nạy
Con dâu gánh chạy
Hỏi ai mua hén hay không
Nghề này bén tợ như bông
Làm một ngày hai chảo hén
không đủ công thuốc, chè
Mấy lời anh dặn em nghe
Thịt heo, bánh đúc, muối mè làm lơ
Tiết đông thiên vào dựa trong bờ
Trên lạnh, dưới lạnh mắt mờ da ngăm.*

Con hén ở đoạn từ ngã ba sông, nơi có miếu Một (Mỹ Thị) ngược lên đến vùng ba ra An Trạch (Hòa Tiến), có đến một đoạn dài 6 km đường sông. Con hén thích nghi với vùng nước lợ. Do thế, về mùa khô nước mặn theo đường sông lên dần, có năm lên đến ba ra An Trạch, con hén cũng theo nước mà sinh sản, dần thích nghi với môi trường. Đời sống của hén là thế nên ở Đông Bàu, nghề hén tập nập nhất vào khoảng mùng 10 tháng 1 đến mùng 10 tháng 7 âm lịch hằng năm, cao điểm có năm tập trung từ tháng 3 đến tháng 6. Sáu tháng làng Đông Bàu vào đợt cào hén, mọi công việc nhà nông gác lại, dành thời gian cho nghề sông biển.

Con hén theo vùng nước lợ mà sinh sống và phát triển, cho nên, vào tháng giêng đầu mùa hén, người dân Đông Bàu phải bơi ghe ra tận Gánh¹³ - vùng ngã ba sông - (Người Đông

¹³ Gánh: gánh=chỗ bờ biển hay bờ sông cao và nhô ra phía trước.

Bà thường nói: “Ra đến tận Gánh ngoài Hàn”). Ở vùng sông này, đầu mùa hén thường là hén xéo. Hén xéo nhỏ chưa ngon, là loại hén còn sót lại của mùa năm trước theo nước lợ về tụ tại đây. Ở đây con hén sống đợi chờ suốt 6 tháng mùa mưa để đến tháng giêng khi mùa khô là bắt đầu là sinh sản.

Tháng hai đến tháng ba, nước sông Cẩm Lệ cạn dần, con hén cũng theo đó mà lên cùng với nước lợ. Quá trình dịch chuyển, hén phát triển nhanh chóng nằm sấp lớp dưới lòng sông, bám vào rong rêu mà sống. Càng ngược lên, hén lớn dần và tròn trịa, vỏ có màu xám pha vàng, ruột hén dày dặn. Giai đoạn này con hén đạt chất lượng nhất trong mùa. Tháng 5,6 có khi con hén lên đến tận cây da dù ở Chu Bái, Lạc Thành (Hòa Phong, Hòa Vang) để phù hợp với môi trường sinh sống. Tại đây hén đổi màu, có màu sậm đen, thân hén lớn hơn.

Hén vùng này cũng là hén cuối mùa, lạt lẽo gọi là *hén trâu*. Thời gian này thường có những trận mưa giông đổ vào chiều, nước từ nguồn xuống xiết, đẩy hén lùi dần đến tận cửa sông. Hén trâu không xuống kịp thường chết giữa dòng nước bạc.

Đầu tháng 7, nhân dân xóm hén gác xếp dụng cụ hành nghề cào hén, chuẩn bị chuyển mùa sang ruộng, rẫy. Trước khi gác dụng cụ, nhà nào ở Đông Bàn cũng có tục tạ sông. Lễ tạ sông giữ lệ đúng ngày 10 tháng 7 âm lịch hằng năm.

Nghề hén có sự phân công nhau trong quá trình sản xuất. Mỗi người một việc đảm nhiệm từ đầu đến cuối. Cứ theo bài vè ghi lại không gian, thời gian, nơi chốn khi tiến hành cào hén thì đủ biết rằng nghề hén bận rộn biết bao. Không kể ngày đêm, cứ tranh thủ theo nhịp điệu lên xuống của thủy triều, nơi

giao lưu giữa nước mặn và nước ngọt để hành nghề, điều kiện môi trường như thế nên cả xóm Đông Bàu lao động khẩn trương trong mùa hén.

Quá trình làm hén phải chuẩn bị bồi¹⁴ đun, việc này giao cho một người chịu trách nhiệm và thường không thay đổi. Lại có người chuyên lo bện dụng cụ dùng để nạo, thường được phân cho những người có khả năng làm nghề mây, tre làm chủ chốt thực hiện. Công việc đun lửa, chụm lò giao cho con em trong gia đình đảm trách.

Sau một, vài giờ cào hén, ghe đầy hén, cập bờ, người gánh ra chợ bán hén tươi, người xúc đổ vào chảo nấu chín đãi lấy ruột cho vào vò thong thả sẽ bán sau. Tất cả các thao tác trên là cả một dây chuyền trong sản xuất. Nếu không tổ chức tốt, có thể dẫn đến thất thu. Một ngày cào được hai chảo hén đã là năng suất cao. Mùa hén đến, ban đêm dọc theo bờ sông bắt đầu từ gà gáy đầu đã thấy đèn đuốc sáng trưng. Cảnh tấp nập diễn ra trên bến dưới thuyền, đâu cũng vang lên tiếng gọi lao xao nhộn nhịp. Thêm, dọc theo triền sông Cẩm Lệ, các lò nung vôi lửa cháy âm ỉ, thả khói trắng lơ lửng về trời. Vào mùa hén, đến Đông Bàu không chỉ chứng kiến cảnh cào hén mà còn bắt gặp mùi vị của vôi bốc lên khay khay nơi sống mũi.

Người dân Đông Bàu trước khi tiến hành cào hén thường có lệ là tổ chức rước hén, sau đó mới đưa ghe thuyền và dụng cụ xuống sông. Lễ rước vào ngày 10 tháng 1, sáu tháng sau, đến mùng 10 tháng 7 là lễ tạ sông. Đây là tục lệ tiến hành đúng như quy định của xóm.

¹⁴ Bồi:củ đun

Lễ diễn ra một lần vào tiết mùa xuân, khí trời còn se lạnh, có năm gió bắc vẫn còn thổi lơ phơ. Nước sông Cẩm Lệ lơ ò, vận tốc dòng chảy chậm dần. Mùa hên bắt đầu. Lễ rước tiến hành.

Trước khi cử lễ vài ngày, cả xóm Đông Bàu chung sức kết hai ghe làm một, trên ghe trang trí đẹp mắt, có đến 6 cây cờ xéo (cờ rìa) đủ màu: xanh, đỏ, trắng, vàng, đen...cắm hai bên thành ghe. Quanh thành ghe trang trí các loại mô hình: khung long, thủy long, cá ngựa, hên, sò...Tất cả kết bằng lá dừa, hoặc bẹ chuối, cây ngâu, chèo tàu...sao cho đẹp mắt là được, trông như một chiếc thuyền hoa rực rỡ giữa sông.

Trên ghe, người ta ghép, đặt một cái bàn có hương án, bài vị. Lễ rước có cử chánh bái, tư lễ, trống, chiêng đi kèm. Ghe rước xuất phát từ xóm Hên, ngược dòng đến An Trạch, sau đó quay xuống tận miếu Một¹⁵ - vùng ngã ba sông, đoạn, quay lại xóm Hên và lễ chấm dứt tại đây.

Trên đoạn đường dài 8 km đường sông, ghe đi chậm. Trống, chiêng, cỗ được Ban chấp kích khởi lên đều nhịp.

Sau lễ rước, xóm Đông Bàu xuống sông bắt đầu cho mùa cào hên. Lễ rước hên ở Đông Bàu cũng như một số địa phương khác tuy có khác về hình thức, song qua đó thể hiện yếu tố tự

¹⁵ Trong dân gian có câu ca rằng:

Chim kêu miếu Một, gà gáy giếng đôi.

Nhứt thôn tâm hà khắc vô do.

Ra về vừa tới bến đò.

Bâng khuâng nhớ lại mấy câu hò nữ nhi.

Chú ò ơi bớt ngủ một tí tí.

Tổng non lưu phước đưa tui đi về nhà...

Miếu Một tại ngã ba sông Cẩm Lệ, Cổ Cò, sông Hàn. Tương truyền miếu thờ Nguyễn Phục.

lực, tự cường lại vừa có giá trị tinh thần của người dân Đông Bàu, vì sự sinh tồn của nhiều thế hệ. Tục rước hén đã trở thành dấu ấn đậm nét trong nhân dân (nay không còn nữa), trở thành phẩm cách của Đông Bàu (Hòa) tự khẳng định bản lĩnh của mình như “*Phong Lệ mục đồng, Giáng Đông đấu vật*”. Chính vì con hén nên khi ngang qua vùng Phong Nam ta vẫn còn nghe được câu hát một thời:

*Ai về Phong Lệ thì về
Phong Lệ có nghề cào hén nuôi trâu*¹⁶.

2. Nghề đánh bắt cá trên sông Cẩm Lệ, sông Yên

Trong giòng sông Cẩm Lệ cá nước ngọt sinh sống nhiều nhất là các bác lác, các giếc, cá mè. Người Phong Lệ dùng đăng vây một khúc sông để bắt cá. Đoạn từ Vũng Đa (Đò Xu) lên đến ba ra An Trạch là nơi các ngư dân thường cắm đăng bắt cá.

Trước Cách mạng Tháng Tám 1945, các cư dân sông nước hình thành một xóm chài quanh năm sinh sống trên chiếc ghe câu của mình, họ chuyên đánh bắt cá và hành nghề cào hén đoạn hạ lưu của sông Cẩm Lệ. Sau năm 1945, họ lên bờ hình thành các xóm Thủy Lục, Tuyên Sơn vừa sinh sống bằng nghề sông nước; đồng thời sản xuất các loại rau màu tại bãi La Hường, La Hong.

Để đánh bắt cá trên sông, người dân Phong Lệ, nhiều hơn cả là người Đông Bàu đến mùa cá mè, họ chèo ghe lên tận ba ra An Trạch đánh bắt cá mè nước ngọt. Thời gian sau Tết

¹⁶ Có lúc đọc: *Phong Lệ có nghề bán hén mua trâu*.

nguyên đàn dài đến hết tháng Năm âm lịch, trên một đoạn sông từ Cẩm Lệ đoạn chảy ngang qua làng Phong Lệ lên đến đến ba ra An Trạch (thuộc địa phận xã Hoà Tiến, Hoà Khương huyện Hoà Vang), cá mòi trắng từ vùng nước lợ cửa sông Hàn tìm đường về vùng nước ngọt sinh đẻ. Theo đó, nhân dân Phong Lệ sống dọc theo hai bên bờ sông Yên, ra sông giăng lưới, cắm dăng bắt cá. Vào dịp này trên đoạn sông Yên từ Hoà Khương đến Hoà Tiến mỗi chiều có năm bảy chiếc ghe nan hoặc thiếc thả lưới bắt cá mòi.

Ba ra An Trạch chắn ngang sông Yên, điều tiết nước tưới cho các cánh đồng Cẩm Toại Đông thuộc Hoà Phong, các cánh đồng xã Hoà Tiến xuống đến các cánh đồng Phong Lệ (nay là Phong Nam xã Hòa Châu), phường Hoà Thọ Tây, Hoà Thọ Đông trong mùa khô hạn. Từ ba ra An Trạch nhìn về hướng Đông có thể nhìn thấy được các rặng tre đứng nghiêng mình soi bóng xuống dòng sông, bao quanh các làng quê Cẩm Toại Đông, Bồ Bản 1, 2 yên ả dọc hai bên bờ. Từ ba ra An Trạch nhìn về hướng Tây, hai bên bờ sông là cánh đồng La Châu xã Hòa Khương. Đi trên sông nhìn hai bên bờ, những giàn mướp, giàn bí đao đứng dọc theo bãi bồi từ Bồ Bản xuống giáp Cẩm Bình, xuyên ngang làng Phong Lệ hoa vàng, hoa trắng lấm tấm in trên nền xanh của những rặng tre già.

Trên một đoạn sông dài chừng bảy cây số, tiết ra Giêng đến hết tháng Tư, Năm, cá mòi trắng từ cửa sông Hàn lần lượt ngược dòng nước ngọt bơi về đầu sông sinh đẻ¹⁷. Sống trong

¹⁷ Chuyện về cá mòi trắng theo truyền thuyết địa phương kể rằng: vào mùa thu khi cu ngói sinh đẻ, nuôi con, biết được ngày chim con dài cánh muốn bay, cu mẹ chuyền tập bay cho con vài ba bữa, khi chim con bay được rồi, cu ngói mẹ cất cánh lên cao ngoáy nhìn nơi sinh thành lần nữa rồi đột nhiên trong tiết thu trong, rẽ một đường bay, bay về tận phía

vùng nước lợ đến trưởng thành, mùa xuân năm sau lại ngược đường thủy, lại phải rẽ nước quay về quê xưa sinh đẻ. Trên đường di chuyển ấy, cá mòi gặp biết bao trở ngại và trong số những con ngược dòng về lại ấy đã có rất nhiều con bị bắt đưa lên ghe, xếp thành chục, thành mớ vào rổ rá và trở thành hàng hoá cho các vùng quê Hoà Khương, Hoà Tiến, Hòa Châu. Một số lớn không ra được chợ, người dân nơi đây bỏ hũ làm mẫn ăn dần vào mùa mưa lụt, gọi là mẫn mòi. Theo đó mỗi năm, chuẩn bị ghe, đặng ra sông bắt cá, người dân Phong Lệ (nay là Phong Nam) không bỏ lỡ cơ hội cũng dùng lưới, đặng đánh bắt cá mòi.

Đầu xuân cá mòi trắng lên đến vùng ba ra An Trạch, đây cũng là mùa sinh đẻ, các con cá đực vội vã bỏ cả cửa sông lướt theo cá mái về lại nguồn sông. Vừa ngược dòng cá cái vừa sinh đẻ. Chúng đẻ khắp một đoạn sông. Khi bơi chậm lại để sinh đẻ cũng là lúc tạo cơ hội cho các ngư dân chèo ghe, cắm đặng thả lưới bắt mòi. Cá mòi đã trở thành đặc sản một vùng quê, nhiều hộ gia đình nhân đó lấy việc đánh bắt cá mòi trên sông làm mưu kế sinh nhai nửa năm đầu để nửa năm sau vùng sông Cẩm Lệ lại vào mùa cào hến. Trên đoạn sông từ Đò Xu lên tận Cầu Đỏ, dân vạn rớ cắm đặng, giăng lưới ngang dọc trên dòng sông bắt cá. Suốt từ tháng Giêng đến tháng năm, sau mỗi lúc làm đồng về những nông dân sống dọc theo sông Yên ra sông đánh cá mòi.

Đầu mùa, cá béo hơn, mập mập hơn, bụng lớn do có hai buồng trứng dọc theo lườn. Cá lớn nhất bằng hai ngón tay, cỡ

cửa sông xa, bay theo hướng những rặng tre già xuống biển. Tại đây cu ngói hoá thân, trở thành cá mòi trắng.

vừa nhỏ hơn chút ít, và loại ba thân mảnh nhỏ hơn nữa, theo đó giá cũng thay đổi cho phù hợp. Để chế biến cá mè trắng thành thực phẩm, sau khi bắt cá lên bờ, cá đầu mùa thường khoẻ do chưa sinh đẻ nên vẫn còn ngập nước. Các bà nội trợ dùng dao xép nạo sơ một lượt lớp vảy, xong rạch chéo chữ X trên thân cá mè vài đường, đoạn dùng xác gừng tươi, muối sống hay muối bột thoa một lượt lên thân cá cho muối và gừng thấm vào thịt cá và đồng thời làm bớt đi chất trơn nhờn trên vảy cá, bay bớt mùi tanh. Ướp cá trong nước mắm hoặc muối ớt chùng nhai dập bã trà, dùng que tre kẹp ngang thân cá hoặc chiếc đĩa ăn cơm bằng tre chẻ dọc thọc từ mang cá ra sau đem nướng trên lửa than. Rất thơm. Cá mè cũng có thể ướp gừng, nghệ, ớt đem kho rim cũng ngon miệng khi ăn cơm. Hoặc cầu kỳ hơn có bà nướng sơ trên lửa xong, lại cho vào chảo chiên lên chấm nước mắm ớt cũng rất ngon miệng. Đến mùa mới có loại cá mè và thực phẩm loại này nên đây được xem là đặc sản của sông Yên dâng tặng cho nhân dân các xã sống dọc hai bờ từ La Châu xã Hoà Khương đến đoạn chảy ngang qua Đông Bàu xuống Hoà Xuân, Khuê Trung giáp với Cổ Cò thuộc huyện Hoà Vang.

Ngoài việc kho rim, chiên giòn, nướng chín chấm muối sống ớt xanh, các mè còn được xay nhuyễn làm thành chả cá nữa. Để xay và ép thành chả có màu trắng bắt mắt, các bà nội trợ chặt đuôi, bỏ đầu, lấy mang, phổi, ruột ra, xong cho vào cối đá giã nhuyễn. Nay các nhà nghề chế biến có cối xay bằng điện, nhanh, tiện lợi, vệ sinh. Cá làm thành chả từng tấm tròn như cái dĩa, sàng, quán trong lá chuối, lá dong, lá chuối nước, bán tại chợ Lê Trạch, chợ Phong Lệ, chợ Ga, chợ Cẩm

Lệ. Chả cá mòi mua về đem chiên lên chấm với nước mắm ớt ăn với cơm, ngon miệng.

Ngoài ra cá mòi trắng gặp ngày đánh bắt được nhiều, tiêu thụ không hết, người dân đem mổ bụng, lấy trứng bán hoặc chế biến thành thức ăn riêng, rất ngon. Trứng cá mòi màu trắng ngà, đem nấu chín ăn rất bùi. Cá mổ xong, tách ra được phơi khô để dành vào mùa mưa lụt đem nướng khô chấm muối tiêu, muối gừng hoặc ngâm trong nước chùng nhai dập bã trà hoặc hút xong điều thuốc, vớt ra đem kho rim với nghệ tươi, thêm ít nước cơm¹⁸. Hôm nào chuẩn bị kho cá mòi, hoặc các loại cá khác cần có nước cơm các bà nội trợ mới cho thêm vào nồi gạo ít nước nữa, khi cơm sôi nếu không chắc nước ra, cơm sẽ nhão. Do vậy chỉ khi cần lấy nước cơm kho cá hoặc chắc một chén nước cơm ăn trước, khi từ đồng về đang đói, người dân nơi đây mới lấy nước cơm! Cá mòi kho như vậy ăn ngon, thơm bùi.

Người nông dân vùng sông Yên, Cẩm Lệ đến mùa thường dùng cá mòi trắng muối thành mắm, gọi là mắm mòi. Cá dùng làm mắm thường là loại nhỏ, muối cá sẽ nhanh thành mắm hơn cá lớn. Cá mòi có đặc điểm là xương rất nhỏ phân bố hàng ngang theo lườn cá nên cá lớn làm mắm lại xương, khó sử dụng. Mắm mòi có vị đặc biệt vì là cá mùa nước ngọt nên màu mắm ngả sang màu cà phê sữa đậm. Để ăn mắm mòi cho ngon miệng thường giả củ gừng tươi, ớt xanh cho vào, quậy đều, mắm rất ngon. Hoặc chế biến bằng cánh cho mắm lên kho, các con mắm chưa phân rã theo đó sẽ phân rã ra trong nước, xương cá được gọt ra riêng, đoạn phi dầu phụng chín thơm với mùi

¹⁸ *Nước cơm*: là loại nước nấu cơm sau khi cơm sôi sền sệt, chắc lấy nước trước khi vớt cơm xuống than. Nước như thế dân gian vùng Hoà Vang gọi là nước cơm.

hành lại cho mắm vào, mắm sền lên trông thật ngon. Mắm như thế vào mùa tiểu mãn, mùa mưa lụt chấm với bánh xèo, bánh bèo...cũng ngon.

Cá mèi không chỉ dùng làm thức ăn riêng từng món mà đôi khi được dùng nấu cháo cá mèi. Sau khi nấu nồi cháo chín xong, các bà nội trợ luộc cá vừa chín, đoạn dùng đũa giẻ cá lấy xương ra, phần thịt và trứng cá cho vào nồi cháo. Rất thơm ngon, có mùi vị riêng. Cháo gia vị thêm ngò, hành, tiêu tạo nên một hương vị đặc trưng của cháo cá mèi vùng quê các xã Sông Yên. Cháo cá mèi thường ăn nóng, cứ xì xà xì xụp, vừa thổi vừa ăn. Ăn giữa bữa, giữa buổi hoặc ăn uống nước vào những lúc đan nong, nia, chằm nón, dệt chiếu, đóng cối xay...ngay tại nhà cũng là cách tìm gặp thú vị riêng. Cách chế biến như vậy là đặc sản cá mèi Sông Yên Hoà Vang.

3. Nghề đánh cá đồng

Cá đồng trên cánh đồng lúa Phong Lệ (nay là Phong Nam), xã Hòa Châu, thường xuất hiện vào mùa mưa. Phần nhiều là các rô, cá tràu, cá giếc, cá bác lác. Dụng cụ đánh bắt cá đồng là lưới, lờ, xà di, cắm câu. Khi mùa mưa lụt đến, nước sông Cẩm Lệ dâng cao, cá từ sông bơi vào các cánh đồng để trú ẩn. Theo đó người dân Phong Lệ dùng lờ đặt tại các dòng nước chảy, cá theo đó chui vào lờ. Chuyện mưa lụt tại Phong Lệ hằng năm đã trở nên quen thuộc và đôi khi người nông dân nhân có nước về lại ra đồng đánh cá. Trước kia một giáo sĩ người Ý đến Đàng Trong đã quan sát thấy giữa lúc lụt lội nước chảy tràn lan, người dân không một chút ngại ngùng, lại xách lờ ra đồng bắt cá. Vị giáo sĩ này viết: *Trước hết, mọi người ở*

đây đều mong nước lũ, không những để được mát mẻ và dễ chịu mà còn để cho đồng ruộng được màu mỡ. Thế nên khi thấy mùa nước tới, họ để lộ hẳn sự vui mừng và thích thú. Họ thăm hỏi nhau, chúc mừng nhau, ôm nhau hò hét vui vẻ và nhắc đi nhắc lại “đã đến lụt đã đến lụt” có nghĩa là nước đã tới, nước đã tới rồi. Nói tóm lại không ai là không bày tỏ niềm vui, từ kẻ thế gia đến Chúa cũng vậy”¹⁹. Ngay trong mùa mưa lụt người dân Phong Lệ có thói quen như người Đàng Trong rằng dựa vào nước dâng để đánh cá trong ba ngày này, nước lụt làm cho người ta có thể đi lại khắp nơi bằng thuyền một cách rất dễ dàng đến độ không có gì mà không chuyển được từ nơi này qua nơi khác. Do đó người ta dành thời gian này để họp chợ, những phen chợ có tiếng nhất trong xứ, số người đến họp chợ trong dịp này đông hơn bất kỳ buổi chợ nào khác trong năm....Ai cũng leo lên sào cao nhất và phải khen họ vì không bao giờ lụt bén tới bởi họ đã lấy kích thước chính xác, do kinh nghiệm lâu năm của mực nước cao thấp, do đó họ không sợ vì họ biết chắc là nước luôn ở dưới nhà họ²⁰. Thực ra đây chỉ là quan sát khi nước lụt nhỏ và vừa chứ lụt lớn như các ngày mùng 6,7,8 tháng 10 âm lịch năm Giáp Thìn 1964, hay năm 1999, hoặc lụt lội tháng 8 âm lịch năm Kỷ Sửu 2009 thì không thể họp chợ hay đùa giỡn và la hét vào đâu được!

Để đánh bắt cá rô, khi lúa đã lên đòng, chuẩn bị ngâm sữa, mảy lúa rớt xuống mặt nước, các rô rất thích mảy lúa, thường bơi vòng quanh các bụi lúa kiếm ăn, người ta dùng cần

¹⁹ Christoforo Borri: *Xứ Đàng Trong 1621*” Hồng Nhuệ, Nguyễn Khắc Xuyên, Nguyễn Nghị dịch chú. Nxb TP Hồ Chí Minh, 1998.

²⁰ Christoforo Borri, sđd.

câu cắm, cắm xuống bờ ruộng, hướng phần lưỡi câu ra ngoài, cá rô lội dọc theo bờ ruộng, ăn mồi và mắc câu. Hoặc dùng lờ đặt nơi đường nước chảy, cá ức nước chui vào.

Cá tràu trên cánh đồng Phong Lệ có hai loại: cá tràu chó và cá tràu, trong đó cá tràu thường được đánh bắt nhiều hơn do thịt thơm ngon. Để bắt được cá tràu người nông dân Phong Lệ dùng nơm nơm cá. Cá tràu thường xuất hiện trên cánh đồng vào sau vụ đông xuân khi lúa, nếp đã gặt xong. Theo đó, người đánh bắt lội xuống ruộng tìm cá để nơm cả ban ngày và ban đêm. Ban đêm dùng đuốc đi đánh bắt cá gọi là *đi soi*. Một người nông dân đi soi thường không chỉ để bắt cá tràu mà còn bắt cá rô, cá ếch, ốc bươu nữa.

Cá giếc thường sống dọc các con mương, kênh, muốn đánh bắt phải dùng rọ giàn mới có thể bắt được, hoặc cá sinh sống ở ao hồ, phải tổ chức đông người tát nước bắt cá. Phong Lệ có Bàu Sen là nơi các giếc và một số loại cá bác lác sinh sống. Mỗi năm người dân Phong Lệ rủ nhau tát hồ bắt một lần vào cuối mùa mưa rồi thôi.