Chương 16

THỦ CÔNG NGHIỆP VÀ CÔNG NGHIỆP

I. THỦ CÔNG NGHIỆP

1. Tổng quan về thủ công nghiệp Sóc Trăng

Do các nghề tiểu thủ công nghiệp sản xuất ở dạng gia đình, cha truyền con nối, không truyền nghề cho người ngoài, nên dần dần tạo thành những xóm nghề có mối quan hệ gia tộc, như: xóm lò bún; xóm lò heo, chuyên giết mổ heo; xóm lò tương, chuyên làm tương và "xì yếu"; xóm dệt, chuyên dệt mùng và khăn tắm; xóm lò nhang, sản xuất đủ các loại nhang...

Thời Pháp thuộc, chỉ có vài cơ sở sản xuất tiểu thủ công nghiệp tại trung tâm tỉnh lỵ, các sản phẩm đan đát không đáng kể, dệt lụa chỉ bó hẹp trong cộng đồng người Khmer, từ cuối thế kỷ XIX cũng đã xuất hiện nghề kim hoàn, các nghề thủ công khác như đóng giầy, thợ khóa, thợ mộc... đa số là của người Hoa.

Trước năm 1975, do nhu cầu tiêu dùng tăng cao, các nghề thủ công phát triển mạnh như nghề mộc, từ đóng bàn ghế đến đóng các loại ghe xuồng; nghề kim hoàn phát triển tập hợp các thợ tay nghề cao ở các tiệm vàng danh tiếng một thời như Thủy Xoàn, Nam Mỹ...; nghề đóng giầy, dép... tay nghề đã nâng cao, đáp ứng được phần nào nhu cầu trong tỉnh. Bên cạnh đó, các ngành nghề tiểu thủ công nghiệp cũng phát triển đa dạng: làm đèn cầy, dệt vải mùng, khăn tắm, ép dầu dừa, dệt chiếu, bánh, kẹo, làm nước mắm, nước chấm "tàu vị yểu" (phân biệt "tàu vị yểu" là loại nước chấm được làm từ xương trâu, bò; còn "xì yếu" được làm từ tương đậu nành)..., sản xuất cung cấp chủ yếu cho nhu cầu tiêu dùng trong tỉnh.

Sau ngày 30-4-1975, sản xuất công nghiệp, tiểu thủ công nghiệp được chú trọng hơn, các ngành nghề truyền thống được khuyến khích phát triển. Một số nghề mới được du nhập như sản xuất sơ dừa, ép dầu dừa, mành trúc, đan đát thủ công mỹ nghệ... Đồng thời, do nhu cầu thị trường, một số ngành nghề truyền thống cũng thu hẹp sản xuất và đứng trước nguy cơ bị mai một như nghề chằm lá, đan mê bồ, đóng vạt tre, vẽ tranh trên kiếng, dệt chiếu...

Theo thống kê, hiện nay các ngành nghề truyền thống của tỉnh Sóc Trăng thu hút số lao động khoảng 10.000 người, phần lớn tại địa bàn nông thôn. Các ngành nghề này góp phần đáng kể trong tạo việc làm, tăng thu nhập cho lao động nông thôn. Tuy nhiên, các nghề thủ công vẫn còn gặp nhiều khó khăn do phần lớn lao động làm nghề đều có trình độ thấp, chưa qua trường lớp, chỉ làm theo kinh nghiệm, theo hướng dẫn truyền miệng, thiếu sáng tạo, thiếu vốn đầu tư, nên sản xuất mang tính nhỏ lẻ, cầm chừng, hoặc chỉ gia công với tiền công ít ỏi.

Để phát triển ngành nghề nông thôn, làng nghề, nghề truyền thống, nhiều chủ trương, biện pháp được triển khai thực hiện như chương trình mỗi làng một nghề, chương trình khuyến nông hay phát triển ngành nghề nông thôn theo Nghị định số 66/2006/NĐ-CP...

Trong quy hoạch phát triển công nghiệp - tiểu thủ công nghiệp tỉnh Sóc Trăng đến năm 2010 đã được Ủy ban nhân dân tỉnh phê duyệt, sẽ hình thành các cụm công nghiệp trên địa bàn các huyện, thành phố để công nghiệp nông thôn, các nghề truyền thống có điều kiện phát triển với sự ưu đãi và hỗ trợ của Nhà nước tại các khu, cụm công nghiệp này.

Đối với ngành nghề truyền thống của tỉnh Sóc Trăng, Ủy ban nhân dân tỉnh đã có Quyết định số 71/QĐ-UBND công nhận 12 nghề truyền thống, 13 làng nghề và 12 làng nghề truyền thống. Các làng nghề truyền thống được công nhận là: đan đát, cốm dẹp ở xã Phú Tân (Châu Thành); chằm lá ở xóm tiệm, xã Mỹ Phước (Mỹ Tú); đan đát, than hầm ở xã Xuân Hòa (Kế Sách); bánh pía, lạp xưởng, mè láo ở Vũng Thơm xã Phú Tâm (Châu Thành); bánh tráng Bà Lèo, rượu Bãi Xàu, dệt chiếu Viên Bình (Trần Đề); dệt chiếu Mỹ Thọ, xã Mỹ Quới (Ngã Năm); chằm lá Lâm Tân, mộc dân dụng Phú Lộc (Thạnh Trị).

Đây là tín hiệu đáng mừng để các nghề truyền thống của Sóc Trăng sẽ đứng vững trong điều kiện hiện nay và phát triển ngày một lớn mạnh, góp phần tích cực trong xóa đói, giảm nghèo và cùng cả tỉnh đi lên con đường công nghiệp hóa.

2. Một số nghề thủ công nghiệp tiêu biểu

2.1. Nghề làm bánh pía, lạp xưởng, mè láo

Nghề làm bánh pía, lạp xưởng, mè láo rất thịnh hành ở Vũng Thơm (nay thuộc xã Phú Tâm, huyện Châu Thành), có nguồn gốc của người Hoa. Hiện nay Sóc Trăng có gần 50 cơ sở sản xuất bánh pía, lạp xưởng, tập trung nhiều nhất ở huyện Mỹ Tú, Châu Thành và thành phố Sóc Trăng. Danh tiếng của đặc sản Vũng Thơm được người tiêu dùng yêu chuộng, đứng vững gần trăm năm nay và nay được coi là đặc sản của tỉnh Sóc Trăng.

- Bánh pía là loại bánh ngọt, có hình tròn, vỏ gồm nhiều lớp mỏng, nên còn gọi là bánh "lột da" (vỏ bánh pía đạt tiêu chuẩn "bánh khéo" phải có đủ 6 lớp mỏng), nhân gồm các loại đậu xanh hoặc khoai môn, mỡ heo thái hạt lựu và

không thể thiếu lòng đỏ trứng vịt muối. Mặt trên bánh được quét một lớp lòng đỏ trứng vịt để khi nướng lên, bề mặt bánh có màu vàng rộm trông thật bắt mắt. Cứ 4 bánh được gói lại thành một phong - thường gọi là "cây", hương vị bánh thơm lừng, thêm mùi vị sầu riêng, thưởng thức một lần là nhớ mãi.

Ngày nay, bánh pía ngoài những loại nhân truyền thống như đậu xanh, khoai môn, nhiều lò bánh đã làm thêm các loại bánh pía nhân thập cẩm, bánh pía nhân thịt lạp, bánh pía chay… góp phần làm đa dạng hóa đặc sản bánh pía nổi tiếng này.

- Mè láo là loại bánh bột nếp chiên phồng, xốp và bọng ruột, được áo đường và lăn phủ mè trắng đã rang chín. Mè láo làm bằng nếp mùa mới ngon và để bánh được phồng xốp,

Sản xuất bánh pía truyền thống trên dây chuyền công nghiệp

Ảnh tư liệu của Hồng Phi

đó là bí quyết riêng của các lò bánh, trong đó có sự pha trộn giữa bột nếp và khoai môn là yếu tố quyết định cho chất lượng bánh.

Mè láo là loại bánh người Hoa yêu thích, thường dùng trong dịp lễ tết. Đặc biệt trong đám hỏi, đám cưới của người Hoa không thể thiếu mè láo, bởi trong mâm lễ vật, lúc nào cũng phải có "thèo lèo tiều" gồm có mè láo, bánh pía (loại nhỏ hơn loại thông thường), kẹo đậu phộng (loại kẹo đập), cốm với 3 lớp màu đỏ, trắng và đen (do trộn với mè đen) và kẹo dẻo; với ý nghĩa cầu mong "ngũ phúc".

- Sóc Trăng còn nổi tiếng với lạp xưởng. Nghề làm lạp xưởng mang tính cha truyền con nối, ban đầu ở Vũng Thơm, huyện Mỹ Tú, sau phát triển tập trung nhiều tại thành phố Sóc Trăng do có điều kiện thuận tiện về sản xuất và mua bán.

Để làm lạp xưởng, đầu tiên thịt heo được lọc sạch thịt mỡ, mỡ được xắt hạt lựu, thịt xay nhuyễn, thịt và mỡ được đem trộn chung, thêm gia vị theo bí quyết riêng, tiếp theo tất cả được đem dồn vào ruột heo khô, cột dây, phân thành cặp và đưa vào lò sấy. Lạp xưởng sấy xong có màu đỏ rất đặc trưng, khi

Sản xuất lạp xưởng

Ảnh tư liệu của Hồng Phi

ăn có thể nướng, chiên hay luộc, nhưng nướng là cách để thưởng thức đầy đủ hương vị độc đáo của lạp xưởng hơn cả.

Ngoài cách làm lạp xưởng từ thịt heo, lạp xưởng tôm với nguyên liệu từ thịt heo và tôm, mới xuất hiện trong những năm gần đây, đã làm thích thú cho những người đã từng mê hương vị đặc sắc của lạp xưởng truyền thống Sóc Trăng.

Nghề làm lạp xưởng của người Hoa ở Sóc Trăng với bí quyết riêng đã trở thành món đặc sản mà nơi khác không sánh được và ngày càng phát triển. Thị trường không chỉ ở tại tỉnh mà còn mở rộng ra khắp nơi, bán rất nhiều về Thành phố Hồ Chí Minh và cả xuất khẩu ra thị trường nước ngoài.

Ngày nay, trên con đường từ Thành phố Hồ Chí Minh về Sóc Trăng, đoạn từ xã An Hiệp giáp ranh với thành phố Sóc Trăng, một dãy dài các cửa hàng san sát bày bán đặc sản bánh pía, mè láo Sóc Trăng, đây là một hình ảnh rất ấn tượng đối với du khách khi có dịp ghé ngang qua nơi này.

Các lò bánh thủ công giờ đây đã nâng lên thành các doanh nghiệp với dây chuyền, máy móc bảo đảm đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm, bao bì đóng gói tự động, lạp xưởng được để trong các túi hút chân không.

2.2. Nghề làm bánh tráng

Làm bánh tráng là nghề truyền thống của Sóc Trăng, ở ấp Vĩnh Xuyên, thị trấn Mỹ Xuyên có gần 100 hộ chuyên sản xuất bánh tráng, từ lâu đã nổi tiếng với tên gọi "Bánh tráng Bà Lèo"[1].

Hiện nay, ấp Vĩnh Xuyên với bánh tráng Bà Lèo đã được công nhận là làng nghề truyền thống của tỉnh Sóc Trăng.

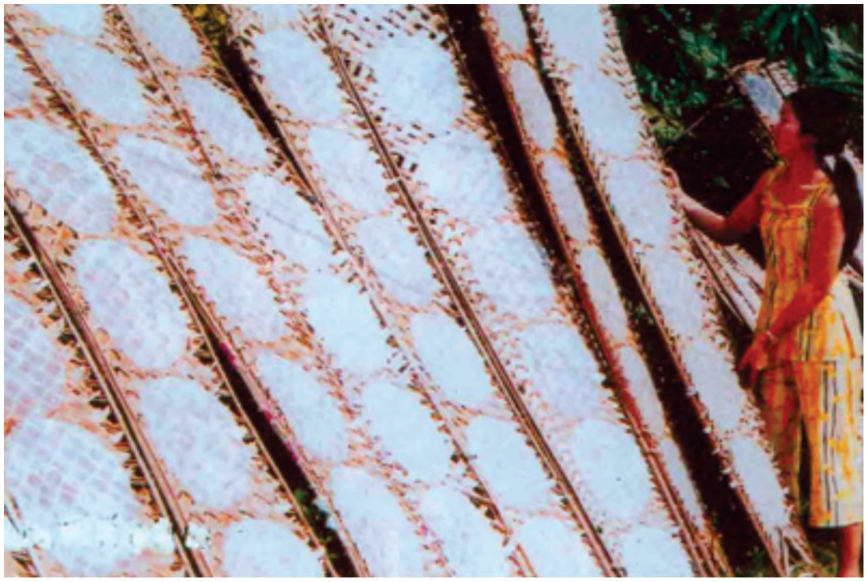
Nguyên liệu để làm bánh tráng là gạo đem ngâm rồi xay thành bột, tráng thành bánh được hấp chín bằng hơi nước sôi, sau đó đem phơi khô trên những vỉ tre.

Đặc điểm của bánh tráng Bà Lèo là chất bột dẻo, làm từ lúa mùa, bánh có độ mỏng đều; từ cách pha chế cho đến các công đoạn khác để hoàn thành một chiếc bánh cần phải có sự tỉ mỉ, khéo tay. Chất lượng bánh tùy thuộc vào thời tiết, trời nắng bánh nhanh khô, hình thức đẹp, còn vào mùa mưa thì không dám làm ra hàng, bởi không có nắng để phơi bánh.

Bánh tráng Bà Lèo không chỉ tiêu thụ trong tỉnh, mà sản phẩm còn vươn xa đến các tỉnh bạn. Mức tiêu thụ bánh cao nhất là vào khoảng tháng 10 đến tháng 12 âm lịch; vào các dịp Tết, hàng làm ra thường không đủ bán.

Xóm bánh tráng Bà Lèo với hơn một trăm hộ sản xuất, ngày nay con số đó ngày càng giảm đi. Còn nhớ, con đường nhỏ của ấp Vĩnh Xuyên vào xóm bánh tráng ngày nào, hai bên là các vỉ phơi đầy bánh tráng nay đã thưa

1. Theo truyền thuyết, tại vùng đất thuộc ấp Vĩnh Xuyên ngày xưa khi còn hoang vắng, có Bà Lèo, là bà mụ có tiếng trong vùng theo truyền tụng, bà đi đỡ đẻ cho... cọp; do đó, hằng năm, Tết đến, cọp đều bắt heo mang tạ ơn bà mụ. Ngày nay tại vùng này còn miễu thờ cọp và xóm Bà Lèo trở thành địa danh nơi đây.



Phơi bánh tráng

Ảnh tư liệu của Hồng Phi

hơn nhiều. Sản phẩm bánh tráng Bà Lèo không bao bì, nhãn mác, tiêu thụ chủ yếu chỉ nhờ danh tiếng xưa nay.

Ở Mỹ Xuyên, có một doanh nghiệp sản xuất bánh tráng Sông Mỹ 2 tại ấp Trà Đức, xã Viên An. Doanh nghiệp này đã mạnh dạn đầu tư thiết bị sản xuất theo hướng công nghiệp. Nhờ sản xuất bằng máy, quy mô sản xuất lớn, giá thành thấp so với làm thủ công, thành phẩm làm ra hơn hẳn các sản phẩm bằng thủ công lại bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm, từ đó mở rộng được thị trường tiêu thụ, đáp ứng nhu cầu ngày càng cao của người tiêu dùng.

2.3. Nghề làm khô

Vùng Đồng bằng sông Cửu Long, tôm, cá phong phú, dồi dào, nghề làm khô ở đâu cũng có, nhưng ở tỉnh Sóc Trăng chỉ những huyện giáp biển mới có nghề làm khô từ cá biển như Vĩnh Châu, Long Phú, Trần Đề. Tại huyện Trần Đề, nghề này tập trung nhiều nhất tại ấp Cảng, xã Trung Bình.

Nghề làm khô cá ở ấp Cảng đã có từ hơn 30 năm nay. Các hộ dân ở đây thường mua các loại cá như: lù đù, lưỡi trâu, cá khoai... về chế biến thành khô. Đi một vòng quanh ấp Cảng, ta thấy bà con phơi cá khắp nơi. Ngoài ra, còn có một số hộ khác chuyên làm khô mực. Khô mực ở xã Trung Bình không thua kém các sản phẩm cùng loại được sản xuất ở Phú Quốc hay Phan Thiết.

Tuy nhiên, nghề làm khô tại đây vẫn làm theo thủ công, cá được làm rồi phơi nắng, sản xuất lệ thuộc vào thời tiết, do đó thường không đủ sản phẩm để cung cấp cho các đầu mối tiêu thụ lớn.

Hiện nay, một vài hộ đã bắt đầu đầu tư những thiết bị sấy cá khô bằng điện hoặc bằng than, chất lượng cá khô chưa

Khô cá biển ở ấp Cảng

Ảnh tư liệu của Hồng Phi

bằng như phơi nắng, nhưng với việc áp dụng khoa học, công nghệ, kết hợp với kinh nghiệm nghề truyền thống, thì đây là giải pháp cho nghề làm cá khô của ấp Cảng để phát triển hiệu quả và bền vững.

Ở xã Lịch Hội Thượng, một nghề làm khô khác cũng độc đáo và nổi tiếng khắp nơi, đó là nghề làm khô thịt heo rất được người tiêu dùng ưa chuộng.

Khô thịt heo, hay còn gọi là "thịt lạp", là món ăn truyền thống của người Hoa. Thịt heo tươi được ướp tẩm gia vị theo công thức riêng của từng cơ sở, sau đó, đem phơi khô, hay sấy tùy theo điều kiện của mỗi cơ sở. Tính trung bình khoảng 2,4kg thịt tươi sẽ cho khoảng 1kg thịt khô. Miếng thịt khô đỏ au khi thành phẩm được nướng hay chiên giòn lên quả là một món ăn đặc sắc không thể bỏ qua.

2.4. Nghề làm mắm tép

Mắm tép là món ăn rất bình dị và rất quen thuộc với người vùng quê sông nước. Ở tỉnh Sóc Trăng, mắm tép Nhu Gia nổi tiếng từ lâu và được người tiêu dùng ưa chuộng hơn cả.

Nhu Gia là một vùng trù phú, nay là xã Thạnh Phú thuộc huyện Mỹ Xuyên. Nhờ nằm ở địa thế có nhiều sông ngòi, kênh, rạch chằng chịt nên nguồn lợi từ thủy sản của vùng rất lớn. Ở Nhu Gia có nhiều gia đình làm mắm tép, đây là

một nghề kinh tế phụ của nhiều hộ gia đình của vùng và cũng là nghề mang đậm bản sắc đặc biệt của địa phương.

Làm mắm tép là cả một bí quyết độc đáo. Mắm tép muốn ngon, người ta phải lựa những con tép bạc lớn còn sống, cắt bỏ một phần đầu, ngâm trong nước phèn khoảng 5 phút; tép ngâm xong được vớt ra, rửa lại bằng rượu, để ráo. Sau đó, dùng nước đường đã thắng, nước mắm ngon trộn vào tép. Riêng tỏi, ớt thì cắt khoanh cho vào keo và đổ nước mắm xăm xắp. Mắm tép phơi nắng khoảng 5 ngày, hoặc đến khi tép có màu đỏ sẫm lại thì ăn được.

Thông thường, mỗi cơ sở làm mắm tép đều có những bí quyết chế biến khác nhau. Mắm tép ngoài tép ngon, các chất phụ gia cũng góp phần tạo nên hương vị đặc trưng của nó như: riềng, gừng non, đu đủ bào sợi,... Ngoài những chất phụ gia kể trên, mắm tép Nhu Gia còn mang hương vị riêng của mình bởi tép được dùng làm mắm là tép bạc - loại tép chỉ có nhiều ở vùng nước lợ. Chính vì đặc điểm đó nên mắm tép Nhu Gia luôn có vị ngọt đậm đà rất đặc trưng của vùng.

Mắm tép thường ăn với thịt ba rọi cuốn bánh tráng, bún, rau sống và chấm với nước mắm ngon. Đây là một món ăn rất dân dã nhưng lại rất hấp dẫn và ngon miệng.

Ở Nhu Gia có rất nhiều gia đình theo nghề làm mắm tép kiểu cha truyền con nối. Ngoài số lượng tiêu thụ rất đáng kể trong tỉnh, mắm tép Nhu Gia còn được rất ưa chuộng ở thị trường các tỉnh thành miền Tây, Thành phố Hồ Chí Minh. Thông thường, vào các dịp lễ, Tết và thanh minh sản phẩm làm ra thường không đáp ứng đủ nhu cầu của người mua; và cũng vào những dịp này các cơ sở phải tăng công suất lên gấp đôi.

2.5. Nghề làm nhang

Nghề làm nhang ở Sóc Trăng đã có từ hơn trăm năm trước, đây là nghề chính của nhiều gia đình người Hoa. Ngày nay, trên đường Lê Lợi, thành phố Sóc Trăng, còn một ngôi nhà xưa, là lò nhang đã được truyền qua nhiều thế hệ, nay vẫn còn làm nhang.

Dụng cụ để làm nhang rất đơn giản và các công đoạn làm nhang cũng hoàn toàn được làm bằng tay. Đây là một nghề cần đến sự khéo léo của bàn tay, nên những người làm nghề này đa số là phụ nữ và trẻ em.

Nguyên liệu chính để làm thành cây nhang là mạt cưa. Mạt cưa được dùng làm bột nhang; các phụ liệu khác như: chân nhang, keo, bột màu... Theo các chủ cơ sở nhang ở phường 4 cho biết, trung bình mỗi thợ có thể se mỗi ngày khoảng 5 "thiên" (5.000 cây) nhang. Công đoạn khó và phức tạp nhất là khâu pha trộn bột nhang. Nhang sau khi se xong được đem đi phơi nắng. Vì thế, vào mùa mưa, bà con làm nhang thường không có việc, vì nhang khi làm xong nếu không phơi được nắng có thể sẽ bị hỏng.

Ngày trước, nghề làm nhang rất phồn thịnh ở đường Kho Dầu (nay là đường Lý Thường Kiệt, phường 4,

Nhang thành phẩm đang được đóng gói

Ảnh tư liệu của Hồng Phi

thành phố Sóc Trăng), hay ở khu vực ấp Hòa Mỹ, thị trấn Mỹ Xuyên. Xóm làm nhang ở khu vực Kho Dầu quy tụ hơn chục hộ. Vào những ngày nắng đẹp, khi đi vào những khu vực này, ta thấy nhang được phơi trước sân sáng rực màu vàng và đỏ.

Nghề làm nhang chỉ bảo đảm cho người hành nghề sinh sống đủ ăn, chủ yếu là bán sỉ cho bạn hàng nên đồng lãi không nhiều. Đa phần sản xuất theo dạng gia đình, nên sản phẩm đưa ra thị trường cũng không nhiều và đôi khi không đáp ứng đủ.

Nghề làm nhang ở Sóc Trăng ngày nay càng thu hẹp lại. Khu vực Kho Dầu ngày trước số gia đình tiếp tục làm nghề đến nay chỉ còn đếm được trên đầu ngón tay. Ở Mỹ Xuyên, Mỹ Tú, Kế Sách thì chỉ còn những cơ sở nhỏ, lẻ, số lượng sản xuất không đáng kể.

Thời gian gần đây, một số cơ sở ở Thành phố Hồ Chí Minh đưa máy móc vào hoạt động; hàng làm ra rất đẹp, giá lại thấp nên số lượng hàng được bán ra khá cao. Chính vì lý do đó nên nhang được sản xuất thủ công ở Sóc Trăng thường không đủ sức cạnh tranh.

2.6. Nghề làm tương

Ở thành phố Sóc Trăng có nhiều cơ sở sản xuất tương, nghề làm tương là ngành nghề truyền thống của người

Hoa và hầu hết các lò tương của thành phố đều do người Hoa làm chủ.

Nguyên liệu để làm tương hột là đậu nành. Việc chế biến từ đậu nành thành tương là một quá trình công phu. Đậu nành đầu tiên được đem hấp khoảng 10 giờ, sau đó ủ trong khoảng một tuần để cho đậu ra meo. Sau khi đậu đã ra meo thì đãi sạch meo rồi đem ngâm vào nước muối khoảng nửa tháng; cuối cùng chao mật đường rồi đem phơi nắng cho sậm màu.

Các lò tương ngoài việc lấy tương hột còn tận dụng nước thêm gia vị để làm nước tương mà bà con người Hoa hay gọi là "xì yếu". Đây là loại nước tương được dùng thông dụng trong các gia đình người Hoa. "Xì yếu" được dùng làm nước chấm hay cũng có thể dùng để thay thế nước màu sử dụng trong các món kho. Sau này, do đáp ứng nhu cầu của khách hàng, các lò làm tương còn làm thêm tương xay.

Nghề làm tương ở Sóc Trăng được nhiều gia đình người Hoa sản xuất từ lâu đời. Ngay từ thời Pháp thuộc, nghề này đã xuất hiện ở một số thị tứ trong tỉnh. Các lò tương với các lu, khạp chất đầy trước sân nhà là hình ảnh quen mắt với dân địa phương và các bạn hàng.

Một lò tương ở Sóc Trăng

Ảnh tư liệu của Hồng Phi

Mấy năm gần đây, do nguồn nguyên liệu tăng cao, giá bán lại không theo kịp nên lợi nhuận thu về khá thấp. Nhiều gia đình đã quen với nghề làm tương vẫn đang cố gắng theo đuổi để giữ lấy nghề.

Các lò tương ở Sóc Trăng sản xuất với quy mô nhỏ, sản phẩm làm ra thường chỉ bán trong tỉnh. So với ngày trước, thị trường bị thu hẹp lại khá nhiều, sức mua cũng giảm hơn.

2.7. Nghề làm xá pấu (củ cải muối)

Nghề làm xá pấu phát triển nhiều nhất ở huyện Vĩnh Châu, nơi tập trung nhiều người Hoa sinh sống. Vĩnh Châu là địa phương có diện tích trồng củ cải cao nhất tỉnh, với gần 400ha. Thu hoạch bình quân khoảng 23 tấn/ha; sản lượng hằng năm đạt khoảng 8.500 tấn. Xá pấu được làm từ củ cải trắng, cách làm cũng khá đơn giản nên ai cũng có thể làm được, thông thường một tấn củ cải trắng sẽ làm được khoảng 600kg xá pấu.

Mỗi năm, từ tháng 10 đến tháng 12 âm lịch, củ cải trắng vào mùa thu hoạch rộ, nên giá cả rất rẻ. Củ cải trắng được chọn làm xá pấu thường không cần lớn lắm, nhưng phải suông và săn chắc. Củ cải sau khi được phơi khoảng ba nắng cho se lại thì xếp vào lu hoặc khạp; cứ mỗi lớp củ cải thì được xen kẽ với một lớp muối hột, khi đầy khạp thì ém chặt và được đậy bằng lá chuối. Để khoảng hơn hai tháng khi thấy củ cải đã thấm muối thì lấy ra phơi nắng, sau đó cho vào khạp và tiếp tục ủ thêm khoảng một tháng nữa là có thể lấy ra dùng được. Nếu sản xuất với quy mô lớn hơn thì người ta đào hầm phía dưới lót rơm hoặc lá chuối và cách làm cũng tương tự.

Xá pấu gắn liền với cộng đồng người Hoa từ những năm đầu sang Việt Nam lập nghiệp. Nhiều người từ thuở cơ hàn phải ăn xá pấu quanh năm, đến khi giàu sang cũng không vì cao lương mỹ vị mà quên đi món ăn dân dã của những ngày khốn khó.

Ngoài xá pấu mặn, Vĩnh Châu còn làm xá pấu ngọt, cách làm có khác với xá pấu mặn, củ cải trắng được xắt nhỏ, đem phơi nắng, sau đó trộn đường, muối theo tỷ lệ thích hợp rồi đem ủ cho đến khi có màu vàng đặc trưng của xá pấu là có thể ăn được. Xá pấu ngọt có thể ăn với cháo trắng mà không phải qua khâu nấu nướng; để ngon hơn có thể trộn thêm tỏi, chanh, ớt... hương vị đặc trưng của xá pấu trở nên đậm đà hơn, quyến rũ hơn. Hiện nay, xá pấu ngọt là sản phẩm rất được ưa chuộng trên thị trường, được bán rất nhiều ở Thành phố Hồ Chí Minh và xuất khẩu qua thị trường Trung Quốc, Hồng Kông...

Không chỉ ở huyện Vĩnh Châu mà nhiều địa phương khác trong tỉnh cũng có nhiều hộ sản xuất xá pấu như Bố Thảo, Sóc Vồ của huyện Mỹ Tú (nay là huyện Châu Thành); Lịch Hội Thượng của huyện Long Phú (nay là huyện Trần Đề)... nhưng chất lượng không bằng ở huyện Vĩnh Châu.

Xá pấu là sản phẩm độc đáo của người Hoa ở Sóc Trăng, sản phẩm nổi tiếng trong và ngoài tỉnh, nhưng mặt hàng này còn mang nặng tính thủ công, chưa có thương hiệu chính thức, hình

Xá pấu được phơi nắng

Ảnh tư liệu của Hồng Phi

thức còn sơ sài, không bao bì, chưa tuân thủ những nguyên tắc về an toàn vệ sinh thực phẩm, nên chưa thu hút được nhiều người tiêu dùng.

2.8. Nghề mộc

Nghề mộc đã có ở Sóc Trăng từ đầu thế kỷ XX, những người thợ mộc đầu tiên là người Khmer với nghề làm các dụng cụ sản xuất nông nghiệp, đóng xe bò. Nhóm thợ người Hoa đáng kể hơn, làm các vật dụng gia đình và xây cất nhà, một số làm trong các trại ghe xuồng, trại cưa...

Nghề đóng ghe xuồng phục vụ nhu cầu chuyên chở hàng hóa, đi lại trong vùng khá phát triển. Tại huyện Ngã Năm, các trại ghe xuồng thường đóng loại ghe nhỏ, hoặc "xuồng ba lá"... rất nổi tiếng. Trong những năm gần đây, các thợ Ngã Năm còn học thêm các thợ Ngã Bảy đóng xuồng bằng loại cây tạp, cây vườn, gọi là xuồng "năm quăng", do chỉ dùng được một năm rồi bỏ.

Nghề mộc ở Sóc Trăng phần đông là cha truyền, con nối. Tuy nhiên, Sóc Trăng là vùng đất mới, nhu cầu xây dựng các công trình kiến trúc quy mô lớn không nhiều. Thỉnh thoảng mới có ông địa chủ thuê thợ từ miền Trung vào và đó là sự kiện được bà con trong vùng chú ý. Những thợ tay nghề cao của

Một cơ sở mộc ở nông thôn

Ảnh tư liệu của Hồng Phi

nghề mộc ở Sóc Trăng không nhiều, chưa thể so sánh được với nghề mộc ở các tỉnh thành khác như An Giang, Sa Đéc, Gò Công...

Ngày nay, các cơ sở mộc ở Sóc Trăng đã được trang bị nhiều máy móc, không còn làm thủ công như ngày xưa như máy cưa, máy bào, máy phay, tiện, lộng... Nghề mộc nói chung và nghề mộc thủ công mỹ nghệ nói riêng không phải là thế mạnh của tỉnh Sóc Trăng.

2.9. Nghề thợ bạc

Nghề thợ bạc xuất hiện khá sớm ở Sóc Trăng, theo cụ Vương Hồng Sển, tại các chợ lớn trong tỉnh đều có thợ bạc. Ngoài nhu cầu làm đồ trang sức, vàng bạc còn sử dụng nhiều trong chùa theo tín ngưỡng của người Khmer.

Nghề thợ bạc của Sóc Trăng có từ lâu đời, nhưng không rõ ai là người đầu tiên làm nghề này, ở các chợ trung tâm, thị trấn, thị tứ đều có người làm thợ bạc. Sóc Trăng một thời có những tiệm vàng nổi tiếng như Thủy Xoàn, Nam Mỹ…; các tiệm vàng lớn thường tập trung tại "Đường Giữa", nay là đường Hai Bà Trưng thành phố Sóc Trăng.

Tuy có quá trình phát triển lâu dài, nhưng nghề thợ bạc của Sóc Trăng chỉ

làm được những đồ trang sức thông thường, còn những đồ nữ trang có độ phức tạp cao, thường lấy từ Thành phố Hồ Chí Minh đem về bán lại.

2.10. Nghề vẽ tranh kính

Vẽ tranh trên kính là một nghề mà cả ba dân tộc Kinh, Hoa và Khmer đều làm, tùy theo văn hóa của mỗi dân tộc, các bộ tranh kính đều có nét riêng.

Nhìn chung, tranh trên kính là loại tranh thờ. Tranh thờ của vùng Lái Thiêu thường vẽ phong cảnh đồng quê, hai bên có câu đối. Tranh thờ người Hoa ở Vĩnh Châu thường vẽ đại tự bằng chữ Hán. Tranh trên kính của người Khmer thường vẽ phong cảnh các chùa Khmer, sinh hoạt đồng quê, hội hè, đình đám trong phum sóc...

Ở ấp Phước Thuận, xã Phú Tâm, huyện Mỹ Tú (nay là huyện Châu Thành) cũng có nhiều gia đình người Khmer sinh sống bằng nghề vẽ tranh trên kính. Thời còn sung túc, bạn hàng về lấy tranh tỏa đi các nơi để bán. Những bức tranh kính này mang nét văn hóa đặc sắc của người Khmer Nam Bộ.

Các hộ vẽ tranh kính thường vẽ trên kích thước 3 x 4 tấc, 4 x 6 tấc, hoặc 8 x 9 tấc...; nếu khách hàng muốn kích thước lớn hơn thì phải đặt hàng. Nghệ nhân vẽ trực tiếp trên kính, theo lối vẽ ngược, sau đó sẽ tô màu theo hình vẽ.

Miễu Kim Hoàn ở Sóc Trăng

Ảnh tư liệu của Hồng Phi

Khi tô màu xong thì đem ra phơi nắng cho nước sơn khô rồi ráp khuôn hình vào. Tất cả các công đoạn đều thực hiện thủ công nên một người một ngày chỉ làm được tối đa hai, ba bức.

Nghề vẽ tranh kính ở Phú Tâm đã có hơn nửa thế kỷ. Theo nghệ nhân Lý Thị Chiên: hơn 50 năm về trước có một nghệ nhân tên Thạch Dênh ở Trà Vinh về tá túc ở Phú Tâm. Thấy bà con trong lúc nông nhàn không có việc làm nên ông rủ đến học nghề. Lúc đầu, nhiều bà con tò mò vì thấy lạ, sau thấy nghề cũng dễ làm nên miệt mài theo đuổi. Thế là ông thầy Thạch Dênh đã gây dựng tại nơi đây nhóm thợ đầu tiên và sau đó lần lượt phát triển thành xóm vẽ tranh trên kính rất độc đáo nổi danh khắp cả vùng.

Nghề vẽ tranh trên kính rất phát triển. Đi qua ấp Phước Thuận vào thời điểm đó, ta thấy nhà nào cũng phơi tranh kính trước sân nhà. Già, trẻ, lớn, bé đều tham gia tùy theo công đoạn. Có nghề, nhiều gia đình sống đỡ chật vật hơn làm ruộng. Hàng làm ra thường không kịp cung cấp cho thị trường.

Đó là chuyện của ngày trước nhưng bây giờ ở ấp Phước Thuận, số hộ theo nghề không còn nhiều, có lẽ do thị hiếu thay đổi, nhu cầu tranh thờ như ngày xưa chỉ còn ở nông thôn, cho nên nhiều hộ chỉ làm cầm chừng, không muốn mở rộng sản xuất. Số hộ còn theo nghề thường phải làm thêm nhiều nghề khác để sinh sống; bởi theo thực tế khảo sát của địa phương nếu chỉ thuần làm nghề vẽ tranh trên kính thì đời sống kinh tế rất khó khăn.

2.11. Nghề chằm lá

Ở vùng nông thôn Sóc Trăng, có nhiều kênh, rạch, vùng đất khá trũng, vì thế có rất nhiều cây dừa nước mọc hoang. Từ nguồn cây này, các cư dân ở Đồng bằng sông Cửu Long thường tận dụng để lợp nhà.

Trước đây, nhà lợp bằng lá dừa nước rất phổ biến ở nông thôn. Lá dừa được kết lại từng tấm mà bà con thường gọi là chằm, nghề này khá đơn giản nên thu hút khá nhiều phụ nữ, trẻ em và cả người già. Chằm lá là công việc tương đối nhẹ nhàng, chỉ cần sự khéo léo ở đôi tay, cứ mỗi lá dừa gấp làm đôi ở giữa là sống dừa, sau đó được kết lại bằng lạt dừa; những tấm lá này vừa được dùng để lợp, vừa để dừng vách. Ngoài ra còn có loại "lá xé", lá tàu dừa nước được xé ra làm hai miếng. Lá xé dùng lợp nhà bền hơn lá chằm, nhưng phải dùng nhiều lá hơn, công phu hơn.

Nghề chằm lá ở Sóc Trăng có nhiều nơi, nhưng nhiều nhất ở các ấp Tân Lộc, xã Lâm Tân, thuộc huyện Thạnh Trị. Nhờ nghề chằm lá nhiều gia đình đã thoát nghèo, có cuộc sống ổn định hơn. Nguồn lá hiện nay là do bà con trồng, hoặc mua từ nơi khác tới chứ không còn khai thác hoang như trước.

Mặc dù hiện nay nhà lá hiện bị thu hẹp vì nhà kiên cố xuất hiện ngày càng nhiều do mức sống người dân cao hơn xưa, nhưng việc sử dụng lá trong sinh hoạt vẫn còn là nhu cầu khá lớn. Lá làm xong thì được mối lái tới lấy chở bán sỉ cho các chủ vựa hay bán dạo ở khắp nơi trong và ngoài tỉnh.

Nghề chằm lá

Ảnh tư liệu của Hồng Phi

Bà con cho biết nghề chằm lá có từ khi ông bà mình vào khẩn hoang ở vùng đất mới Nam Bộ, tuy không thể sánh được với nhà ngói hay tôn về tiện lợi, độ bền. "Nhà lá" đồng nghĩa với nhà nghèo, nhà lá sử dụng vài ba năm là phải tốc mái thay mới, nhưng về sự mát mẻ thì ở nhà lá đúng là nhà ngói, nhà tôn khó bì.

Ngày nay, những nhà hàng, quán ăn tại những thành phố lớn, thường lợp bằng lá để tạo ấn tượng Nam Bộ, vừa mát mẻ vừa gợi nhớ đến thời khẩn hoang, nhờ đó, nghề chằm lá trở nên có việc làm thường xuyên hơn.

2.12. Nghề dệt chiếu

Dệt chiếu từ cây lác là nghề có từ lâu đời ở Sóc Trăng. Đây là nghề truyền thống của người Khmer, sản phẩm nổi tiếng vì độ bền, sắc sảo, màu sắc tự nhiên. Ở Sóc Trăng nổi tiếng có chiếu Vĩnh Hải (Vĩnh Châu), chiếu Viên Bình (Mỹ Xuyên, nay thuộc huyện Trần Đề). Chiếu dùng lác chẻ nhỏ, đan dày đến độ không thấm nước, thường có hai loại, loại dùng cho gia đình thường nhỏ, dài 1,1 - 1,4m; loại để cúng chùa dài hơn, dài 7 - 8m, làm công phu hơn.

Ngoài Vĩnh Châu, Mỹ Xuyên, tại các vùng thích hợp cho cây lác phát

triển như xã Vĩnh Lợi (Thạnh Trị), xã Mỹ Quới (Ngã Năm) cũng phát triển nghề dệt chiếu.

Ở Thạnh Trị, Ngã Năm, Vĩnh Châu có nhiều gia đình có 3 - 4 đời làm nghề dệt chiếu. Nhiều người cố cựu cũng không biết nghề dệt chiếu có từ bao giờ. Hồi còn nhỏ đã thấy nghề này và khi lớn lên theo nghề của ông bà, cha mẹ. Còn tại xã Viên Bình (Mỹ Xuyên, nay thuộc huyện Trần Đề) có khoảng 100 hộ dệt chiếu tại 2 ấp Trà Ong và Lao Vên.

Nghề dệt chiếu đòi hỏi sự tỉ mỉ và khéo tay, không đòi hỏi vốn lớn, chỉ cần có vài triệu là bà con có thể sắm dụng cụ để hành nghề. Nguyên liệu dệt chiếu chỉ có lác và dây bố, lao động cần phải có hai người cùng làm: một người điều khiển khung dệt, còn người kia xỏ các sợi lác vào khung, vì thế nghề thích hợp với phụ nữ. Chiếu thường được sản xuất theo các kích thước 1,4 x 2m, 1,6 x 2m, gồm hai loại, loại trơn và loại bông. Chiếu bông làm từ những sợi lác được nhuộm màu. Theo truyền thống, phẩm màu được lấy từ cây cỏ tự nhiên có sẵn tại địa phương. Chiếu bông làm công phu, các sợi lác nhuộm màu được dệt thành những hoa văn cổ truyền theo văn hóa người Khmer, sau này, có thêm chữ Kinh, chữ Hoa "song hỷ"...

Loại chiếu truyền thống của người Khmer ở Viên Bình làm rất công phu,

Đặc sắc chiếu Viên Bình

Ảnh tư liệu của Hồng Phi

hai người làm trong 5 ngày mới xong một đôi chiếu. Vì vậy, loại chiếu này ít bán trên thị trường vì giá cao, không phù hợp với túi tiền người dân ở nông thôn. Đây cũng là đặc điểm văn hóa người Khmer, nghề thủ công làm lúc rảnh rỗi mang tính tự cung tự cấp, theo thói quen truyền thống, nên sản phẩm chiếu làm ra rất đặc sắc, nhưng tiêu thụ không nhiều.

Tại xã Mỹ Quới, huyện Ngã Năm có vùng trồng lác khoảng 10ha, là vùng nguyên liệu tốt cho làng nghề dệt chiếu ở ấp Mỹ Thọ. Chiếu làm ra không cầu kỳ như chiếu truyền thống của người Khmer, nhưng tốt hơn hàng chợ, sản phẩm làm ra tạo được thu nhập ổn định cho lao động trong làng nghề. Hiện nay, với xu hướng cải tiến nâng cao năng suất sản xuất, làng nghề dệt chiếu được sự hỗ trợ của chương trình khuyến công đầu tư dệt chiếu bằng máy. Chiếu dệt bằng máy không sắc sảo bằng dệt thủ công, nhưng năng suất tăng lên nhiều lần, chất lượng ổn định, do đó có thể mở rộng thị trường, không thu hẹp trong huyện mà có thể vươn ra các tỉnh khác và làm hàng xuất khẩu.

2.13. Nghề hầm than

Nghề hầm than rất phát triển ở xã Xuân Hòa, huyện Kế Sách. Làng nghề có từ hơn 30 năm nay, các lò than tập trung ở các ấp Hòa An, Hòa Thành, Hòa Lộc 1, Hòa Lộc 2 và cả ở xã Phú Hữu, nằm giáp ranh thuộc tỉnh Hậu Giang. Tại xã Xuân Hòa, hiện nay có 268 hộ làm nghề hầm than, với trên 500 lò than đang hoạt động.

Lò hầm than xây bằng gạch thẻ, dạng bầu, tròn, cao khoảng 3m, rộng 4 - 5m, có ống khói thấp. Mỗi mẻ lò phải đốt trung bình trên một tháng, ra lò cho ra 4 - 7 tấn than tùy theo kích thước lò.

Nguyên liệu dùng hầm than là loại củi tạp từ cây vườn của địa phương hoặc củi đước, được chở lên từ Cà Mau. Từ lâu, vùng này đã quen thuộc với cảnh tấp nập ghe xuồng chở củi đến và chở than đi các nơi tiêu thụ.

Những năm gần đây, do nhu cầu sử dụng chất đốt tăng cao, các mặt hàng như gas, dầu lửa, than đá tăng mạnh... đã tạo điều kiện cho nghề hầm than củi ngày một phát triển.

Nghề hầm than đem lại lợi ích thiết thực như tạo việc làm, tăng thêm thu nhập cho lao động nông thôn, góp phần tích cực trong xóa đói, giảm nghèo. Nhưng một hệ quả để lại của làng nghề hầm than là vấn đề ô nhiễm môi trường, do đặc thù lò hầm than có ống khói thấp, bụi khói bám vào nhà cửa, cây cối, gây thiệt hại cho nghề trồng vườn và có nguy cơ cho sức khỏe của người dân trong làng nghề.

Vấn đề đặt ra là làm sao duy trì, phát triển làng nghề hầm than Xuân Hòa mà vẫn bảo đảm được lợi ích của người dân làm nghề trồng vườn cũng như bảo vệ sức khỏe cho cộng đồng. Hiện nay nghề này đã được Ủy ban nhân dân tỉnh thống nhất chủ trương cho tiến hành nghiên cứu các giải pháp chống ô nhiễm môi trường trong sản xuất than hầm và chương trình khuyến công của tỉnh cũng

đã triển khai mô hình cải tiến lò nung, để giảm thiểu khói gây ô nhiễm.

2.14. Nghề đóng vạt tre

Xã Phú Tâm, huyện Mỹ Tú (nay thuộc huyện Châu Thành) là địa phương có nghề đan đát từ tre trúc theo truyền thống của người Khmer. Đây là vùng giồng cát cao ráo, nước ngọt quanh năm, trồng nhiều tre, trúc làm nguyên liệu cho nghề đan đát. Các sản phẩm làm ra được dùng trong sinh hoạt hằng ngày như thúng, rổ, hay đồ dùng để bắt cá, tép như nôm, xà ngom...

Cũng từ nguyên liệu như tre, tầm vông, một nghề thủ công cũng rất thông dụng một thời, đó là nghề đóng vạt, ghế ngồi, thang... bằng tre. Các sản phẩm làm ra được người trong xóm mang đi bán dạo khắp nơi.

Nghề đóng vạt tre rất thịnh hành trong khoảng thập kỷ 60 của thế kỷ XX, giai đoạn kinh tế còn khó khăn, sản phẩm vạt tre dân dã, rẻ tiền, thích hợp với vùng nông thôn. Ngày nay, các sản phẩm bằng nhựa đã dần thay thế các sản phẩm đan đát từ cây tre, do vậy, làng nghề đã thu hẹp nhiều, các bộ vạt, ghế tre dần không còn có trong các gia đình ở nông thôn.

Tuy nhiên, với xu hướng "về nguồn", chuộng những sản phẩm dân dã, thôn quê đã giúp nghề thủ công truyền thống đóng vạt tre không đi vào

Đóng vạt tre

Ảnh tư liệu của Hồng Phi

mai một. Ngày nay, trang trí nội thất sang trọng, tính mỹ thuật cao thường sử dụng các vật dụng làm từ tre, trúc, song mây... Hàng được xuất khẩu rất nhiều sang thị trường châu Âu, châu Mỹ. Ngay cả thị trường trong nước, những khách sạn, quán ăn thời thượng cũng đã trang bị những bộ bàn ghế làm từ tre, trúc, tầm vông... Dĩ nhiên là với tầm vóc mỹ thuật cao hơn, tinh xảo hơn; lấy sự đậm đà bản sắc dân tộc làm lợi thế để tiếp thị cạnh tranh.

2.15. Nghề làm bánh phồng tôm

Nhiều nơi ở tỉnh Sóc Trăng có nghề làm bánh phồng tôm, nhưng lâu đời hơn cả là bánh phồng tôm Bãi Xàu. Đây là nghề thủ công mang tính gia truyền, bí quyết làm bánh thường được giữ kín, không truyền lại cho người ngoài.

Theo truyền thống, bánh phồng tôm được làm từ bột mì, tôm càng xanh, gia vị, một số bí quyết riêng như nang mực, củ riềng, đường phèn... Cách làm rất công phu, tôm được bóc vỏ, rửa sạch, rồi đem quết đến khi thịt tôm mịn đều, cho gia vị vào, sau đó trộn với bột mì tiếp tục quết cho đến khi hỗn hợp bột nhão không còn dính chày. Bột nguyên liệu sau khi quết xong được vò viên to khoảng trái chanh và đem cán mỏng trên lá chuối rồi thả tất cả vào nồi nước sôi để luộc chín; bánh chín

Bánh phồng tôm được đem phơi nắng

Ảnh tư liệu của Hồng Phi

vớt ra đem phơi nắng cho khô. Công đoạn cuối là cắt tia lại cho ngay ngắn, sau đó cắt ở giữa rồi lộn lại như hình chiếc quai chèo. Nhưng ngày nay, để tiện lợi trong đóng gói, bánh chỉ cắt thành miếng, theo kích cỡ nhất định, chứ không còn cầu kỳ như ngày xưa.

Bánh phồng tôm Bãi Xàu rất được ưa chuộng trên thị trường do chất lượng cao, nguyên liệu tôm lựa chọn kỹ càng. Bánh chỉ làm trong mùa nắng, vì nếu không có nắng, bánh sẽ hỏng, bị chai, ăn không ngon.

Hiện nay, Sóc Trăng có hơn 10 cơ sở làm bánh phồng tôm, một số cơ sở đã đăng ký thương hiệu. Cách làm bánh phồng tôm ngày nay cũng đã có nhiều thay đổi, tôm nguyên liệu không còn sử dụng tôm càng xanh, chỉ cần sử dụng tép bạc đất, phụ liệu thêm vào bánh cũng thêm thắt nhiều và quan trọng hơn, bây giờ bánh đã có thể làm quanh năm, máy móc đã đảm đương cho các khâu nặng nhọc như quết tôm, bột và bánh cũng đã được sấy trong lò thay vì phải lệ thuộc vào nắng.

2.16. Nghề làm cốm dẹp

Xã Phú Tâm, huyện Mỹ Tú (nay thuộc huyện Châu Thành) có làng nghề làm cốm dẹp, đây là nghề truyền thống của người Khmer. Cốm dẹp được làm từ nếp non, mới gặt, đem về rang cho vừa chín tới, sau đó đem "đâm" trong cối bằng chày gỗ. Theo phong tục, mùa làm cốm dẹp, trong xóm từng đôi nam

Cốm dẹp

Ảnh tư liệu của Hồng Phi

nữ, mỗi người một chày, luân phiên "đâm" cho đến khi hạt nếp "dẹp" ra, để cho đều, thường có thêm một "cây nạy" dùng trộn cho đều trong khi đâm.

Nếp sau khi được "đâm" dẹp, sẽ được sàng, sảy cho hết bụi trấu, ta được cốm dẹp thành phẩm màu trắng sữa và thơm nồng mùi nếp mới. Cốm dẹp khi ăn được trộn với dừa rám, đậu xanh, đường cát và nước dừa tươi. Cốm dẹp trộn xong chưa thể ăn ngay được, phải để một tới hai giờ thì cốm mới đủ mềm, thấm đủ vị của dừa, đậu xanh... tạo nên vị đậm đà đặc trưng của món ăn dân dã.

Cốm dẹp gắn liền với lễ hội Óoc Ombóc vào rằm tháng mười của người Khmer. Lễ này còn gọi là lễ "đưa nước" hay lễ "đút cốm dẹp". Trong dịp lễ này, sau khi cúng trăng, trẻ con được đút cốm dẹp để cầu mong phước lành.

2.17. Nghề đan đát từ lục bình, bẹ chuối

Trong các nghề thủ công, nghề đan đát từ lục bình, bẹ chuối là một nghề mới xuất hiện. Mặt hàng được làm bằng lục bình, cói, bẹ chuối... như giỏ xách, thảm, đôn, kệ, tủ, bàn ghế...

Vùng Đồng bằng sông Cửu Long,

Sản phẩm đan đát từ lục bình

Ảnh tư liệu của Hồng Phi

chuối và cây lục bình ở đâu cũng có. Thân chuối trước chỉ bỏ đi, nay được lột bẹ phơi khô; hay lục bình mọc tự nhiên trên sông, nhiều khi cản trở ghe xuồng đi lại. Từ khi có nghề đan đát từ cọng lục bình, kéo theo một nghề mới ra đời, nghề cắt và phơi lục bình để làm đồ mỹ nghệ.

Nghề thủ công mỹ nghệ từ lục bình, bẹ chuối ở vùng Đồng bằng sông Cửu Long phát triển sớm nhất có lẽ ở tỉnh Tiền Giang. Từ năm 2000, tỉnh này đã xuất khẩu các mặt hàng đan đát từ lục bình sang các nước châu Âu.

Đối với Sóc Trăng, nghề đan đát từ lục bình chỉ mới phát triển từ năm 2003, chủ yếu làm gia công cho hàng xuất khẩu ở Thành phố Hồ Chí Minh, Bình Dương…

Nghề này không đòi hỏi tay nghề cao, chỉ cần một chút khéo tay, chăm chỉ, người già, trẻ con đều làm được, do đó đã nhanh chóng thu hút nhiều lao động nông nhàn ở nông thôn.

Các mặt hàng làm bằng lục bình, bẹ chuối có nhiều lợi thế do nguyên liệu rẻ tiền, sản phẩm mang tính mỹ nghệ, vừa đẹp, vừa thân thiện môi trường, được thị trường nước ngoài rất ưa chuộng. Do đó, trong tương lai, nghề thủ công này sẽ còn có cơ hội phát triển hơn nữa.

2.18. Nghề làm bánh men

Trước năm 1975, ở Sóc Trăng có nhiều xóm nghề làm bánh kẹo khá nổi tiếng, như "xóm Đầu Voi" (nay là đường Lý Thường Kiệt), đường "cống 1" (nay là đường 30-4)… Các "lò bánh kẹo" này chuyên sản xuất các loại như cốm làm từ gạo hoặc mì, hay "thèo lèo" là loại kẹo đậu phộng, làm từ đậu phộng rang chín, trộn với đường đã thắng, sau đó được cán mỏng và cắt thành thỏi nhỏ hình chữ nhật. Đây là loại kẹo truyền thống của người Hoa, nhưng cả người Kinh và người Khmer ở Sóc Trăng đều thích. Kẹo đậu phộng, cùng với thèo lèo làm thành món không thể thiếu trong dịp lễ, Tết, nhất là trong các đám cưới.

Một loại bánh thông dụng khác cũng nổi tiếng không kém, đó là bánh men, những lò làm bánh men thường tập trung thành xóm nghề, như xóm nghề làm bánh men ở đường Nguyễn Bỉnh Khiêm - Châu Thành - Khánh Hưng - Sóc Trăng.

Theo những người cố cựu ở khu vực này cho biết: xưa tại đây có nhiều lò bánh men sản xuất thủ công theo dạng gia đình nhưng chất lượng bánh rất được người tiêu dùng ưa chuộng. Bánh men hình tròn, trông giống như bánh men làm cơm rượu nên bà con gọi là bánh men.

Lò bánh men lâu đời nhất là lò bánh ông Lạc, sau đó phải kể đến lò Thành Danh, lò Kim Long... Nguyên liệu chủ yếu để làm bánh men là bột năng, dừa, đường, vani... Một số thợ thạo nghề cho biết, bí quyết để cho bánh ngon là bột sau khi nhồi chung với các phụ liệu phải để ủ một đêm. Hôm sau, đem bột ra nhồi lại sau đó cắt nhỏ, vo viên tròn cho vào lò nướng, bánh khô là chín.

Bánh men Sóc Trăng được tiêu thụ trong tỉnh và các vùng phụ cận như Bạc Liêu, Cà Mau hay lên tận Cần Thơ, Vĩnh Long. Bánh men bán rất chạy trong dịp Tết, mùa cưới, còn ngày thường sản xuất cầm chừng. Người

Bánh men

Ảnh tư liệu của Hồng Phi

Hoa, người Kinh, người Khmer rất ưa thích bánh men.

Nhược điểm của bánh men là bánh phải được giữ kín trong thùng. Đem bánh để ra ngoài hơi lâu là bánh bị mềm, ăn mất ngon. Có lẽ do nhược điểm này nên khi thị trường bánh có nhiều loại đa dạng và tiện lợi hơn thì bánh men không cạnh tranh được. Nhiều tiệm bánh không mặn mà với việc bán bánh men vì sợ bán chậm sẽ bị lỗ nên bánh men dần dần bị thu hẹp. Khi "bánh tây" tràn ngập thị trường, sức tiêu thụ của bánh men giảm rõ rệt. Trong tình hình đó, nhiều lò bánh men ở Sóc Trăng cũng bị ảnh hưởng.

Để duy trì ngành nghề truyền thống, nhiều lò bánh men ở Sóc Trăng phải đa dạng sản phẩm để tồn tại. Các lò bánh cho ra nhiều loại sản phẩm như: bánh men cong, bánh con sùng, bánh kẹp... Dẫu xóm nghề ngày nay không còn sung túc như ngày xưa nhưng bà con vẫn bám theo nghề.

II. CÔNG NGHIỆP

1. Công nghiệp tỉnh Sóc Trăng trước năm 1945

1.1. Ngành xay xát lúa gạo

Đến những năm cuối thế kỷ XIX, đầu thế kỷ XX, thị trường lúa gạo của Sóc Trăng đã bắt đầu hoạt động sôi

Nhà máy xay lúa Phán Kiển (Cảnh Kiến Hưng)

Ảnh tư liệu của Hồng Phi

động. Gạo Bãi Xàu đã trở thành thương hiệu quan trọng trong xuất khẩu gạo của Đồng bằng sông Cửu Long, sản lượng lúa hằng năm tăng đáng kể, trong các năm 1900 - 1910 sản lượng thu hoạch trung bình từ 180.000 - 200.000 tấn, năm 1920 sản lượng lúa ghi nhận trên 220.000 tấn, năm 1931 đạt 267.020 tấn[1]. Từ đó, để đáp ứng nhu cầu phát triển của thị trường xuất khẩu lúa gạo, với lợi thế vùng nguyên liệu tại chỗ, ngành công nghiệp xay xát của Sóc Trăng bắt đầu hình thành và phát triển. Năm 1920, tỉnh Sóc Trăng có 2 nhà máy xay xát lúa gạo, 1 nhà máy ở Bãi Xàu, do ông Vương Thủy Nhiên làm chủ, sử dụng 20 công nhân, mỗi năm xay được 3.500 tấn lúa; nhà máy thứ hai đặt tại xã Châu Hưng do ông Gressier làm chủ, mỗi năm xay xát được 5.000 tấn lúa.

Trong các năm 1923 - 1924, khả năng xay xát của các nhà máy tăng mạnh, nhà máy của ông Gressier xay được 160 tấn/ngày; nhà máy của ông Vương Thủy Nhiên, xay được 1.556 tấn gạo và 1.172 tấn gạo[2].

1.2. Các ngành công nghiệp khác

Ngoài ngành xay xát, các ngành công nghiệp khác của tỉnh Sóc Trăng đến năm 1904 vẫn chưa có gì, chủ yếu chỉ phát triển những cơ sở sản xuất nhỏ nhằm phục vụ nhu cầu ăn, ở, sinh hoạt…

1. Theo *Monographie de la Province de Sóc Trăng*, Sài Gòn năm 1904.

2. Theo Nguyễn Phan Quang: *Thị trường lúa gạo Nam Kỳ 1896 - 1945*, Nxb. Trẻ, Thành phố Hồ Chí Minh, 1998.

Một số hoạt động công nghiệp của tỉnh Sóc Trăng như sau:

- Sản xuất gạch xây: năm 1904 có 2 lò gạch ở tỉnh lỵ Sóc Trăng và Bãi Xàu, đến năm 1924 số lượng tăng lên 9 lò gạch, nhưng chỉ có 1 lò gạch của ông Gressier ở Châu Hưng chạy bằng máy, các lò gạch còn lại đều là lò thủ công[1].

Nhìn chung, các sản phẩm chỉ đáp ứng một phần nhu cầu tại chỗ, chất lượng sản phẩm chưa bằng các nơi khác.

- Nhà máy điện: cùng với sự phát triển của Sóc Trăng, các trục lộ giao thông đường bộ, đường thủy đã được hoàn tất, nhiều nhà cửa, biệt thự, công sở được xây dựng. Đặc biệt, năm 1922, nhà máy điện được xây dựng để cung cấp điện chiếu sáng đường công sở và một số hộ công chức ở khu vực trung tâm tỉnh lỵ và Bãi Xàu. "Nhà đèn" đặt tại trung tâm tỉnh lỵ (vị trí hiện nay là Điện lực Sóc Trăng) do ông Messner phụ trách với 1 thợ máy người Âu và khoảng 20 công nhân người bản xứ.

- Sản xuất nước đá: năm 1923, ông Messner xây dựng hãng nước đá đầu tiên với công suất khoảng 300kg/ngày, đến năm sau có thêm nhà máy nước đá của ông Letourneau mỗi ngày sản xuất trung bình 260kg nước đá nhưng vẫn không đủ đáp ứng cho nhu cầu hằng ngày trong tỉnh[2].

- Sản xuất rượu: năm 1904 Sóc Trăng có 4 lò nấu rượu ở Bãi Xàu, Đại Ngãi; năm 1924 hãng rượu của ông Vương Thủy Nhiên, sản xuất được 884.700 lít rượu trắng, từ đó đã hình thành nên thương hiệu nổi tiếng "rượu công xi Bãi Xàu".

- Cưa xẻ gỗ: chủ yếu do người Hoa làm chủ. Năm 1924, cả tỉnh có 10 trại cưa ở Bãi Xàu, Phú Lộc, Đại Ngãi... chuyên cung cấp gỗ.

Ngành cơ khí: từ năm 1923, Sóc Trăng đã hình thành nghề cơ khí với cơ xưởng của ông Nguyễn Văn Lưu, một thầu khoán ngành công chính, chuyên sửa chữa xe hơi và đóng xe ngựa.

Đến năm 1937, theo ghi nhận trong Monographie de la province de Soctrang, Saigon 1937, các ngành nghề công nghiệp của Sóc Trăng vẫn chưa có gì, các cơ sở sản xuất gạch vẫn sản xuất loại gạch thủ công kém chất lượng, các ngành cơ khí, cưa xẻ gỗ vẫn chưa có phát triển gì mới, chỉ có số lượng nhà máy xay xát tăng lên 18 nhà máy, tập trung tại tỉnh lỵ, Bãi Xàu, Phú Lộc… nơi có những trục giao thông đường thủy thuận lợi.

Tóm lại, trước năm 1945, ngành công nghiệp quan trọng nhất của Sóc trăng là ngành xay xát gạo, xuất khẩu trung bình khoảng 200.000 tấn/năm. Các nhà máy lớn trong giai đoạn này có thể kể là Nhà máy Diệp Văn Giáp, Trương Hưng, Chấn Xương ở Bãi Xàu, Nhà máy Quách Sên, Cảnh Kiến Hưng ở trung tâm tỉnh lỵ. Tuy nhiên, theo nhận định của ông Quách Sên, chủ tịch nghiệp đoàn canh nông tỉnh Sóc Trăng năm 1929, gạo Bãi

1. Theo: *Monographie de la Province de Sóc Trăng*, Sài Gòn năm 1904.

2. Theo Nguyễn Phan Quang: *Thị trường lúa gạo Nam Kỳ 1896 - 1945, Sđd.*

Xàu chất lượng vẫn tốt, nhưng thua kém Miến Điện, Thái Lan… do yếu kém trong các khâu thu hoạch, bảo quản, vận chuyển và xay xát[1].

2. Công nghiệp Sóc Trăng thời kỳ 1945 - 1975

Công nghiệp của miền Nam Việt Nam đến năm 1954 khá nghèo nàn với số lượng nhà máy ít ỏi có từ thời Pháp thuộc, nhưng đến thập kỷ 60 của thế kỷ XX công nghiệp bắt đầu phát triển mạnh nhờ có chính sách công nghiệp tích cực và các biện pháp bảo hộ nền công nghiệp trong nước, như thành lập Trung tâm Khuếch trương kỹ nghệ năm 1958, để hỗ trợ các doanh nghiệp mới, hướng dẫn cho các doanh nghiệp về mặt công nghệ và tài chính, tín dụng. Tuy nhiên, đến những năm đầu của thập kỷ 70 của thế kỷ XX, nền công nghiệp miền Nam Việt Nam suy giảm mạnh, đặc biệt là ngành xay xát, do từ năm 1965 đang từ xuất khẩu lúa gạo chuyển sang nhập khẩu lúa gạo. Nhập khẩu gạo tiếp tục đến năm 1975[2]. Trong bối cảnh chung của nền kinh tế miền Nam Việt Nam thời kỳ từ 1945 - 1975, công nghiệp ở Sóc Trăng nằm trong tình trạng kém phát triển. Các cơ sở sản xuất công nghiệp đều có quy mô nhỏ, chủ yếu tập trung vào ngành công nghiệp chế biến thực phẩm, công nghiệp sản xuất hàng tiêu dùng.

2.1. Ngành xay xát lúa gạo

Ngành xay xát lúa gạo là thế mạnh của tỉnh Sóc Trăng. Theo thống kê năm 1971 có 147 nhà máy xay lúa, đến năm 1974 số nhà máy xay lúa giảm còn 134 nhà máy. Năm 1974, Sóc Trăng xay xát được 300.000 tấn lúa. Các nhà máy xay xát lớn đều tập trung tại các trung tâm thương mại có điều kiện giao thông thủy thuận lợi; tập trung nhiều nhất tại Kế Sách có 27 nhà máy, Thạnh Trị 21, Thuận Hòa 19, Long Phú 17, Mỹ Xuyên 16, Khánh Hưng 14, Ngã Năm 9, Lịch Hội Thượng 7, Hòa Tú 4[3].

2.2. Các ngành công nghiệp khác

Ngoài ngành xay xát, công nghiệp khác của Sóc Trăng chủ yếu sản xuất hàng tiêu dùng. Trong giai đoạn này, các ngành cơ khí sửa chữa phát triển do có sự xuất hiện máy cày KUBOTA, máy bơm, máy đuôi tôm... Các cơ sở sửa chữa tập trung nhiều tại trung tâm tỉnh lỵ.

Năm 1971, công nghiệp Sóc Trăng thống kê có: 5 xưởng dệt máy, 10 xưởng tiện, 10 lò gạch, 3 hãng nước mắm, 9 trại cưa máy, 7 hãng rượu mùi, 1 hãng rượu trắng, 3 hãng xà bông, 1 hãng ép dầu dừa, 2 nhà nấu dầu chai, 5 lò hầm than, 9 hãng nước đá, 1 nhà máy xay bột, 17 lò bánh mì, 7 hãng tàu vị yểu, 4 lò tương, 16 hãng cà rem, 17 nhà máy phát điện, 2 nhà in, 5 nhà làm đèn cầy[4]...

Năm 1974, thống kê có: 11 xưởng dệt, 6 hãng nước mắm, 8 trại cưa máy, 10 lò gạch, 3 lò mạch nha, 5 hãng rượu, 6 hãng xà bông, 1 hãng rượu trắng, 10 xưởng tiện đúc, 2 lò hầm than 9 hãng nước đá, 14 lò bánh mì, 7 lò tàu vị yểu,

1. Theo Nguyễn Phan Quang: *Thị trường lúa gạo Nam Kỳ 1896 - 1945, Sđd.*

2. Đặng Phong: *Kinh tế miền Nam Việt Nam thời kỳ 1955 - 1975*, Nxb. Khoa học xã hội, Hà Nội, 2004.

3, 4. Theo: *Địa phương chí tỉnh Ba Xuyên,* xuất bản năm 1971 và 1974. Tài liệu từ Cục Lưu trữ Trung ương II tại Thành phố Hồ Chí Minh.

10 hãng cà rem, 3 nhà in, 19 trạm chứa nhiên liệu[1].

Nhìn chung, sản xuất công nghiệp Sóc Trăng giai đoạn 1945 - 1975 không có gì nổi bật, các cơ sở sản xuất mang tính nhỏ lẻ, chất lượng sản phẩm không cao, nhưng phần nào cũng đáp ứng được nhu cầu tại chỗ, một phần do điều kiện giao thông khó khăn, hàng hóa từ nơi khác chưa có điều kiện để đến được Sóc Trăng một cách dễ dàng.

Ngoài ngành xay xát, các cơ sở cưa xẻ gỗ cung cấp gỗ xây dựng, một ít cho sửa chữa, đóng mới ghe xuồng; cơ khí chỉ mang tính gia công, sửa chữa; trong giai đoạn này có các xưởng tiện - đúc bắt đầu phát triển, trong đó có *Kiều Thái* là xưởng tiện có quy mô và tay nghề cao thời bấy giờ (nằm ở vị trí hiện nay là đường Đồng Khởi).

Các ngành nghề truyền thống như làm tương, chao, mạch nha… phát triển, riêng hãng rượu trắng của Bãi Xàu tiếp tục giữ vững thương hiệu "Rượu Công Xi" tiêu thụ mạnh trong và ngoài tỉnh. Các xưởng dệt chủ yếu dệt mùng và khăn tắm, quy mô nhỏ theo hộ gia đình, sản phẩm chỉ tiêu thụ hạn hẹp thị trường trong tỉnh.

3. Công nghiệp tỉnh Sóc Trăng thời kỳ 1975 - 1991

3.1. Giai đoạn từ năm 1975 đến năm 1985

Năm 1976 cả tỉnh có 553 cơ sở sản xuất công nghiệp, đến năm 1986 tăng lên 3.848 cơ sở, trong đó các cơ sở sản xuất quốc doanh từ 8 cơ sở năm 1976, tăng lên 53 cơ sở năm 1985.

Giá trị sản xuất công nghiệp đến năm 1985 đạt 450,5 tỷ đồng, so với năm 1976 tăng 15,3 lần, trong đó khu vực kinh tế ngoài nhà nước, với đa số là các cơ sở sản xuất có từ trước năm 1975, đạt giá trị sản xuất 363,5 tỷ đồng, tăng 12,8 lần so với năm 1976.

Các sản phẩm công nghiệp chủ yếu tăng nhanh trong giai đoạn 1976 - 1986 gồm có gạo xay xát, từ 78.000 tấn năm 1976 tăng lên gần 300.000 tấn năm 1986; gạch nung từ 1,9 triệu viên tăng lên trên 10 triệu viên. Ngành chế biến mía đường cũng có bước phát triển mới, các lò đường kết thủ công phát triển mạnh ở các huyện Long Phú, Mỹ Tú, nên sản lượng đường kết năm 1986 đạt 6.469 tấn. Sản xuất muối hột, trong tỉnh chỉ có huyện Vĩnh Châu có nghề làm muối, đây là nghề lâu đời, còn gọi là "muối đỏ", đựng trong bao "cà ròn". Muối được bán cho các hãng nước mắm ở Rạch Giá, Phú Quốc và bán cả sang Campuchia. Năm 1985 sản xuất muối đạt 45.000 tấn, nhưng có năm cũng chỉ trên dưới 10.000 tấn.

Năm 1978, Sóc Trăng xây dựng nhà máy đông lạnh thủy sản đầu tiên tại thị xã Sóc Trăng, đánh dấu sự phát triển dòng sản phẩm mới, làm thay đổi diện mạo các sản phẩm chủ lực truyền thống từ trước đến nay của tỉnh.

3.2. Giai đoạn từ năm 1986 đến năm 1991

Kể từ năm 1986, nền kinh tế bắt đầu vận hành theo cơ chế kinh tế thị

1. *Địa phương chí tỉnh Ba Xuyên,* 1974, tài liệu từ Cục Lưu trữ Trung ương II tại Thành phố Hồ Chí Minh.

Một xưởng cưa nhỏ

Ảnh tư liệu của Hồng Phi

trường định hướng xã hội chủ nghĩa. Với quy luật của kinh tế thị trường, các cơ sở sản xuất không hiệu quả sẽ phải tự ngừng sản xuất; do đó, từ năm 1986 đến năm 1991, số lượng cơ sở sản xuất công nghiệp có sự sụt giảm, từ 3.848 cơ sở sản xuất năm 1986, đến năm 1991 giảm chỉ còn 3.324 cơ sở, trong đó số lượng cơ sở sản xuất thuộc khu vực nhà nước do quá trình sắp xếp lại đã giảm mạnh về số lượng, từ khi đạt đỉnh cao phát triển với 61 cơ sở sản xuất vào năm 1987, đến năm 1991 giảm chỉ còn 28 cơ sở.

Giá trị sản xuất công nghiệp năm 1991 đạt 461,1 tỷ đồng, giảm 6,37% so với năm 1986. Sản xuất công nghiệp trong giai đoạn này chủ yếu tập trung vào ngành công nghiệp chế biến, trong đó công nghiệp chế biến thực phẩm năm 1986 chiếm tỷ trọng 71,24% giá trị sản xuất toàn ngành, đến năm 1991 giảm chỉ còn 59,94%.

Trong giai đoạn này, một nhà máy xay xát hiện đại được xây dựng tại thị xã, có khả năng xay xát 350 tấn lúa/ngày. Nhà máy có trang thiết bị hiện đại, công nghệ tiên tiến của Pháp, nên còn được gọi là *nhà máy Pháp*, sản phẩm đạt chỉ tiêu chất lượng xuất khẩu. Nhưng thực tế, nhà máy này không phát huy được hiệu quả kinh tế trong các năm về sau, nên đã ngừng hoạt động và giải thể vào năm 2004.

Bảng 16.1: Sản xuất công nghiệp giai đoạn 1976 - 1985

	1976	1980	1985
Giá trị sản xuất công nghiệp (triệu đồng)	29.428	100.845	450.480
Nhà nước	1.024	14.386	86.974
Ngoài nhà nước	28.404	86.459	363.506
Cơ sở	553	3.235	4.289
Nhà nước	8	21	53
Ngoài nhà nước	545	3.214	4.236
Lao động	1.987	11.942	19.084
Nhà nước	235	822	2.097
Ngoài nhà nước	1.752	11.120	16.987

Nguồn: Niên giám thống kê tỉnh Sóc Trăng (1976 - 1985)

Nhà máy đông lạnh thủy sản đầu tiên của Sóc Trăng

Ảnh tư liệu của Hồng Phi

4. Công nghiệp tỉnh Sóc Trăng từ khi tái lập tỉnh (1992 – 2008)

Năm 1992, tỉnh Hậu Giang được tách ra thành hai tỉnh, Sóc Trăng và Cần Thơ; trong thời gian này, các cơ sở sản xuất công nghiệp quốc doanh, liên doanh, 100% vốn nước ngoài đều nằm ở Cần Thơ. Tại Sóc Trăng, khi mới tách tỉnh có 2.838 cơ sở sản xuất công nghiệp, nhưng trong số này chỉ có 61 doanh nghiệp tư nhân, 19 doanh nghiệp nhà nước, còn lại là các cơ sở sản xuất theo quy mô hộ gia đình; tập trung nhiều nhất là các ngành xay xát 561 cơ sở, sản xuất đường 289 cơ sở... hầu hết đều có quy mô nhỏ, trang thiết bị cũ, lạc hậu, sản phẩm không đủ sức cạnh tranh trên thị trường nên sản xuất gặp nhiều khó khăn, nhiều cơ sở sản xuất làm ăn thua lỗ (kể cả các đơn vị quốc doanh đã phải ngừng sản xuất, sáp nhập, hoặc phải giải thể). Tuy nhiên, với cố gắng chuyển đổi hoạt động sản xuất phù hợp với cơ chế thị trường, các sản phẩm phục vụ tiêu dùng, xuất khẩu vẫn được duy trì, các ngành hàng được đầu tư chiều sâu vẫn chứng tỏ được lợi thế về cạnh tranh như gạo xay xát, thủy sản đông lạnh, đường mía...

4.1. Giai đoạn từ năm 1992 đến năm 1995

Tỉnh Sóc Trăng đã tập trung đầu tư vào ngành chế biến lương thực, chế biến thủy sản, vật liệu xây dựng, mở rộng công suất nhà máy nước, từ sử dụng nước mặt sang sử dụng nước ngầm để cung cấp nước cho thị xã và các vùng lân cận... Giá trị sản xuất công nghiệp giai đoạn này tăng 13,37%; khu vực kinh tế nhà nước đang trong thời kỳ sắp xếp lại, trừ Công ty Thủy sản xuất nhập khẩu tổng hợp (Stapimex) có quy mô lớn, các doanh nghiệp nhà nước còn lại đều có quy mô nhỏ, máy móc thiết bị cũ, lạc hậu, hầu hết đều hoạt động sản xuất không hiệu quả. Khu vực kinh tế tư nhân chiếm 83% giá trị sản xuất toàn ngành, nhưng đều

Bảng 16.2: Sản xuất công nghiệp Sóc Trăng giai đoạn 1986 - 1991

	1986	1987	1988	1989	1990	1991
Giá trị sản xuất công nghiệp (triệu đồng)	495.722	552.410	519.754	459.542	453.750	464.157
Nhà nước	110.470	160.315	114.726	61.452	67.061	71.782
Ngoài nhà nước	385.252	392.095	405.028	398.090	386.689	392.375
Cơ sở	3.848	3.256	3.267	3.243	3.057	3.324
Nhà nước	58	61	49	43	30	28
Ngoài nhà nước	3.790	3.195	3.218	3.200	3.027	3.296
Lao động	18.871	18.405	17.425	14.425	13.720	13.256
Nhà nước	2.655	2.745	2.160	1.622	1.948	1.090
Ngoài nhà nước	16.216	15.660	15.265	12.803	11.772	12.166

Nguồn: Niên giám thống kê tỉnh Sóc Trăng năm 1991

"Nhà máy Pháp"

Ảnh tư liệu của Hồng Phi

sản xuất theo quy mô hộ gia đình, chủ yếu sản xuất hàng tiêu dùng, cơ khí sửa chữa, xay xát, chế biến đường mía...

Năm 1995, Công ty Kim Anh xây dựng nhà máy chế biến thủy sản đông lạnh của tư nhân đầu tiên ở Sóc Trăng, với công suất chế biến đạt 2.500 tấn/năm. Cũng trong năm này, một nhà máy có vốn 100% nước ngoài đầu tiên đã xây dựng tại thị xã Sóc Trăng, sản xuất mặt hàng bông băng vệ sinh (tuy nhiên do quy mô nhà máy nhỏ, sản phẩm không cạnh tranh nổi với sản phẩm cùng loại trên thị trường, nên đến năm 2002 đã ngừng hoạt động sản xuất).

4.2. Giai đoạn từ năm 1996 đến năm 2000

Trong giai đoạn này, sản xuất công nghiệp của tỉnh tăng mạnh, tốc độ phát triển bình quân đạt 18,05%. Đặc biệt từ năm 1996, giá trị sản xuất công nghiệp của tỉnh tăng vọt khi nhà máy chế biến thủy sản của Công ty Thực phẩm xuất nhập khẩu tổng hợp (Fimex) và Nhà máy Bia Sóc Trăng đi vào sản xuất.

Các năm sau, lần lượt các nhà máy công suất lớn, thiết bị công nghệ hiện đại được đưa vào hoạt động như: nhà máy gạch tuynen công suất 23 triệu viên/năm (bắt đầu sản xuất năm 1997), nhà máy đường với công suất ép 1.000 tấn mía cây/ngày (sản xuất năm 1998).

Khu vực kinh tế tư nhân tiếp tục phát triển, năm 1998, Công ty Phương Nam đầu tư xây dựng nhà máy đông lạnh thủy sản có công suất 5.000 tấn/năm. Năm 1999, Công ty Kim Anh mở thêm nhà máy mới có công suất 5.000 tấn/năm, nâng sản lượng tôm đông

Dây chuyền sản xuất tôm đông lạnh

Ảnh tư liệu của Hồng Phi

lạnh của tỉnh từ 5.446 tấn năm 1996 lên 11.453 tấn vào năm 2000.

4.3. Giai đoạn từ năm 2001 đến năm 2005

Giai đoạn từ năm 2001 đến năm 2005 đánh dấu thời kỳ quan trọng trong đổi mới, đẩy mạnh công nghiệp hóa, hiện đại hóa của tỉnh Sóc Trăng. Nét nổi bật trong giai đoạn này là cơ cấu sản xuất ngành công nghiệp đã chuyển theo hướng gắn với thị trường tiêu thụ, tập trung chế biến các sản phẩm thế mạnh của tỉnh như thủy sản, xay xát gạo... để nâng cao giá trị xuất khẩu.

Năm 2005 giá trị sản xuất công nghiệp đạt 4.107 tỷ đồng (giá cố định năm 1994), tăng 17,9 lần so với năm 2001; số lượng cơ sở sản xuất công nghiệp đạt 5.888 cơ sở, tăng thêm 1.781 cơ sở so với năm 2001, tạo thêm việc làm trung bình từ 1.900 - 2.000 lao động mỗi năm. Cuối năm 2005, số lao động làm việc trong khu vực công nghiệp là 3.4179 người, chiếm 4,6% lao động trong toàn tỉnh (theo Niên giám thống kê tỉnh Sóc Trăng năm 2006).

- Ngành công nghiệp chế biến vẫn đóng vai trò chủ lực, chiếm trên 90% giá trị sản xuất toàn ngành, chủ yếu tập trung vào các lĩnh vực như chế biến thủy sản chiếm trên 70% giá trị sản xuất công nghiệp. Đến năm 2005, toàn tỉnh có 6 doanh nghiệp sản xuất hàng thủy sản đông lạnh với công suất chế biến 77.000 tấn/năm (trong đó tôm đông lạnh

là 70.000 tấn/năm); đã sản xuất được 31.978 tấn tôm đông lạnh xuất khẩu, so với năm 2000 tăng 1,8 lần.

- Chế biến mía đường là thế mạnh của tỉnh, từ năm 2005 nhà máy đường Sóc Trăng đầu tư nâng công suất ép từ 1.800 tấn mía cây/ngày lên 2.300 tấn mía cây/ngày. Điều này cũng đã tạo nên sự cạnh tranh nội bộ ngành, nên số lò đường thủ công do năng suất thấp, giá thành sản phẩm cao đã thu hẹp sản xuất. Năm 2000 có hơn 200 cơ sở sản xuất đường thủ công, nhưng đến năm 2005 đã không còn cơ sở nào hoạt động.

- Ngành cơ khí chiếm tỷ trọng nhỏ trong cơ cấu ngành công nghiệp, chỉ chiếm 2,9%, các mặt hàng chủ yếu của ngành gồm có thùng suốt lúa, khung sườn xe đạp, xe gắn máy, cửa sắt, các sản phẩm nhôm, inox...

- Sản xuất bia tăng nhanh, năm 2000 đạt 11,78 triệu lít, năm 2005 đạt 19 triệu lít.

- Xay xát gạo, có trên 600 cơ sở xay xát gạo và 01 nhà máy xay xát gạo chất lượng cao với dây chuyền công nghệ Đan Mạch, có thể xay xát 26.000 tấn gạo/năm. Nhìn chung, năng lực xay xát của tỉnh không được khai thác hết. Năm 2001, xay xát được 634.709 tấn, năm 2005, xay xát giảm chỉ còn 627.019 tấn, sự sụt giảm này, do từ năm 2003 Sóc Trăng đã không còn là đầu mối xuất khẩu gạo.

- Trong phát triển điện nông thôn của tỉnh Sóc Trăng, đã đưa số hộ sử dụng điện tăng 1,86 lần so với năm 2000. Năm 2005 sản lượng điện thương phẩm đạt 342 triệu kWh, tăng gấp 2,5 lần so với năm 2000.

Ngoài những ngành chủ yếu trên, còn lại các ngành khác chiếm tỷ trọng không đáng kể như: chế biến gỗ chỉ chiếm tỷ trọng 1,86%, chủ yếu phục vụ nhu cầu tại chỗ; công nghiệp hóa

Bảng 16. 3: Sản xuất công nghiệp Sóc Trăng (2001 - 2008)

	2001	2005	2006	2007	2008
Giá trị sản xuất công nghiệp (triệu đồng)	495.722	4.107.508	4.712.648	6.042.288	6.252.047
Nhà nước	110.470	738.866	412.830	472.312	399.867
Ngoài nhà nước	385.252	3.368.642	4.297.359	5.565.293	5.833.112
Có vốn đầu tư nước ngoài			2,459	4.683	19.068
Cơ sở	3.848	5.888	5.763	6.256	6.412
Nhà nước	58	7	6	6	6
Ngoài nhà nước	3.790	5.881	5.756	6.249	6.405
Có vốn đầu tư nước ngoài			1	1	1
Lao động	18.871	34.179	31.686	30.752	33.598
Nhà nước	2.655	2.652	881	1.102	925
Ngoài nhà nước	16.216	31.527	30.761	29.586	32.609
Có vốn đầu tư nước ngoài			44	64	64

Nguồn: Niên giám thống kê tỉnh Sóc Trăng 2006, 2008.

chất chiếm tỷ trọng 1,1%, các sản phẩm gồm dược phẩm, sợi PP, nhựa gia dụng...

Tóm lại, trong giai đoạn này, công nghiệp của tỉnh Sóc Trăng hình thành một số doanh nghiệp lớn có năng lực cạnh tranh tại thị trường trong và ngoài nước, các sản phẩm có thị trường được đầu tư chiều sâu giúp giảm giá thành, nâng cao chất lượng để tăng cường tính cạnh tranh như: thủy sản đông lạnh, bia, đường, gạch tuynen, gạo xay xát, bánh pía, lạp xưởng...; còn lại, đại đa số các sản phẩm tiêu dùng, chế biến nông sản đều có quy mô nhỏ, mẫu mã, chất lượng kém, hoặc chỉ mang tính gia công, giá trị gia tăng không cao.

Đối với đầu tư nước ngoài, ngoài nhà máy bông băng vệ sinh có vốn đầu tư 100% nước ngoài đầu tiên của Sóc Trăng năm 1995 (đã ngừng hoạt động năm 2002), đến cuối năm 2004 mới có thêm dự án đầu tư vốn 100% nước ngoài thứ hai, xây dựng tại huyện Mỹ Xuyên. Đó là Công ty Trách nhiệm hữu hạn Đài Việt Hưng, chuyên sản

Đưa điện lưới quốc gia về nông thôn

Ảnh tư liệu của Hồng Phi

xuất thức ăn thủy sản với tổng vốn đầu tư là 3 triệu USD.

4.4. Giai đoạn từ năm 2006 đến năm 2008

Do ảnh hưởng của suy thoái kinh tế toàn cầu, trong giai đoạn từ năm 2006 đến năm 2008 công nghiệp Sóc Trăng phát triển chậm lại nhưng giá trị sản xuất vẫn tăng. Đến cuối năm 2008, giá trị sản xuất công nghiệp đạt 6.252 tỷ đồng (giá cố định năm 1994), tốc độ tăng trưởng bình quân giai đoạn 2006 - 2008 đạt 15%, trong đó khu vực kinh tế ngoài nhà nước có tốc độ tăng trưởng 20%, khu vực kinh tế nhà nước giảm 19% do quá trình cổ phần hóa.

Năm 2008, các sản phẩm chủ yếu đều tăng so với năm 2006: gạo xay xát đạt 693.117 tấn, đường đạt 33.089 tấn, bia 28,8 triệu lít, tôm đông lạnh 41.921 tấn, gạch nung 55,5 triệu viên; các sản phẩm mới như phi lê cá basa đông lạnh đạt 5.678 tấn, surimi (chả cá) đạt 5.979 tấn; sản lượng điện thương phẩm đạt 499MWh. Đến cuối năm 2008 toàn tỉnh có 282.933 hộ có điện sử dụng, đạt tỷ lệ 90%.

Số lượng cơ sở sản xuất công nghiệp tính đến cuối năm 2008 là 6.412 cơ sở, trong đó chỉ có 468 doanh nghiệp còn lại là các cơ sở nhỏ, sản xuất theo quy mô hộ gia đình. Tuy nhiên, quy mô

Khu công nghiệp An Nghiệp

Ảnh tư liệu của Hồng Phi

doanh nghiệp của tỉnh Sóc Trăng cũng không lớn, theo số liệu điều tra của Sở Công Thương Sóc Trăng, số doanh nghiệp trong tỉnh phân loại theo quy mô chỉ có 5 doanh nghiệp lớn, 27 doanh nghiệp vừa, 189 doanh nghiệp nhỏ và 248 doanh nghiệp siêu nhỏ (phân loại theo tiêu chí quy định tại Nghị định số 56/2009/NĐ-CP ngày 30-6-2009).

Nhìn chung, sản xuất công nghiệp Sóc Trăng tuy tăng trưởng với tốc độ cao, nhưng sản phẩm chưa đa dạng, chế biến thủy sản vẫn chiếm tỷ trọng cao, đây là ngành công nghiệp lệ thuộc rất lớn vào nguồn nguyên liệu và thị trường tiêu thụ nước ngoài. Các ngành công nghiệp khác có quy mô nhỏ, giá trị không cao, chế biến nông sản chỉ mang tính sơ chế, gia công như xay xát lúa gạo, nấm rơm muối...

Trong thu hút đầu tư nội địa, cũng như thu hút đầu tư nước ngoài của tỉnh Sóc Trăng, ngoài những chính sách ưu đãi đầu tư, tỉnh đã quy hoạch 6 khu công nghiệp: Khu công nghiệp Trần Đề rộng 120ha và Khu công nghiệp Đại Ngãi thuộc huyện Long Phú, Khu công nghiệp An Nghiệp có diện tích 251,13ha thuộc địa bàn huyện Châu Thành, Khu công nghiệp Long Hưng rộng 200ha thuộc huyện Mỹ Tú, Khu công nghiệp Mỹ Thanh 305ha và Khu công nghiệp Vĩnh Châu 158ha thuộc huyện Vĩnh Châu.

Hiện nay chỉ mới có Khu công nghiệp An Nghiệp tiến hành xây dựng kết cấu hạ tầng, đã thu hút được 29 dự án đầu tư với diện tích lấp đầy 117,1ha, đạt tỷ lệ 67,16%.

Ngoài ra, theo quy hoạch phát triển ngành công nghiệp tỉnh Sóc Trăng đến 2010 và tầm nhìn đến năm 2020, tỉnh sẽ tiếp tục phát triển các cụm công nghiệp huyện, với quy mô từ 20 đến 40ha để tạo điều kiện cho phát triển công nghiệp nông thôn.

Mục tiêu chung của phát triển công nghiệp tỉnh Sóc Trăng đến năm 2010 là tập trung thu hút đầu tư để gia tăng năng lực sản xuất, theo hướng chế biến nông thủy sản và các sản phẩm có thị trường và lợi thế cạnh tranh để phát triển bền vững, tạo động lực cho chuyển dịch cơ cấu kinh tế của tỉnh.