HOẠT ĐỘNG ĐÁNH BẮT, KHAI THÁC NGUỒN LỢI THỦY HẢI SẢN Ở ĐÀNG TRONG THỜI CHÚA NGUYỄN

HỒ CHÂU*

1. Khai thác, đánh bắt thủy sản nước ngọt và nước lợ

Nếu như đầm phá là môi trường sinh sống, phát triển lý tưởng của các loài thủy sản nước lợ, trong đó có nhiều loại đặc biệt thơm ngon, bổ dưỡng, giá trị; thì sông chằm (trằm), kênh rạch, ao hồ lại là nơi thuận lợi cho sự sinh sôi nảy nở của các loài thủy sản nước ngọt. Trong khi đó, vùng đất Đàng Trong vừa có rất nhiều đầm phá, lại còn lắm sông chằm, kênh rạch, ao hồ. Với lợi thế đó, Đàng Trong thời các chúa Nguyễn được biết đến là là nơi có nguồn lợi thủy sản nước lợ, nước ngọt hết sức dồi dào, phong phú và đa dạng.

Vùng Thuận Hóa và Nam Trung Bộ là nơi tập trung nhiều đầm phá nhất của Đàng Trong. Trong đó, những đầm lắm cá, nhiều tôm, cua… được kể đến như:

Xứ Thuận Hóa: huyện Quảng Điền có đầm An Xuân, đầm Vụng Chuồng (nay là đầm An Truyền, huyện Phú Vang), đầm Vụng Sịa; huyện Phú Vang có đầm Vụng Lam (nay là đầm Thanh Lam), đầm Mậu Tài, đầm La Hồng, đầm Tô Đà, đầm Ô Tề, đầm Vụng Chinh; huyện Đăng Xương có đầm Thái Lai, đầm Hà Bá; huyện Hải Lăng có đầm Giáo Kim; huyện Minh Linh có đầm Diêm Hà, đầm Tử Lai, đầm Duy Phiên; huyện Khang Lộc có đầm Hàm Nhược.

Vùng Nam Trung Bộ: phủ Thăng Hoa có đầm Nhự Quế, đầm Chiên Đàn; phủ Điện Bàn có đầm Tiên Dựng, Khúc Vĩ; phủ Quảng Ngãi có đầm Đồng Lãng, đầm Cẩm Khê, đầm Cây Quýt, đầm Hải Khang; phủ Quy Nhơn có đầm Nha Phiên, đầm Hải Đông, đầm Trà Ổ, đầm Đạm Thủy, đầm Vũng Sô, đầm Thời Phú; phủ Phú Yên có đầm cửa biển Cù Mông, đầm Vụng Mỏ, đầm Ô Luân (1); Phủ Bình Khang có đầm Tắc Cu; phủ Diên Khánh có đầm Cam Ranh, đầm Nha Trang, đầm Đồi Mồi, đầm Vụng Găng (2).

Nếu như ở Thuận Hóa và Nam Trung Bộ là nơi có rất nhiều đầm phá, thì vùng đất Nam Bộ lại được biết đến là nơi có mạng lưới sông ngòi dày đặc, nhiều kênh rạch và chằm; một số chằm rộng mênh mông. Trấn Hà Tiên là nơi có rất nhiều đầm, chằm như: đầm thì có đầm Giơi, đầm Heo, đầm Chim,… bùn lầy lội, cỏ cây um tùm, nhiều cá tôm, dân địa phương không thể ăn hết; có chằm Dài, chằm Tròn, chằm Biển, chằm Sâu, chằm Trích… cá, tôm cũng đầy rẫy, dân cư mặc sức đánh bắt, khai thác.

Ở xứ Thuận Hóa, được Lê Quý Đôn cho biết là nơi có rất nhiều loại thủy sản, cả nước lợ và nước ngọt như: cá thệ, có mình nhỏ, đầu dẹp, dân địa phương thường dùng

*TS. Trường Chính trị Nguyễn Chí Thanh, tỉnh Thừa thiên Huế

làm mắm; cá cài mai (mài mại), có mình nhỏ, giống như cá cơm; cá chép, tục gọi là cá gáy; cá dầy, nhìn giống như cá chép mà hơi dẹp, da màu vàng, ngon như cá diếc; cá diếc, con lớn thì gọi là cá chỉnh, con nhỏ thì gọi là cá chích, cá diếc sống ở đầm phá ngon hơn cá diếc ở các sông; cá buôi (cá đối), tục gọi cá thảo ngư, rất béo ngon; có nhiều con sam, con sò; nhiều tôm, cua; có thứ cua gọi là cua gạch, rất béo, có lệ tiến dâng lên chúa Nguyễn (3).

Ở các sông, chằm, đầm, ao hồ thuộc phủ Gia Định các loại thủy sản hết sức phong phú về chủng loại, sức dồi dào về sản lượng, đặc biệt đến mùa mưa lũ thì lại càng nhiều gấp bội. Cá sông thì có cá chim phấn, cá đao, cá mòi, cá chép, cá nhám, cá vược, cá bao, cá bạch lự (cá diếc), cá phức giác (thác lác), cá loát, cá xuy sa, cá hanh, cá phèn, cá giang đồn, cá lưỡi trâu, cá ban tai, cá vân, cá vuông… Cá đầm thì có cá hoa lê (cá bông), cá thu, cá chích, cá lê (cá lóc), cá quá sơn (cá rô), cá di, cá bóng khô, cá nam hò (chạch hoa), lươn,… Lại có các thứ ốc gạo, vỏ màu trắng, tròn xoay, to bằng ngón tay, khi luộc chín chất mỡ của ốc trắng như nước gạo, thơm ngon; tôm xanh (tôm càng), vỏ có màu xanh, vòng tròn tôm 4, 5 tấc, hai cái càng to đến bằng ngón tay, thịt rất thơm ngon, thứ này Đàng Ngoài không có; các loại tôm nhỏ hơn có tôm trắng, tôm sắt, tôm đất, khi ăn đều rất ngon. Lại có nhiều cua, ở sông có cua to bằng cái đĩa, nhiều gạch, mềm mà béo, ăn rất ngon; ở ruộng thì có cua đồng, to bằng chén uống rượu, ăn cũng ngon (4).

Vì cá, tôm, cua, sò cùng rất nhiều các thứ khác nên người dân cứ mặc sức, tùy thích đánh bắt để ăn hoặc đem mua bán, trao đổi. Ở nhiều nơi, mà nhất là vùng đất ở quanh đầm phá, gần sát bên cửa sông, cửa biển, dân chuyên làm nghề chài lưới, đánh bắt sông nước, hình thành nên những làng chài.

Để đánh bắt các loài thủy sản nước lợ, thủy sản nước ngọt, người ta dùng nhiều cách thức, ngư cụ khác nhau. Ở huyện Tân Bình (phủ Gia Định), các chằm "hàng năm tháng 4 tháng 5 trời mưa nhiều nước, tôm cá sinh sản bơi lội ở khoảng ruộng chằm, đến tháng 10 trở đi, hết mưa nước rút, cá lạ ra sông, con nào không ra được thì dừng lại ở rạch, ở ao, người ta bắt được rất nhiều, cho nên có lệ thuế thủy lợi, cho người trưng mua. Người ta thường đắp bối đắp đập chắn ngang cho cá không thể bơi ngược dòng để vượt lên bờ được, lại cắm đăng tre ở giữa sông, chắn dòng nước bắt cá, đong cá bằng sọt, chứa vào thuyền lớn, nuôi bằng nước ngọt, chở đi nơi khác để bán" (5). Ở huyện Phú Vang (xứ Thuận Hóa), thì để đánh bắt các loài cá, tôm ở các con lạch người ta thường dùng cách "ngăn chặn cửa lạch, đắp đê be bờ, theo nước triều lên xuống mà bắt tôm đánh cá" (6); ở đầm Hà Trung, Thủy Tú chịu tác động của thủy triều nên có hiện tượng nước lớn, nước ròng, do vậy mà dòng nước thường chảy xuôi, chảy ngược theo thủy triều lên xuống thì ngư dân lại dùng đăng đáy để đánh bắt (7). Năm Ất Hợi (1695), trên đường từ Phú Xuân vào Hội An để trở về Trung Quốc, nhà sư Thích Đại Sán khi đi ngang qua đầm Hà Trung đã trông thấy những ngư dân đóng cừ, làm nghề đăng đáy trên đầm, hai bên bờ có những gian chòi cỏ - "nơi nương náu của những kẻ làm nghề lưới chài" (8). Cũng ở huyện Phú Vang, để đánh bắt cá, tôm ở vùng đầm phá, ngư dân thường dùng chiếc tròng nhỏ (9) để làm phương tiện di chuyển và ngư cụ là lưới hoặc nò sáo bằng tre; đồng thời, ngư dân cũng làm chòi tranh trên dàn cọc ở khu vực gần chỗ nò sáo để trông giữ (10). Còn như để bắt cua thì "người làm nghề cứ đêm đem giỏ xuống sông, miệng giỏ đặt hom tre, bỏ mồi vào trong, cua chui vào không ra được,

sáng hôm sau nhấc giỏ lên, đem bán ở chợ. Đêm tối trời thì cua rất béo, có thể bắt được nhiều" (11).

Không chỉ đánh bắt cá tự nhiên ở các sông chằm, đầm phá, ở Đàng Trong, người ta còn đào ao, hồ để nuôi cá. Có nhiều người trưng đất ruộng nhưng không cày cấy mà lại đào ao nuôi cá, bán cá lấy tiền để nộp thuế (12).

2. Khai thác, đánh bắt thủy sản nước mặn (hải sản)

Lãnh thổ Đàng Trong có đường bờ biển kéo dài với nhiều vũng vịnh, tập trung nhiều nhất là ở vùng Nam Trung Bộ. Sách *Phủ biên tạp lục* của Lê Quý Đôn cho biết về một số vũng (vụng) thuộc các phủ ở xứ Đàng Trong như: phủ Phú Yên có vụng Ghềnh Bà; phủ Bình Khang có vụng Ô Rô, vụng Ngói Đỏ, vụng Bãi Dùi, vụng Bà Gia, vụng Nha Phu; phủ Diên Khánh có vụng Mô Ổ, vụng Cát Thắm, vụng Cam Ranh, vụng Cù lao Hòn Cửa; phủ Bình Thuận có vụng Vị Nai; phủ Gia Định có vụng Cù Lũ;... (13).

Dưới thời các chúa Nguyễn, vùng biển nói chung, vũng vịnh nói riêng của xứ Đàng Trong là nơi sinh sống lý tưởng của nhiều loại hải sản: cá, tôm, ốc, sò, ghẹ, mực, sam... Cá thì có cá giao sa (cá nhám), hồ sa, cá chim, cá miết ngư, cá hồng, cá thu, cá sen, cá mòi, cá thạch đầu, cá mực, cá mềm, cá bài đàn, cá dữ (tục gọi là cá dưa), cá vị, cá vị, cá điều, cá ngân...Tôm thì có các thứ tôm hồng (tôm he), tôm hùm... ốc, sò thì có ốc dừa, ốc hoa, ốc hương, sò huyết, hải kính (sò điệp), trường điệp (đáp đáp), văn cáp, ngao, trai... Còn ở các đảo gần bờ và xa bờ thuộc vùng biển Đàng Trong như Cù lao Cỏ, Cù lao Ré, Hoàng Sa, Trường Sa, Côn Lôn, Thổ Chu, Phú Quốc... thì lại là nơi có nhiều thứ sản vật quý như: bào ngư, đồi mồi, vích, ba ba, hải sâm; các thứ ốc xà cừ, ốc tai voi...

Nguồn hải sản Đàng Trong không những dồi dào về sản lượng, phong phú, đa dạng về giống loài, mà chất lượng lại còn rất tốt. Vào đầu thế kỷ XVII, Cristoforo Borri đến Đàng Trong và ông đã đánh giá rất lớn về tiềm năng, nguồn lợi của biển Đàng Trong, nơi đây có "vô số các loại cá rất thơm ngon" (14). Trịnh Hoài Đức thì lại đánh giá cao về chất lượng của con sò huyết, loài này có nhiều ở bờ biển phủ Gia Định. Ông cho biết: "Sò huyết ở bùn bờ biển, tròn, bằng chén uống rượu, vỏ nổi khía, ở thành nhóm sâu hay cạn, vị ngon hơn cả, nơi khác không có, dù hoặc có chút ít cũng thiếu chất huyết, vị thô mà nhạt" (15).

Bấy giờ, những người chuyên làm nghề khai thác, đánh bắt hải sản thường sống tập trung lại với nhau, hình thành nên các làng nghề chài lưới dọc theo bờ biển, đông nhất là ở các nơi gần cửa sông và cửa biển - nơi có nhiều yếu tố thuận lợi cho nghề chài lưới. Dân cư sống trên các đảo Cù lao Ré (đảo Lý Sơn), Cù Lao Chàm, Côn Lôn, Phú Quốc, Thổ Chu... dường như đều lấy nghề chài lưới làm kế sinh nhai. Số lượng thuyền bè, người tham gia hoạt động đánh bắt, khai thác hải sản trên vùng biển Đàng Trong rất đông. Năm Ất Hợi (1695), Thích Đại Sán đứng trên núi Hải Vân "quay nhìn xuống biển, thấy thuyền cá nghìn buồm đứng chong. Vì đứng cao nhìn xuống, nên trông thấy hình như mọi thuyền đều đứng yên" (16).

Theo L. Cadière, ngư dân vùng Quảng Nam chuyên sử dụng hai loại thuyền hay ghe để làm nghề đánh cá là ghe câu và ghe mành. Ghe câu tức là đánh cá bằng cần đường xa; ghe mành tức là ghe đánh cá bằng lưới bủa, có kích thước lớn hơn ghe câu. Cả hai loại ghe đều không có mái, thân bằng tre đan, phần trên có nẹp ván mỗi bên. Còn về phía Bắc, ví như ở phủ Quảng Bình thì ghe câu và ghe mành lại

được làm hoàn toàn bằng gỗ, ghe mành được làm bằng 6 tấm ván (17). Có lẽ ghe câu, ghe mành chỉ được ngư dân dùng để đánh bắt, khai thác hải sản ở cửa sông, cửa biển, vũng vịnh và vùng biển ven bờ. Còn để đánh bắt, khai thác hải sản ở vùng biển đảo xa bờ chắc hẳn phải dùng loại thuyền lớn đóng bằng gỗ, lòng thuyền rộng, sức chứa lớn, chịu được sóng gió và phải có mái che thì mới có thể đi dài ngày trên biển.

Các vũng/vịnh, vùng biển ven bờ là nơi tập trung lượng tàu thuyền của ngư dân tham gia hoạt động đánh bắt, khai thác hải sản nhiều nhất. Tuy nhiên, cũng có những ngư dân dùng thuyền lớn chở theo lương thực phẩm, nước uống và ngư lưới cụ ra vùng biển xa bờ để đánh bắt, khai thác các loại hải sản. Chúa Nguyễn đã cho lập đội Hoàng Sa và đội Bắc Hải, rồi cắt cử đi thuyền ra các đảo, quần đảo xa bờ như: Hoàng Sa, Trường Sa, Côn Lôn, Thổ Chu… thu lượm hóa vật của tàu đắm, khai thác các thứ sản vật bào ngư, hải sâm, đồi mồi, ốc hoa, víc, ba ba, hải ba… mang về sung nộp. Sách *Đại Nam thực lục* của Quốc sử quán triều Nguyễn cho biết: "ở ngoài biển, về xã An Vĩnh, huyện Bình Sơn tỉnh Quảng Ngãi, có hơn 130 bãi cát cách nhau hoặc đi một ngày đường, hoặc vài trống canh, kéo dài không biết mấy nghìn dặm, tục gọi là "Vạn lý trường sa". Trên bãi có giếng nước ngọt. Sản vật có hải sâm, đồi mồi, ốc hoa, vích, ba ba,… Thời chúa Nguyễn đặt đội Hoàng Sa 70 người, lấy dân xã An Vĩnh sung vào, hằng năm, đến tháng 3 thì đi thuyền ra, độ ba đêm ngày thì đến bãi, tìm lượm hóa vật, đến tháng 8 thì về nộp. Lại có đội Bắc Hải, mộ người ở thôn Tứ Chánh thuộc Bình Thuận hoặc xã Cảnh Dương sung vào, sai đi thuyền nhỏ đến các xứ Bắc Hải, Côn Lôn, để tìm lượm hóa vật; đội này cũng do đội Hoàng Sa kiêm quản)" (18). Theo Lê Quý Đôn thì nhiệm vụ của đội Hoàng Sa và Bắc Hải là khai thác các thứ hải sản quý trên đảo, còn vàng bạc, của quý thì ít khi lấy được (19). Việc chúa Nguyễn thành lập đội Hoàng Sa, Bắc Hải và cắt cử họ ra các đảo xa bờ Hoàng Sa, Trường sa, Côn Lôn, Thổ Chu… để tìm lượm hóa vật của tàu đắm, khai thác hải sản không chỉ nhằm mục đích về kinh tế, mà trên hết là nhằm xác lập, thực thi, khẳng định chủ quyền của chính quyền Đàng Trong đối với các hòn đảo, quần đảo đó. Đồng thời thông qua đó, có thể biết được, bấy giờ, nghề biển của ngư dân Đàng Trong khá phát triển. Họ đã có thể đóng những con thuyền lớn, chịu sự va đập mạnh của sóng biển; cũng như tri thức, kỹ năng đi biển của họ đã đạt được ở trình độ phát triển nhất định. Cristoforo Borri khen rằng: "Ngành ngư nghiệp cũng rất thịnh vượng và cá ở đây có hương vị tuyệt diệu và rất đặc biệt, tôi đã qua nhiều đại dương, đã đi nhiều nước, nhưng tôi cho rằng không nơi nào có thể so sánh được với xứ Đàng Trong" (20).

Các loại hải sản sinh trưởng, phát triển theo mùa, vì vậy ngư dân Đàng Trong nếu muốn đánh bắt, khai thác loại hải sản nào thì căn cứ vào thời điểm trưởng thành của chúng. Mỗi loại hải sản lại sống tập trung ở những vùng biển khác nhau; nơi ẩn nấp, cư trú cũng khác nhau. Với các loại thủy sản nước ngọt, nước lợ ở các sông, đầm việc đánh bắt chúng khá đơn giản và những người không chuyên làm nghề chài lưới cũng có thể đánh bắt được. Tuy nhiên, đối với các loại hải sản sống ở môi trường biển việc đánh bắt sẽ khó khăn hơn nên chỉ có những người chuyên làm nghề chài lưới mới có thể đánh bắt, khai thác được chúng. Thuyền bè, ngư lưới cụ cũng như kỹ năng nghề nghiệp để đánh bắt, khai thác hải sản cũng có những yêu cầu, đòi hỏi cao hơn. Ví như, để đánh bắt con cá hồng, hình dáng nhìn tựa như cá chép, mình đỏ, thường ở

chỗ đá ngầm giữa biển thì "người làm nghề vào mùa xuân hạ, thuyền chứa nước, gạo đủ dùng nửa tháng, theo hướng đông ra biển, đến chỗ không có hòn đảo nào làm dấu hiệu, chỉ nhớ phỏng chỗ có đá ngầm, thả neo đóng lại. Neo thì trước hết lấy đầu dây neo buộc chặt vào đầu cái móc của neo gỗ, rồi đem cái thân móc buộc ngược lên giáp vào chỗ lỗ của cán neo, lấy dây nhỏ buộc gá lại mà ném xuống, đến khi về thì hết sức kéo neo lên, dây buộc gá ấy tự đứt ra, cái neo theo đầu móc mà lên, nếu không làm như thế thì cái đầu móc mắc vào trong đá ngầm, rất khó kéo lên được. Bỏ neo đâu vào đấy rồi mới thả câu. Cá chỉ thích tĩnh, thường ẩn nấp ở bên cạnh mõm đá ngầm sâu, xa chỗ đá ngầm thì không ra, trên đá ngầm cũng không ở, tất phải tay lặn giỏi mới có thể được cá, được con nào đem mổ phơi ngay. Câu được đầy thuyền thì về. Hàng bán nhiều mà lợi cũng lắm. Song nếu gặp gió bão thì hay trôi giạt sang nước khác. Nghề này rất gian hiểm. Chỉ có nhà cha con truyền nhau mới có thể làm được" (21).

Bên cạnh việc căn cứ vào mùa sinh trưởng, ngư dân Đàng Trong còn dựa vào mùa gió để đánh bắt, khai thác thủy sản. Ví như, ở trấn Hà Tiên, "khoảng giữa có vũng to bầu rộng, là Dương Trì của Hà Tiên, cát sỏi vực gành chỗ sâu chỗ nông khác nhau. Nhiều cá to, hải sâm, vích, đồi mồi, trai, sò, tôm nõn, con điệp, ốc tai voi, gió nam bắc là gió ngược. Người đánh cá cứ tháng 3 xuống biển làm nghề" (22).

Hoạt động đánh bắt, khai thác hải sản nếu được tiến hành đúng theo mùa vụ sinh trưởng, phát triển của chúng, cũng như vào đúng mùa gió sẽ giúp ngư dân có thể dễ dàng đánh bắt được với sản lượng lớn, mà chất lượng của chúng cũng lại rất tốt. Ngược lại, nếu đánh bắt, khai thác một loại hải sản nào đó mà không đúng mùa sinh trưởng, phát triển của chúng hoặc không đúng mùa gió thì sản lượng thu được sẽ không cao, mà chất lượng lại kém hơn.

Đối với nghề khai thác, đánh bắt thủy sản ở xa bờ, ngư dân lại càng phải phụ thuộc rất nhiều vào yếu tố thời tiết, mùa gió. Vào những tháng mưa bão, ngư dân thường không ra biển đánh cá vì sợ nguy hiểm đến tính mạng. Đã có nhiều thuyền đánh cá của ngư dân Đàng Trong gặp nạn bị trôi dạt qua nước Thanh (Trung Quốc) hoặc nước Xiêm (Thái Lan). Ví như, tháng 7 năm Giáp Tuất (1754), dân đội Hoàng Sa ở Quảng Ngãi đi thuyền ra đảo Hoàng Sa, gặp gió dạt vào hải phận Quỳnh Châu nước Thanh. Viên Tổng đốc ở đó hậu cấp cho rồi sai người đưa về. Chúa Nguyễn Phúc Khoát đã sai viết thư cảm ơn. Năm sau, Ất Hợi (1755), người Xiêm trao trả cho Đàng Trong 50 người, gồm quân và dân. Trước đó, họ gặp bão nên bị trôi dạt đến hải phận Lục Khôn của nước Xiêm, bị người Xiêm giữ lại, viên biên thần Gia Định gửi thư trách về sự giam giữ đó, người Xiêm được thư bèn cho người đưa họ trở về (23).

Nguồn thủy hải sản Đàng Trong rất dồi dào, phong phú và đa dạng, ngư dân đánh bắt, khai thác về không chỉ dành để ăn, đem bán, mà còn đem phơi khô hoặc làm các thứ mắm, ruốc, nước mắm. Nước mắm được trộn vào thịt để làm cho món ăn thơm ngon hơn hoặc dùng trộn với cơm để ăn, và dường như là thứ không thể thiếu trong các bữa ăn của cư dân Đàng Trong. Vì vậy mà nhà dân, dù sang hay hèn đều có tích trữ nước mắm (24). Cristoforo Borri cho biết: "Họ chuyên chú đánh cá chủ yếu là vì họ rất ham thứ nước "sốt" gọi là balaciam làm bằng cá ướp muối cho mềm và làm nhão ra trong nước… Thứ nước này nếu dùng một mình thì không nuốt được nhưng được dùng để gợi lên hương vị và kích thích tì vị để ăn cơm vốn nhạt nhẽo và không có mùi vị nếu không có thứ nước đó. Vì cơm là thức

ăn chung và thông thường của xứ Đàng Trong, nên cần phải có rất nhiều balaciam (nếu không thì không có mùi vị) và do đó phải có một lượng lớn nước mắm và cũng do đó phải liên tục đánh cá" (25).

3. Lệ thuế đánh bắt, khai thác thủy sản

Năm Ất Hợi (1695), nhà sư Thích Đại Sán đã đến Đàng Trong và cho biết rằng, "người làm nghề đánh cá hái củi, đem về nạp cả cho bọn Cai, Trưởng. Bọn nầy cấp hoàn cho bao nhiêu được nhờ bấy nhiêu. Thế mà còn phải nạp thuế thân mỗi năm 12.000 đồng tiền (hai quan), và các thứ tre gỗ muối gạo tùy theo thổ sản" (26). Còn theo Lê Quý Đôn thì chúa Nguyễn ở Đàng Trong định lệ thuế thuyền đối với những người làm nghề chài lưới, đánh bắt thủy hải sản như sau: nghề câu trung nộp tiền 2 quan 6 tiền; nghề phá xanh và nghề lưới giầm nộp tiền 2 quan 5 tiền; nghề lỗ võng nộp tiền 2 quan 2 tiền, thuê 2 tiền; nghề đăng võng nộp tiền 1 quan 2 tiền; nghề lâm võng nộp tiền 1 quan 1 tiền, thuê 1 tiền; nghề trường đà nhỏ nộp tiền 1 quan; nghề ngưỡng thiên và nghề đăng tre nộp tiền 6 tiền, thuê 40 đồng; nghề câu trắng và nghề thuyền nhỏ nộp tiền 6 tiền; nghề câu nhỏ và nghề câu trắng nhỏ nộp tiền 3 tiền 30 đồng, thuê 20 đồng; nghề chà và nghề đăng tai nộp tiền 3 tiền 30 đồng; nghề lưới vò nộp tiền 3 tiền (27).

Ở các đầm, vụng, phá, là nơi mà người làm nghề chài lưới tập trung để tham gia hoạt động đánh bắt, khai thác thủy hải sản, chúa Nguyễn sai quan áp mức thuế để thu. Mức thuế phải đóng ở mỗi đầm nhiều ít khác nhau, tùy thuộc vào đầm rộng hay hẹp, thủy hải sản nhiều hay ít. Xứ Thuận Hóa, đầm đóng tiền thuế cao nhất là đầm Đả Đả thuộc huyện Phú Vang, hàng năm nộp tiền thuế lên đến 620 quan; hai đầm đóng tiền thuế thấp nhất là đầm Giáo Kim thuộc huyện Hải Lăng và đầm Duy Phiên thuộc huyện Minh Linh, hàng năm đều chỉ đóng tiền thuế 14 quan. Xứ Quảng Nam, các đầm đóng tiền thuế cao là: đầm Nha Phiên, đầm Hải Đông (đều thuộc phủ Quy Nhơn), đầm Vụng Găng (phủ Diên Khánh)… Chỉ riêng đầm Hải Đông, hàng năm tiền thuế phải đóng lên đến 1.856 quan 5 tiền. Các đầm đóng thuế thấp là: đầm Tiên Dựng, Khúc Vĩ (phủ Điện Bàn), đầm Đồng Lãng, đầm Cây Quýt, cù lao Vụng Xanh (phủ Quy Nhơn), đầm Vụng Mỏ (phủ Phú Yên)… Ví như, đầm Cây Quýt tiền thuế hàng năm chỉ 18 quan 4 tiền (28).

Đối với các xã ở ven biển xứ Thuận Hóa, "gián hoặc có xã theo nghề đánh cá thì chiếu thu thuế mắm, lấy số người và lấy có lưới hay không lưới làm chuẩn". Mức thuế như sau: hạng tráng, người có lưới nộp mắm 4 chĩnh, người không có lưới nộp 3 chĩnh; hạng quân, có lưới nộp 3 chĩnh, không có lưới miễn thuế; hạng dân, hạng lão, có lưới nộp 2 chĩnh, không có lưới đều miễn thuế; hạng cùng, có lưới nộp 1 chĩnh, không có lưới miễn thuế; con cháu quan viên, mỗi người 1 chĩnh; binh lính làm việc đều được miễn, hạng quan thôn phụ, có lưới nộp 2 chĩnh. Lê Quý Đôn cho biết, về năm Kỷ Sửu (1769), các xã, thôn, phường ven biển xứ Thuận Hóa nộp thuế mắm nhiều ít khác nhau; ví như, ở huyện Hương Trà, phường Hoa Diên nộp 792 chĩnh, thượng lễ 1 chĩnh; xã Bình Trị chỉ nộp 16 chĩnh, thượng lễ 10 chĩnh;… Có xã thì bắt buộc phải nộp mắm, nhưng lại có xã lại cho nộp thay bằng tiền, mỗi chĩnh 1 tiền, 10 chĩnh 1 quan. Các xã lại có lệ nộp lễ tư ở quan Lễ bộ và quan Lệnh sử, mỗi nơi 25 chĩnh, nộp thăng bằng tiền 2 quan 5 tiền; nộp ở Câu kê 4 chĩnh, nộp thay bằng tiền thì 4 tiền; lễ mừng tờ thị

80 chĩnh, nộp thăng bằng tiền thì 8 quan; bả môn (người giữ cửa) 6 chĩnh, nộp thay bằng tiền thì 6 tiền (29).

Ở phường Đông An (phủ Bình Thuận, xứ Quảng Nam), có 75 người, hàng năm nộp dầu cá 75 vò thay sưu binh; có đội Hàm Thủy gồm 50 người, trong số đó có 30 người hàng năm nộp nước mắn 30 lường, 20 người hàng năm mỗi người nộp 2 vò mắm mòi, 1 mủng mắm ướp, đều miễn trừ sai dư, tiết liệu, sưu lính (30).

4. Kết luận

Ở Đàng Trong có bờ biển kéo dài ở phía Đông, chạy dọc từ Bắc vào Nam, là vùng đất được thiên nhiên ban tặng nhiều yếu tố thuận lợi cho nền kinh tế nông lâm ngư nghiệp nói chung và sự phát triển của hoạt động đánh bắt, khai thác thủy hải sản nói riêng. Nơi đây không chỉ có vùng biển đảo rộng lớn, mà còn có rất nhiều vũng vịnh, đầm phá, sông chằm, kênh rạch, ao hồ… Là không gian sinh sống, là môi trường thuận lợi cho sự sinh trưởng và phát triển của các loài thủy hải sản.

Bấy giờ, Đàng Trong được biết đến là nơi có nguồn lợi thủy sản hết sức dồi dào, phong phú, đa dạng, bao gồm các loài nước ngọt, nước lợ và nước mặn; trong đó có nhiều loài rất thơm ngon, bổ dưỡng và đem lại giá trị kinh tế cao. Theo những ghi chép trong các nguồn sử liệu cũ thì có thể thấy rằng, nghề đánh bắt, khai thác thủy hải sản ở Đàng Trong dưới thời các chúa Nguyễn đã khá phát triển.

Để đánh bắt, khai thác các loài thủy hải sản, cư dân Đàng Trong đã sử dụng các loại ngư cụ, cách thức, phương pháp khác nhau, tùy thuộc vào môi trường sống và loài thủy hải sản mà người ta muốn bắt. Nhưng, nhìn chung thì hoạt động đánh bắt các loài cá, tôm, cua… Ở nước ngọt dường như đơn giản hơn so với ở nước mặn, những người không chuyên làm nghề chài lưới, không phải là ngư dân cũng có thể tham gia. Trong khi đó, hoạt động đánh bắt, khai thác các loài thủy sản nước mặn ở vùng biển, đặc biệt là vùng biển xa bờ thì không những yêu cầu cần phải có những ngư lưới cụ chuyên dụng, mà đòi hỏi còn phải có kỹ năng đi biển và kỹ thuật đánh bắt, do vậy chỉ có những người chuyên làm nghề chài lưới, nghề đi biển mới làm được.

Các loài thủy, hải sản thường sinh sản và phát triển theo mùa, do vậy người ta cũng thường đánh bắt, khai thác chúng theo mùa sinh trưởng để mang lại hiệu quả cao. Các loài thủy, hải sản sau khi được đánh bắt, khai thác thì người ta không chỉ dành để ăn, mà chúng còn được chế biến thành nước mắm, mắm hoặc đem trao đổi, mua bán; đặc biệt, một số loài trở thành những mặt hàng xuất khẩu của Đàng Trong, được thương nhân nước ngoài thu mua để mang đi.

Thuế đánh bắt, khai thác thủy, hải sản ở Đàng Trong được chúa Nguyễn quy định khác nhau đối với các đầm, các xã và những người chuyên làm nghề chài lưới. Nguồn thuế thu được từ hoạt động ngư nghiệp đã góp phần bổ sung cho nguồn lực kinh tế của chính quyền chúa Nguyễn ở Đàng Trong đương thời.

CHÚ THÍCH

(1). Nay là đầm Ô Loan thuộc huyện Tuy An, tỉnh Phú Yên.

(2). Lê Quý Đôn, *Phủ biên tạp lục*, Người dịch: Đỗ Mộng Khương, Nguyễn Ngọc Tỉnh, Nxb. Khoa học, Hà Nội, 1964, tr.234-236.

(3). Lê Quý Đôn, *Phủ biên tạp lục*, Người dịch: Đỗ Mộng Khương, Nguyễn Ngọc Tỉnh, Nxb. Khoa học, Hà Nội, 1964, tr.376.

(4). Trịnh Hoài Đức, *Gia Định thành thông chí*, Người dịch: Đỗ Mộng Khương, Nguyễn Ngọc Tỉnh, Nxb. Giáo dục, Hà Nội, 1999, tr.170-172.

(5). Quốc sử quán triều Nguyễn, *Đại Nam nhất thống chí*, Nxb. Thuận Hóa, Huế, 1992m t.5, tr.107-108.

(6). Lê Quý Đôn, *Phủ biên tạp lục*, Người dịch: Đỗ Mộng Khương, Nguyễn Ngọc Tỉnh, Nxb. Khoa học, Hà Nội, 1964, tr.117.

(7). Hiện nay nghề đăng đáy vẫn còn đang được duy trì ở đầm Thủy Tú (huyện Phú Vang, tỉnh Thừa Thiên Huế).

(8). Thích Đại Sán, *Hải ngoại kỷ sự*, Viện Đại học Huế - Ủy ban phiên dịch sử liệu Việt Nam xuất bản, Huế, 1963, tr.133.

(9). Dân địa phương hiện nay thường hay gọi là ghe.

(10). E. Gras, *Huế đẹp Thuận An*, trong *Những người bạn cố đô Huế*, Nxb. Thuận Hóa, Huế, 2002. t.X, tr.406.

(12). Quốc sử quán triều Nguyễn, *Đại Nam nhất thống chí*, sđd, t.5, tr.108.

(13). Lê Quý Đôn, *Phủ biên tạp lục*, Người dịch: Đỗ Mộng Khương, Nguyễn Ngọc Tỉnh, Nxb. Khoa học, Hà Nội, 1964, tr.236.

(14). Cristoforo Borri (1998), *Xứ Đàng Trong năm 1621,* Người dịch, chú thích: Hồng Nhuệ, Nguyễn Khắc Xuyên, Nguyễn Nghị, Nxb. Tp. Hồ Chí Minh, tr.127.

(15). Trịnh Hoài Đức, *Gia Định thành thông chí*, sđd, tr.172.

(16). Thích Đại Sán, *Hải ngoại kỷ sự*, sđd, tr.191.

(17). L. Cadière, *Một chuyến đi thuyền ven biển Nam Kỳ vào thế kỷ XVII*, trong *Những người bạn cố đô Huế*, Nxb Thuận Hóa, Huế, 2001, t.VIII, tr.51-52.

(18). Quốc sử quán triều Nguyễn (2007), *Đại Nam thực lục*, Sđd, tập 1, tr.164.

(19). Lê Quý Đôn (1964), *Phủ biên tạp lục*, Sđd, tr.124.

(20). Cristoforo Borri, *Xứ Đàng Trong năm 1621,* sđd, tr.27-28.

(21), (22). Trịnh Hoài Đức, *Gia Định thành thông chí*, sđd, tr.168, 69.

(23). Quốc sử quán triều Nguyễn, *Đại Nam thực lục*, sđd, tập 1, tr.164-165.

(24). Alexandre de Rhodes, *Lịch sử vương quốc Đàng Ngoài*, Ủy ban Đoàn kết Công giáo Tp. Hồ Chí Minh ấn hành, 1994, tr.31.

(25). Cristoforo Borri, *Xứ Đàng Trong năm 1621,* sđd, tr.28-29.

(26). Thích Đại Sán, *Hải ngoại kỷ sự*, sđd, tr.105.

(27), (28), (29), (30). Lê Quý Đôn, *Phủ biên tạp lục*, sđd, tr.189, 234-236, 250-251, 251.