

NGHỀ LÀM ĐƯỜNG Ở QUẢNG NAM ĐẦU THẾ KỶ XX

SUGAR MAKING IN QUANG NAM PROVINCE, VIET NAM IN THE EARLY OF THE TWENTIETH CENTURY

Nguyễn Minh Phương

NCS Ngành Lịch sử Việt Nam, Khóa 2013 – 2017

Trường Đại học Sư phạm - Đại học Huế; nmphuong@ufl.udn.vn

Tóm tắt - Nghề làm đường được hình thành khá sớm tại Quảng Nam. Trải qua quá trình hình thành và phát triển, nghề thủ công này đã tạo được thương hiệu nổi tiếng và cùng với các nghề thủ công khác khiến cho vùng đất Quảng Nam được mệnh danh là “xứ trăm nghề”. Đầu thế kỷ XX, với những biến động về tình hình kinh tế - xã hội, song, nghề thủ công này tiếp tục tạo được những dấu ấn trong bức tranh đa sắc màu của thủ công nghiệp xứ Quảng nói riêng và thủ công nghiệp nước ta nói chung. Thông qua bài viết này, tác giả đi vào tìm hiểu, khái quát và phục dựng bức tranh nghề làm đường ở Quảng Nam đầu thế kỷ XX. Qua đó, góp phần làm rõ vai trò của nghề thủ công này đối với địa phương cũng như cả nước.

Từ khóa - nghề làm đường; thủ công nghiệp; mía hạ; Quảng Nam; đầu thế kỷ XX.

1. Nhu cầu và sự phát triển

Với điều kiện đất đai thổ nhưỡng phù hợp, cây mía được trồng nhiều ở Quảng Nam – Đà Nẵng. Nghề làm đường thủ công truyền thống ra đời và phát triển ở vùng đất này từ lâu và đường đã trở thành hàng hóa lưu thông trên thị trường: “Đường là một thứ hàng được bán chạy nhất. Đường có độ trắng và mịn hạt. Đường phèn thì tinh khiết, trong suốt, phẩm chất tốt. Người Trung Quốc mua rất nhiều, đem về nước tán ra và bán lại từ 30 đến 40%”. “Chính là ở tỉnh Chàm, trên bờ sông Faifo có nhiều lò đường được dựng lên... tất cả những công việc tinh chế đường đều đơn giản... Duy chỉ có họ chưa biết cách dùng máy ép bằng guồng nước mà dùng sức trâu để quay bàn ép” [1]. Người Quảng Nam đã dành một phần lớn đất đai để trồng mía “vào những năm 1630, người Việt Nam tại Đàng Trong quả hẳn say đắm với việc sản xuất cho thị trường tơ và đường của Nhật Bản đến độ đã dành nhiều diện tích trồng trọt cho cây dâu tằm và mía thay cho cây lúa” [2].



Hình 1. Cây mía

Lê Quý Đôn miêu tả về nghề làm đường ở phủ Điện Bàn vào giữa thế kỷ XVII: “Đường phổ đáng sản xuất ở

Abstract - The sugar-making job was early formed in Quang Nam province, Viet Nam. Over the years of formation and development, this kind of handicrafted job has successfully earned great fame, which brought Quang Nam land to the name of “hundred-of-trade homeland”. In the early twentieth century, although the socio-economic status showed significant change, the sugar-making job continued to reach high success in the handicrafts of Quang Nam in particular and in Viet Nam in general. Through this article, the writer explores, generalizes and restores the whole picture of sugar making in Quang Nam in the early twentieth century, contributing to clarifying its role in the locality and in the country.

Key words - sugar-making job; handicraft; sugar cane; Quang Nam; the early twentieth century.

huyện Điện Bàn xốp, nhẹ, màu trắng, mỗi phiến nặng một cân. Họ Nguyễn thường sai ký lục Quảng Nam mua ở châu Xuân Đài và xã Đông Thẩm có kỳ 300 cân, có kỳ 800 cân, để cúng kỳ, chạp. Hai châu và xã ấy có thể làm đường phèn, đường cát, mỗi năm nộp lên trên bằng sản phẩm cộng 48.320 cân thay tiền thuế sai dư”. Năm 1792, J. Barrow miêu tả: “Ở vùng phụ cận của Turon, chúng tôi quan sát thấy rất nhiều đồn điền trồng mía và thuốc lá. Nước mía ép một phần trở thành bánh mật, được xuất khẩu sang thị trường Trung Quốc. Những bánh mật này có màu sắc, bề dày và lỗ lỗ chỗ giống như những tảng mật ong” [4].

Nghề làm đường đã ra đời và phát triển ở các huyện Điện Bàn, Duy Xuyên, Thăng Bình, Quế Sơn, Hiệp Đức... Với nghề trồng mía, làm đường, đã làm cho làng Bảo An (vùng Gò Nổi, xã Điện Quang, huyện Điện Bàn) và các làng phụ cận trở nên trù phú. Làng Bảo An không rộng nhưng diện tích mía trồng nhiều. Khi chưa đến vụ thu hoạch, những đám mía nối tiếp nhau chạy dài từ sông Thu Bồn vào xóm tạo thành một vùng xanh biếc rộng lớn. Bền sông bên bờ sông Thu Bồn gọi là Bền Đường còn được lưu danh đến ngày nay. Bền Đường từng là nơi xuất phát những chuyến ghe chở đường đi phân phối khắp nơi. Đặc sản đường Bảo An (huyện Điện Bàn) đã đi vào ca dao:

“Nông Sơn than đã thiếu chi

Bảo An đường tốt, Trà My quế nhiều”.

Thợ nấu đường Quảng Nam được xem là có tay nghề cao. Minh Mạng năm thứ 6 có 5 người nấu đường ở Quảng Nam được chọn đưa về kinh làm việc, mỗi người được cấp lương tháng hai quan tiền, một phương gạo, đến năm Minh Mạng thứ 9 lại tiếp tục được triệu tập. Tự Đức năm thứ 18 lập thêm một hộ làm đường cát tại Quảng Nam (50 người), mỗi người một năm đóng thuế 40 cân đường, hộ trưởng được phong hàm cửu phẩm, các hộ viên được miễn sai dịch [5].

Đường ở Quảng Nam – Đà Nẵng nhiều và tốt nên được sử dụng rộng rãi. Đến mùa, các lái buôn đến các chòi mía

thu mua đường và mang đi phân phối khắp các tỉnh thành. Không những vậy, đường còn là loại hàng hóa được các thương nhân nước ngoài rất ưa chuộng.

Thời Nguyễn, vua Minh Mạng cho đào sông Cầu Nhị nối dài từ sông Thu Bồn ra Đà Nẵng, vừa có tính chiến hào quân sự, vừa có tính thương mại, cụ thể là buôn đường, quế sang các nước vùng Đông Nam Á. “Năm 1838, tỉnh Quảng Nam tàu đã chuyển số lượng đường cát sau đây cho các thuyền mang ra ngoại quốc bán (có cả đường thu mua của Quảng Ngãi): Thuyền An Dương: 100.000 cân, thuyền Thụy Long: 396.000 cân, thuyền Phan Bằng: 350.000 cân, thuyền Tiên Ly: 220.000 cân, thuyền Linh Phụng: 249.000 cân” [6].

2. Công cụ sản xuất

Nghề làm đường chỉ có nguyên liệu là mía, phụ gia chỉ có một ít vôi đường được nung từ vỏ nghêu, sò. Công cụ dùng trong sản xuất đường là chòi đập mía và lò nấu đường.



Hình 2. Chòi đập mía

Chòi đập mía là một cái chòi rộng, diện tích có thể đến hàng trăm mét vuông, mái lợp tranh, nền đất, bốn bề để trống, không phen vách. Giữa chòi đặt một bộ che gồm hai khối hình lăng trụ, tiết diện khoảng 60 phân, cao chừng một mét, được ghép đứng kề nhau, trên dưới có hệ thống giữ vững chắc. Cặp che làm bằng loại gỗ tốt, xoan hoặc lim mới chịu được lực suốt mùa. Và, cũng do khối gỗ đồ sộ ấy, người ta thường gọi là “ông che”. Bộ che, mỗi khi trâu kéo được vận hành ngược chiều nhau, khớp với hệ thống răng cưa ở phần đầu che do một cái cân bằng gỗ cứng, rất dài có trâu kéo. Trâu được buộc vào đầu một cái cân bằng gỗ, rất cứng và dài, đóng chặt vào đầu che. Khi đập mía, có người điều khiển đi sau, lừa trâu đi theo một đường vòng tròn. Khi trâu kéo đi thì hai che lần khớp nhau, ép cây mía chảy nước vào một cái thùng đặt sẵn dưới hố, bên tay trái người chụm che. Người chụm che là người cầm mía đun quang ách giữa hai che. Mía ép lần đầu được kéo bã về phía sau để ép hai lần nữa mới bỏ ra phơi làm chất đốt. Trong lần ép lại này, bã mía được đưa qua bàn lừa mới chui vào giữa hai che. Bàn lừa là một học gỗ có hình vuông, trong có gắn một miếng sắt hình tam giác được treo nơi cửa che, trước mặt người đun mía qua che. Người làm công việc này được gọi là người chụm che. Người ngồi bên cạnh bàn lừa, rút độ 5, 7 cây mía từ trong bó đưa vào bàn lừa. Mía ép qua lần thứ nhất được đưa vào ép hai lần nữa để vắt kiệt nước mới bỏ ra làm bã. Bã được cho ra sân phơi để bó với lá mía khô làm chất đốt và là nguyên liệu duy nhất dùng cho việc nấu đường.

Lò nấu đường thường được bố trí cách chòi đập mía từ 15 đến 20 mét. Lò được đắp bằng đất sét kiên cố, mái che

bằng mấy tấm tranh. Hầm lò rộng và sâu, đầu lò có một lỗ thông hơi nhỏ. Nơi đầu lò còn có một giàn sấy làm bằng mấy đoạn tre để phòng khi trời mưa có chỗ sấy bã. Trên lò gắn ba chảo gang to, mỗi chảo chứa khoảng 60 lít nước mía. Hầm lò sâu nên mỗi khi đưa bó rác vào để đun nấu đường, người thợ phải dùng một cây sào dài.

3. Kỹ thuật

Đường được chế biến từ cây mía lau, thân nhỏ, còn gọi là mía ta. Mía được trồng trên nhiều loại đất khác nhau như đất cát, đất thịt nên đường sản xuất ra không hoàn toàn giống nhau về chất lượng. Mía trồng ở nơi rợp quá làm cây mía không đứng thẳng được mà ngã rạp thì đường không có vị thanh. Thời gian từ trồng đến thu hoạch là 1 năm, cụ thể là từ tháng hai âm lịch đến trước tháng giêng âm lịch năm sau. Đó là vụ mía tơ, đồn xong, để cho cây mía mọc lên lại, gia thêm phân bón rồi tháng chạp cùng năm mới đồn, gọi là mía gốc. Sau vụ mía gốc này, người ta cuốc bỏ gốc để trồng một loại cây khác, nếu trồng lại cây mía thì năng suất sẽ kém đi.



Hình 3. Rót đường

Công việc đầu tiên của nghề làm đường là chặt mía, gọi theo từ chuyên dùng của nhà nông là phát mía. “Phát mía là công việc tương đối nặng nhọc, phải do trai tráng khỏe mạnh đảm đương. Mía được chặt sát gốc bằng một loại dao lưỡi bầu rất bén, tước bỏ lá khô, bó thành từng bó, gánh về chòi đập. Những lá mía khô cũng được gom lại thành từng bó to, cuối buổi làm được đưa về chòi đập, bó với bã mía làm chất đốt nấu đường” [7].

Thợ nấu đường phải có hai người, một thợ chính, một thợ phụ. Thợ chính phải là người rành kỹ thuật, từng làm nghề nấu đường lâu năm, có nhiều kinh nghiệm, người tay ngang không làm được. Trong một làng, chỉ một vài người biết nghề nấu đường, có khi là cha truyền con nối, không phải ai cũng học được. Trong kỹ thuật nấu đường, quan trọng là việc bỏ vôi vào chảo nước mía trước khi mía sôi lên. Người thợ phải tùy theo từng loại mía mà bỏ vôi. Mía đất thịt thì gia vôi khác với mía đất cát, đó là bí quyết của họ, họ không bày vẽ cho người ngoài mà thường giấu nghề, chỉ truyền cho con cháu. Vôi dùng nấu đường là vôi nghêu sản xuất tại Thanh Hà (Hội An).

Khi nước mía sôi lên, thợ chính bỏ vôi xong, dùng một cái vớt có cán dài để hớt bọt, gạn lọc chất bẩn. Sau khi lọc xong, nước mía ấy được đổ qua một thùng gỗ chứa 60 lít, gọi là thùng lóng. Dụng cụ mức đường nóng là vỏ của nửa

trái bầu phơi khô, tra cán dài. Thùng lỏng ấy có một lỗ lù có nút, khi nước đường trong thùng lỏng đã đứng, thợ rút nút lù, đường chảy vào một chảo khác, được nấu tiếp cho đến lúc sền sệt.

Ngoài việc bỏ vôi đúng liều lượng, người thợ chính còn phải nhanh tay biết điều tiết ngọn lửa, không cho lửa cháy to làm cạn đường, cháy đường.

Thợ phụ có nhiệm vụ gánh nước mía từ chòi đập ra, đổ vào chảo cho thợ chính nấu, bỏ bã mía và lá mía khô thành từng gùi nhỏ, đun lò giúp thợ chính. Nếu làm đường bát, thợ phụ là người phải sắp chén sẵn sàng, thoa nước muối vào chén cho thợ chính rót đường, hoặc, chuẩn bị các dụng cụ cần thiết khác khi làm các loại đường muống, đường hạ, đường xòa. Khi đường tới, thợ phụ phải sắp chén sẵn sàng, thoa nước muối vào chén cho thợ chính rót đường vào chén. Khi đường trong chén đã khô, thợ phụ cạy ra, dùng rom khô quần chung hai chén đường thành một cặp bỏ vào bầu. Đường như vậy gọi là đường tán hay đường bát.

4. Tổ chức hoạt động sản xuất

Quá trình sản xuất đường đã tạo nên một quy trình và nghề làm đường thủ công truyền thống ra đời. Phát triển tạo sản xuất đường chuyên biệt theo từng hộ gia đình, hoặc nhóm hộ trong xóm, làng. Trong sản xuất đường có sự phân chia, được chuyên môn hoá, có hộ chuyên trồng mía, hộ chuyên ép mía nấu nước mía thành đường trắng, đường bát và cả đường phôi.

Vào năm 1930, tại làng Bảo An đã ra đời một công ty đường có nhiều cổ phần tham gia, mục đích là đối phó với sự chèn ép của người Hoa ở Hội An. *“Ban quản lý ở công ty gồm hai trưởng, phó ban và một thư ký, một thủ quỹ, một kế toán và một thủ kho. Cổ phần được đóng góp bằng tiền theo khả năng, hoặc bằng dụng cụ làm đường. Lãi suất được chia theo cổ phần đóng góp. Cơ sở vật chất của công ty được xây dựng bằng tranh tre trên một khu đất công của làng gọi là Cồn Nậy. Trong suốt thời gian công ty này hoạt động, nghề làm đường ở Bảo An là cực thịnh, so với các nghề khác”* [8].

5. Sản phẩm

Nghề nấu đường tạo ra nhiều loại đường khác nhau: đường bát, đường muống, đường xòa, đường hạ, đường non, đường cát.

Đường bát hay còn gọi là đường tán là loại đường có màu ngà ngà, rất thông dụng trong ẩm thực nông thôn đất Quảng. Người ta dùng đường tán để nấu chè, nấu cháo ngọt hay cháo đường gồm nếp, đậu và đường hoặc chỉ nấu với đậu đen hay đậu đỏ. Trong các ngày giỗ chạp thường có xôi đường, bánh ít ngọt, ngày Tết có bánh nỏ, bánh tổ, bánh in, hầu hết được làm bằng bột nếp với đường bát.



Hình 4. Đường bát

Cách chế biến: Đường trong chảo khi nấu đã đến độ sền sệt, người thợ chính dùng gáo dài cán mức đường ra một chiếc thùng gỗ rộng miệng, rồi dùng một cây ngắn được chuốt tron tru, đánh nhiều lần cho đường đặc quánh lại. Động tác đánh phải mạnh tay liên tục, khúc cây gỗ luôn xoay theo vòng tròn của chiếc thùng. Khi đường đến độ rút được, người thợ chính hai tay bung lấy thùng đường, đến bên tấm ván có bày sẵn 30 cái chén ăn cơm đã thoa muối, được bày sẵn ngay hàng thẳng lối trên một tấm ván. Người thợ chính bung thùng đường đặt đáy thùng vào đầu gối của mình, dùng dùng làm điểm tựa để rót cho chính xác, không đầy quá hoặc không lưng quá. Người thợ rót vào 15 chén đầu tiên, rồi quay lại rót lần thứ hai trên 15 chén ấy, lúc bấy giờ bát đường mới hình thành. Sau đó, người thợ lại rót tiếp đường vào 15 chén còn lại, cũng với quy trình ấy.

Độ nửa giờ sau, với một động tác thành thạo, người thợ phụ cạy bát đường từ chén ra, cứ hai bát xoay mặt vào nhau được quần rom khô cho vào bầu gọi là cặp đường. Cứ một chiếc bầu tre có trét dầu rái đựng được 50 cặp đường. Những người buôn đường hoặc làm nghề đường lâu năm, chỉ cần cầm cặp đường bằng một tay, cho hai bát gõ vào nhau nghe âm thanh là biết đường ngon, đường dở.

Sau một mùa đường, người ta thường tính sản lượng bằng đơn vị bầu đường. Càng nhiều bầu đường, càng có sản lượng cao.

Muống là một dụng cụ bằng gốm, hình phễu, trên to dưới nhỏ, có chừa một lỗ gọi là lỗ lù để mật chảy ra. Khi đường nấu đến độ tới, người ta đổ đường vào muống, được đặt trên một giá tre, dưới đáy muống đặt một chậu nhỏ (vì thể loại đường này được gọi là “đường muống”). Đường muống phải qua thời gian hơn ba tháng mới dùng được. Để kích thích đường mau rút mật và trắng, người ta đổ lên mặt đường một lớp bùn lấy ở ao. Sau khoảng ba tháng, lớp bùn trên mặt đường khô quánh lại và tự bong ra. Người ta cạo bỏ lớp bùn đi, lớp đường trắng hiện ra rất đẹp. Muống đường được úp trên nong, phần đường trắng được xén phơi riêng, gọi là đường cát trắng. Lớp gần đáy muống màu vàng đậm vì đây là nơi mật rút xuống chậu con, gọi là đường vàng.

Kỹ thuật làm đường xòa nhanh hơn các loại đường tán, đường muống, vì khi nước đường tới, người thợ múc đổ trực tiếp ra chiếc nong, rồi dùng cái trang (giống như cái trang cào lúa) chà đường từ ướt tới khô, chừng nào đường rời ra như hạt cát, có màu vàng, hơi sậm sậm là được.

Đường xòa được các làng ở Điện Bàn sản xuất vào thời điểm đường được tiêu thụ mạnh, người ta sản xuất loại đường này tập trung thời điểm như vậy mới kịp có số lượng nhiều để bán.

Làm đường hạ (đường ghè) phải cho nhiều vôi hơn so với làm đường tán. Khi đường nấu đến độ sền sệt thì đổ vào chum, vại cất giữ một thời gian mới đem dùng. Loại đường này dùng để nấu rượu, làm kẹo. Sau năm bảy tháng hoặc một năm, đường tụt lớp cuối cùng sát đáy ghè đóng thành cục, trong suốt có màu vàng giống như đường phèn, ăn rất ngon.

Đường non là loại đường nấu chưa đến độ sền sệt, chưa ra cát, dẻo như mạch nha, đường chỉ để quét lên bánh tráng nướng ăn chơi. Đường non chỉ được múc tại chòi nấu cho những người có nhu cầu, phần nhiều là người quen trong xóm, trong làng. Ai muốn dùng đường này thì mang cái bát

có bỏ sẵn mấy lát chanh, lát gừng đến chùi nẫu, dọn trước người thợ nẫu đường ông ta sẽ mức cho. Một bát đường non chỉ mua độ năm, ba xu, thợ sẽ mức cho bát đường non. Đường non dùng ăn với bánh trắng nướng rất thơm ngon. Cho nên có câu ca dao:

“Chầu rày hết mía hạ

Còn chi lên xuống mà đòi đường non”

Là người thợ chính, thạo nghề nấu đường, suốt ngày phải đứng bên lò lửa nóng, xiết bao nhọc nhằn, hai tay luôn bận rộn với các động tác mức, khuấy, đảo đường nhanh gọn, chính xác, nếu sơ sẩy đường có thể trào ra. Lại còn phải bung, bê thùng đường rất nặng nhọc. Than, tro, bụi bặm, mồ hôi, khói lửa luôn quần lầy họ, khiến cho quần áo và đôi chân trần lúc nào cũng đen sì. Thế mà họ cũng được các cô gái quê yêu mến. Khi hết mùa mía, thợ nấu đường tạm biệt nhà chòi để về quê họ, khiến các cô lưu luyến thốt ra câu hát:

“Chầu rày hết mía hạ chơ

Còn chi lên xuống mà ve thợ đường”

Đường cát cũng với cách nấu như trên, song phải để độ đường tới già hơn, mức đổ ra nong, dùng bàn chà, chà đường ra đến khi đường khô, rồi từng hạt như hạt cát sông thì phơi khô và bảo quản.

6. Thị trường và tiêu thụ

Đường ở Quảng Nam nhiều và tốt nên được sử dụng rộng rãi. Đến mùa, các lái buôn đến các chòi mía thu mua đường và mang đi phân phối khắp các tỉnh, thành. Không những vậy, đường là loại hàng hóa được các thương nhân nước ngoài rất ưa chuộng.

Vua Minh Mạng cho đào sông Cầu Nhí nối dài từ sông Thu Bồn ra Đà Nẵng, vừa có tính chiến hào quân sự, vừa có tính thương mại, các mặt hàng nhất là đường và quế có điều kiện xuất sang các nước vùng Đông Nam Á, Trung Hoa, Nhật Bản...

7. Vai trò kinh tế của nghề

Nghề trồng mía và sản xuất các loại đường từ cây mía là một nghề sinh sống của nhiều người dân ở một số làng xã thuộc tỉnh Quảng Nam. Ở nông thôn, nhiều làng có lò nấu đường, có máy ép mía do trâu kéo hoặc dùng sức người.

Giai thoại tại làng Bảo An kể rằng, “vào thế kỷ thứ XVII, bà Nguyễn Thống là một người đàn bà goá, đông con, phải đi buôn gánh tại Hội An mua hàng ở nhà quê rồi đem ra phố, rồi mua hàng ở phố về bán ở nhà quê. Do đi buôn nhiều chuyến, bà làm quen với một người Quảng Đông tên là chủ Tàu Túng. Ông này đặt mối cho bà mua đường ở quê, đem bán cho ông ta với số lượng lớn. Từ đó, các làng cận đều chờ đường đến bán cho bà, bà đem cân lại cho người Tàu Quảng Đông, cứ mỗi bao đường 100 kg, bà kiếm được một quan. Mỗi ngày trung bình bà mua được 40 bao nên hưởng được số tiền lời là 40 quan, một món tiền không nhỏ so với thời giá. Nhờ buôn đường theo cách ấy, bà Thống trở nên giàu có, nuôi con ăn học, có người đỗ đạt

làm quan, nhân dân trong vùng cũng trở nên khá giả, họ không còn phải bán đường “hóa mồi” và “công bốn” nữa. Họ hết lời cảm ơn” [9].

Một số các nhà buôn đường nổi tiếng ở Bảo An như Hương Bảy, Biện Càng, Chánh Lạng, mỗi ông đều có nhà ngói mới, sân phơi rộng rãi. Điều này cho thấy, nghề làm đường đã góp phần làm thay đổi diện mạo kinh tế tại các vùng quê.

8. Kết luận

Nghề làm đường ở Quảng Nam ra đời từ rất sớm so với các nghề thủ công khác trên vùng đất này. Nghề thủ công này đã hòa mình cùng với các ngành nghề khác tạo nên một mạng lưới ngành nghề đa dạng hơn vào nửa đầu thế kỷ XX. Bức tranh kinh tế của Quảng Nam, trong đó có thủ công nghiệp phong phú hơn và được trải đều khắp các làng xã, đáp ứng nhu cầu sinh hoạt của cư dân địa phương. Bên cạnh đó, với sự có mặt của những sản phẩm từ các lò đường đã góp phần làm phong phú hơn các mặt hàng trao đổi buôn bán trong các phiên chợ làng, liên làng và cả những phiên chợ vùng. Đặc biệt, ở Quảng Nam, đường và quế là một trong những mặt hàng xuất khẩu sang nước ngoài rất được ưa chuộng.

Với việc công ty đường ra đời ở làng Bảo An vào năm 1930, dù chưa thật rõ nét nhưng cũng đã thể hiện dấu hiệu, mang “hơi hám” của phương thức sản xuất mới: phương thức sản xuất tư bản chủ nghĩa. Đây là một trong những điểm mới trong kinh tế của vùng đất Quảng Nam đầu thế kỷ XX.

Nghề thủ công này đã giúp cho các hộ gia đình tận dụng được thời gian nông nhàn, có thêm thu nhập để trang trải chi tiêu, cải thiện đời sống, nhờ vậy, cuộc sống của họ phần nào đỡ bớt khó nhọc, nền kinh tế của làng đã từng bước thoát khỏi tình trạng “thuần nông”. Tuy nhiên, hầu hết ở các địa phương, đây vẫn chỉ là nghề phụ, bổ trợ cho nghề nông, sản xuất với quy mô nhỏ, mang tính tự phát, gói gọn trong phạm vi gia đình... nên hiệu quả kinh tế mang lại chưa cao, chưa đóng vai trò lớn trong bức tranh kinh tế - xã hội của địa phương.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

- [1] Thành Thế Vỹ, *Ngoại thương Việt Nam thế kỷ XVII, XVIII và nửa đầu thế kỷ XIX*, NXB Sử học, 1961, trang 239-240.
- [2] Li Tana (bản dịch của Nguyễn Nghi), *Xứ Đàng Trong, Lịch sử kinh tế - xã hội Việt Nam thế kỷ 17 và 18*, NXB Trẻ, Thành phố Hồ Chí Minh, 1999, trang 123.
- [3] Lê Quý Đôn, *Phủ Biên tạp lục*, NXB Văn hóa Thông tin, 2007, trang 340.
- [4] John Barrow (Nguyễn Thừa Hỷ dịch), *Một chuyến du hành đến xứ Nam Hà (1792-1793)*, NXB Thế giới, 2011, trang 84.
- [5] Nguyễn Minh Triều, *Quảng Nam và Đà Nẵng qua các triều đại phong kiến*, NXB Quân đội Nhân dân, 2010, trang 127.
- [6] Đỗ Bang, *Kinh tế thương nghiệp Việt Nam dưới Triều Nguyễn*, NXB Thuận Hóa, 1996, trang 99.
- [7] Hội Văn nghệ dân gian thành phố Đà Nẵng, *Nghề và làng nghề truyền thống đất Quảng*, NXB Đà Nẵng, 2009, trang 298.
- [8] Hội Văn nghệ dân gian thành phố Đà Nẵng, *Nghề và làng nghề truyền thống đất Quảng*, NXB Đà Nẵng, 2009, trang 299.
- [9] Hội Văn nghệ dân gian thành phố Đà Nẵng, *Nghề và làng nghề truyền thống đất Quảng*, NXB Đà Nẵng, 2009, trang 298.