

VỀ MỘT SỐ HOẠT ĐỘNG KINH TẾ CỦA NGƯỜI KINH Ở QUẢNG TÂY, TRUNG QUỐC

NGUYỄN DUY BÌNH*

Trung Quốc là quốc gia đông dân và rộng lớn trên thế giới. Người Kinh là một dân tộc số ít trong 56 các dân tộc Trung Quốc. Họ đã định cư và sinh sống ổn định ở các hòn đảo phía Nam, thuộc trấn Giang Bình, thành phố Đông Hưng, tỉnh Quảng Tây Trung Quốc khoảng 500 năm trước đây. Trong bài viết này tác giả giới thiệu một cách khái quát về những tập quán trong hoạt động kinh tế của người Kinh ở tỉnh Quảng Tây.

Theo thống kê năm 2000 thì dân số người Kinh ở Trung Quốc khoảng 22.500 người, sống chủ yếu ở Phòng Thành thuộc khu tự trị của người Chuang, tỉnh Quảng Tây. Tại đây, người Kinh sinh sống chủ yếu trên ba hòn đảo Vu Đầu, Vạn Vĩ, Sơn Tâm, hình thành nên Tam Đảo hay còn gọi là Kinh đảo, thuộc trấn Giang Bình, thành phố Đông Hưng, tỉnh Quảng Tây, chỉ cách cửa khẩu Móng Cái của Việt Nam 25km⁽¹⁾.

Trên vùng biển người Kinh sinh sống có hơn 700 loài cá, trong đó nhiều loại có giá trị kinh tế cao như cá mập, cá hường, cá bông, mực... Thêm vào đó là các loại cua biển, sứa biển, tôm hùm... vốn đã được

ưa thích trên thị trường thế giới. Tỷ lệ muối của nước biển khoảng 31,01% - 33,91%. Thổ nhưỡng trên những hòn đảo rất thích hợp cho việc canh tác đậu phộng (lạc), khoai lang, vải, nhãn, mít, chuối, đu đủ, hồng bì...

Tuy nhiên, do lượng nước ngọt trên các đảo rất hạn chế nên trước đây, đại đa số người Kinh không trồng lúa nước. Sau khi nước Cộng Hòa Nhân Dân Trung Hoa được thành lập (1949), nhà nước đã tổ chức đắp đê, lấn biển, hệ thống nước ngọt đã được dẫn từ đất liền ra các đảo, cộng đồng người Kinh ở đây đã bắt đầu trồng lúa nước. Đến nay, đồng bào đã hoàn toàn tự túc được lương thực⁽²⁾.

Trên đảo Sơn Tâm, số người làm nông nghiệp nhiều hơn trên các đảo khác vì ở đây đất nông nghiệp không hiếm như ở đảo Vạn Vĩ. Nhìn chung, thu nhập chính của người Kinh vẫn là nghề đánh cá biển (chiếm 60% tổng thu nhập hộ gia đình), nông nghiệp (chiếm 30%), tiểu thủ công nghiệp (7%), nghề làm muối (3%)⁽³⁾.

1. Nghề đánh cá biển

* TS. Nguyễn Duy Bình, Khoa Lịch sử, Trường Đại học Sư phạm Hà Nội

Trước 1949, nghề đánh cá biển của đồng bào đã tồn tại 3 loại hình chính : đánh cá ở ven biển, đánh cá ở biển xa và đánh cá ở vùng biển cửa sông. Công cụ đánh cá ven biển là lưới kéo, lồng bắt cá, cần câu...Lưới kéo có hai loại lớn và nhỏ đều có dây lưới, phao...Lưới đánh cá và thuyền là tư liệu sản xuất chủ yếu của đồng bào. Theo thống kê, ở Sơn Tâm, cho đến năm 1949, cả thôn có 58 hộ ngư dân thì có 94,2% là hộ nghèo; ở Vu Đầu số hộ nghèo là 85%. Địa chủ và phú nông chiếm toàn bộ tư liệu sản xuất, ngư dân phải thuê, vay lãi của địa chủ để mua thuyền, lưới đánh cá.

Do không có tiền, những ngư dân nghèo thường phải chung nhau mua một tấm lưới và luân phiên nhau sử dụng, mỗi hộ được quyền sử dụng một năm. Những ngư dân khác chưa đến lượt sử dụng phải đi làm thuê cho người đang đến lượt và chỉ được nhận thù lao từ 15-20% sản lượng cá. Chính từ đây bắt đầu hình thành thức bóc lột giữa các ngư dân với nhau. Giai cấp địa chủ người Hán và người Kinh đã lợi dụng loại quan hệ truyền thống này để tiến hành bóc lột hết sức tàn bạo nông dân, tá điền, ngư dân nghèo. Không những thế, những người nghèo còn phải làm thuê, làm mướn cho địa chủ, cường hào. Những người làm thuê được chia làm 2 loại : dài hạn và ngắn hạn. Những người được thuê dài hạn thì được ăn uống tại gia chủ và anh ta phải hoàn thành công việc mà chủ giao, thù lao của họ không gì khác ngoài ba bữa cháo. Người được thuê ngắn hạn được ăn ở tại nhà mình, sự đãi ngộ của gia chủ cũng như đôi với những người được thuê dài hạn.

Trong các mối quan hệ giai cấp, địa chủ, cường hào ngoài việc dùng quyền thế để chiếm ruộng đất, bóc lột tá điền, còn bóc lột ngư dân bằng mọi cách. Ba hình thức bóc lột ngư dân chủ yếu là : 1. cho thuê lưới đánh cá; 2. cho vay lưới đánh cá; 3. cho mượn tiền mua lưới đánh cá. Với loại hình thuê mướn, theo đó khi mướn lưới, ngư dân thường phải tập trung từ 20 đến 30 hộ, cùng kí một bản giao kèo với địa chủ để làm bằng chứng. Tiền thuê lưới thường được tính bằng sản lượng cá. Thông thường, chủ lưới được hưởng 1/2 sản lượng cá của ngư dân. Ví dụ: sản lượng đánh bắt cá của một tấm lưới là 7000 kg /năm thì chủ lưới được 3500 kg; còn 20 hộ ngư dân mướn lưới chỉ được chia 175 kg. Có một hình thức bóc lột nữa là chủ lưới cho ngư dân vay đay để dệt lưới và tiền thuê lưới được tính theo tỉ lệ 4-6, tức chủ lưới được 4 phần, người thuê lưới được 6 phần. Hình thức bóc lột thứ 3 là địa chủ cho ngư dân vay tiền mua lưới đánh cá với lãi suất cao. Ngoài ra, ngư dân còn phải bán cá tươi cho địa chủ. Địa chủ trong khi mua, đã dùng những thủ đoạn gian lận để ăn chặn cá của ngư dân. Hơn nữa, địa chủ còn tìm mọi cách để ép giá hồng thu càng nhiều lợi nhuận càng tốt. Nhiều ngư dân vì mượn tiền của địa chủ với lãi suất cao mà tan gia, bại sản, trở thành người làm công cho địa chủ.

Trước cách mạng (1949), do không đủ tiền mua thuyền đánh cá, những ngư dân nghèo phải hùn vốn, mua ngư cụ để đi biển. Theo truyền thống, cứ vài chục hộ họp lại thành một đội, có một người "lưới đầu" chỉ huy. Lưới đầu phải là người lao động giỏi, có nhiều kinh nghiệm trên biển,

sức khỏe cường tráng và được mọi người tín nhiệm. Để tổ chức công việc, người lưới đầu có trách nhiệm tuyển chọn nhân công, tổ chức và phân công lao động, chỉ định người giữ lưới, tiến hành các nghi lễ liên quan đến các tín ngưỡng của nghề biển. Khi gặp lúc biển động, sóng to, thuyền trục trặc... mọi người nhất nhất phải tuân theo lệnh chỉ huy của người lưới đầu. Khi chia sản phẩm, mọi người đều được nhận phần chia bằng nhau, không kể ai là lưới đình hay lưới đầu. Nếu gia đình của một thành viên trong tổ đánh cá gặp khó khăn thì mọi người đều tự nguyện giúp đỡ, nếu ai muốn rút khỏi tổ thì cũng được tự do rút vốn để chuyển đổi cơ cấu ngành nghề mà không hề có sự ràng buộc nào⁽⁴⁾.

2. Nghề nông nghiệp

Nông nghiệp trước 1949 chỉ là nghề kiêm nhiệm của ngư dân lúc ngư trường không thuận lợi trong mùa đông bão.

Theo những người lớn tuổi, nghề nông mới xuất hiện ở đây chỉ khoảng 5 đời. Nông cụ phần lớn đồng bào phải mua của người Hán, về sau bà con cũng tự làm được một số loại mô phỏng theo kiểu của người Hán. Đất nông nghiệp ở đây có 3 loại : ruộng nước, ruộng khô và ruộng bậc thang. Loại đất ruộng bậc thang và ruộng khô có diện tích nhiều nhất. Đây là loại ruộng trên đất cát pha, nên nông phẩm thu được rất thấp và đồng bào canh tác theo phương thức quảng canh là chính, hoa màu ít được bón phân vì người Kinh không có tập quán sử dụng phân hữu cơ. Nước dùng trong sinh hoạt nhất là trong trồng trọt đều trông vào lượng mưa hàng năm. Sản lượng của loại hình nông nghiệp

này chỉ đạt khoảng 750kg/ha. Lương thực thu hoạch được chỉ đủ nuôi sống các hộ gia đình từ 4 đến 5 tháng. Thời gian còn lại, đồng bào phải dùng sản phẩm thủy hải sản để đổi lấy lương thực của người Hán.

3. Nghề làm muối

Công việc làm muối của đồng bào gồm hai công đoạn : phơi muối và nấu muối. Theo lời truyền khẩu, nghề làm muối của người Kinh xuất hiện ở đây từ những năm 1930-1940. Đảo Vu Đầu phát triển nghề muối sớm nhất và kỹ thuật làm muối của người Kinh và người Hán hầu như giống nhau gồm các quy trình dẫn nước biển vào ruộng, phơi khô để tạo thành muối hạt. Nghề này phát triển nhanh sau khi nước Cộng hòa Nhân dân Trung Hoa được thành lập. Theo truyền thống, đồng bào thường tiến hành làm muối vào mùa đông là lúc mà độ mặn của nước biển cao nhất, thêm vào đó tiết trời lại nắng ráo nên sản lượng muối thường là 100kg nước biển thu được 20 kg muối hạt. ở Đàm Cát, thu nhập từ nghề muối chiếm 30 % tổng thu nhập của hộ gia đình.

Theo những người lớn tuổi, nghề làm muối xuất hiện ở vùng Kinh Đảo từ những thập niên 30-40 của thế kỷ XX. Kỹ thuật làm muối của người Kinh ở Trung Quốc về cơ bản giống với kỹ thuật làm muối của những diêm dân người Hán. Đối với người Kinh, để làm ra hạt muối có đồng bào có hai cách : phơi muối và nấu muối.

4. Nghề làm mắm

Nhắc tới người Kinh ở Kinh Đảo không thể không nhắc tới món mắm tuyệt hảo

của đồng bào. Mắm là một món ăn truyền thống không thể thiếu trong mâm cơm của người Kinh ở Trung Quốc. Mắm gắn liền với văn hóa ẩm thực, phong tục, truyền thống, tập quán sinh hoạt của không chỉ người Kinh ở Trung Quốc mà còn ở Việt Nam. Vì thế, ở Kinh Đảo, nhà nhà người người đều ướp cá, làm mắm để sử dụng hàng ngày, cho những ngày lễ hội. Mắm trở thành một mặt hàng độc đáo không chỉ được ưa chuộng ở Trung Hoa lục địa mà còn xuất khẩu ra thị trường thế giới.

Thời gian đồng bào tập trung làm nước mắm từ tháng 3 đến tháng 5 vì đây là mùa cá bơi vào bờ để sinh sản, đẻ trứng nên rất thuận lợi cho việc đánh bắt. Khi sản lượng cá đánh bắt được nhiều tức là nguồn nguyên liệu làm mắm càng phong phú, dồi dào và đồng bào có thể lựa chọn những con cá ngon nhất để làm mắm.

Quy trình sản xuất nước mắm của người Kinh bắt đầu bằng việc chọn lọc cá. Đây là một khâu khá quan trọng, liên quan đến chất lượng của nước mắm. Những con cá được lựa chọn phải là những con cá còn tươi nguyên, không bị nát xương, không có mùi ôi, nồng, không độc hại. Cá sau khi được chọn lọc cần phải được rửa sạch, rồi đem xếp vào thùng theo thứ tự: cứ một lớp cá lại rắc một lớp muối theo tỉ lệ 3 cá/ 1 muối. Khi cá đã được xếp đầy thùng thì rắc thêm một lớp muối trên mặt để chống ruồi. Sau đó người ta lấy vôi đặt lên mặt thùng cá, nén cho chặt rồi đậy nắp thùng cho thật kín, không để không khí lọt vào trong thùng. Gần dưới đáy thùng có khoét một cái lỗ, đặt vào đó một ống tre nhỏ để dẫn nước mắm chảy ra.

Sau vài tháng, cá trong thùng từ từ ngấu, tan ra, tạo thành một thứ nước có màu cam, sánh như mật ong, mùi hương nồng nàn, rất đặc trưng, đó là nước mắm. Để lấy nước mắm từ trong thùng ra cần mở vôi ở đáy thùng, lập tức nước mắm sẽ chảy theo ống tre. Nước mắm lấy lần đầu tiên gọi người Kinh gọi là mắm cốt hoặc mắm nhĩ, loại mắm này có độ đậm cao, khoảng hơn 35% và có mùi thơm rất đặc trưng. Loại mắm này được bà con dùng làm nước chấm trong bữa cơm hàng ngày. Sau khi lấy mắm cốt, có thể tận dụng tiếp số sản phẩm cá còn lại trong thùng bằng cách cho thêm nước đun sôi hòa với muối, để nguội rồi đổ vào thùng cá theo tỉ lệ 3 lít nước/1 bát muối. Sau khoảng 2,3 tháng sau có thể tiếp tục lấy nước mắm lần hai để sử dụng. Loại mắm này đồng bào thường sử dụng trong việc nấu nướng. Có thể tận dụng lượng cá còn lại trong thùng tới lần thứ 3,4 tùy thuộc vào số lượng cá nhiều hay ít. Tuy nhiên, càng về sau nước mắm càng kém chất lượng, do đó đồng bào thường dùng những sản phẩm còn lại làm thức ăn cho gia súc hay làm phân bón ruộng.

Nước mắm của người Kinh ở Kinh Đảo ngoài việc phục vụ nhu cầu tiêu dùng của cộng đồng còn được bán trong thị trường đại lục Trung Quốc, xuất khẩu ra nước ngoài, được khách hàng rất ưa chuộng.

5. Nghề trồng dâu, nuôi tằm, dệt lụa

Đây là nghề có lịch sử khá lâu đời của bản thân người Kinh, đồng bào còn tiếp thu nhiều kinh nghiệm của người Hán. Trồng dâu nuôi tằm là nghề đòi hỏi sự siêng năng, chăm chỉ... nó gắn liền với

hình ảnh của người phụ nữ.

Có 4 loại tơ tằm. Loại tơ tằm dâu chiếm 95% sản lượng, ngoài ra còn 3 loại khác là tơ tằm thâu dầu lá sắn, tơ tằm tạc, tơ tằm sồi. Tằm dâu là loại côn trùng biến thái hoàn toàn, vòng đời trải qua bốn giai đoạn phát dục khác nhau; trứng, tằm, ngộng, ngài, mỗi giai đoạn đều có ý nghĩa quan trọng trong quá trình sinh trưởng, phát triển của tằm. Để nuôi tằm cần thiết phải có nguồn thức ăn dồi dào và cây dâu là thức ăn đem lại sản phẩm tơ tốt nhất.

Cây dâu tằm là cây dễ trồng, có thể sinh trưởng và phát triển tốt cả ở vùng đất khô cằn và khí hậu khắc nghiệt. Cây dâu ưa khí hậu mát mẻ và rất khỏe nên có thể mọc nhiều vùng với các loại khí hậu khác nhau. ở Kinh Đảo, khí hậu nơi đây ôn hòa, bốn mùa trong năm không có sự chênh lệch quá lớn nên cây dâu có được môi trường thuận lợi để sinh trưởng. Bên cạnh đó, lực lượng lao động có thời gian nhàn rỗi chủ yếu là phụ nữ. Những yếu tố trên càng thúc đẩy người Kinh phát triển nghề trồng dâu, nuôi tằm.

Mục đích của trồng dâu nuôi tằm là tạo ra khối lượng tơ lụa phục vụ cho nhu cầu may quần áo, túi vải... cho cộng đồng, phân thừa mới đem bán, trao đổi ra thị trường. ở vùng Kinh Đảo, đồng bào còn học được nhiều kinh nghiệm trồng dâu, nuôi tằm, dệt vải từ người Hán. Tuy nhiên, nghề trồng dâu nuôi tằm không chiếm vị trí quan trọng trong cơ cấu kinh tế của đồng bào, nên diện tích đất đai cho trồng dâu không nhiều vì phần lớn diện tích đất canh tác dành cho trồng cây lương thực như lúa, khoai... các loại cây ăn quả khác. Sản lượng tơ lụa của người Kinh ở

Kinh Đảo chỉ đủ làm ra những mặt hàng thiết yếu của cộng đồng, mặc trong những dịp lễ, hội.

6. Nghề đốt vò sò

Nghề đốt vò sò có lịch sử hơn 100 năm và phổ biến nhất ở vùng Kinh Đảo. Mục đích của nghề này là làm ra một loại vật liệu xây dựng thay thế cho vôi. xi măng dùng cho xây dựng nhà cửa và các công trình công cộng khác. Đây là một nghề rất đặc biệt, chỉ có ở vùng của người Kinh ở Kinh Đảo.

Qua tên gọi của nghề có thể biết nguyên liệu chính của nghề này lấy từ vỏ nhuyễn thể như vò sò, vò trai, vò ngao... Nguồn nguyên liệu này rất phong phú ở vùng Kinh Đảo, nơi vùng biển vốn có nhiều loại thủy hải sản, và những loại nhuyễn thể đó đánh bắt, khai thác rất dễ dàng, không đòi hỏi nhiều công sức, vốn, thời gian. Một nguyên nhân nữa khiến đồng bào Kinh sử dụng loại vật liệu này vì vùng Kinh Đảo được hình thành từ sự bồi đắp của các cồn cát, kết cấu địa chất không có đá vôi mà chủ yếu là cát và đất mang tính kiềm cao, nên đồng bào dùng sản phẩm từ vỏ nhuyễn thể làm vật liệu xây dựng là điều dễ hiểu. Vỏ của trai, ốc, sò...sau khi sử dụng, được tận dụng lại bằng cách đốt lên thành tro, một thứ bột màu trắng, được sử dụng thay cho vôi, xi măng, loại vật liệu xây dựng để làm nhà. Ngoài ra, đồng bào còn dùng các loại sản phẩm từ vỏ nhuyễn thể làm phân bón ruộng.

Quá trình đốt vò sò đơn giản và dễ thực hiện. Để đốt vò sò, trước hết đồng bào đào một hố có độ sâu khoảng 4-5m, xung quanh hố có bốn lỗ thông gió để điều chỉnh

nhệt độ. Trước khi đốt, đồng bào phải xếp củi khô ở phía dưới hố, sau đó cho vỏ sò, vỏ trai và các loại nhuyễn thể khác vào. Bước tiếp theo là phát hỏa đốt lò, nung. Khi đốt vỏ sò, đồng bào có kinh nghiệm giữ lửa đều, duy trì nhiệt độ ổn định để vỏ sò có thể hấp thụ nhiệt độ tốt và vỡ ra đều. Sau một thời gian nung nhất định, vỏ các loại nhuyễn thể biến thành một loại bột trắng có độ kết dính cao, có thể thay thế cho vôi, xi măng. Loại vôi này phần lớn được dùng để xây dựng các công trình nhà cửa của người Kinh ở Kinh Đảo⁽⁵⁾.

Ngoài các nghề thủ công trên, bà con ở đây còn làm các nghề mộc, đan lát, đóng giường, tủ, làm thùng gỗ ... phục vụ cho nhu cầu cuộc sống hàng ngày. Những nghề này có quy mô nhỏ lẻ, mang tính cá thể, chủ yếu được làm ở từng hộ gia đình. Vùng Kinh Đảo có những dải rừng phòng hộ và những khu rừng tự nhiên với lượng gỗ khá lớn, tạo điều kiện để nghề mộc của đồng bào phát triển. Không phải ngẫu nhiên ngay khi đặt chân lên những hòn đảo ở đây, tổ tiên người Kinh đã thấy tiềm năng lâm nghiệp của vùng. Nghề mộc, nghề thủ công khác của đồng bào đã hình thành và phát triển trên cơ sở những điều kiện như vậy.

7. Nghề buôn bán

Người Kinh đến vùng Kinh Đảo sống bằng nghề đánh bắt cá, làm mắm, muối là chủ yếu và những nghề này không thể đáp ứng được tất cả những nhu cầu thường nhật của cộng đồng. Do đó, để đáp ứng nhu cầu về hàng hóa, tất yếu sẽ nảy sinh quá trình giao lưu, trao đổi, buôn bán giữa người Kinh với nhau, giữa người

Kinh với người Hán và các dân tộc khác ở Trung Quốc.

Bên cạnh trao đổi, buôn bán với người Hán ở Trung Hoa lục địa, người Kinh còn đem những sản phẩm của mình sang buôn bán trao đổi ở Hạ Long, Hải Phòng, Hà Nội... của Việt Nam. Ngày nay, hoạt động buôn bán của người Kinh ở Kinh Đảo rất náo nhiệt. Với vị trí địa lý thuận lợi là một trong những thành phố vùng biên giới Đông Hưng, Kinh Đảo có một tiềm năng mạnh để đẩy mạnh hoạt động buôn bán, làm dịch vụ. Những năm 80 của thế kỉ XX đã chứng kiến sự phát triển mạnh mẽ của hoạt động thương mại và nghề này đã làm thay đổi bộ mặt kinh tế của vùng Kinh Đảo.

8. Hoạt động du lịch, dịch vụ

Hoạt động du lịch, dịch vụ là những ngành nghề mới xuất hiện trong cơ cấu kinh tế của người Kinh ở Kinh Đảo nhưng đã nhanh chóng giữ một vị trí quan trọng trong hoạt động kinh tế của đồng bào trong những năm cuối thế kỉ XX, đầu thế kỉ XXI, khi Trung Quốc thực hiện chính sách cải cách và mở cửa./.

CHÚ THÍCH

1. Nguyễn Thị Phương Châm (2006), *Nghi lễ hôn nhân của người Kinh ở làng Vạn Vi, Giang Bình, Đông Hưng, Quảng Tây, Trung Quốc*, Nxb Văn hóa Thông tin.
2. *China' Minority Nationalities*, (1994), Foreign language Press Beijing.
- 3, 4, 5. Hán Minh (1994), *Kinh tộc*, Nxb Dân tộc Bắc Kinh, (tiếng Hán).