

PHIẾU KIỂM KÊ DI SẢN VĂN HÓA PHI VẬT THỂ

Mã số:.....

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

a/ Tên thường gọi:

Nghề làm bánh ít, bánh su sê

b/ Tên gọi khác:

Nghề làm bánh ít lá gai, bánh su sê

2. Loại hình:

Nghề thủ công truyền thống.

3. Địa điểm:

Xã Tân Hiệp

4. Chủ thể văn hóa:

- Tên thường gọi của cộng đồng, nhóm người: Người dân xã đảo Tân Hiệp - thành phố Hội An

- Những người đại diện:

4.1. Bà Trần Thị Diễm (còn gọi bà Trà)

Sinh năm: 1939

Dân tộc: Kinh

Nghề nghiệp: Làm bánh ít

Địa chỉ liên lạc: Thôn Bãi Làng, xã Tân Hiệp, thành phố Hội An

4.2. Bà Nguyễn Thị Thảng

Sinh năm: 1950

Dân tộc: Kinh

Nghề nghiệp: Làm bánh ít lạt

Địa chỉ liên lạc: Thôn Bãi Làng, xã Tân Hiệp, thành phố Hội An

4.3. Bà Ngô Thị Lê

Sinh năm: 1952

Dân tộc: Kinh

Nghề nghiệp: Làm bánh ít

Địa chỉ liên lạc: Thôn Bãi Ông, xã Tân Hiệp, thành phố Hội An

4.4. Bà Lê Thị Là

Sinh năm: 1952

Dân tộc: Kinh

Nghề nghiệp: Làm bánh ít

Địa chỉ liên lạc: Thôn Bãi Làng, xã Tân Hiệp, thành phố Hội An

4.5. Bà Nguyễn Thị Hương

Sinh năm: 1954

Dân tộc: Kinh

Nghề nghiệp: Làm bánh su sê

Địa chỉ liên lạc: Thôn Bãi Làng, xã Tân Hiệp, thành phố Hội An

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

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

Hiện tại, qua khảo sát vẫn chưa xác định được nghề làm bánh ít, bánh su sê ở Cù Lao Chàm có nguồn gốc từ đâu, ra đời vào thời gian nào và có trước hoặc sau so với ở trong đất liền. Đồng thời, đến nay, do nguồn tư liệu thư tịch liên quan đến nghề làm bánh ít ở Cù Lao Chàm rất hiếm nên rất khó để xác định nguồn gốc ra đời của nghề này.

Theo một số hộ làm bánh ít ở Cù Lao Chàm cho biết, cha mẹ họ đa số là người địa phương và bản thân họ được sinh ra tại đây và học nghề làm bánh ít từ ông bà, cha mẹ của họ. Và họ cho rằng, từ xa xưa ở Cù Lao Chàm, vào dịp Tết đã có tập tục ngoài làm bánh in, bánh tét, bánh nỏ, bánh da, bánh thuẫn thì đa số gia đình ở Cù Lao Chàm còn làm bánh ít để cúng ông bà và để ăn trong mấy ngày Tết.

Theo bà Trần Thị Diễm (*sinh năm 1939*), người làm bánh ít lớn tuổi nhất ở Cù Lao Chàm, bà học nghề làm bánh ít của mẹ bà, trước đây mẹ bà Diễm cũng làm bánh ít để cúng trong dịp Tết nên bà học theo. Như vậy, có thể nói tục làm bánh ít đã có ở Cù Lao Chàm từ lâu, nhưng trước đây người ta chỉ làm để cúng và để ăn, dần dần sau này khi mà số người làm ít đi và sản phẩm tiêu thụ được thì phát triển thành một nghề. Cũng theo những người làm bánh ít hiện nay, thì nghề này phát triển từ khoảng trên 20 năm trở lại đây. Vào khoảng thời gian này, có một số hộ dân trên đảo chủ yếu làm bánh ít để bán cho người địa phương mua về cúng giỗ, ăn hoặc bán cho các ghe mảnh, tàu đò ghé vào đảo. Và đặc biệt từ khi du lịch ở Cù Lao Chàm phát triển thì bánh ít ở Cù Lao Chàm dần dần có tiếng tăm và hiện nay thì gần như đã có thương hiệu “*bánh ít Cù Lao Chàm*”, được nhiều người biết đến với hương vị đặc trưng của bánh ít xứ đảo.

Về tên gọi, đến nay cũng chưa có đủ cơ sở để xác định lý do tại sao món bánh này được gọi là “*bánh ít*”. Qua khảo sát, đa số những hộ làm bánh ít, không thể lý giải được vì sao có tên gọi đó. Tuy nhiên, có người cho rằng, do đây là một loại bánh được làm từ nhiều nguyên liệu nhưng mỗi thứ bỏ một ít nên gọi là bánh ít. Có ý kiến cho rằng, tên gọi “*bánh ít*” liên quan đến một câu chuyện: Ngày xưa, có một người con dâu, hàng ngày đi chợ đều mua về cho bà gia 02 cái bánh, nên người ta mới nói ít có ai là dâu mà mua bánh cho bà gia thường xuyên, vì thế gọi loại bánh này là bánh ít.

Như vậy, theo hồi cố dân gian, nghề làm bánh ít có thể đã có ở Cù Lao Chàm vào khoảng đầu thế kỷ XX, tuy nhiên thời điểm đó nghề này chưa thật sự phát triển mà chỉ mang tính chất làm theo hộ gia đình để sử dụng cho mục đích riêng của từng gia đình. Với cách thức làm bánh cũng như kỹ thuật làm, gói bánh đã được lưu truyền cho đến ngày nay, để hiện tại cho ra một sản phẩm du lịch đặc trưng của Cù Lao Chàm.

Bên cạnh đặc sản bánh ít thì bánh su sê ở Cù Lao Chàm cũng rất ngon, đặc trưng. Tuy nhiên, món bánh su sê mới xuất hiện ở Cù Lao Chàm được khoảng 20 năm. Theo bà Nguyễn Thị Hường (*sinh năm 1954*), người duy nhất hiện làm bánh su sê ở Cù Lao Chàm cho biết, bà Hường là người đầu tiên làm bánh su sê ở Cù Lao Chàm và trước đây bà mua bánh su sê ở trong đất liền để ăn và tự làm theo cho đến ngày nay.

Trên cơ sở đó, cho thấy bánh su sê mới được lan truyền từ đất liền ra Cù Lao Chàm, mặc dù vậy món bánh su sê ở Cù Lao Chàm rất được mọi người ưa chuộng, kể cả những người ở Hội An trong đất liền cũng rất muốn ăn bánh ít, bánh su sê Cù Lao Chàm.

Ngoài bánh ít và bánh su sê, hiện tại ở Cù Lao Chàm còn có bánh ít mặn (*còn được gọi là bánh ít lạt*), đây là loại bánh được làm từ bột nếp và nhưn là đậu xanh, nắm mè, muối, tiêu, dầu phụng, có khi cho thêm thịt heo vào. Đây cũng là loại bánh mới được người dân sáng chế ra để làm phong phú thêm sản phẩm quà bánh của địa phương.

b. Hình thức biểu hiện, quy trình thực hành, các sản phẩm vật chất, tinh thần được tạo ra trong quá trình thực hành di sản văn hóa phi vật thể, không gian văn hoá liên quan:

*** Về hình thức biểu hiện:**

Nghề làm bánh ít trải qua nhiều công đoạn, nhiều khâu chủ yếu bằng thủ công, vì thế rất tốn công, đòi hỏi người làm phải chịu khó và phải có kinh nghiệm. Đối với nghề này, có hai công đoạn quan trọng: nhồi lá gai (*làm da bên ngoài*) và làm nhưn đậu xanh (*bên trong*), đồng thời có thêm hai khâu: gói và hấp bánh.

Trước đây, các công đoạn đều làm hoàn toàn bằng thủ công và công cụ chủ yếu là cối, giã bằng tay, vì vậy số lượng bánh làm ra ít hơn nhưng chất lượng rất ngon. Hiện nay, do sự phát triển của khoa học, đồng thời do nhu cầu tiêu thụ cũng như do nguồn nhân lực hạn chế nên có một số hộ đã thay thế một số công đoạn làm thủ công bằng máy móc.

So với nghề làm bánh ít, nghề làm bánh su sê đơn giản, ít công đoạn hơn. Tuy nhiên, các công đoạn đều làm bằng thủ công, vì thế cũng rất tốn công. Hiện tại ở Cù Lao Chàm chỉ có 01 hộ làm bánh su sê.

*** Về quy trình thực hành:**

- Đối với bánh ít:

Công đoạn nhồi lá gai (*làm da bên ngoài*), đây là công đoạn tốn rất nhiều thời gian và đòi hỏi người làm phải có kinh nghiệm. Công đoạn này gồm các khâu: Chặt lá gai → tước lấy lá gai → rửa sạch → luộc → vắt khô → xay → thấm nước đường → đổ vào lá gai → bỏ bột nếp vào → nhồi.

Đối với nghề này, lá gai là nguyên liệu quan trọng nhất. Lá gai ở Cù Lao Chàm được trồng ở xung quanh vườn, trước nhà... Trước đây, có trồng lá gai ở trên núi nhưng hiện nay không trồng nữa vì bò ăn hết. Đa số những hộ làm bánh ít đều có trồng lá gai, nhưng có khi không đủ phải mua lá gai ở Cù Lao Chàm hoặc mua ở đất liền gửi ra. Lá gai mua ở đất liền 10.000đ/kg, còn ở Cù Lao Chàm có khi 15.000đ → 20.000đ/kg (*lặt sẵn*), vì lá gai ở Cù Lao Chàm ít hơn trong đất liền nên đắt hơn. Theo những hộ trồng lá gai thì lá gai trồng phải tưới phân urê, nếu bị sâu thì cắt bỏ chứ không phun thuốc. Lá gai rất dễ trồng, chặt nhánh trồng là được, trồng bằng nhánh thì khoảng 4 → 5 tháng là cắt lá được, mỗi lần cắt đến 2 tháng sau mới cắt lại. Thường thì lá gai ở đất liền lá xanh, dày và to hơn ở Cù Lao Chàm, tuy nhiên điều này phụ thuộc vào thổ nhưỡng, nếu đất tốt thì lá gai xanh, vì thế lá gai ở Cù Lao Chàm có nơi cũng xanh. Theo những người làm bánh ít ở Cù Lao Chàm thì bánh ngon hay dở không phụ thuộc vào lá gai được trồng ở nơi nào mà phụ thuộc vào nhiều yếu tố khác.

Lá gai hái vào lặt bỏ cộng, trước đây vì giã bằng tay nên phải tước bỏ cộng và sòng lá gai, chỉ lấy phần lá nhưng hiện nay vì có máy xay nên chỉ cần lặt bỏ cộng là được. Sau đó, rửa sạch đem luộc khoảng từ 3 đến 4 tiếng đồng hồ rồi vắt cho khô nước, bỏ vào máy xay cho mịn (*khoảng nửa tiếng đồng hồ*). Thả nước đường (*trước đây làm bằng đường tắng vàng – đường Quế Sơn, Đại Lộc nhưng hiện nay làm bằng đường cát vàng*) cho tới rồi đổ vào lá gai đã xay, sau đó, bỏ bột nếp vào nhồi cho đều. Trước đây, làm bánh ít dùng nếp 3 tháng hoặc nếp hương được trồng ở Cù Lao Chàm nhưng hiện nay không còn trồng nữa nên mua nếp dài (*nếp Gia Lai*) để làm và hiện nay mua nếp đã xay thành bột sẵn (17.000đ/kg).

Tiếp theo là công đoạn làm nhưn đậu xanh (*bên trong*): Ngâm đậu xanh → đãi sạch → luộc → hong khô → bỏ vào cối đá giã → bỏ đường vào → ngò cho khô → viên thành từng viên nhỏ.

Bên cạnh lá gai, đậu xanh là nguyên liệu cũng không kém phần quan trọng, bởi đậu xanh được dùng làm nhưn bánh, yếu tố quan trọng để tạo nên hương vị cho bánh ít.

Trước đây, mua đậu xanh hột về ngâm rồi đãi vỏ nhưng hiện nay mua đậu xanh đã bóc vỏ sẵn (40.000đ/kg) về ngâm nước khoảng nửa tiếng đồng hồ rồi đãi cho sạch bụi bẩn, tiếp theo đem luộc cho đến khi sôi thì tắt nước hong khô, bỏ vào cối giã cho nhuyễn, bỏ đường cát trắng vào rồi bắt lên bếp ngò cho khô, để cho bánh có vị thơm thì người làm bánh cho bột vani vào nhưn, sau đó viên thành từng viên nhỏ.

Như vậy hai công đoạn quan trọng đã xong, sau cùng là khâu gói và hấp bánh. Vật liệu dùng để gói bánh là lá chuối, lá chuối được mua ở trong đất liền, giá 7.000đ → 8.000đ/kg, lá chuối ở Cù Lao Chàm cũng có nhưng rất ít vì thế phải mua ở Hội An gửi đò ra. Lá chuối mua về lau sạch rồi tước ra theo từng

khô để gói, người gói bỏ hỗn hợp lá gai, bột nếp đã nhồi sẵn vào lá chuối, bỏ nhun vào viên tròn bánh rồi gói lá lại. Để gói bánh được đẹp và nhanh, đòi hỏi người gói phải khéo tay và có kỹ thuật. Nhìn cách gói bánh rất đơn giản, nhưng không phải ai cũng gói được.

Thường thì, bánh ít được làm theo công thức: 3kg bột nếp + 3 kg lá gai + 1,5 kg đậu xanh + 2,5kg đường, sẽ cho ra được khoảng 450 cái bánh.

Sau cùng là khâu hấp bánh. Bánh được đặt vào rổ đặt vào nồi để hấp, thời gian hấp là 1 tiếng đồng hồ hoặc khi bắt bánh lên bếp thì thắp một cây hương, khi nào hương tàn thì bánh chín.

Bánh khi chín có màu đen bên ngoài, bên trong như có màu vàng của đậu xanh, khi ăn tạo cho ta cảm giác mềm, dẻo, ngọt thanh và dai của lá gai, đồng thời có vị bùi, thơm của đậu xanh. Bánh ít thường để được khoảng từ 2 → 3 ngày.

- Đối với bánh su sê:

Để làm bánh su sê cũng trải qua 2 công đoạn: Làm da bên ngoài và nhun. Dùng bột lọc đổ nước và đường cát trắng vào bắt lên bếp đánh cho chín bột (*giáo bột*) trong khoảng nửa tiếng đồng hồ → đem trộn với dừa đã bào thành sợi (*dùng dừa già, chặt vỏ lấy ruột bào thành sợi rồi rửa sạch để ráo nước*) → nhồi cho đều tay. Đối với nhun, dùng đậu xanh → ngâm nước → nấu cho mềm → chắt nước → để ráo → giã nhuyễn → trộn đường cát trắng vào → bắt lên bếp xào cho tới nước đường.

Sau khi làm da bên ngoài và nhun xong, bắt đầu gói bánh. Bắt từng cái bánh (*da bên ngoài*), bỏ nhun đậu xanh vào, khi gói thoa dầu phụng vào tay cho khỏi bị dính bánh và cho bánh ướt, rồi dùng lá chuối gói, cột dây lại (*cột bằng lá chuối*). Cột dây là điểm để phân biệt giữa bánh su sê và bánh ít (*bánh ít không cột dây*). Sau đó, bỏ bánh vào nồi nhôm để hấp.

* Các sản phẩm vật chất, tinh thần được tạo ra trong quá trình thực hành di sản văn hoá phi vật thể và không gian văn hoá liên quan:

Trước đây, bánh ít Cù Lao Chàm chỉ làm trong dịp Tết để cúng ông bà và để ăn trong mấy ngày Tết, nhưng hiện nay bánh ít Cù Lao Chàm đã trở thành đặc sản của xứ đảo. Hiện tại, bánh ít ngoài là món quà bánh dùng để ăn, để tráng miệng thì bánh ít được người dân địa phương cũng như người dân Hội An dùng để cúng, khi đi đám giỗ người ta cũng thường mua bánh ít để cúng giỗ ông bà, tổ tiên. Và đặc biệt, từ khi du lịch Cù Lao Chàm phát triển, khách du lịch đến Cù Lao Chàm nhiều và hầu như du khách nào khi đến đây đều được thưởng thức món bánh ít của xứ này, bởi các nhà hàng ở đây đều dùng bánh ít - sản vật của địa phương để làm món tráng miệng giới thiệu với du khách. Đồng thời, khi du khách vừa đặt chân lên đảo, sẽ bắt gặp những rổ bánh ít, bánh su sê, bánh ít lạt được bày bán ngay tại cầu cảng. Những chiếc bánh ít nhỏ xinh được gói bằng

thủ công không cầu kỳ nhưng rất sắc cạnh, được đặt trong những chiếc rổ tre và đặc biệt khi du khách mua thì những chiếc bánh này được cho vào túi giấy báo rất thân thiện với môi trường, tạo cho chúng ta một cảm giác an toàn, đảm bảo về vệ sinh, chất lượng.

Các công cụ dùng để làm nên bánh ít gồm có: Cối đá, chày gỗ, nồi dùng để nấu lá gai, nồi hấp bánh (*nồi lớn*), rổ, nia dùng để đựng bánh và gân dây (*khoảng 3 năm trở lại đây*) thì có máy xay, máy ép lá gai...

Bánh ít Cù Lao Chàm với cách chế biến bằng thủ công đã tạo ra một loại quà bánh ngon, có hương vị đặc trưng, đã làm nên sự khác biệt về cách lựa chọn của người tiêu dùng, ngay cả đối với những người Hội An ở đất liền khi ra đảo cũng đều mua bánh ít Cù Lao Chàm để về làm quà, bởi lẽ hương vị bánh ít Cù Lao Chàm đã quen thuộc và được mọi người ưa thích. Mặc dù, hiện trên địa bàn Hội An có rất nhiều hộ làm nghề bánh ít, bánh su sê và mức tiêu thụ cũng tương đối lớn. Có một số hộ từ Cù Lao Chàm đã vào đất liền để mở cơ sở làm nghề bánh ít, bánh su sê và bỏ cho một số tiệm/quán bán trên địa bàn thành phố Hội An.

c/ Hiện trạng di sản văn hoá phi vật thể:

So với trước đây nghề làm bánh ít hiện nay có sự phát triển về số lượng hộ làm nghề, tuy nhiên số hộ làm vẫn còn khiêm tốn. Trên toàn xã Tân Hiệp, hiện có 5 hộ làm bánh, trong đó 03 người làm bánh ít, 01 người làm bánh su sê, 01 người làm bánh ít mặn, địa bàn có hộ làm phân bố ở thôn Bãi Làng là nhiều nhất, thôn Bãi Ông có 01 hộ làm. Riêng thôn Cẩm và thôn Bãi Hương không có người làm. Trước đây, ở thôn Bãi Hương cũng có người làm bánh ít, tuy nhiên do mức tiêu thụ ở Bãi Hương không lớn vì không có tàu đò, ít có khách du lịch nên không phát triển nghề.

Với 03 hộ làm nghề bánh ít, trung bình mỗi ngày tiêu thụ khoảng 900 → 1.000 bánh, tuy nhiên mức tiêu thụ không nhất định, phụ thuộc vào lượng khách từ đất liền ra đảo, có ngày lượng khách tham quan Cù Lao Chàm đông thì mức độ tiêu thụ bánh cũng nhiều hơn, những ngày nhiều nhất khoảng trên 2.000 bánh. Bánh khi bán được tính theo chục (*10 cái*) hoặc có khi khách mua lẻ thì bán từng cái.

Theo hộ làm bánh su sê, trung bình mỗi ngày tiêu thụ khoảng từ 500 → 600 bánh. Đối với bánh ít mặn, mỗi ngày trung bình chỉ tiêu thụ khoảng từ 120 → 150 bánh. Như vậy, mức tiêu thụ của bánh ít là nhiều nhất.

Mức tiêu thụ chủ yếu phụ thuộc vào việc bỏ bánh cho các nhà hàng. Hôm nào khách đông thì nhà hàng lấy bánh nhiều, chứ các nhà hàng không đặt trước. Vì thế, hôm nào nhà hàng không lấy hết bánh thì các hộ làm bánh đem lên cảng bán cho du khách, người địa phương hoặc gửi tàu đò vào đất liền bán. Vì vậy, việc tiêu thụ đôi khi bị động, gặp khó khăn cho người làm nghề.

d/ Nguy cơ hoặc nguyên nhân mai một của di sản văn hoá phi vật thể:

Hiện nay, với sự phát triển của khoa học nên nhiều loại máy móc, thiết bị đã được thay thế cho những kỹ thuật truyền thống trong một số khâu chế biến, hoặc một số nguyên liệu cũng có sự thay đổi. Vì thế, ít nhiều ảnh hưởng đến chất lượng của sản phẩm, tuy nhiên bánh ít Cù Lao Chàm vẫn giữ được nét đặc trưng riêng biệt mà không phải nơi nào cũng có. Hơn nữa, đây là nghề thủ công truyền thống của địa phương hiện đang được phát triển, bởi sản phẩm của nghề đã trở thành đặc sản của địa phương, đồng thời chất lượng của nó đã được nhiều người, nhiều nơi biết đến.

Theo những hộ làm nghề cho biết, đây là nghề cũng không khó, không mang tính chất gia truyền, chỉ đòi hỏi cần nhiều công đoạn, tốn công. Để cho ra sản phẩm ngon thì cần nguyên liệu đảm bảo, cân đối lượng gia vị...

Tuy nhiên, do điều kiện cách trở của xứ đảo nên khả năng tiêu thụ sản phẩm còn hạn chế và bị động, vì thế mà số hộ làm nghề ở Cù Lao Chàm cũng khiêm tốn. Hiện có một số người ở Cù Lao Chàm vẫn biết làm bánh ít và làm cũng rất ngon, nhưng do không có nguồn tiêu thụ nên họ chuyển sang làm nghề khác.

6. Giá trị của di sản văn hóa phi vật thể với đời sống cộng đồng:

a. Giá trị lịch sử - văn hoá:

Bánh ít Cù Lao Chàm là một món ăn/quà bánh truyền thống của Hội An đã trải qua bao lớp người, bao đời nay, nó gắn liền với tập tục, lễ tục truyền thống của địa phương và được duy trì, phát triển cho đến ngày nay đã trở thành một nghề thủ công truyền thống của Hội An nói chung.

Đồng thời, nghề này gắn liền với quá trình hình thành, phát triển và phù hợp với những nguyên liệu sẵn có của địa phương để phát triển thành một đặc sản đặc trưng của xứ đảo.

b. Giá trị kinh tế:

Với mức thu nhập bình quân cho người làm nghề mỗi ngày khoảng từ 150.000đ → 200.000đ/ ngày, nghề làm bánh ít, bánh su sê ở Cù Lao Chàm đã tạo điều kiện để giải quyết công ăn việc làm, tăng thu nhập cho một bộ phận cư dân ở đây. Đồng thời, sản phẩm của nghề được tiêu thụ tại các hàng quán, nhà hàng góp phần làm phong phú thêm sản phẩm du lịch tại địa phương và tăng thu nhập cho những hộ kinh doanh.

c. Các giá trị khác:

Với những công đoạn truyền thống, được làm gần như hoàn toàn bằng thủ công đã tạo nên những giá trị đặc trưng của nghề này. Với những đôi tay khéo

léo, đòi hỏi kỹ thuật, cần mẫn, chịu khó để làm nên những chiếc bánh nhỏ cũng góp phần tôn thêm giá trị cho đặc sản này.

7. Các biện pháp bảo vệ hiện có và đề xuất của chủ thể để bảo vệ và phát huy di sản ăn hóa phi vật thể:

Nghề làm bánh ít, bánh su sê là một nghề truyền thống liên quan đến một món đặc sản của địa, có giá trị đặc trưng nên nó thuộc đối tượng phi vật thể được bảo vệ theo luật Di sản văn hoá. Vì thế, trong thời gian tới cần lập hồ sơ và đưa nghề này vào danh mục di sản văn hoá phi vật thể của tỉnh Quảng Nam và của quốc gia.

Cần công nhận một số người làm nghề là nghệ nhân, tổ chức những lớp dạy hoặc những buổi trình diễn để cho thế hệ học hỏi và hiểu biết thêm về giá trị của nghề.

Tuyên truyền, vận động để những cá nhân liên quan gìn giữ những kinh nghiệm, kỹ thuật, phương tiện, nguyên liệu truyền thống nhằm đảm bảo tính nguyên gốc về quy trình thực hành, chất lượng, hương vị của đặc sản này.

Tăng cường hơn nữa công tác quảng bá, giới thiệu về nghề làm bánh ít ở Cù Lao Chàm nói riêng ở Hội An nói chung. Tiếp tục tìm hiểu, nghiên cứu, làm sáng tỏ những vấn đề liên quan về lịch sử nghề.

8/ Những thông tin khác có liên quan:

Bánh ít Cù Lao Chàm đã được giới thiệu nhiều trên các trang báo, mạng, tuy nhiên chỉ mới mang tính giới thiệu về ẩm thực, đặc sản của địa phương, chưa có những chương trình nghiên cứu, những bài viết chuyên sâu.

9. Thông tin về người lập phiếu kiểm kê:

Họ và tên: Trần Thị Lệ Xuân

Chức vụ: Chuyên viên phòng Quản lý Di tích, thuộc Trung tâm Quản lý Bảo tồn Di sản Văn hoá Hội An.

Trình độ chuyên môn: Cử nhân Việt Nam học

Địa chỉ liên lạc: 10B - Trần Hưng Đạo - thành phố Hội An.

Email: Lexuan82@gmail.com

Hội An, ngày 25 tháng 11 năm 2014

Người lập phiếu

(đã ký)

Trần Thị Lệ Xuân

**XÁC NHẬN
CỦA TRƯỞNG BAN KIỂM KÊ**