

LÝ LỊCH DI SẢN VĂN HÓA PHI VẬT THỂ ĐỀ NGHỊ ĐƯA VÀO DANH MỤC DI SẢN VĂN HÓA PHI VẬT THỂ QUỐC GIA

1. Tên gọi của di sản văn hoá phi vật thể:

1.1. Tên thường gọi: Nghề khai thác yến sào Thanh Châu

1.2. Tên khác: Nghề yến Thanh Châu

2. Loại hình:

Nghề thủ công truyền thống

3. Địa điểm:

Làng Thanh Châu xưa, hay còn gọi là làng Yến¹ - nơi tập trung những người làm nghề khai thác yến sào trong lịch sử. Hiện nay, làng này thuộc địa phận xã Cẩm Thanh - thành phố Hội An, mà chủ yếu được khu biệt ở thôn Thanh Đông. Phạm vi khai thác của nghề hiện nay là các hang yến nằm ở cụm đảo Cù Lao Chàm. Trước đây, phạm vi khai thác mở rộng đến các tỉnh ở Bình Định, Khánh Hòa.

4. Chủ thể văn hóa:

4.1. Cộng đồng, nhóm người:

* Những người đại diện:

(1) Họ và tên: Lê Bình

Năm sinh: 1956

Dân tộc: Kinh

Nghề nghiệp: Đội trưởng Đội Khai thác yến sào

Địa chỉ liên lạc: Phường Cẩm Châu - Hội An - Quảng Nam

(2) Họ và tên: Lê Trúc

Năm sinh: 1960

Dân tộc: Kinh

Nghề nghiệp: Khai thác yến sào

Địa chỉ liên lạc: Phường Cẩm Châu - Hội An - Quảng Nam

¹ Theo A.Sallet (1930), trong tài liệu "Tổ Chim én: Những con én biển và tổ ăn được của chúng", Những người bạn cố đô Huế, tập XVII, Nxb Thuận Hóa, Huế, năm 2003, trang 93: Làng Thanh Châu còn gọi là làng Yến. Cũng theo tài liệu điều tra làng xã năm 1943 của Viện Đông Bắc cổ học viện, làng Thanh Đông cũng gọi là làng Yến.

(3) Họ và tên: Nguyễn Văn Liêm
Năm sinh: 1964 Dân tộc: Kinh
Nghề nghiệp: Khai thác yến sào
Địa chỉ liên lạc: Phường Tân An - Hội An - Quảng Nam

(4) Họ và tên: Nguyễn Thu
Năm sinh: 1967 Dân tộc: Kinh
Nghề nghiệp: Khai thác yến sào
Địa chỉ liên lạc: Phường Cẩm An - Hội An - Quảng Nam

(5) Họ và tên: Lâm Thành Hưng
Năm sinh: 1968 Dân tộc: Kinh
Nghề nghiệp: Khai thác yến sào
Địa chỉ liên lạc: Phường Sơn Phong - Hội An - Quảng Nam

(6) Họ và tên: Trần Xuân Mẫn
Năm sinh: 1970 Dân tộc: Kinh
Nghề nghiệp: Khai thác yến sào
Địa chỉ liên lạc: Phường Cẩm Phô - Hội An - Quảng Nam

4.2. Tổ chức:

- Tên tổ chức: Đội Quản lý và khai thác yến Hội An
- Địa chỉ: Số 53 - Nguyễn Thái Học - Hội An - Quảng Nam

5. Miêu tả về di sản văn hoá phi vật thể:

5.1. Quá trình ra đời, tồn tại của di sản văn hóa phi vật thể:

Nằm về phía Đông thành phố Hội An, Thanh Châu là một làng được thành lập khá sớm ở Hội An và từng giữ vai trò rất quan trọng trong diễn trình lịch sử, văn hóa Hội An. Theo các kết quả nghiên cứu, làng Thanh Châu được thành lập vào thế kỷ XVII bởi 6 tộc tiền hiền là tộc Trần, Hồ, Lê, Nguyễn, Phạm, Huỳnh. Lúc này làng Thanh Châu bao gồm cả làng Vông Nhi - một làng mà theo văn bia mộ tổ tộc Trần Văn hiện còn ở thôn Vông Nhi, xã Cẩm Thanh cho biết nó được hình thành vào niên hiệu Cảnh Thống năm Mậu Ngọ (*năm 1498*). Trải qua quá trình phát triển, làng Thanh Châu được chia thành làng Thanh Đông, Thanh Tây, Thanh Nam. Sau đó, đến trước năm 1945, làng Thanh Đông tiếp tục được chia lại thành làng Thanh Đông, Thanh Nhứt, Thanh Nhì, Thanh Tam.

Kế thừa truyền thống văn hóa của cư dân Việt ở Bắc bộ và thích ứng với điều kiện sinh thái, xã hội ở vùng đất mới, cư dân làng Thanh Châu sinh sống bằng nhiều nghề khác nhau như làm nông, khai thác thủy hải sản, buôn bán bằng

ghe bầu,... đặc biệt khai thác tổ chim yến và sơ chế tổ chim yến (*yến sào*) - loại sản phẩm đứng đầu trong “*bát trân ngự thiện*”² của vua chúa thời phong kiến.

Với điều kiện tự nhiên thuận lợi như độ ẩm, nhiệt độ phù hợp, có nhiều hang sâu, vách đá cheo leo, các đảo ở vùng Đông Nam Á nói chung, ở miền Trung Việt Nam nói riêng, đặc biệt cụm đảo Cù Lao Chàm là môi trường sinh sống và làm tổ lý tưởng của chim yến. Chính vì vậy, khi Cristophoro Borri đến Đàng Trong vào thế kỷ XVII, đã có mô tả về chim yến ở xứ này như sau: “*Ở xứ này có một thứ chim bé giống như chim én, nó làm tổ ở những cồn đá và hốc đá sóng biển vỗ vào. Con vật nhỏ này dùng mỏ lấy bọt biển cả với chất toát ra từ dạ dày, trộn cả hai thứ lại làm thành một thứ tôi không biết là bùn hay nhựa để làm tổ. Tổ này khi đã khô cứng thì trong suốt và có sắc vừa vàng vừa xanh... Thứ này nhiều đến nỗi chính tôi đã thấy người ta chắt đầy mười chiếc thuyền nhỏ những tổ yến nhặt ở dọc các hốc núi đá, trong khoảng chưa đầy nửa dặm*”³.

Cũng theo sách Đại Nam Nhất thống chí, tập 2, do Quốc sử quán triều Nguyễn biên soạn, ở phần tỉnh Quảng Nam, trong mục núi sông chép: “*Đảo Đại Chiêm: ở cách huyện Diên Phước 68 dặm về phía đông, ngát ngưỡng giữa biển, gọi là đảo Ngọa Long, cũng gọi là hòn Cù Lao, có tên nữa là núi Tiêm Bút, tên cổ là Chiêm Bất Lao, làm trấn sơn cho cửa biển Đại Chiêm. ... Về phía tây chừng 3 dặm, có hòn Lôi, về phía nam chừng 7 dặm có hòn Tai, về phía bắc chừng 10 dặm có hòn La, về phía tây bắc chừng 17 dặm có hòn Khô lớn, hòn Khô nhỏ, hòn Dài, hòn Mậu. Phía nam hòn Tai có hang đá, chim yến tụ tập, tục gọi là hòn Yến, chim yến thường ở hai bên động nhà nước dãi để làm tổ, yến hộ lấy nộp*”⁴.

Những kết quả nghiên cứu trong thời gian qua cho biết chim yến có tên khoa học là Yến hàng - Collocalia Fuciphaga Germaini Oustaket, một loài chim đặc biệt của phân giống Yến hông xám (*Swiftlest*), giống Collocalia, họ Apodidac, bộ Yến Apdiformes. Chim yến có vóc dáng nhỏ, hông và bụng màu xám, toàn thân nâu đen, cánh dài và vút nhọn, đuôi ngắn chẻ ít, chân thấp có móng vuốt. Từ những đặc điểm đó, người Trung Quốc gọi chim yến là Huyền điều, Du ba điều, Hải yến; người Anh gọi là Sea-Swallow, người Pháp gọi là Salagane, Hironnelles de mer. Thức ăn của chim yến là kiến, ruồi, muỗi, nhện, chuồn chuồn,... Chim yến đi ăn theo đàn vào ban đêm với hành trình hàng trăm kilomet. Mỗi năm chim yến chỉ sinh sản một lần, đẻ 2 trứng, chim bố, mẹ thay nhau ấp trứng và nuôi con. Hơn một năm chim con trưởng thành và có khả năng làm tổ như chim bố, mẹ. Vòng đời chim yến trung bình từ 10 - 13 năm. Tổ chim yến, âm Hán Việt là yến sào, được làm trên vách đá cheo leo ở những nơi hiểm trở bằng nước bọt của mình tiết ra qua cặp tuyến dưới lưỡi. Tổ chim yến không những có giá trị kinh tế rất cao, được ví là “*vàng trắng*” mà còn chứa giá trị dinh dưỡng cực kỳ lớn. Kết quả nghiên cứu cho thấy trong tổ chim yến có đến 18 loại

² Bát trân là tám thứ quý: Yến sào, hải sâm, bào ngư, hào xi, lộc càn, cừu khổng, tê bì, hùng chương.

³ Cristophoro Borri, Xứ Đàng Trong năm 1621, NXB Thành phố Hồ Chí Minh, trang 29-30.

⁴ Quốc Sử quán triều Nguyễn, Đại Nam Nhất thống chí, tập 2, Nxb Thuận Hóa, Huế - 2006, trang 418 - 419.

acid amin, serine, tyrosine, phenylalanine, valine, arginine,... và 39 nguyên tố đa vi lượng là những khoáng chất cần thiết cho cơ thể con người như Ca, Fe; ổn định thần kinh trí nhớ như Mn, Br, Cu, Zn; kích thích tăng tiêu hóa như Cr; chống lão hóa và chất phóng xạ như Se... Trong y dược cổ truyền, tổ chim yến được xem như thần dược chữa trị được nhiều bệnh nan y như lao phổi, viêm xương, huyết ly, đàm cách...

Một số truyền thuyết lưu truyền tại địa phương liên quan đến việc phát hiện và khai thác tổ chim yến tại Cù Lao Chàm của cư dân làng Thanh Châu. Một truyền thuyết cho rằng nghề khai thác tổ chim yến ở làng Thanh Châu là do vợ chồng ông Trần Tiến người làng Thanh Châu làm nghề câu, tình cờ phát hiện trong một lần bị bão đánh dạt vào đảo. Một truyền thuyết khác có tên là Nàng Yến, lý giải việc chim yến làm tổ liên quan đến hóa thân một người con gái vì muốn cứu cha khỏi chết đói đã dùng nước miếng của mình làm thành món ăn, đó là tổ yến ngày nay. Tuy vậy, theo một số tư liệu lịch sử, vào trước thế kỷ XIII, người Trung Quốc đã biết đến giá trị của tổ chim yến và một số nước Đông Nam Á, trong đó có cư dân Champa đã biết khai thác nguồn lợi này. Vì thế, về thực chất là người Việt/cư dân làng Thanh Châu đã tiếp thu kinh nghiệm khai thác yến sào từ người Champa trên bước đường mở cõi về phương Nam. Dưới thời các chúa Nguyễn đến triều Nguyễn, việc khai thác tổ yến của cư dân làng Thanh Châu dần dần được tổ chức một cách bài bản từ tự phát đến chuyên nghiệp, từ phạm vi hẹp đến cả miền Trung.

Cuối thế kỷ XVIII, nhà sử học Lê Quý Đôn đến Đàng Trong và đã có miêu tả, ghi chép khá thú vị về nghề khai thác yến sào của cư dân làng Thanh Châu trong tác phẩm Phủ biên tạp lục: “*Phủ Thăng Hoa, huyện Hà Đông, xã Thanh Châu có nghề lấy yến sào, dân xã ấy tản cư các phủ Thăng Hoa, Điện Bàn, Quy Nhơn, Phú Yên, Bình Khang, Diên Khánh, Gia Định, hàng năm cứ đến tháng 2 phải nộp tổ non mới 120 tổ, người áp thu lĩnh tờ thị, sửa sang thuyền, đi đến các phủ để thu thuế, tháng 7 mang về trình nộp sổ tiêu sai, thực nộp là bao nhiêu người, tùy hạng mà tính thu, hạng tráng mỗi người nộp 2 cân yến sào, nếu không có thì nộp thay bằng tiền 2 quan, hạng dân mỗi người nộp 1 cân 8 lạng, hạng lão và hạng đinh mỗi người nộp 1 cân; còn cả xã lại nộp lễ thường tân, chính đán 1.500 tổ. Năm Mậu Tý thuế yến sào nộp thay bằng tiền là 773 quan 1 tiền 30 đồng*”⁵. Mục thổ sản trong sách Đại Nam Nhất thống chí do Quốc sử quán triều Nguyễn biên soạn có chép: “*Yến sào: sản ở đảo Đại Chiêm (cù lao Chàm), có yến hộ để đi lấy, đồng niên phải nộp 80 lạng*”⁶.

Qua một số tư liệu Hán Nôm hiện lưu giữ tại gia đình con cháu của tộc Trần và tộc Hồ ở Cẩm Thanh, cũng như một số tư liệu văn bia liên quan, cho biết, trong lịch sử, hai tộc Trần và Hồ ở làng Thanh Châu giữ vai trò chủ yếu trong nghề khai thác tổ chim yến. Theo một số tư liệu hiện được lưu giữ tại nhà ông Hồ Thanh Nhứt (*thôn Thanh Đông - xã Cẩm Thanh - Hội An*), nhiều người

⁵ Lê Quý Đôn, Phủ biên tạp lục, Nxb Khoa học Xã hội, năm 1977, trang 230.

⁶ Quốc Sử quán triều Nguyễn, Đại Nam Nhất thống chí, tập 2, Nxb Thuận Hóa, Huế - 2006, trang 463.

trong tộc Hồ được triều đình giao giữ chức vụ quản lĩnh tam tỉnh yến hộ ở Quảng Nam, Bình Định và Khánh Hòa. Năm Gia Long thứ 3 (1804), triều đình cho phép ông Hồ Văn Hòa quy tập ngoại dân thành lập Thanh Châu Yến Đội để canh giữ hang yến và khai thác yến sào nộp cho triều đình, ông Hồ Văn Hòa giữ chức Đội trưởng. Năm Minh Mạng thứ nhất (1820), triều đình cho đổi Thanh Châu Yến đội thành Thanh Châu Yến hộ, vẫn do ông Hồ Văn Hòa làm hộ trưởng Yến hộ. Năm Tự Đức thứ 8, Hồ Văn Học - con của ông Hồ Văn Hòa được triều đình cấp bằng làm yến hộ hộ trưởng quản lĩnh yến hộ Quảng Nam, Bình Định, Khánh Hòa. Từ năm Tự Đức thứ 8 đến năm tự Đức thứ 36, giữ chức yến hộ hộ trưởng quản lĩnh yến hộ 3 tỉnh Quảng Nam, Bình Định, Khánh Hòa lần lượt là Hồ Văn Bình, Hồ Văn Kiềm, Hồ Văn Trứ, Hồ Văn Phú,...⁷

Vai trò của tộc Trần đối với nghề khai thác yến sào cũng được thể hiện trong tư liệu hiện được lưu giữ tại nhà ông Trần Văn Sang ở thôn Thanh Đông, xã Cẩm Thanh và trong "*Mục lục Châu Bản Triều Nguyễn*", triều Gia Long có truyền rằng: "*Vào ngày 20 tháng 01 năm Gia Long 4, có truyền cho lập đội yến sào ở làng Thanh Châu. Công đồng truyền: Quan công đường doanh Quảng Nam được rõ: Cai đội Huyền Trần Văn Giai thuộc đội Hồ Dực vệ Tề Võ làm đơn xin về làng Thanh Châu quy tập di dân, lập thành đội yến sào, hàng năm mỗi người nộp 8 lượng yến được nộp thuế riêng. Công đường quan đã tạm cho quy tập được 7 người dân, với 2 chiếc thuyền*"⁸.

Từ cuối thế kỷ XIX đến trước năm 1975, việc khai thác và tiêu thụ yến sào ở Cù Lao Chàm được chính quyền địa phương hỗ trợ theo hình thức: cộng đồng khai thác yến của làng Thanh Châu phụ trách việc canh giữ hang và khai thác tổ yến, còn các công ty hay hiệu buôn lớn của người Hoa như Tân Lập, Triều Phát hay Xán Tinh yến thuế công ty... phải đấu thầu với thời hạn 3 năm hoặc 5 năm và phải nộp thuế để được quyền tiêu thụ sản phẩm.

Từ năm 1975 đến nay, việc khai thác, chế biến và tiêu thụ yến sào ở Hội An được UBND thành phố Hội An quan tâm, hỗ trợ cộng đồng quản lý, khai thác và tiêu thụ. Ngày 20/12/1975, UBND Thị xã Hội An (*nay là thành phố Hội An*) ban hành quyết định thành lập Đội Quản lý và khai thác yến sào Hội An trên cơ sở Đội khai thác yến sào của cộng đồng cư dân làng yến Thanh Châu do nghệ nhân khai thác yến Trần Hồi làm đội trưởng. Cũng từ năm 1975 đến nay, UBND thành phố Hội An đã đầu tư các trang thiết bị mới và áp dụng nhiều biện pháp thích hợp để giúp cộng đồng khai thác và bảo vệ tổ yến an toàn và hiệu quả, từng bước tăng sản lượng và chất lượng tổ yến cũng như duy trì đầu ra cho sản phẩm để tạo nguồn thu lâu bền, liên tục cho cộng đồng và phát triển kinh tế địa phương.

⁷ Theo một số bản sao tư liệu Hán Nôm lưu tại nhà ông Hồ Thanh Nhứt ở thôn Thanh Đông, xã Cẩm Thanh, Hội An

⁸ Cục Văn thư và Lưu trữ Nhà nước, Mục lục Châu bản triều Nguyễn, tập 1, Gia Long (1802 - 1819), Nxb Văn hóa - Thông tin, Hà Nội - 2010, trang 8 - 9.

5.2. Hình thức biểu hiện, qui trình thực hành của di sản văn hóa phi vật thể:

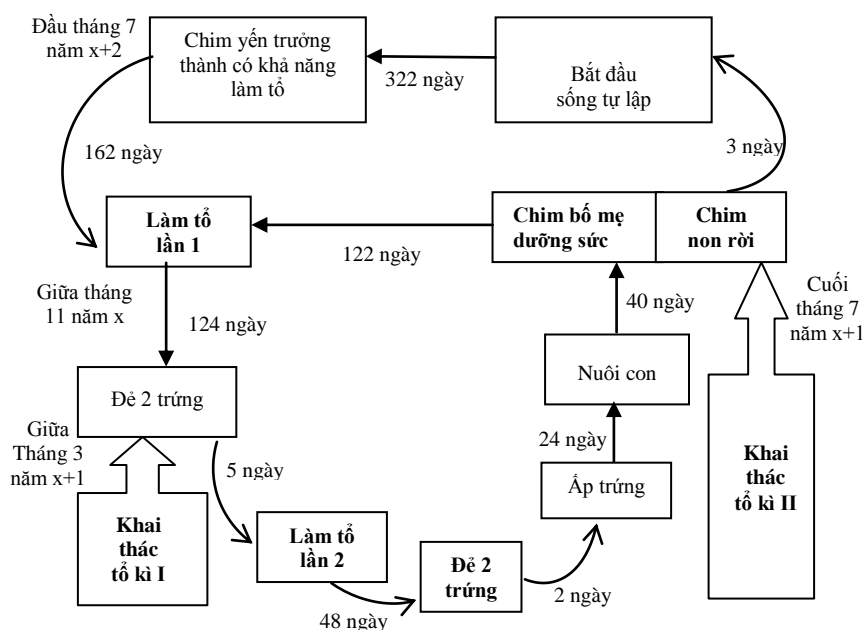
Nghề khai thác yến sào là một nghề mà sản phẩm của nghề phụ thuộc vào sự sinh trưởng và phát triển tự nhiên của chim yến, vì vậy thời gian, quy trình khai thác tổ yến phải được tính toán cho phù hợp với quy luật tự nhiên của loài chim này và phải đảm bảo sự sinh sản, phát triển của đàn chim.

Trước đây, vào những năm 1980 của thế kỷ XX, yến sào ở Hội An được khai thác 3 kỳ một năm, kỳ I vào tháng 3, kỳ II vào khoảng tháng 6, tháng 7, kỳ III vào tháng 9 âm lịch. Tuy nhiên, do nhận thấy sản lượng và chất lượng tổ yến không đảm bảo, chim không còn khả năng đẻ trứng, hơn nữa việc khai thác kỳ III thường trúng mùa mưa bão nên sau này đổi lại khai thác 2 kỳ một năm.

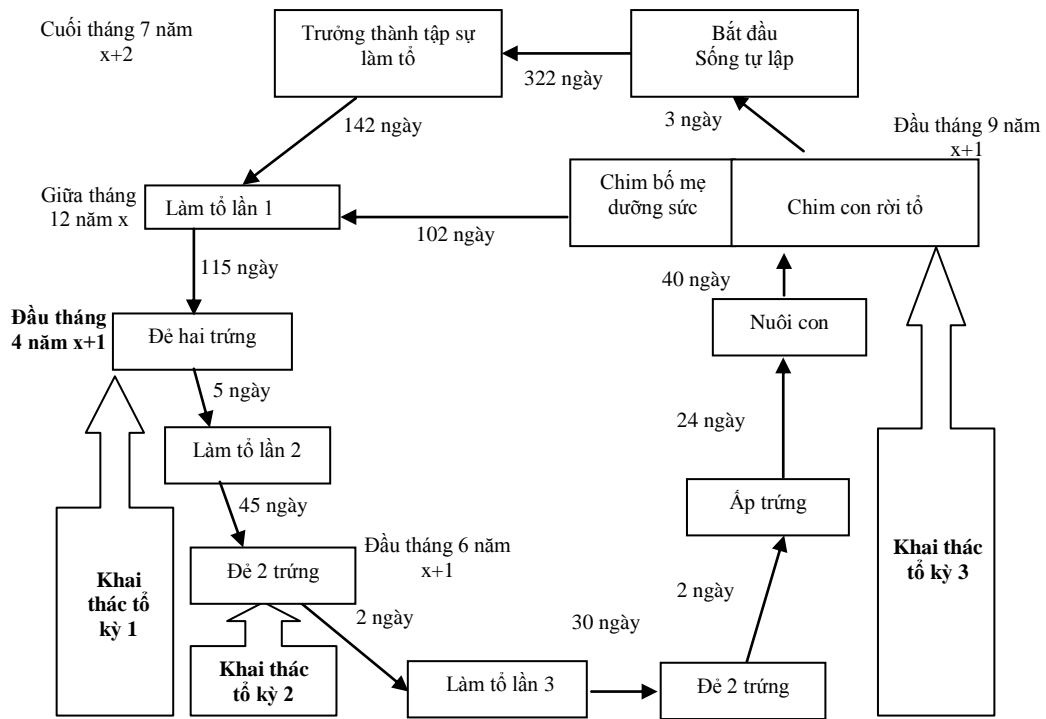
Hiện tại, yến sào ở Cù Lao Chàm được khai thác hàng năm 2 kỳ, kỳ I vào tháng 3 và kỳ II vào tháng 7 âm lịch, dưỡng chim ở kỳ II. Chim yến trưởng thành làm tổ vào khoảng tháng 11 (sau tiết Đông Chí), sau 124 ngày thì đẻ 2 trứng. Chim yến đẻ trứng xong là khai thác tổ kỳ I. Sau khai thác kỳ I khoảng vài ngày là chim yến làm tổ lại, khoảng 48 ngày sau khi làm tổ lại là đẻ 2 trứng rồi ấp trứng, sau 24 ngày trứng nở, khoảng 40 ngày sau khi chim non ra đời và bắt đầu rời tổ là khai thác tổ kỳ II. Sau khai thác kỳ II khoảng 122 ngày là chim bố mẹ làm tổ lại. Chim non rời tổ sống tự lập chừng 322 ngày là trưởng thành và có khả năng làm tổ.

Để duy trì nuôi dưỡng và phát triển đàn chim yến nên kỳ II thường phải chờ chim non bay hết mới khai thác. Cũng chính vì lý do trên mà chất lượng và sản lượng của tổ yến kỳ II không đạt bằng kỳ I. Ngoài ra, trên thực tế không phải tổ yến tại các hang đều khai thác 2 kỳ trong năm. Do yêu cầu dưỡng chim yến để phát triển đàn chim nên có hang yến chỉ khai thác tổ mỗi năm một kỳ.

* Khái lược chu trình khai thác 2 kỳ /1 năm, dưỡng chim kỳ 2



*** Khai lược chu trình khai thác 3 kỳ /1 năm, dưỡng chim kỳ 3**



Qua quá trình hình thành và phát triển nghề khai thác yến sào ở Hội An, từ trước đến nay, những người trực tiếp trong nghề đã nghĩ đến việc duy trì và phát triển đàn chim là một trong những yếu tố quan trọng hàng đầu. Vì vậy, đã có nhiều biện pháp, cách thức thực hiện nhằm tạo môi trường thuận lợi để chim yến sinh sôi, nảy nở. Trước tiên, đối với những hang mà chim yến làm tổ nhiều thì tạo môi trường thông thoáng, coi nới vách đá để yến làm tổ. Bảo vệ, nghiêm cấm việc chặt phá cây cối để tạo môi trường cho côn trùng phát triển, nhằm đảm bảo nguồn thức ăn cho chim yến. Gần đây, đối với những lúc trời nắng nóng thì có phun sương bằng nước ngọt ở ngoài miệng hang đá nhằm làm ướt lông chim yến mẹ, để chim con rúc vào cho mát. Đồng thời, phải có người bảo vệ xuyên suốt tại các hang yến để xua đuổi các loại động vật gây hại cho chim yến như điều hâu, cú mèo, rắn, dơi, chuột, ... Do đó, bên cạnh việc khai thác tổ yến, công việc bảo vệ tại hang yến là một trong những công việc khó khăn, nguy hiểm, đòi hỏi người thực hành nghề khai thác yến sào phải chịu khó đảm trách, nhằm gìn giữ đàn chim yến và ngăn chặn việc khai thác tổ yến trái phép từ bên ngoài.

Việc khai thác và sơ chế yến sào được thực hiện hoàn toàn bằng thủ công. Yến là loài chim làm tổ ở những hang sâu hiểm yếu, vì thế công đoạn khai thác tổ chim yến rất nguy hiểm, khi muốn khai thác phải làm giàn chắc chắn, an toàn và đòi hỏi người làm giàn phải có kinh nghiệm, có kỹ thuật, đồng thời phải có sức khỏe và phải chịu khó, cẩn trọng, khéo léo trong từng thao tác.

Trước đây, những người đi khai thác yến sào được gọi là “sào chĩa”. Những người đi khai thác yến sào từ cửa hang theo nguồn nước chảy tìm cách vào sâu trong lòng hang, neo ghe/thuyền sát vách chân núi rồi buộc ghe/thuyền cố định vào những tảng đá xung quanh. Sau đó, dùng một cây tre già và dài, cắm xuống một cái lỗ đã được đục sẵn trên ván ghe, đầu trên gác lên vách đá (*về hướng có tổ yến*), những cây tre được cột lại với nhau bằng sợi mây và tạo thành những nấc thang. Hai sào chĩa có kinh nghiệm cầm chĩa, dây thừng và mang bao đựng để lấy tổ yến, trước tiên, hai sào chĩa này tìm cách buộc dây thừng từ trên đỉnh vách núi xuống để các sào chĩa khác leo lên lấy tổ yến. Cây chĩa là một cây sào bằng trẩu hoặc cây tre nhỏ có buộc lưỡi chĩa bằng sắt và rọ mây ở đầu sào để lấy tổ yến. Đối với những hang đá nhỏ không làm giàn được thì dùng những cây tre đóng găng (*đóng những cây tre ngang vào vách đá*) và leo lên để khai thác tổ yến. Những bô lão làm nghề yến lâu năm, có kinh nghiệm trong nghề còn cho biết, đối với những hang quá hẹp, không làm giàn hay đóng găng được thì người khai thác dùng hai đầu gối và hai khủy tay để leo trực tiếp lên hang nhưng trước khi leo phải đặt thử bàn chân nằm ngang nếu lọt được vào hang thì toàn thân cũng sẽ lọt được vào hang đó. Vậy, đối với những hang sâu, hiểm trở thì việc khai thác phải do những người có kinh nghiệm lâu năm trong nghề thực hiện. Việc khai thác tổ chim yến vì vậy đã hình thành nên một đội ngũ thợ khai thác chuyên nghiệp, nắm giữ những kinh nghiệm và làm chủ thao tác mang tính chính xác cao để tránh nguy hiểm đến tính mạng. Họ là những người gan dạ, chịu đựng được sóng gió, có kỹ thuật leo trèo, xác định khoảng cách và khéo léo tay chân khi leo trèo, gỡ tổ chim yến. Trong tài liệu “*Những người bạn cố đô Huế, tập XVII*”, A.Sallet đã đề cập đến vấn đề này như sau: “*Trên nền đá của hang (hang Vò Vò) người ta chỉ đi chân trần trên các đường dốc nghiêng. Để đến được các thang thả xuống vực thăm theo bờ đá và dẫn về phía thang khác bằng mây đánh qua đánh lại tự do, phải theo một lối đi rất hẹp bên bờ vực cho thăm, đèo gọt tự nhiên trên đá, nơi đó người ta phải giữ cho thân thể gắn sát vào thành đá, tiến từng bước một; đoạn đường ngắn vì thế thành rất dài với bước đi khó khăn này*”⁹.

Hiện nay, mặc dù kỹ thuật khai thác tổ chim yến ở Cù Lao Chàm có cải tiến, bởi được trang bị thêm các thiết bị, phương tiện hiện đại, chắc chắn và thuận lợi hơn nhưng đây vẫn là nghề thủ công truyền thống và được thực hiện qua các bước: Thăm hang - làm giàn - phun nước - khai thác - sơ chế.

Khi đi thăm hang, thấy tổ yến có khả năng khai thác được (*chim đẻ trứng chiếm khoảng hơn 50% đối với kỳ I, hoặc chim non bay đi hết đối với kỳ II*) thì chuẩn bị phương tiện, dụng cụ để khai thác. Việc khai thác được tiến hành tuần tự theo từng hang. Trước hết phải dựng giàn để khai thác. Giàn khai thác tổ yến được làm bằng những cây tre già và chắc, buộc bằng sợi mây. Tre được mua ở

⁹ A.Sallet (1930), “*Tổ Chim én: Những con én biển và tổ ăn được của chúng*”, Những người bạn cố đô Huế, tập XVII, Nhà Xuất bản Thuận Hóa, Huế, năm 2003, trang 40.

đất liền chớ ra, chủ yếu là mua ở trên nguồn như Đại Lộc, Quế Sơn thuộc tỉnh Quảng Nam... Mây được lấy tại đảo Cù Lao Chàm. Làm giàn xong phải khai thác tổ ngay. Sau khi khai thác tổ thì lập tức tháo giàn. Dụng cụ khai thác chủ yếu của nghề này là sào chĩa. Người khai thác leo lên giàn dùng sào chĩa để lấy tổ yến bỏ vào bao vải đeo bên hông. Đối với những tổ yến mà chân bám chắc vào đá thì dùng bình phun nước cho mềm chân trước khi lấy. Ở những hang/nơi tối thì dùng đèn pin rọi để lấy tổ yến. Ngày xưa, người khai thác tổ chim yến thường gắn thêm nến ở cây sào chĩa để lấy tổ yến ở những hang/nơi tối. Người khai thác tổ yến thường giăng lưới ở gần nền hang để hứng những tổ yến rớt khỏi bị vỡ trong quá trình khai thác. Tổ yến khai thác xong được bảo quản trong những thùng tôn tròn (*ngày xưa là những chiếc bầu đan bằng tre*) rồi đưa xuống tàu chuyển về sơ chế, phân loại sản phẩm và bảo quản tại kho.

Việc sơ chế và phân loại sản phẩm cũng đòi hỏi kỹ năng riêng và do những người có kinh nghiệm đảm nhiệm, chứ không phải ai cũng làm được. Công việc này phải được tiến hành cẩn thận, tỉ mỉ. Người thợ dùng dao nhọn, nhíp và bàn chải để làm sạch lông, chất bẩn bám vào tổ yến, sau đó phân loại và bảo quản. Theo A.Sallet mô tả công đoạn này như sau: "*Một nhóm người làm công Việt Nam, ngồi xúm theo cách của họ thành vòng tròn chung quanh một đồng tổ én do một chuyến thu hoạch mới đây ở Cù Lao Chàm mang lại. Với các dụng cụ nhỏ bằng tre hay sắt, kim hay móc, họ tìm tận đáy các mắt lưới của tổ, vấy, móc ra không để bỏ sót các phế vật thấy được*"¹⁰.

Tổ yến được phân loại dựa vào màu sắc, kích thước và trọng lượng. Ngày trước, sản phẩm yến sào ở Hội An phân thành các loại yến Quan, yến Thiên, yến Bài, yến Địa. Hiện nay, phân thành yến Quan, yến Thiên, yến Bài, yến Mảnh, yến Chân, yến Địa, yến Xơ Mướp, yến Vụn, yến Cám. Ngoài ra, còn có yến Hồng nhưng không phổ biến. Yến Hồng (*còn gọi là yến Huyết*), tổ yến có màu đỏ, còn nguyên tổ, là loại tốt nhất. Yến Quan có màu trắng, còn nguyên tổ, trọng lượng 12 gam trở lên. Yến Thiên có màu trắng, nguyên tổ, trọng lượng 10 gam. Yến Bài có màu trắng, nguyên tổ, trọng lượng 6 gam. Yến Mảnh có màu trắng, tổ không còn nguyên. Yến Địa có màu đen vì có dính phân chim. Yến Xơ Mướp, yến Vụn, yến Cám là những loại yến trên bị vỡ nhỏ ra. Hiện nay, ngoài những sản phẩm yến sào nêu trên còn có sản phẩm yến tinh chế và chế biến thành món chè yến để bán.

Những năm trước sản phẩm yến sào được UBND thành phố Hội An bán đấu thầu xuất đi nước ngoài. Hiện nay, ngoài hình thức bán đấu thầu còn có bán lẻ để nhân dân và du khách tự do mua về sử dụng.

¹⁰ A.Sallet (1930), "*Tổ Chim én: Những con én biển và tổ ăn được của chúng*", Những người bạn cố đô Huế, tập XVII, Nhà Xuất bản Thuận Hóa, Huế, năm 2003, trang 61.

5.3. Không gian văn hoá liên quan, các sản phẩm vật chất và tinh thần được tạo ra trong quá trình tồn tại và phát triển của di sản văn hóa phi vật thể:

Đối với nghề khai thác yến sào Thanh Châu, không gian văn hóa liên quan trước hết phải kể đến đó là làng Thanh Châu hay còn gọi làng Yến - là làng đầu tiên và duy nhất ở Hội An trong lịch sử hình thành nên nghề khai thác yến sào (*theo các tài liệu lịch sử, chỉ nói đến làng yến Thanh Châu, không thấy đề cập tới làng nào khác ở Hội An có nghề này*). Cho đến nay khu vực làng yến ở Cẩm Thanh vẫn giữ được không gian làng quê với những đường làng, xóm ấp, nhà cửa mang những nét đặc trưng. Địa bàn khai thác của nghề là tại một số hòn đảo ở Cù Lao Chàm, cách đất liền khoảng 20 - 25km, như hang Khô ở hòn Khô Mẹ; hang Xanh Rêu, hang Bắc Cầu, hang Kỳ Trâu, hang Cạn ở hòn Tai; hang Tò Vò, hang Cả, hang Cột Buồm, hang Trán Quỷ ở hòn Lao. Trong đó, hang Khô và hang Tò Vò là hai hang có số lượng tổ chim yến nhiều nhất và chất lượng cao. Ở các hang yến đều có người bảo vệ (*canh giữ hang*), số lượng người bảo vệ tùy thuộc và vị trí địa lý và tầm quan trọng về sản lượng và chất lượng tổ của mỗi hang.

Những tai yến nằm trong những hang đá, vách đá chênh vênh nguy hiểm nhưng con người đã biết dùng mọi kỹ thuật để việc khai thác được duy trì hàng năm. Từ đó, có thể cho chúng ta thấy rằng, từ xa xưa người dân Hội An đã có sự định cư và đã biết khai thác một loại sản vật quý trên vùng đảo này. Chính vì vậy, nghề này đã góp phần minh chứng sự tiếp cận, khai thác khá sớm nguồn tài nguyên trên biển Đông, qua đó khẳng định chủ quyền biển đảo của người dân Việt Nam nói chung, người Hội An nói riêng. Gần đây việc tổ chức những tour tham quan hang yến tại Cù Lao Chàm đã được khai thác, đưa vào hoạt động và đã thu hút sự tham quan, thưởng lãm của du khách. Qua đó, góp phần giới thiệu, quảng bá về một danh thắng của Hội An - nơi có một sản vật đặc trưng mà không phải nơi nào cũng có được.

Cho đến hiện nay, địa bàn khai thác của nghề cũng không thay đổi, tuy nhiên về địa bàn hoạt động có nhiều sự thay đổi, không như trước đây chỉ duy nhất làng Thanh Châu có người làm nghề, hiện nay số người trong nghề phân bố rải rác trên địa bàn thành phố Hội An.

Về địa bàn sơ chế và chế biến của nghề chủ yếu tập trung tại trụ sở của Đội Quản lý và Khai thác yến sào Hội An - số 53 Nguyễn Thái Học - Hội An. Tuy nhiên, sản phẩm yến sào của Hội An chỉ mới dừng lại ở việc sơ chế và tinh chế là chủ yếu, việc chế biến thành những sản phẩm yến sào đặc trưng của Hội An chưa được thực hiện, có chăng chỉ là một số món như chè yến, rượu trứng yến...

Bên cạnh đó, gắn liền với không gian văn hóa liên quan của nghề khai thác yến sào là công trình tín ngưỡng, như miếu tổ nghề yến ở Cù Lao Chàm và miếu tổ nghề yến ở thôn Thanh Đông - Cẩm Thanh.

Miếu Tô nghề Yên (*Yến nghệ Tô miếu*) nằm ở Bãi Hương - Hòn Lao thuộc cụm đảo Cù Lao Chàm. Theo văn bia hiện lưu giữ tại miếu thì ngôi miếu này được xây dựng vào năm Tự Đức nguyên niên - 1848, bởi ông Hồ Văn Hòa. Di tích được xây dựng trên một gò cát cách bờ biển không xa lắm, mặt tiền xoay ra hướng biển tức là hướng Tây - Tây Bắc nhìn vào đất liền. Toàn bộ công trình được xây tường bao bọc xung quanh, di tích có cổng tam quan đồ sộ. Công trình chính gồm 2 nếp nhà nối liền, thông với nhau, mái lợp ngói âm dương, bờ chày đắp giạt cấp, bờ nóc đắp trang trí đề tài “*lưỡng long tranh châu*”, tường xây bằng gạch khá dày, nền lát gạch đất nung lục giác. Không gian thờ tự bên trong được đặt những bàn hương án thờ đồ sộ, bài trí các bài vị của những bậc tiền bối khai sáng nghề yến sào và các vị thần liên quan đến sông nước. Với những giá trị hiện tồn về mặt kiến trúc nghệ thuật cùng với giá trị lịch sử gắn liền với nghề khai thác yến sào ở Hội An, ngôi miếu đã được xếp hạng di tích cấp quốc gia vào năm 2006. (*Tham khảo lý lịch di tích miếu tô nghề yến ở Cù Lao Chàm, phần phụ lục*).

Về ngôi miếu tô nghề yến ở Thanh Đông - Cẩm Thanh, ngôi miếu còn có tên gọi khác là miếu Ông Tiên (*liên quan đến truyền thuyết vợ chồng ông Trần Tiên, người được cho là có công phát hiện ra yến sào*), tọa lạc trên cồn đất nằm ở đầu đường dẫn vào xóm Làng (*ấp Trà Quân xưa*). Mặt tiền di tích xây hướng Nam. Mặt bằng tổng thể gồm trụ biểu, bình phong, sân, chính điện và hậu tẩm. Miếu có tường rào bằng gạch bao bọc xung quanh. Cổng dẫn vào miếu nằm ở phía Nam, phía sau cổng là trụ biểu. Hình thức, kết cấu chính điện và hậu tẩm ngôi miếu gồm tường bao bằng gạch, khung chịu lực bằng gỗ, chân cột táng đá, hệ mái bằng gỗ lợp ngói âm dương với bờ nóc và bờ chày được trang trí đề tài “*Lưỡng long triều dương*”, giao lá cấn mảnh sứ, nền lát gạch đất nung. Chính điện làm theo kiểu “*Tam gian nhị hạ*” (*ba gian hai chái*). Nội thất được chia thành năm gian chiều ngang và ba nếp chiều sâu, các gian chiều ngang khá rộng. Nội thất bố trí bốn bàn thờ gồm bàn thờ Tiên Vãng (前往), Hậu Vãng (後往), Phước (福), Thọ (壽). Hậu tẩm hợp với chính điện tạo thành hình chữ “丁” (*đinh*). Nội thất hậu tẩm bố trí 3 bàn thờ nằm theo kiểu hình chữ “U” gồm bàn thờ chính ở giữa và bàn thờ Tả ban (左班), Hữu ban (右班) ở hai bên. Giữa khám thờ chính đề chữ “*如神在*” (*Như Thần Tại*). Ngôi miếu được xếp hạng di tích cấp Tỉnh vào năm 2011. (*Tham khảo lý lịch di tích miếu Ông Tiên ở Cẩm Thanh, phần phụ lục*).

Gắn liền với hai công trình kiến trúc này là lễ tế tô nghề yến được diễn ra thường niên ở hai di tích trên. Trong đó, lễ tế tô nghề yến ở miếu tô nghề yến - Bãi Hương - Cù Lao Chàm là một trong những lễ hội lớn của cư dân Tân Hiệp nói riêng và của người dân Hội An nói chung, góp phần tạo nên những nét độc đáo, riêng biệt của văn hóa Hội An. Lễ được tổ chức vào ngày mùng 10/3 âm lịch hàng năm, nhằm tạ ơn các bậc tiền nhân, tô nghề và các bậc siêu linh phù trì giúp đỡ những người làm nghề và cư dân địa phương trong thời gian đã qua và cầu mong mùa khai thác mới an toàn, đạt kết quả tốt.

Vào ngày trước khi diễn ra lễ chính, những người chủ trì vận động bà con dọn dẹp vệ sinh, trang hoàng khu vực cúng tế, bày biện lễ vật trên các bàn thờ, khám thờ. Đến chiều tối, các vị cao niên trong làng và đại diện các tộc họ có liên quan để nghề yến tập trung tại miếu để tổ chức cúng lễ túc nhằm cáo trước với chư tổ, thần thánh về việc tế chính ngày hôm sau. Lễ túc diễn ra nhanh gọn, chỉ dâng hương, đánh chiêng trống, không xướng tế, không đi gia lễ và đọc văn tế... Sáng sớm ngày diễn ra lễ chính là lễ nghinh thần, rước vọng. Với những đội thuyền đã chuẩn bị sẵn, các vị chủ trì tế lễ cùng bà con cử hành lễ. Dẫn đầu đoàn rước là một thuyền lớn, trước thuyền bày một bàn thờ lớn trang trí cờ hoa, cờ hội nhiều màu sắc rất là lộng lẫy. Lộ trình của đoàn nghinh thần là lần lượt đi qua khu vực các lăng thờ, miếu thờ dọc trên các bãi từ Bãi Hương lên Bãi Làng, Bãi Ông. Khi thuyền đến những nơi thờ tự, các vị chánh tế hướng về phía đó vái vọng, thỉnh mời, sau cùng là vái vọng những hòn đảo có chim Yến làm tổ như hòn Tai, hòn Khô... Khi đoàn nghinh thần quay về thì chiêng trống trong miếu tổ bắt đầu nổi lên, án nghinh thần được khiêng vào đặt trong sân miếu và chuẩn bị tiến hành lễ cúng âm linh. Lễ tế âm linh cúng là lễ cúng quan trọng nên cũng diễn ra đúng theo trình tự các nghi thức tế lễ truyền thống như có xướng tế, có chánh tế, tả hữu phân hiến, có cỗ nhạc, đi gia lễ, đọc văn tế... Sau lễ tế âm linh là lễ tế tổ. Về hình thức, lễ tế tổ cũng tương tự như lễ tế âm linh, cụ thể là cũng có xướng tế, có chánh tế, tả hữu phân hiến, có cỗ nhạc, đi gia lễ, đọc văn tế... Nhưng về nội dung thì lễ này là lễ tế lịch đại tổ nghề và chư thần thánh sông nước bảo trợ của nghề như: Đại Càn, Ngũ Hành, Thành Hoàng bốn xứ, Phục Ba tướng quân, Nam Hải Ngọc Lân, Hà Bá, Thủy Long... Nội dung lễ tế tổ là ca tụng công đức của các bậc “*tiền nhân sáng tạo*” mở nghiệp, các bậc thần thánh bảo trợ cho nghề được “*lâu bền*”, để cho ngày nay hậu thế lại kế nghiệp “*tuân thừa*” khai thác, cầu cho nghề nghiệp phát triển, thôn xóm bình an, mọi người khoẻ mạnh. Sau lễ tế tổ thường tổ chức nhiều hoạt động thể thao phụ trợ như: thi kéo co, lắc thúng chai, đua thuyền... để làm tăng thêm không khí vui nhộn trong lễ hội.

Trước đây, ban tế lễ trong lễ giỗ tổ nghề yến chủ yếu là những bô lão làm nghề và kể cả những người không làm nghề khai thác yến tại địa phương, nhưng những năm gần đây, việc cúng tế hoàn toàn do Đội Quản lý và Khai thác yến Hội An chủ trì. Vì thế, Đội Quản lý và Khai thác yến thành lập ban tế lễ là những người trực tiếp làm nghề khai thác và sơ chế trong Đội. Chánh tế thường do Đội trưởng của Đội đảm nhiệm. Tham gia lễ tế còn có đông đảo bà con sinh sống tại Bãi Hương, Bãi Làng - xã Tân Hiệp.

Với tính chất phức tạp của nghề nên trong quá trình thực hành nghề những người làm nghề đã hình thành nên những tập tục, kiêng cử trong nghề khai thác yến sào. Đó là, trước khi khai thác, những người trực tiếp thực hiện công việc này đến miếu tổ nghề yến ở Bãi Hương - Cù Lao Chàm thắp hương để cầu xin sự bình yên khi đi khai thác. Đồng thời, trước khi xuống hang trong Đội

cử một người xuống trước để thắp hương, sau đó từng người theo sự phân công nhiệm vụ bắt đầu thực hiện việc khai thác.

Hiện nay, việc khai thác và sơ chế yến sào ở Hội An vẫn được thực hiện hoàn toàn bằng thủ công mặc dù đã có sự cải tiến trong một số công cụ, phương tiện và cách thức khai thác. Công cụ, phương tiện chính để khai thác tổ yến phải kể đến là ghe/thuyền, trước đây là ghe nan, ghe sắn vận chuyển bằng sức gió, nay là các thuyền máy. Một công cụ không thể thiếu trong quá trình khai thác, đó là sào chĩa, bao vải đựng tổ yến, đèn pin, dao rựa, búa đóng găng, sợi mây... Đối với công đoạn sơ chế và phân loại sản phẩm sau khai thác cũng được tiến hành rất cẩn thận và tốn nhiều công, với những công cụ thô sơ: Thùng tôn, rổ để đựng tổ yến, bàn chải, nhíp gấp lông chim yến, dao nhọn...*(xem phụ lục)*. Bên cạnh đó, bao bì của sản phẩm cũng dần được đầu tư đổi mới, góp phần nâng cao giá trị của sản phẩm yến sào Hội An.

Với những kinh nghiệm, tri thức, những tập tục, kiêng cử trong quá trình thực hành cùng những công cụ, phương tiện để khai thác tổ yến và đặc biệt với sự ban tặng sản vật yến sào từ thiên nhiên, trong quá trình tồn tại và phát triển nghề khai thác yến sào Thanh Châu đã tạo ra cho Hội An một sản phẩm yến sào thật đặc trưng và có giá trị.

6. Giá trị của di sản văn hóa phi vật thể:

6.1. Giá trị lịch sử:

- Theo một số mẫu chuyện, truyền thuyết, cũng như theo một số tư liệu lịch sử liên quan đến việc phát hiện và khai thác tổ chim yến tại Cù Lao Chàm của cư dân làng Thanh Châu từ rất sớm, qua đó thể hiện tính lịch sử lâu đời của nghề này tại địa phương.

- Nghề khai thác yến sào là một trong những nghề truyền thống của địa phương, gắn liền với quá trình hình thành và phát triển của làng Thanh Châu, một trong những làng được hình thành khá sớm ở Hội An, qua đó là bằng chứng chứng tỏ bề dày lịch sử của vùng đất Hội An nói riêng, của tỉnh Quảng Nam nói chung.

- Nghề khai thác yến sào là một nghề đặc biệt do những người dân địa phương thực hiện nhưng có sự quản lý của nhà nước từ rất sớm và liên tục, do vậy nó mang tính lịch sử và đặc trưng riêng so với các nghề truyền thống khác.

- Trải qua thời gian tồn tại lâu dài, hiện nay nghề khai thác yến sào ở Hội An vẫn được bảo tồn, gìn giữ những tri thức dân gian trong việc duy trì, phát triển đàn chim yến, những tập tục, lễ nghi trong lễ giỗ tổ nghề yến, cũng như những kiêng cử, kinh nghiệm trong khai thác, bảo quản và tiêu thụ sản phẩm.

- Đồng thời, nghề khai thác yến sào Thanh Châu cũng thể hiện, minh chứng cho quá trình sớm tiếp cận và khai thác nguồn tài nguyên biển đảo của cư dân Việt ở Đàng Trong nói riêng, cả nước nói chung cũng như sự tiếp nối của nghề khai thác yến sào từ người Chăm đến người Việt ở Đàng Trong, miền Trung Việt Nam.

6.2. Giá trị văn hóa:

- Với những tri thức, kinh nghiệm được đúc kết trong quá trình hành nghề khai thác yến sào ở Hội An đã tạo nên một nghề truyền thống độc đáo, mang tính đặc thù của địa phương, hơn nữa nghề này đã được duy trì, tồn tại qua nhiều thế kỷ cho đến ngày nay, góp phần làm đa dạng, phong phú di sản văn hóa phi vật thể ở Hội An nói riêng, đóng góp vào kho tàng di sản văn hóa của dân tộc nói chung.

- Đồng thời, với những hoạt động lễ hội và các sinh hoạt, tập tục, tín ngưỡng của nghề đang được duy trì là cơ sở đảm bảo đời sống tinh thần cho những người làm nghề và cộng đồng cư dân địa phương, góp phần tăng cường sự cố kết cộng đồng. Qua đó, tạo niềm tin vững chắc cho những người trong nghề an tâm theo nghề cũng như sự ủng hộ, giúp đỡ của cộng đồng cư dân trong quá trình thực hành nghề và bảo tồn di sản nghề. Đây là những cơ sở để nghiên cứu về lịch sử văn hóa Hội An.

- Hình tổ chim yến (*yến sào*) cũng đã được triều Nguyễn cho khắc vào Tuyên Đình nhằm đề cao một sản vật quý của quốc gia.

- Yến sào là một loại sản phẩm được khai thác hoàn toàn từ thiên nhiên, với những công đoạn khai thác bằng thủ công, hơn nữa yến sào Hội An từ lâu đã có tiếng là có giá trị dinh dưỡng cao và tốt hơn ở các địa phương khác trong khu vực, vì thế yến sào Hội An đã có thương hiệu trên thị trường trong nước và nước ngoài, từ đó góp phần làm phong phú, đa dạng sản vật của địa phương, cụ thể là của Cù Lao Chàm, Hội An.

6.3. Giá trị khoa học:

- Việc phát hiện ra những giá trị dinh dưỡng của loài chim quý này cùng với những kinh nghiệm, kỹ thuật trong việc khai thác và sơ chế yến sào của những nghệ nhân lâu năm trong nghề đã góp phần tôn vinh tính truyền thống, tạo nên giá trị đặc trưng của nghề. Vì thế, đây là những cơ sở nhằm cung cấp những thông tin khoa học quý giá để nghiên cứu trên các lĩnh vực như lịch sử, văn hóa, tín ngưỡng ...

- Với đặc tính dinh dưỡng cao và nổi trội của yến sào Hội An so với yến sào ở các nơi khác, từ đó góp phần quan trọng cho việc nghiên cứu, tìm hiểu về hàm lượng dinh dưỡng của yến sào Hội An, cũng như môi trường, thổ nhưỡng, khí hậu của vùng đảo Cù Lao Chàm, Hội An.

6.4 Giá trị kinh tế:

- Bên cạnh những giá trị trên, nghề khai thác yến sào Thanh Châu đem lại nguồn lợi to lớn về mặt kinh tế. Trong lịch sử, sản phẩm yến sào Thanh Châu là mặt hàng xuất khẩu quan trọng. Hiện nay, yến sào ở Hội An chủ yếu được xuất khẩu sang thị trường Hồng Kông, một phần nhỏ được tiêu thụ tại chỗ bởi người dân và du khách. Theo số liệu trong niên giám thống kê của thành phố Hội An - năm 2013, riêng sản lượng yến sào xuất khẩu năm 2013 đạt giá trị 5.585.000

USD trên tổng kim ngạch xuất khẩu 15.376.000 USD. Vì vậy, giá trị kinh tế của sản phẩm yến sào ở Hội An vẫn được khẳng định ở vị trí hàng đầu.

- Nghề khai thác yến sào cũng đã góp phần giải quyết công ăn việc làm cho một lực lượng lớn những người tham gia.

6.5. Vai trò của di sản văn hóa phi vật thể đối với đời sống cộng đồng hiện nay:

Giá trị kinh tế của sản phẩm yến sào Hội An không chỉ đảm bảo đời sống vật chất cho những người trong nghề mà còn tăng nguồn thu ngân sách của Nhà nước để đầu tư xây dựng các công trình dân sinh và phúc lợi xã hội tại địa phương. Đặc biệt, bên cạnh việc khai thác nguồn lợi từ yến sào, trong thời gian gần đây, Đội Quản lý và Khai thác yến sào ở Hội An đã tổ chức các tour du lịch tham quan khu dự trữ sinh quyển thế giới Cù Lao Chàm - Hội An, tham quan các hang động, vách đá nơi chim yến làm tổ, lặn ngắm san hô, câu cá... cho thuê tàu cao tốc, tàu gỗ... Góp phần khai thác giá trị của nghề này và làm phong phú loại hình du lịch của xã đảo nói riêng của Hội An nói chung.

Với những giá trị nêu trên, cùng với tổ yến tự nhiên, những tri thức khai thác và chế biến tổ yến là cơ sở quan trọng để đảm bảo sự tồn tại của nghề khai thác và chế biến yến sào ở Hội An, duy trì bền vững di sản văn hóa của tiền nhân để lại. Vì vậy, có vai trò rất quan trọng đối với đời sống cộng đồng hiện nay.

Đồng thời, với việc bảo vệ và khai thác nguồn tài nguyên này tại đảo Cù Lao Chàm, Hội An từ xưa đến nay đã góp phần vào việc gìn giữ biển đảo của quê hương, qua đó nhằm khẳng định chủ quyền biển đảo của dân tộc Việt Nam.

7. Hiện trạng di sản văn hóa phi vật thể:

7.1. Sức sống của di sản văn hóa phi vật thể, khả năng duy trì, phát triển của nghề:

Sau năm 1975, UBND thành phố Hội An thành lập Đội Quản lý và Khai thác yến Hội An để trực tiếp quản lý, khai thác yến sào tại các hang yến ở cụm đảo Cù Lao Chàm. Hiện nay, Đội có chức năng, nhiệm vụ quản lý, bảo vệ, khai thác yến sào và kinh doanh dịch vụ du lịch. Là đơn vị duy nhất được trao quyền quản lý, bảo tồn và khai thác yến sào tại đảo Cù Lao Chàm. Đội Quản lý và Khai thác yến Hội An có văn phòng tại số 53 Nguyễn Thái Học - Hội An. Ngoài ra còn có một trụ sở tại Bãi Ông - Cù Lao Chàm - Hội An. Gần đây, Đội thành lập một cơ sở chuyên giới thiệu và bán sản phẩm yến sào tại số 2B đường Nguyễn Huệ - Hội An. Cơ cấu tổ chức gồm có một đội trưởng, 03 đội phó và 80 cán bộ, công nhân viên là những người trực tiếp bảo vệ, khai thác, sơ chế yến sào và chế biến chè yến. Những cán bộ, công nhân viên này là những người thợ giàu kinh nghiệm, trực tiếp khai thác và sơ chế tổ yến. Ngoài những người thợ giàu kinh nghiệm trực tiếp làm tại Đội Quản lý và Khai thác yến sào Hội An, hiện nay còn có những người cao tuổi đã từng tham gia khai thác yến sào từ

trước năm 1975 và những năm 1975 - 1985. Đội có tổ kỹ thuật hướng dẫn việc khai thác và sơ chế tổ yến. Những thành viên mới vào đội được trao dồi kinh nghiệm nghề nghiệp bởi tổ kỹ thuật và những thành viên đi trước qua thực tế làm việc. Vì thế, nghề này không mở lớp đào tạo dạy nghề mà được truyền dạy nghề qua quá trình làm việc theo quan hệ gia đình, làng xóm. Nhân viên mới được tuyển dụng theo quy định của luật pháp và được hướng dẫn thực hành trong quá trình làm việc. Những người có trách nhiệm trong Đội được phân công sẽ hướng dẫn cách thức khai thác, sơ chế tổ yến. Điều quan trọng, những người trong Đội phải tuân thủ chặt chẽ quy định của Đội và UBND Thành phố về quản lý, bảo vệ, khai thác và tiêu thụ yến sào.

Ngoài Đội Quản lý và Khai thác yến Hội An là đơn vị trực tiếp được UBND thành phố Hội An giao nhiệm vụ quản lý, bảo vệ, khai thác và tiêu thụ yến sào, còn có nhiều đơn vị khác tham gia trong hoạt động bảo tồn, phát triển nghề và giá trị di sản nghề. Trung tâm Quản lý Bảo tồn Di sản Văn hóa Hội An phụ trách quản lý các di tích liên quan đến nghề, nghiên cứu nghề và phối hợp tổ chức các hoạt động lễ hội của nghề. Phòng Thương mại Du lịch phối hợp trong hoạt động du lịch liên quan đến nghề như tour tham quan hang yến. Phòng Tài chính - Kế hoạch phối hợp trong hoạt động tiêu thụ sản phẩm yến sào. Ban quản lý khu bảo tồn biển Cù Lao Chàm tham gia trong hoạt động quản lý, nghiên cứu đa dạng sinh học biển, trong đó có Chim yến.

Nghề khai thác yến sào ở Hội An hiện nay còn bảo tồn nhiều kinh nghiệm, kỹ thuật, tập tục truyền thống trong việc khai thác, bảo vệ tổ chim yến; duy trì nhiều công cụ khai thác, sơ chế tổ yến truyền thống như sào chĩa, dao nhíp,..., phương pháp phân loại sản phẩm tổ yến kiểu truyền thống dựa trên màu sắc, kích cỡ, trọng lượng,... Đồng thời, duy trì thường xuyên lễ giỗ tổ nghề tại miếu tổ nghề yến ở Bãi Hương - Tân Hiệp và ở miếu Ông Tiên - Cẩm Thanh nhằm tạ ơn và cầu mong mùa vụ bội thu, mưa thuận gió hòa, công việc được tiến hành an toàn, thuận lợi... Đây là những cơ sở nhằm bảo tồn tốt nghề đặc trưng này của Hội An và cũng là của cả nước.

7.2. Nguy cơ hoặc nguyên nhân mai một của di sản văn hóa phi vật thể:

Nghề khai thác và sơ chế yến sào ở Hội An hiện nay được bảo tồn và phát triển tốt. Nhiều di sản văn hóa vật thể và phi vật thể liên quan đến nghề được quan tâm gìn giữ, phục hồi. Tuy vậy, bên cạnh đó cũng có một số công đoạn bị biến đổi do việc sử dụng công cụ, phương tiện mới trong khai thác, sơ chế và bảo quản tổ yến. Điều này ảnh hưởng nhất định đến tính truyền thống của nghề.

Ngoài ra, một vấn đề cần sớm quan tâm là việc bảo tồn và phát triển đàn chim yến để đảm bảo và nâng cao sản lượng, chất lượng tổ yến. Trong những năm gần đây, nhiều loại dịch cúm mới xuất hiện gây dịch bệnh trên đàn chim yến, đồng thời, dưới sự tác động của nhiều yếu tố, kể cả sự ảnh hưởng của biến đổi khí hậu, ít nhiều ảnh hưởng, dẫn đến sự suy giảm về số lượng chim yến, sản

lượng và chất lượng tổ yến. Do vậy, để đảm bảo chất lượng sản phẩm yến sào cũng như duy trì được hiệu quả, bền vững nghề khai thác yến sào của địa phương, cần có các biện pháp phòng chống dịch bệnh cúm trên đàn chim yến và bảo vệ đàn chim yến trước sự biến đổi của các yếu tố tự nhiên.

Gần đây, việc nuôi nhữ chim yến diễn ra tự phát trên địa bàn thành phố Hội An nói riêng và các khu vực lân cận nói chung cũng là vấn đề đáng quan tâm trong việc bảo tồn và phát huy nghề khai thác yến sào ở Hội An. Việc nuôi nhữ này chưa được đánh giá để xác định xem có ảnh hưởng hay không đến sự phát triển tự nhiên của đàn chim yến tại các đảo ở Cù Lao Chàm. Ngoài ra, sản phẩm tổ yến nuôi với giá thành rẻ cạnh tranh mạnh mẽ với sản phẩm tổ yến tự nhiên, làm cho việc tiêu thụ sản phẩm tổ yến tự nhiên gặp nhiều khó khăn hơn.

Hơn nữa, nghề khai thác yến sào là một nghề nguy hiểm, gian khó, đòi hỏi người làm phải vững tâm, chịu khó và phải có kinh nghiệm, kỹ thuật, khéo léo trong quá trình thực hành nghề nghiệp vì vậy ít thu hút thế hệ trẻ gắn bó với nghề. Đây cũng là một trong những nguyên nhân cần có sự quan tâm, tạo điều kiện hơn nữa để duy trì, bảo tồn tốt nghề truyền thống đặc biệt này của địa phương.

8. Các biện pháp bảo vệ di sản văn hóa phi vật thể:

Nghề khai thác yến sào Thanh Châu là một nghề truyền thống của Hội An, thuộc loại hình di sản văn hóa phi vật thể, được bảo vệ theo luật Di sản văn hoá và các quy định, quy chế của địa phương. Vì thế, căn cứ chủ trương của Đảng và Nhà nước về bảo tồn di sản văn hóa dân tộc được thể hiện tại Nghị quyết Trung ương 5 khóa 8 năm 1998 về “*Xây dựng và phát triển nền văn hóa Việt Nam tiên tiến đậm đà bản sắc dân tộc*”; Định hướng của thành phố Hội An về xây dựng Hội An - Thành phố sinh thái, văn hóa, du lịch với mục tiêu bảo tồn và phát huy di sản văn hóa để phát triển du lịch và kinh tế tại địa phương..., trong những năm qua, thành phố Hội An đã xúc tiến nhiều công việc để bảo vệ di sản văn hóa phi vật thể ở Hội An nói chung và nghề khai thác yến sào Thanh Châu nói riêng như:

- Khảo sát, nhận diện nghề khai thác yến sào Thanh Châu thông qua các đề tài, công trình nghiên cứu.

- Xây dựng hồ sơ xếp hạng các cấp cho di tích miếu tổ nghề Yến ở Bãi Hương - Cù Lao Chàm (*cấp quốc gia*) và miếu tổ nghề yến ở Thanh Đông - Cẩm Thanh (*cấp tỉnh*).

- Thường niên, tổ chức các hoạt động lễ hội của nghề gắn kết với việc tuyên truyền giá trị của nghề thông qua các phương tiện thông tin đại chúng nhằm nâng cao ý thức bảo vệ của người dân.

* Các văn bản khác liên quan:

- Ngày 26/5/2009, UNESCO công nhận Khu Dự trữ Sinh quyển Thế giới Cù Lao Chàm - Hội An. UBND tỉnh Quảng Nam đã thành lập Ban Quản lý để

quản lý Khu Dự trữ Sinh quyển Cù Lao Chàm - Hội An, trong đó có các hang yến.

- Quyết định số 96/2006/QĐ-BVHTT ngày 13/12/2006 của Bộ Văn hoá Thông tin về việc công nhận di tích Miếu tổ Nghề yến ở thôn Bãi Hương xã Tân Hiệp là di tích cấp quốc gia.

- Quyết định số 292/QĐ-UBND, ngày 21/01/2011 của UBND tỉnh Quảng Nam về việc công nhận di tích Miếu ông Tiên (*Miếu tổ nghề yến*) ở thôn Thanh Đông xã Cẩm Thanh là di tích cấp tỉnh.

- Quy chế quản lý, bảo vệ và phát huy giá trị các di tích và danh thắng trên địa bàn tỉnh Quảng Nam ban hành kèm theo Quyết định số 28/2010/QĐ-UBND ngày 26/11/2010 của UBND tỉnh Quảng Nam.

- Quy chế Quản lý, bảo tồn, sử dụng di tích và danh thắng Hội An ban hành kèm theo Quyết định số 875/QĐ-UBND ngày 07/9/2000 của UBND thị xã Hội An (*nay là Thành phố Hội An*).

- Quy chế quản lý hoạt động tham quan du lịch trên địa bàn Thị xã Hội An ban hành kèm theo Quyết định số 04/2007/QĐ-UBND ngày 06/4/2007 của UBND Thị xã Hội An (*nay là Thành phố Hội An*).

- Bên cạnh đó, với quyết định số 61/2008/QĐ-TTg, ngày 09/5/2008 của Thủ tướng Chính phủ về "*Phê duyệt quy hoạch tổng thể phát triển kinh tế - xã hội dải ven biển miền Trung Việt Nam đến năm 2020*", xác định Cù Lao Chàm là một trong 9 đảo/cụm đảo từ Hòn Mê (*Thanh Hóa*) đến Phú Quý (*Bình Thuận*) nằm trong mục tiêu đẩy mạnh phát triển kinh tế đảo của cả nước. Đây cũng là một trong những cơ sở để nghề khai thác yến ở Cù Lao Chàm được tập trung quan tâm bảo tồn, phát triển.

Để bảo tồn, phát huy nghề truyền thống của Hội An nói chung, nghề khai thác yến sào Thanh Châu - Hội An nói riêng, trong thời gian qua, Trung tâm Quản lý Bảo tồn Di sản Văn hóa Hội An đã tiến hành nhận diện, kiểm kê và lập hồ sơ đề nghị đưa vào danh mục di sản văn hóa phi vật thể quốc gia. Nghề khai thác yến sào Thanh Châu là một nghề có truyền thống lâu đời và có vai trò rất quan trọng đối với cộng đồng địa phương, đồng thời đây là một nghề liên quan và gắn bó với biển đảo của quê hương, vì vậy, cần đưa nghề này vào danh mục di sản văn hoá phi vật thể Quốc gia để có cơ sở gìn giữ, tôn vinh giá trị di sản văn hóa phi vật thể của địa phương, dân tộc.

Đối với địa phương cần tiếp tục nghiên cứu, làm sáng tỏ những vấn đề liên quan về lịch sử của nghề, từ đó xây dựng những tài liệu để giới thiệu, quảng bá về nghề khai thác yến sào Thanh Châu. Tuyên truyền, vận động những cá nhân, tập thể liên quan đến nghề gìn giữ những tri thức, kỹ thuật, phương tiện,

vật liệu truyền thống nhằm đảm bảo tính nguyên gốc về quy trình thực hành, chất lượng sản phẩm của nghề. Đồng thời, nghiên cứu chế biến để làm phong phú loại hình sản phẩm của nghề.

9. Danh mục tài liệu có liên quan tới di sản văn hóa phi vật thể:

TT	Tác giả/ Nguồn	Tên tài liệu	Nơi xuất bản	Thời gian
I	Sách			
1	Alexandre De Rhodes	Hành trình và truyền giáo	Nxb Đoàn kết công giáo, Thành phố Hồ Chí Minh	Năm 1994
2	Cristophoro Borri	Xứ Đàng Trong năm 1621	Nxb TP. Hồ Chí Minh	Năm 1998
3	Cục Văn thư và Lưu trữ Nhà nước	Mục lục Châu bản triều Nguyễn, tập 1, Gia Long (1802 - 1819)	Nxb Văn hóa - Thông tin, Hà Nội	Năm 2010
4	Đỗ Bang	Phố cảng vùng Thuận Quảng thế kỷ XVII, XVIII	Hội Khoa học Lịch sử Việt Nam xuất bản, Hà Nội	Năm 1996
5	Lê Quý Đôn	Phủ biên tạp lục	Nxb Khoa học Xã hội, Hà Nội	Năm 1977
6	Nguyễn Chí Trung	Cư dân Faifo - Hội An trong lịch sử	Công ty in Quảng Nam	Năm 2005
7	Nhóm nghiên cứu Hội An	Di sản Hán Nôm Hội An, Tập 1 - Văn bia	Công ty CP In - Phát hành sách và TBTH Quảng Nam	Năm 2014
8	Phan Khoang	Việt sử xứ Đàng Trong	Nxb Văn học, Hà Nội	Năm 2001
9	Quốc Sử Quán Triều Nguyễn	Đại Nam nhất thống chí, tập 3	Nxb Khoa học Xã hội, Hà Nội	Năm 1970
10	Quốc Sử Quán Triều Nguyễn, Viện Sử học - Viện Khoa học Xã hội Việt Nam	Đại Nam nhất thống chí, tập 2, quyển 7, tỉnh Quảng Nam	Nxb Thuận Hóa, Huế	Năm 2006
11	Trung tâm Quản lý Bảo tồn Di tích Hội An	Cù Lao Chàm - Vị thế, tiềm năng và triển vọng (kỷ yếu)	Công ty in Quảng Nam	Năm 2006
12	Trung tâm Quản lý Bảo tồn Di tích Hội An	Di tích danh thắng Cù Lao Chàm		Năm 2007
13	Trung tâm Quản lý Bảo tồn Di sản Di tích Hội An	Lễ lễ hội Hội An	Công ty in Quảng Nam	Năm 2008
14	Trung tâm Quản lý Bảo tồn Di tích Hội An	Một số di tích và danh thắng Hội An		Năm 2006
15	Trung tâm Quản lý Bảo tồn Di sản Di tích Hội An	Nghề truyền thống Hội An	Công ty in Quảng Nam	Năm 2008

16	Ủy Ban quốc gia - Hội thảo quốc tế về Đô thị cổ Hội An	Đô thị cổ Hội An (Kỷ yếu)	Nxb Khoa học Xã hội, Hà Nội	Năm 1991
II	Đề tài/tạp chí/bản tin/loại khác			
17	Bác sĩ A-Sallet	"Tổ Chim én: Những con én biển và tổ ăn được của chúng" đăng trong Những người bạn cố đô Huế, tập XVII, năm 1930	Nxb Thuận Hóa, Huế	Năm 2003
18	Phòng Thống kê Thành phố Hội An	Niên giám thống kê thành phố Hội An - năm 2013	Thành phố Hội An	Năm 2014
19	Tổng Quốc Hưng, Trung tâm Quản lý Bảo tồn Di tích Hội An	Báo cáo điều tra, sưu tầm dịch thuật tư liệu về nghề yến Thanh Châu	Thành phố Hội An	Năm 2009
20	Trung tâm Quản lý Bảo tồn Di sản Văn hóa Hội An	Bản tin Bảo tồn Di sản số 01(25)/2014	Thành phố Hội An	Năm 2014

Ngoài ra, còn có một số tài liệu được lưu trữ tại Trung tâm Quản lý Bảo tồn Di sản Văn hóa Hội An.

Quảng Nam, ngày tháng năm 2015
GIÁM ĐỐC

PHỤ LỤC

DANH MỤC PHỤ LỤC

TT	Nội dung phụ lục	Ghi chú
Phụ lục 1	Một số hang yến ở Cù Lao Chàm	Thông tin qua tổng hợp điều tra, khảo sát thực tế
Phụ lục 2	Thông tin về sản phẩm hiện nay: 1. Sản phẩm sơ chế 2. Sản phẩm đã chế biến	Thông tin qua tham vấn cộng đồng
Phụ lục 3	Thông tin về phương tiện, công cụ khai thác, sơ chế hiện nay	Thông tin qua tham vấn cộng đồng
Phụ lục 4	Danh sách những người làm nghề: 1. Thông tin về những người có kinh nghiệm trong nghề đã qua đời 2. Danh sách những người trong Đội Quản lý và Khai yến Hội An	Thông tin qua tham vấn cộng đồng
Phụ lục 5	Danh mục các bài viết liên quan đến nghề khai thác yến sào Thanh Châu - Hội An	
Phụ lục 6	Danh mục trích dẫn tài liệu liên quan đến nghề khai thác yến sào Thanh Châu - Hội An	
Tổng cộng: 06 phụ lục		

PHỤ LỤC 1
MỘT SỐ HANG YẾN Ở CÙ LAO CHÀM
(Thông tin qua tổng hợp điều tra, khảo sát thực tế)

TT	Tên hang	Địa điểm	Ghi chú
01	Hang Khô	Hòn Khô mẹ	
02	Hang Cạn	Hòn Tai	
03	Hang Bắt Cầu	Hòn Tai	
04	Hang Xanh Rêu	Hòn Tai	
05	Hang Kỳ Trâu	Hòn Tai	
06	Hang Tò Vò	Hòn Lao	
07	Hang Cả	Hòn Lao	
08	Hang Cột	Hòn Lao	
09	Hang Trăn	Hòn Lao	
10	Hang Trán Quỷ	Hòn Lao	

PHỤ LỤC 2
THÔNG TIN VỀ SẢN PHẨM HIỆN NAY

1. Sản phẩm sơ chế (Thông tin qua tham vấn cộng đồng):

TT	Tên sản phẩm	Đặc điểm
01	Yến Hồng	Màu đỏ, nguyên tổ
02	Yến Quan	Có màu trắng, nguyên tổ, trọng lượng từ 12gam/tổ trở lên
03	Yến Thiên	Màu trắng, nguyên tổ, trọng lượng 10gam/tổ
04	Yến Bài	Màu trắng, nguyên tổ, trọng lượng 6gam/tổ
05	Yến Mảnh	Màu trắng, tổ yến bị vỡ (<i>không nguyên tổ</i>)
06	Yến Địa	Màu đen vì có phân của chim yến dính vào
07	Yến Xơ Mướp	
08	Yến Vụn	
09	Yến Cám	

2. Sản phẩm đã chế biến (Thông tin qua tham vấn cộng đồng):

TT	Tên sản phẩm	Nguyên liệu	Công thức chế biến	Dụng cụ chế biến
01	Chè yến	Yến, đường phèn, hạt sen, táo tàu, nước	Ngâm yến đã sơ chế vào nước khoảng 30 phút cho mềm, sau đó chế biến bằng cách chưng cách thủy khoảng 30 phút	Cho yến vào từng chén hoặc thố nhỏ bằng sứ, rồi đậy nắp để chưng. Trước đây dùng củi để chưng. Nay chưng bằng ga
02	Rượu trứng yến	Trứng yến, rượu gạo loại 1	Không quy định cao nhiều trứng/rượu. Nếu trong quá trình ngâm thấy đặc, lỏng thì bổ sung thêm rượu hoặc trứng yến	

PHỤ LỤC 3
THÔNG TIN VỀ PHƯƠNG TIỆN, CÔNG CỤ KHAI THÁC,
SƠ CHẾ HIỆN NAY
(Thông tin qua tham vấn cộng đồng)

TT	Tên phương tiện, công cụ	Chức năng sử dụng	Nguồn gốc <i>(Mua, đặt làm, tự làm)</i>
01	Tàu/ghe thuyền	Vận chuyển người và dụng cụ khai thác yến từ đất liền ra hang và trở về	Đặt đóng ở xí nghiệp đóng tàu thuyền ở Hội An, Cẩm Kim
02	Dao rựa	Dùng chặt tre	Mua ở chợ
03	Sào chĩa <i>(có ba chĩa)</i>	Dùng để lấy tổ yến ở những nơi xa, khó lấy	Đặt thợ cơ khí làm theo mẫu
04	Búa đóng găng	Dùng đóng găng tre leo lên khai thác	
05	Lưới nhợ hứng tổ yến	Dùng để hứng tổ yến khi khai thác	
05	Dây leo hang <i>(dây thừng)</i>	Dùng để leo trèo vào hang yến	
06	Bao vải đựng yến	Dùng để đựng tổ yến trong quá trình khai thác	Đặt may
07	Đèn pin/điện	Chiếu sáng để khai thác tổ yến khi vào hang tối	mua
08	Sợi mây	Dùng buộc tre làm giàn	Mua tại Cù Lao Chàm
09	Thùng tôn tròn	Dùng để đựng tổ yến vừa khai thác	Đặt làm, đường kính khoảng 50/80cm, cao 100cm
10	Dao nhỏ, mũi nhọn	Dùng để sơ chế yến <i>(cạo, gạt phân trong tổ yến ra)</i>	Dao Thái mua ở chợ
11	Rổ đựng yến	Rổ tre/nhựa để đựng tổ yến khi sơ chế	Mua

12	Bàn chải (lớn/nhỏ)	Dùng làm sạch tổ yến (đánh bên trong)	Mua
13	Nhíp gấp lông chim	Dùng để gấp lông chim khi sơ chế	Mua
14	Bạt lót	Tấm bạt để lót khi sơ chế yến	Mua
15	Ghế ngồi	Ghế nhựa dùng để ngồi khi sơ chế	Mua
16	Cái dùm	Dùng để sàan yến vụn	Mua
17	Dây bảo hiểm	Dùng để leo trèo khi khai thác	Mua

PHỤ LỤC 4
DANH SÁCH NHỮNG NGƯỜI LÀM NGHỀ

1. Thông tin về những người có kinh nghiệm trong nghề đã qua đời (Thông tin qua tham vấn cộng đồng):

TT	Họ và tên	Địa chỉ	Thời kỳ (<i>Phong kiến, Pháp thuộc, Mỹ - Nguy, sau 1975</i>)	Công việc chính	Mối quan hệ với những người làm nghề hiện nay
01	Hồ Văn Tấn	Áp Trà Quân, Thanh Châu xưa	Thời Nguyễn	Khai thác yến	Ông là ông tổ của ông Hồ Viết. Ông Hồ Viết đời thứ 12 (<i>không làm yến</i>). Hồ Trang Sơn (đời 13) làm yến.
02	Lê Minh	Cắm Châu	Sau 1975	Giữ hang, khai thác	Không có ai theo nghề
03	Ông Nhiều	Cù Lao Chàm	Trước 1975	Giữ hang, khai thác	Không có ai theo nghề
04	Lâm Lát	Cù Lao Chàm	Sau 1975		Không có ai theo nghề
05	Hồ Cừ (Hồ Thừa)	Thôn Thanh Đông - Cắm Thanh	Trước 1975	Khai thác, giữ hang	Ông nội của Hồ Trang Sơn
06	Huỳnh Tao (Hanh/Nho)	Thôn Thanh Đông - Cắm Thanh	Trước 1975	Khai thác, giữ hang	
07	Nguyễn Ngân	Thôn Vạn Lãng - Cắm Thanh	Sau 1975	Khai thác, giữ hang	
08	Lương Bách Hữu	Sơn Phong	Sau 1975	Khai thác, giữ hang	
09	Đặng Nửa	Thôn Thanh Đông - Cắm Thanh	Trước 1975	Khai thác, giữ hang	
10	Lê Công Dương	Thôn Thanh Đông - Cắm Thanh	Sau 1975	Khai thác, giữ hang	
Tổng cộng: 10 người					

2. Danh sách những người trong Đội Quản lý và Khai yến Hội An:

TT	Họ và tên	Năm sinh	Nhiệm vụ công tác
1	Lê Bình	1956	Đội trưởng
2	Đặng Xuân Anh	1960	Phó Đội trưởng
3	Trương Minh Vũ	1969	Phó Đội trưởng
4	Cao Văn Năm	1967	Phó Đội trưởng
5	Lâm Thành Hưng	1968	Tổ trưởng Văn phòng
6	Lê Hùng Vân	1969	Phó Văn phòng
7	Nguyễn Thu	1967	Thủ kho
8	Nguyễn Văn Liêm	1964	Tổ chức
9	Ngô Thị Mỹ	1963	Kế toán trưởng
10	Huỳnh Thị Bích Nga	1963	Văn thư
11	Lê Thị Liên	1967	Đời sống
12	Ngô Thị Như Trang	1986	Kế toán viên
13	Trần Xuân Mẫn	1970	Trưởng bảo vệ
14	Nguyễn Văn Bê	1955	Bảo vệ
15	Trần Ngọc Nhơn	1968	Bảo vệ
16	Đình Huệ	1972	Bảo vệ
17	Lê Văn Ngôn	1969	Bảo vệ
18	Phạm Văn Thi	1965	Bảo vệ
19	Trần Thị Thu Xinh	1991	Nhân viên
20	Lê Thị Hồng Nhung	1992	Nhân viên
21	Trần Bé	1963	Tổ trưởng tổ tàu

22	Trần Hùng	1968	Thuyền trưởng
23	Phạm Tấn Hỷ	1956	Thuyền trưởng
24	Lê Trúc	1960	Thuyền viên
25	Nguyễn Tám	1969	Thuyền viên
26	Nguyễn Sáu	1965	Thuyền viên
27	Nguyễn Nho	1975	Thuyền viên
28	Hồ Trang Sơn	1975	Thuyền trưởng
29	Lê Bợ	1966	Thuyền viên
30	Võ Văn Sễn	1963	Tổ trưởng hang Khô
31	Trần Văn Công	1969	Phó hang Khô
32	Nguyễn Mạnh	1962	Bảo vệ hang
33	Hồ Văn Minh	1977	Bảo vệ hang
34	Nguyễn Văn Ngưu	1967	Bảo vệ hang
35	Trần Thanh Sơn	1968	Bảo vệ hang
36	Hà Bé	1969	Bảo vệ hang
37	Huỳnh Mộng Lương	1962	Bảo vệ hang
38	Huỳnh Phước Dũng	1959	Bảo vệ hang
39	Lê Hùng	1967	Bảo vệ hang
40	Tổng Oì	1969	Bảo vệ hang
41	Nguyễn Xí	1964	Bảo vệ hang
42	Nguyễn Văn Minh	1964	Bảo vệ hang
43	Phạm Tấn Điệp	1986	Bảo vệ hang
44	Trần Phú	1994	Bảo vệ hang

45	Lê Văn Trúc	1965	Tổ trưởng hang Cả
46	Đặng Tư	1970	Phó hang Cả
47	Trần Lý	1962	Bảo vệ hang
48	Bùi Phước Minh	1979	Bảo vệ hang
49	Lê Tiến Dũng	1963	Bảo vệ hang
50	Lê Hiền	1968	Bảo vệ hang
51	Cao Văn Luật	1967	Bảo vệ hang
52	Đình Cư	1968	Bảo vệ hang
53	Lê Công Thanh	1982	Bảo vệ hang
54	Võ Văn Hải	1991	Bảo vệ hang
55	Phan Đầu	1969	Trưởng hang Tò Vò
56	Lê Đâu	1970	Phó hang Tò Vò
57	Nguyễn Thái Bình	1976	Bảo vệ hang
58	Trần Tri	1965	Bảo vệ hang
59	Trần Công Đức	1964	Bảo vệ hang
60	Trần Bột	1966	Bảo vệ hang
61	Nguyễn Thanh Châu	1966	Bảo vệ hang
62	Võ Ngọc An	1970	Bảo vệ hang
63	Võ Quý	1970	Bảo vệ hang
64	Đặng Thiệu	1986	Trưởng hang Tai
65	Nguyễn Văn Sĩ	1968	Phó hang Tai
66	Phan Xí	1968	Bảo vệ hang
67	Nguyễn Lân	1962	Bảo vệ hang

68	Nguyễn Hồng Nam	1975	Bảo vệ hang
69	Phạm Lồng	1967	Bảo vệ hang
70	Nguyễn Văn Ca	1965	Trưởng hang Cạn
71	Dương A	1955	Tổ phó hang Cạn
72	Huỳnh Hót	1967	Bảo vệ hang
73	Nguyễn Đi	1964	Bảo vệ hang
74	Nguyễn Văn Lũy	1964	Bảo vệ hang
75	Nguyễn Lê Vĩnh Trung	1986	Bảo vệ hang
76	Nguyễn Ngọc Hùng	1968	Trưởng hang Trăn
77	Trần Thế Giới	1965	Bảo vệ hang
78	Nguyễn Văn Tùng	1969	Bảo vệ hang
79	Trần Viết Tâm	1964	Bảo vệ hang
80	Ngô Tấn Hai	1959	Tổ trưởng Bãi Ông
81	Nguyễn Viết Mai	1968	Phó Bãi Ông
82	Trần Văn Tấn	1966	Bảo vệ
83	Mai Văn Giáo	1956	Bảo vệ
84	Lê Công Sinh	1966	Bảo vệ
Tổng cộng: 84 người			

PHỤ LỤC 5
DANH MỤC CÁC BÀI VIẾT LIÊN QUAN
ĐẾN NGHỀ KHAI THÁC YẾN SÀO THANH CHÂU - HỘI AN

TT	Tên bài viết	Tác giả	Nguồn	Số lượng trang
1	Vàng trắng ở Cù Lao Chàm	Thanh Hằng, Hoài Giang	Khoa học và Phát triển năm thứ 8 - Chào năm 2000 - Nxb Đà Nẵng	03 trang (556 - 558)
2	Nghề yến Thanh Châu	Nguyễn Chí Trung, Trần Ánh, Ban Quản lý Di tích Hội An	Ủy ban quốc gia - Hội thảo quốc tế về đô thị cổ Hội An (1911), Đô thị cổ Hội An (<i>kỷ yếu</i>), Nxb Khoa học Xã hội	05 trang (293 - 297)
3	Nghề khai thác yến sào		Nguyễn Chí Trung (2005), cư dân Faifo - Hội An trong lịch sử	07 trang (156 - 162)
4	Li kỳ khai thác "vàng trắng" trong hang Cù Lao Chàm		Phaply.net.vn, 2012	04 trang
5	Hang yến Cù Lao Chàm		Culaochammap.com	02 trang
6	Quảng Nam - cần đầu tư hợp lý để khai thác hiệu quả nguồn lợi Yến sào Hội An		Cpv.org.vn	01 trang
7	Bảo vệ yến Hội An trước H5N1	Quốc Hải	BaoQuangNam.com	02 trang
8	Nghề khai thác yến Cù Lao Chàm Hội An		Toyen.com	03 trang
9	Tổ chức chương trình famtrip tham quan hang yến tại Cù Lao Chàm	Trần Quý Tây - BQL Du lịch Cù Lao Chàm	Dulichsinhthai-culaocham.com	03 trang
10	Yến sào Hội An	Khánh Linh	Qh-hdqna.gov.vn	02 trang
11	Yến Cù Lao Chàm		Quangnam.gov.vn	02 trang
12	Yến sào - Đệ nhất bát trân ngự thiện		Toyencaocap.net	02 trang
13	Vương quốc yến sào		Nhanong.com.vn	
14	Tạo sản phẩm du lịch từ yến	Đỗ Huấn	Baoquangnam.com.vn	03 trang
15	Thời gian khai thác tổ yến tại Cù Lao Chàm, Hội An		Yensaohoian.net	02 trang
16	Chuyện khai thác "kho báu" trong hang ở Cù Lao Chàm		Vtc.vn	04 trang

17	Thăm đảo yến		Hoian.vn	03 trang
18	Huyết yến Cù Lao Chàm đệ nhất quý hiếm	Chí Cường	Baodautu.vn	03 trang
19	Những họa tiết điêu khắc trên cửa đình - kỳ 35	Dương Phước Thu	Baothuathienhue.vn	03 trang
20	Yến sào Hội An	Võ Hồng Việt	Trung tâm Quản lý Bảo tồn Di sản Văn hóa Hội An, Bản tin Bảo tồn Di sản, số 01(25)/2014	08 trang (51 - 58)
Tổng cộng: 20 bài viết				

PHỤ LỤC 6
DANH MỤC TRÍCH DẪN Ý KIẾN, NHẬN XÉT CỦA MỘT SỐ
TÁC GIẢ, NHÀ NGHIÊN CỨU LIÊN QUAN
ĐẾN NGHỀ KHAI THÁC YẾN SÀO THANH CHÂU - HỘI AN

TT	Nội dung trích dẫn	Tác giả	Tài liệu, nguồn	Thời gian in ấn, xuất bản	Trang
1	"...Ở xứ này có một thứ chim be bé giống như chim én, nó làm tổ ở những cồn đá và hốc đá sóng biển vỗ vào. Con vật nhỏ này dùng mỏ lấy bọt biển cả vớ chất toát ra từ dạ dày, trộn cả hai thứ lại làm thành một thứ tôi không biết là bùn hay nhựa để làm tổ. Tổ này khi đã khô cứng thì trong suốt và có sắc vừa vàng vừa xanh... Thứ này nhiều đến nỗi chính tôi đã thấy người ta chắt đầy mười chiếc thuyền nhỏ những tổ yến nhặt ở dọc các hốc núi đá, trong khoảng chưa đầy nửa dặm..."	Cristophoro Borri	Xứ Đàng Trong năm 1621, Nxb Thành phố Hồ Chí Minh		Trang 29-30
2	"...Đảo Đại Chiêm: ở cách huyện Diên Phước 68 dặm về phía đông, ngát ngưỡng giữa biển, gọi là đảo Ngọa Long, cũng gọi là hòn Cù Lao, có tên nữa là núi Tiêm Bút, tên cổ là Chiêm Bất Lao, làm trần sơn cho cửa biển Đại Chiêm. ... Về phía tây chừng 3 dặm, có hòn Lồi, về phía nam chừng 7 dặm có hòn Tai, về phía bắc chừng 10 dặm có hòn La, về phía tây bắc chừng 17 dặm có hòn Khô lớn, hòn Khô nhỏ, hòn Dài, hòn Mậu. Phía nam hòn Tai có hang đá, chim yến tụ tập, tục gọi là hòn Yến, chim yến thường ở hai bên động nhà nước dãi để làm tổ, yến hộ lấy nộp..."		Quốc Sử quán triều Nguyễn, Đại Nam Nhất thống chí, tập 2. Nxb Thuận Hóa, Huế	Năm 2006	Trang 418 - 419
3	"...Yến sào: sản ở đảo Đại Chiêm (<i>cù lao Chàm</i>), có yến hộ để đi lấy, đồng niên phải nộp 80 lạng..."		Quốc Sử quán triều Nguyễn, Đại Nam Nhất thống chí, tập 2, Nxb Thuận Hóa, Huế	Năm 2006	Trang 463
4	"Thuế yến sào: Năm Đồng Khánh thứ 2 (1887), chuẩn y lời Bộ nghị: Về việc tên Đào Văn Độn người tỉnh Khánh Hoà xin trưng thu yến sào hạt ấy, hằng năm nộp 60 lạng yến sào, để sung vào việc		Quốc Sử quán triều Nguyễn, Khâm Định Đại Nam Hội Điển Sự	Năm 2005	

	<p>cung tiến. Nhưng xét thuế này, khoảng niên hiệu Gia Long đã chuẩn cho Hồ Văn Hoà, người tỉnh Quảng Nam được đặt làm 3 đội Quảng Nam, Bình Định và Khánh Hoà (cộng 81 người, trong đó, đội Quảng Nam 69 người; Khánh Hoà 6 người; Bình Định 6 người; mỗi người phải nộp thuế yến sào 10 lạng) đi lấy yến sào về nộp. Thuế lệ hằng năm là 50 cân 10 lạng. Ngày tháng 2 năm ngoái, đã chuẩn cho tên Hồ Văn Phú được trưng 5 năm liền, mỗi năm nộp thay bằng tiền là 10.125 quan, hiện đã cấp phát văn bằng cho làm...”</p>		<p>Lệ Tục Biên, tập 3 (quyển 11 - quyển 16), Nxb Giáo dục, Hà Nội</p>		
5	<p>“Nghề khai thác yến sào ở làng Thanh Châu: ... Căn cứ vào các nguồn tư liệu lịch sử, nghề yến làng Thanh Châu, ra đời cách nay khoảng hơn 300 năm và yến sào là một nguồn lợi tự nhiên đặc biệt của quần đảo Cù Lao Chàm, ở cách cửa Đại Chiêm hơn 20km về phía đông. Theo truyền thuyết, ông tổ nghề này là ông Trần Tiến hay ông Hồ Văn Hoà người rể tộc Trần, đến nay chưa đủ tư liệu để có kết luận chính xác. Chỉ biết rằng, “Đội Thanh Châu” do vua Gia Long lập nên vào năm 1806 để quản lý và khai thác yến sào ở Quảng Nam, Bình Định đến Khánh Hoà “từ đầu thế kỷ XIX, ông Hồ Văn Hoà được cử làm “quản lĩnh tam tỉnh yến hộ”... So với yến sào của Bình Định, Khánh Hoà yến sào của Hội An bao giờ cũng đắt giá hơn cả...”</p>		<p>Địa chí Quảng Nam - Đà Nẵng, Nxb Khoa học Xã hội, Hà Nội</p>	<p>Năm 2010</p>	<p>Trang 681 - 682</p>
6	<p>"...Phủ Thăng Hoa, huyện Hà Đông, xã Thanh Châu có nghề lấy yến sào, dân xã ấy tản cư các phủ Thăng Hoa, Điện Bàn, Quy Nhơn, Phú Yên, Bình Khang, Diên Khánh, Gia Định, hàng năm cứ đến tháng 2 phải nộp tổ non mới 120 tổ, người áp thu lĩnh tờ thị, sửa sang thuyền, đi đến các phủ để thu thuế, tháng 7 mang về trình nộp sổ tiêu sai, thực nộp là bao nhiêu người, tùy hạng mà tính thu, hạng tráng mỗi người nộp 2 cân yến sào, nếu không có thì nộp thay bằng tiền 2 quan, hạng dân mỗi người nộp 1 cân 8 lạng, hạng lão và hạng đinh mỗi người nộp 1 cân; còn cả xã lại nộp lễ thường tân, chính đán 1.500 tổ. Năm Mậu Tý thuế yến sào nộp thay bằng tiền là 773 quan 1 tiền 30 đồng..."</p>	<p>Lê Quý Đôn</p>	<p>Phủ biên tạp lục, Nxb Khoa học Xã hội</p>	<p>Năm 1977</p>	<p>Trang 230</p>

7	"...Vào ngày 20 tháng 01 năm Gia Long 4, có truyền cho lập đội yến sào ở làng Thanh Châu. Công đồng truyền: Quan công đường doanh Quảng Nam được rõ: Cai đội Huyện Trần Văn Giai thuộc đội Hồ Dực vệ Tề Võ làm đơn xin về làng Thanh Châu quy tập di dân, lập thành đội yến sào, hàng năm mỗi người nộp 8 lượng yến được nộp thuế riêng. Công đường quan đã tạm cho quy tập được 7 người dân, với 2 chiếc thuyền..."		Cục Văn thư và Lưu trữ Nhà nước, Mục lục Châu bản triều Nguyễn, tập 1, Gia Long (1802 - 1819), Nxb Văn hóa - Thông tin, Hà Nội	Năm 2010	Trang 8 - 9
8	"...Tổng kết lại, người ta chỉ kể được 4 hang có én biển thường lui tới và làm tổ. Có thể có một vài con tách riêng thử làm tổ ở đáy các hang sâu đến mất hút; theo ý kiến của những người tìm tổ yến, người ta chỉ kể các hang sau đây: Hang Khô, Hang Cả, Hang Vò Vò và Hang Tây. Hang Cả và Hang Vò Vò ở trong các núi đá ở Hòn Lớn. Hang này và hang kia ở phần nam của bờ dốc dài phía đông. Phải chèo thuyền hơn 4 giờ đồng hồ để đi từ bờ biển Tân Hợp đến bờ của công trường dẫn vào chỗ ở của người canh én và vào hang..."	Bác sĩ A.Sallet	" <i>Tổ Chim én: Những con én biển và tổ ăn được của chúng</i> ", Những người bạn cố đô Huế, tập XVII. Nxb Thuận Hóa, Huế	Năm 2003	Trang 37-38
9	"...Trên nền đá của hang (hang Vò Vò) người ta chỉ đi chân trần trên các đường dốc nghiêng. Để đến được các thang thả xuống vực thẳm theo bờ đá và dẫn về phía thang khác bằng mây đánh qua đánh lại tự do, phải theo một lối đi rất hẹp bên bờ vực cho thẳm, đèo gọt tự nhiên trên đá, nơi đó người ta phải giữ cho thân thể gắn sát vào thành đá, tiến từng bước một; đoạn đường ngắn vì thế thành rất dài với bước đi khó khăn này..."	Bác sĩ A.Sallet	" <i>Tổ Chim én: Những con én biển và tổ ăn được của chúng</i> ", Những người bạn cố đô Huế, tập XVII, Nxb Thuận Hóa, Huế	Năm 2003	Trang 40
10	"...Một nhóm người làm công Việt Nam, ngồi xôm theo cách của họ thành vòng tròn chung quanh một đồng tổ én do một chuyến thu hoạch mới đây ở Cù Lao Chàm mang lại. Với các dụng cụ nhỏ bằng tre hay sắt, kim hay móc, họ tìm tận đáy các mắt lưới của tổ, vấy, móc ra không để bỏ sót các phé vật thấy được..."	Bác sĩ A.Sallet	" <i>Tổ Chim én: Những con én biển và tổ ăn được của chúng</i> ", Những người bạn cố đô Huế, tập XVII, Nxb Thuận Hóa, Huế		Trang 61
11	"...Cũng chỉ ở Đàng Trong mới có thứ tổ yến, người ta cho vào cháo và thịt. Có một hương vị đặc	Alexandre de	Hành trình và truyền giáo, Ủy	Năm 1994	Trang 50

	<p>biệt, thường là món ăn cao sang các ông hoàng bà chúa. Nó trắng như tuyết. Người ta tìm thấy trong mấy núi đá ven biển, đối diện với đất liền có trầm hương, ngoài ra không đâu có. Tôi nghĩ chim yến đã hút mù cây trầm và từ mù đó trộn với bọt biển, vì thế tổ yến vừa trắng vừa có vị ngon. Người ta không ăn riêng nhưng nấu chung với cá hoặc với thịt..."</p>	Rhodes	ban Đoàn kết Công giáo thành phố Hồ Chí Minh		
12	<p>"Từ mấy trăm năm trước, yến sào đã được coi như là mặt hàng cao cấp, đặc sản của xứ Đàng Trong. Yến sào là một trong 16 thứ hàng xuất khẩu chủ yếu từ thương cảng Hội An, được khai thác từ những hòn đảo ven bờ biển Quảng Nam, Bình Định, Khánh Hòa. Song có lẽ, quý hơn cả là yến sào Hội An, khai thác từ Cù Lao Chàm.... "</p>	Thanh Hằng, Hoài Giang	Khoa học và phát triển năm thứ 8 - chào năm 2000, Nxb Đà Nẵng	Năm 1996	Trang 556
13	<p>"... Dựa vào nguồn tư liệu thành văn của các nhà nghiên cứu, thương nhân, giáo sĩ trong và ngoài nước, dựa vào nguồn tư liệu dân gian, chúng tôi cho rằng người đầu tiên phát hiện ra yến sào ở Cù Lao Chàm (hang Tò Vò - hòn Lao) là một ngư dân người làng Thanh Châu và nghề yến Thanh Châu ra đời muộn nhất cũng vào đầu thế kỷ 17..."</p>	Nguyễn Chí Trung, Trần Ánh	Đô thị cổ Hội An (Kỷ yếu), Nxb Khoa học Xã hội, Hà Nội	Năm 1991	Trang 294
14	<p>- "... So với yến sào của Bình Định, Khánh Hòa hoặc của Singapore, yến sào Hội An có uy tín và đắt giá hơn cả. Nếu như cách đây 4 thế kỷ, yến sào là một trong 6 mặt hàng xuất khẩu chiến lược của đô thị - thương cảng Hội An - Faifo, thì hiện nay, nó là mặt hàng xuất khẩu số một chiếm gần 20% trong tổng thu nhập quốc dân toàn thị xã, mỗi năm thu được hàng tỉ đồng..."</p> <p>- "... Cũng chính nghề yến Thanh Châu là chiếc nôi của nghề yến miền Trung, sau này mới được truyền vào Bình Định, Khánh Hòa..."</p>	Nguyễn Chí Trung, Trần Ánh	Đô thị cổ Hội An (Kỷ yếu), Nxb Khoa học Xã hội, Hà Nội	Năm 1991	Trang 296
15	<p>"... Yến sào Cù Lao Chàm có uy tín và giá cả hơn yến Bình Định, Khánh Hòa và cả Singapore chính là vì nó nấu không nát, tổ to, dày và hàm lượng dinh dưỡng rất cao. 1kg yến ở các nơi phải được tích góp từ 100 đến 120 tổ, riêng yến sào Cù Lao Chàm chỉ với 60 tổ là đã làm nên 1kg yến..."</p>		Bài viết "Li kỳ khai thác "vàng trắng" trong hang Cù Lao Chàm", theo Bao Datviet	Năm 2012	04 trang (trang số 02)
Tổng cộng: 15 lời trích dẫn					

