

***Tác phẩm Phát thanh tham dự Liên hoan Phát thanh toàn quốc lần thứ
XVI, năm 2024***

Tác giả: Trần Thị Thùy Dương – Thạch Anh Tuấn

Thể loại: Phóng sự phát thanh (3 kỳ)

Tổng thời lượng: 19 phút 20 giây

Thời gian phát sóng: 15/4/2024

***Loạt phóng sự: 100 NĂM THĂNG, TRÀM HẠT MUỐI BẠC LIÊU
(3 kỳ)***

Kỳ 1: BA THẮC - NÚC TIẾNG MUỐI NGON

Thời gian: 0 phút đến 6 phút 59 giây

(Trích một đoạn trong bài vọng cổ Biển Cạn của tác giả Ngô Hồng Khanh): “Tu muối giữa đồng giờ cũng hết quạnh hiu, tiếng ai hát ầu ơ cho lòng tôi vương vấn. Cá kèo kho muối Bạc Liêu, lấy chồng quê biển càng yêu Gành Hào”.

Thưa quý vị! Không phải ngẫu nhiên mà hạt muối mặn mòi xứ biển lại đi vào thơ ca một cách *ngọt lịm* đến vậy!. Đó là vì nghề muối tại Bạc Liêu đã trải qua hơn 100 năm phát triển, mang đầy đủ tính chất của một nghề thủ công truyền thống và các đặc trưng của đời sống dân gian, được truyền nghề qua nhiều thế hệ. Rất nhiều gia đình có từ 03 thế hệ làm nghề muối trở lên, đặc biệt có gia đình đã đến thế hệ thứ 6 nối nghiệp. Muối Bạc Liêu- hay còn được gọi là muối Ba Thắc, với điều kiện tự nhiên đặc thù nên rất nổi tiếng về chất lượng, có độ mặn nhưng không đắng chát. Hiện nay, muối Bạc Liêu khẳng định được thương hiệu và đã trở thành một trong những sản phẩm OCOP, góp phần quảng bá hình ảnh cho du lịch Bạc Liêu. Tuy nhiên, giá trị nghề làm muối truyền thống của tỉnh Bạc Liêu vẫn chưa được nâng tầm tương xứng với chất và sản lượng muối vốn có. Do đó, để bảo tồn và phát huy giá trị nghề làm muối của tỉnh cũng như để diêm dân an tâm bám trụ với nghề truyền thống, kế hoạch cho cuộc hành trình vực dậy danh tiếng muối Ba Thắc đã được tỉnh Bạc Liêu đề ra với quyết tâm thực hiện thắng lợi.

Ngược dòng thời gian hơn 100 năm trước, Bạc Liêu được xem là “thủ phủ” muối của Việt Nam và là tỉnh có sản lượng muối lớn nhất, thường xuyên cung cấp cho Nam Kỳ lục tỉnh và các nước Đông Dương. Nghề muối đã đóng góp rất lớn về tăng trưởng kinh tế cho tỉnh và giúp cho nhiều địa chủ giàu “nứt vách” từ hạt muối như: Hội Đồng Trạch, điền chủ Huỳnh Quái. Còn những diêm dân nhọc nhằn, lam lũ trên những cánh đồng muối nắng cháy đều

là những tá điền. Hiện nay, vẫn còn một số địa danh ở Bạc Liêu thể hiện sự phát triển của nghề truyền thống này như Tu Muối (là nhà kho chứa muối) dọc dài gần cây số nằm trên bờ sông Bạc Liêu (ở Phường 2, thành phố Bạc Liêu ngày nay), hay kênh Dòng Me (nay là kênh 30 tháng 4) được đào để chuyên chở muối từ ven biển vào đến tận nội thành bán cho ghe hàng chở đi thương cảng Sài Gòn hoặc ngược dòng sông Hậu xuất cảng sang tận Campuchia. Nghề làm muối đòi hỏi các diêm dân sự cần cù, chịu khó cùng những tri thức, kinh nghiệm sản xuất gắn với thiên nhiên. Theo kinh nghiệm của diêm dân, để muối kết tinh cao, thu được sản lượng nhiều thì phải có kinh nghiệm và kỹ thuật. Ông Trần Văn Nghĩa, ấp An Điền, xã Long Điền Tây, huyện Đông Hải chia sẻ kinh nghiệm sau hơn 40 năm gắn bó với nghề muối của mình.

PB

Hiện nay, muối Bạc Liêu được xuất sang Campuchia để muối cá, làm nước mắm, làm khô. Đồng thời, cũng là sản phẩm muối duy nhất của nước ta được đưa vào thị trường Nhật Bản bởi chất lượng vượt trội. Ngoài ra, Hàn Quốc cũng chọn hạt muối tại xứ Công tử Bạc Liêu để làm gia vị chế biến cho món kim chi, món ăn truyền thống không thể thiếu trong bữa ăn của họ. Điều đó cho thấy, muối Bạc Liêu đã khẳng định được thương hiệu và có một vị trí nhất định trên thị trường trong và ngoài nước.

Muối Bạc Liêu có tiếng là vậy, nhưng làm muối vẫn là một nghề đã và đang trải qua rất nhiều thăng trầm. Năm 2013, muối Bạc Liêu được Cục Sở hữu trí tuệ cấp Giấy chứng nhận đăng ký chỉ dẫn địa lý muối ăn Bạc Liêu. Năm 2020, “Nghề làm muối ở Bạc Liêu” được Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch công nhận là Di sản văn hóa phi vật thể quốc gia, nhưng diêm dân vẫn đang rời đồng muối, diện tích đồng muối giảm dần. Nếu như năm 2011, toàn tỉnh có hơn 3 ngàn ha sản xuất muối, khoảng 1.300 hộ trực tiếp làm muối thì đến năm 2022, diện tích sản xuất đã giảm hơn một nửa. Tình trạng trên là do việc sản xuất muối không mang lại hiệu quả kinh tế bởi giá cả bấp bênh và bất cập trong khâu tiêu thụ khiến nhiều diêm dân chuyển đổi mô hình sản xuất khác để có thu nhập cao hơn. Mặc dù tỉnh Bạc Liêu hiện có 02 doanh nghiệp thu mua, chế biến muối nhưng thời gian qua, việc liên kết bao tiêu, tiêu thụ sản phẩm cho các Hợp tác xã, Tổ hợp tác và diêm dân vẫn còn rất hạn chế. Thế nên, diêm dân phải “tự bơi” từ khâu sản xuất đến tìm đầu ra cho hạt muối.

Trải bạt sản xuất muối trắng là hướng đi để phát triển bền vững nghề muối nhưng ngặt nỗi vốn đầu tư trải bạt quá lớn, trong khi đa phần diêm dân còn khó khăn nên không làm được. Ông Trần Văn Thừa, Chủ tịch HĐQT

kiêm Giám đốc Hợp tác xã diêm nghiệp Doanh Điền, xã Điền Hải, huyện Đông Hải trần trở, chia sẻ:

PB

Dưới cái nắng tháng ba gay gắt, những giọt mồ hôi liên tục thi nhau chảy tràn trên gương mặt của diêm dân Âu Văn Đậm, xã Vĩnh Thịnh, huyện Hòa Bình. Nhìn đồng muối vừa mới thu hoạch mà lòng ông Đậm không khỏi lo lắng vì hiện tại, muối liên tục rớt giá và thương lái cũng chẳng buồn đến mua. Những lúc như thế này, lòng ông đau nhói khi phải đấu tranh tư tưởng là: có nên tiếp tục bám trụ nghề làm muối của gia đình hay rời đồng muối để tìm kế sinh nhai?

PB

Nghề làm muối là nghề thủ công truyền thống phụ thuộc hoàn toàn vào thời tiết. Tuy hiệu quả sản xuất không cao, cuộc sống diêm dân gặp nhiều khó khăn nhưng họ vẫn luôn duy trì, bảo tồn nghề làm muối truyền thống của địa phương. Bởi trên cánh đồng muối ấy là bao giọt mồ hôi của ông, cha từ khai hoang, cải tạo đất và hình thành nên những đồng muối trắng trải dài ven biển. Nhờ những đồng muối ấy đã nuôi nấng bao lớp người trưởng thành, nó cũng đã chứng kiến bao cuộc dâu bể, đổi thay của cuộc đời mà vẫn âm thầm, lặng lẽ hấp thụ cái nắng gay gắt để kết tinh thành hạt muối- một gia vị không thể thiếu trong mọi gia đình, để không phụ lòng diêm dân đã hơn 100 năm gắn bó nghĩa tình với nghề truyền thống của quê hương.

Kỳ 2: 100 NĂM HẠT MUỐI NGHĨA TÌNH

Thời gian: 7 phút đến 13 phút 23 giây

Quý vị thân mến! Những hạt muối kết tinh từ nước biển nằm phơi mình dưới ánh nắng bỗng trở nên lấp lánh. Chính vì vậy mà nhiều người còn ví von hạt muối Bạc Liêu như “những viên kim cương của biển”. Tuy nhiên, để có những viên kim cương lấp lánh ấy là cả một quá trình dày công sản xuất, từ khâu cải tạo ruộng muối đến khâu tạo ra hạt muối của diêm dân- những “người thợ” trong nghề làm muối. Và một trong số những diêm dân đã dành gần cả cuộc đời gắn bó với nghề muối, góp phần tạo nên thương hiệu muối Bạc Liêu vang xa, đó là ông Trần Văn Nghĩa ở ấp An Điền, xã Long Điền Tây, huyện Đông Hải.

Để tìm hiểu cơ duyên nào đã đưa ông đến với nghề làm muối và gắn bó với nghề hơn 40 năm qua, chúng tôi đã có cuộc trò chuyện với ông.

PV

Có một điều rất đặc biệt là chúng ta không chỉ nhìn thấy những vì sao lấp lánh trên bầu trời mà ngay trên ruộng muối của diêm dân, mọi người có thể ngắm và tận tay chạm vào những “vì sao” ấy. Những “vì sao” này được hình thành từ quá trình hăng say lao động, sản xuất của diêm dân. Và chủ nhân của những “vì sao” muối lấp lánh ấy là anh Cao Hoàng Đình – hiện là đời thứ ba nối nghiệp gia đình làm nghề muối tại ấp Vĩnh Tiến, xã Vĩnh Thịnh, huyện Hòa Bình. Từ những thanh tre, anh Cao Hoàng Đình đã kết lại thành những hình thù đẹp mắt như ngôi sao, trái tim thả trên ruộng muối, đến khi muối kết tinh sẽ bám vào những khung hình đó tạo thành một sản phẩm muối độc đáo. Gặp gỡ chúng tôi ngay trên cánh đồng muối đầy nắng và gió, anh Cao Hoàng Đình chân tình bộc bạch niềm đam mê đối với nghề “cha truyền con nối” của gia đình:

PV

Dẫu có nhiều đổi thay, nhưng những dòng kênh vẫn miệt mài chở nước về đồng muối để diêm dân tạo ra những hạt ngọc từ biển; những làng nghề muối Bạc Liêu hiện nay vẫn còn giữ được nét đẹp nguyên sơ. Ngày nay, dù đã tiến hành cơ giới hóa nhiều khâu trong quy trình sản xuất muối nhằm nâng cao chất lượng và sản lượng muối nhưng diêm dân Bạc Liêu vẫn trân trọng kỹ

thuật sản xuất theo phương pháp thủ công truyền thống. Đó là kỹ thuật phơi “Xa kè, nhì kè, xấp chuỗi” (tương ứng với các cấp bay hơi là: sơ, trung và cao cấp) để nước biển kết tinh thành những hạt muối có kích thước lớn, rắn chắc, khô, màu trắng hồng vô cùng bắt mắt. Gìn giữ nghề truyền thống nghĩa là diêm dân đã và đang góp phần bảo tồn và phát huy giá trị văn hóa của nghề làm muối Bạc Liêu.

Kỳ 3: QUYẾT TÂM VỰC DẬY DANH TIẾNG MUỐI BẠC LIÊU

Thời gian: 13 phút 24 giây đến 19 phút 20 giây

Thưa quý vị! Với những giá trị văn hóa, lịch sử và kinh tế của nghề muối, tỉnh Bạc Liêu đã đề ra kế hoạch cụ thể với quyết tâm vực dậy danh tiếng muối Ba Thắc. Chủ trương của tỉnh là phải giữ cho được nghề muối truyền thống thể hiện qua việc phê duyệt Đề án nâng cao giá trị sản xuất và chế biến muối, giai đoạn 2021 – 2030.

Để hiện thực hóa mục tiêu vực dậy nghề truyền thống địa phương, tỉnh sẽ tập trung cho chế biến, xuất khẩu muối, bởi đây là khâu quyết định giá trị hạt muối. Hiện tại, Bạc Liêu có 2 nhà máy chế biến muối với tổng công suất thiết kế trên 36.000 tấn/năm. Trong đó một số sản phẩm chất lượng cao đã được xuất khẩu sang thị trường Nhật Bản, Hàn Quốc và cung cấp cho hơn 300 cửa hàng, siêu thị từ Bắc vào Nam với các hệ thống siêu thị Big C, Co.opmart, Satra, Lotte Mart, VinMart. Tuy nhiên, mỗi năm 2 doanh nghiệp này chỉ tiêu thụ khoảng 10% sản lượng muối của toàn tỉnh.

Để phát triển ngành Muối của tỉnh Bạc Liêu theo hướng công nghiệp hóa - hiện đại hóa, nâng cao đời sống vật chất, tinh thần cho diêm dân, Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn đã hỗ trợ triển khai thực hiện Dự án nâng cấp, cải tạo cơ sở hạ tầng phục vụ sản xuất muối giai đoạn 2021 - 2025 đồng muối Đông Hải (huyện Đông Hải) với tổng nguồn vốn hơn 100 tỷ đồng. Theo đó, Dự án sẽ cải tạo, xây dựng mới hơn 15km đường giao thông và thay mới 4 cây cầu, phục vụ cho diện tích sản xuất muối hơn 1.300ha tại 2 xã Điện Hải và Long Điện Đông. Dự án kỳ vọng sẽ mở đường cho hạt muối Bạc Liêu vươn xa hơn. Ông Hồ Thanh Tuấn, Trưởng Phòng Nông nghiệp và Phát triển nông thôn huyện Đông Hải phấn khởi cho biết:

PB

Có thể nói, bên cạnh giá trị kinh tế, nghề muối ở Bạc Liêu còn hàm chứa giá trị văn hóa đặc biệt. Những câu chuyện về nghề muối và hạt muối Bạc Liêu chính là giá trị hữu hình và là tiềm năng để làm du lịch. Bạc Liêu sẽ xây dựng sản phẩm du lịch trải nghiệm nghề làm muối, các sản phẩm lưu niệm, dược liệu từ muối; tổ chức lễ hội muối nhằm quảng bá, thu hút du khách đến tham quan, thưởng thức. Hiện nay, Bạc Liêu có 10 sản phẩm muối đã được công nhận sản phẩm đạt chứng nhận OCOP. Dự kiến cuối năm nay, Bạc Liêu sẽ tổ chức Festival Nghề Muối Việt Nam - Bạc Liêu năm 2024, sự kiện này sẽ góp phần nâng cao giá trị nghề muối và hạt muối của tỉnh. Ông Phạm Văn Thiều- Phó Bí thư Tỉnh ủy, Chủ tịch UBND tỉnh Bạc Liêu thể hiện quyết tâm:

để diêm dân sống được với nghề muối và để nghề truyền thống này được nâng cao giá trị tương xứng.

PB

Hạt muối mặn mòi là kết tinh hương vị của biển cả và cả những giọt mồ hôi của các diêm dân trên cánh đồng. Được gọi là nghề của nắng nên nắng càng gắt, muối càng kết tinh cao, tạo ra những hạt muối lấp lánh dưới nắng trời. Đó cũng là lúc diêm dân nô nức ra đồng, tranh thủ xúc muối và loại bỏ tạp chất trước khi muối đóng thành viên. Đời người gắn bó với đời muối. Thế nên bao năm qua, diêm dân vẫn cơ cực oằn mình “cống nắng”, cống cả những cơ cực của cuộc sống trên vai. Diêm dân hy vọng rồi đây, hạt muối Bạc Liêu sẽ không còn đối mặt với những khó khăn như hiện tại, sẽ được nâng cao giá trị để họ yên tâm, tiếp tục gắn bó và gìn giữ nghề truyền thống bao đời trên mảnh đất đầy nắng và gió nơi xứ biển quê nhà.