

A research on the inhabitants' exploitations of seafood resources in Cochinchina in the 17th - 18th centuries

Dinh Thi Hai Duong*

The Institute of History, Vietnam Academy of Social Sciences, Vietnam

Received: 28/11/2020; Revised: 14/04/2021;

Accepted: 20/04/2021; Published: 28/04/2021

ABSTRACT

This research focuses on studying the inhabitants' exploitation of seafood resources in Cochinchina in the 17th - 18th centuries. Those were fishing and seafood processing activities including not only seafood but also natural raw materials for craft and decoration products, building materials, goods and exported products. Those effective activities contributed to Cochinchina's economic strength.

Keywords: *Marine resources exploitation, seafood exploitation, Cochinchina.*

*Corresponding author.

Email: vunham252@gmail.com

Khai thác nguồn lợi hải sản của cư dân Đàng Trong thế kỷ XVII - XVIII

Đinh Thị Hải Đường*

Viện Sử học, Viện Hàn lâm Khoa học xã hội Việt Nam, Việt Nam

Ngày nhận bài: 28/11/2020; Ngày sửa bài: 14/04/2021;

Ngày nhận đăng: 20/04/2021; Ngày xuất bản: 28/04/2021

TÓM TẮT

Biển, đảo Đàng Trong thế kỷ XVII - XVIII có lợi thế lớn về tài nguyên hải sản. Hoạt động khai thác hiệu quả nguồn lợi hải sản của cư dân Đàng Trong đã đóng góp cho sức mạnh kinh tế Đàng Trong những thế kỷ này. Đó là những hoạt động đánh bắt và chế biến hải sản, vừa đáp ứng nhu cầu thực phẩm hàng ngày vừa làm nguyên liệu sản xuất sản phẩm thủ công, đồ vật trang trí, vật liệu xây dựng, đồng thời cũng là một nguồn hàng buôn bán, xuất khẩu để thu lợi nhuận.

Từ khóa: Khai thác biển, đảo; khai thác hải sản; Đàng Trong.

1. MỞ ĐẦU

Biển, đảo Đàng Trong, với ưu thế về nguồn tài nguyên do thiên nhiên ban tặng, là vùng biển giàu tiềm năng cho sự phát triển kinh tế. Trong lịch sử khai thác và phát triển kinh tế biển, đảo Việt Nam thời trung đại, Đàng Trong thời các chúa Nguyễn ở những thế kỷ XVII - XVIII (tương đương với lãnh thổ, lãnh hải từ phía Nam sông Gianh của tỉnh Quảng Bình đến Nam Bộ ngày nay) là một trong những giai đoạn phát triển mạnh mẽ nhất, trong đó có hoạt động khai thác nguồn lợi hải sản của cư dân. Đầm, phá, vũng ven bờ, các đảo san hô, cùng những ngư trường có nguồn lợi cá tôm, sinh vật biển trữ lượng dồi dào, chủng loại phong phú, hàm lượng đậm cao, cho tiềm năng khai thác lớn, trong đó các quần đảo Hoàng Sa, Trường Sa cũng là một thế mạnh của vùng. Dọc bờ biển duyên hải Đàng Trong có nhiều vũng vịnh nước sâu và kín gió, tạo nên một số lượng lớn các hải cảng, là điều kiện thuận lợi cho tàu thuyền các nước đến trao đổi, thông thương với

những mặt hàng xuất khẩu đa dạng, trong đó có thương phẩm hải sản. Lợi thế về tài nguyên biển, đảo đã tạo nên những cơ hội thuận lợi cho hoạt động khai thác hải sản của cư dân Đàng Trong, góp phần tạo nên thế mạnh kinh tế biển và hải đảo ở nơi đây.

2. NỘI DUNG

2.1. Đánh bắt hải sản

2.1.1. Nguồn lợi hải sản ở Đàng Trong

Lê Quý Đôn trong *Phủ biên tạp lục* đã phác họa phần nào sự phong phú, dồi dào của nguồn lợi hải sản qua hoạt động khai thác của cư dân và chính quyền chúa Nguyễn ở Đàng Trong trên vùng biển, đảo này, ví như thể hiện qua mỗi lợi thuế cá thu được của chính quyền chúa Nguyễn ở các đầm Hà Trung, Phú Xuân, Nhật Lệ..., hay qua chất lượng thơm ngon của những loài hải sản tiến vua. Tính riêng ở phá Hà Trung, hằng năm chính quyền chúa Nguyễn đã thu về hơn nghìn quan thuế cá - một mối lợi không nhỏ.

*Tác giả liên hệ chính.

Email: vunham252@gmail.com

Ở nơi đây có loài cá buôi (thảo ngư) rất béo ngon, lại có nhiều cua béo (tục gọi là cua gạch) là loại hải sản được làm thành lễ tiến vua.¹ Những ghi chép trong *Gia Định thành thông chí* của Trịnh Hoài Đức cũng giúp độc giả hình dung phần nào về sự giàu có của nguồn lợi hải sản nơi biển, đảo Nam Bộ với sản lượng lớn. Ví như ở vùng biển đảo Gia Định, hải sản ở Hà Tiên có hai loại trắng và đen, mỗi năm sản xuất hơn 50.000 cân. Vì cá mỗi năm sản xuất 50.000 cân, chủ yếu là vì cá mập. Bong bóng cá mỗi năm sản xuất 50.000 cân. Tôm đỏ (tôm he) ở biển, được phơi khô để bán cho thuyền buôn; ở hai trấn Vĩnh Thanh và Hà Tiên là nhiều, một năm có đến 100.000 cân.²

Nguồn lợi hải sản dồi dào cùng hoạt động đánh bắt tập nập của thuyền chài cũng được nhà sư Thích Đại Sán miêu tả một cách khá sinh động trong chuyến vượt biển từ Trung Hoa sang Thuận Hóa - Quảng Nam truyền giảng đạo Phật theo lời mời của chúa Nguyễn Phúc Chu. Đó là, ở nơi đầm phá thì “cá lội cua bò, ốc hầu lền nghển”,³ ở nơi cửa biển thì “trên bãi đầy vỏ sò vỏ ốc, cảnh trí rất xinh”.³ Trên mặt biển là hình ảnh những thuyền buồm đánh cá nhộn nhịp, đông đúc, tập nập: “thuyền đánh cá nghìn buồm đứng chong”.³

Hình ảnh nên thơ của những thuyền ghe đánh cá ban đêm với những ngọn đèn chài lấp lánh, những làn sóng trắng sáng ần ần, hay hình ảnh của thuyền ghe đậu cùng với lưới đó phơi bày dưới ánh trăng nơi vùng biển Gia Định cũng được Mạc Thiên Tứ miêu tả rõ nét trong bài thơ “*Lư Khê ngư bạc*”:

“Bát ngát trong xanh ngậm bóng chiều;
Lư Khê khói điểm ngọn đèn chài.
Sóng tràn nhấp nháy thuyền ghe đậu;
Trăng xế lộ xô lưới đó bày”.¹

Những ghi chép tản mạn trong các tư liệu trên phần nào cho người đọc hình dung được các nguồn lợi hải sản cùng sự phong phú, dồi dào của nguồn lợi này ở miền biển Đàng Trong. Đó chính là điều kiện thuận lợi cho sự phát triển các hoạt động khai thác hải sản. Chẳng vậy

mà Christophoro Borri trong chuyến du hành đến Đàng Trong năm 1621 đã miêu tả ngành ngư nghiệp ở nơi đây “rất thịnh vượng” và xứ Đàng Trong “chạy dọc bờ biển, nên có rất nhiều thuyền đánh cá và rất nhiều thuyền tải cá đi khắp xứ, từng đoàn người chuyển cá từ biển tới tận miền núi, có thể nói trong một ngày hai mươi bốn tiếng đồng hồ thì ít ra họ dùng tới hai mươi tiếng để làm việc này”, cùng với đó là “không ít sò, hến và các hải sản khác, nhất là một thứ họ gọi là *cameron*”⁽¹⁾.⁴

2.1.2. Cách thức và phương tiện đánh bắt

Với kinh nghiệm đi biển và khai thác hải sản của mình, cư dân Đàng Trong đã có nhiều cách thức khác nhau để đánh bắt, khai thác nguồn lợi hải sản một cách phù hợp và hiệu quả. Tùy thuộc vào loài hải sản đánh bắt (cá, tôm, nhuyễn thể, rong, tảo biển...), đặc điểm cư trú của từng loài hải sản và địa điểm đánh bắt, mà cư dân Đàng Trong sử dụng những cách thức khai thác, đánh bắt khác nhau sao cho phù hợp và hiệu quả. Các hình thức đánh bắt phổ biến như thu lượm, thả lưới, đặt hom...

Theo miêu tả của John Barrow trong *Một chuyến du hành đến xứ Nam Hà (1792 - 1793)* thì cư dân Đàng Trong đánh cá bằng lưới và sử dụng những chiếc hom giỏ đan như những chiếc bẫy chuột để đánh bắt, một khi cá đã vào bên trong hom thì không thể bơi ra được. Ngư dân cũng bắt cá chuồn bằng cách thả các bình gốm cổ hẹp xuống biển, móc theo môi bằng thịt lợn và cá.⁵

Thu lượm nguồn lợi hải sản là một hình thức có vẻ đơn giản mà vẫn hiệu quả. Ngư dân Đàng Trong đã tham gia và đóng góp tích cực vào hoạt động quản lý, khai thác, thực thi, bảo vệ chủ quyền trên hai vùng quần đảo Hoàng Sa, Trường Sa của chính quyền chúa Nguyễn qua việc hằng năm phái Đội Hoàng Sa, Đội Bắc Hải đến các vùng quần đảo này để thực thi nhiệm vụ, trong đó có hoạt động thu nhặt hải sản. Ghi chép của *Phủ biên tạp lục* cho biết, các Đội Hoàng Sa, Bắc Hải được tập hợp từ những cư dân thạo nghề

⁽¹⁾ Chưa rõ đây là thứ gì.

biển ở ven biển miền Trung, nhất là ngư dân Lý Sơn, ngư dân thôn Tứ Chính ở Bình Thuận hoặc người xã Cảnh Dương...

Chúa Nguyễn Phúc Nguyên “đặt đội Hoàng Sa 70 suất, lấy người xã An Vĩnh sung vào, cắt phiên mỗi năm cứ tháng 2 nhận giấy sai đi, mang lương đủ ăn 6 tháng, đi bằng năm chiếc thuyền câu nhỏ, ra biển 3 ngày 3 đêm thì đến đảo ấy. Ở đấy tha hồ bắt chim bắt cá mà ăn. Lấy được hóa vật của tàu, như là gươm ngựa, hoa bạc, tiền bạc, hòn bạc, đồ đồng, khối thiếc, khối chì, súng, ngà voi, sáp ong, đồ sứ, đồ chiên, cùng là kiếm lược vỏ đồi mồi, vỏ hải ba, hải sâm hột ốc vân rất nhiều. Đến kỳ tháng 8 thì về, vào cửa Eo, đến thành Phú Xuân để nộp, cân và định hạng xong, mới cho đem bán riêng các thứ ốc vân, hải ba, hải sâm, rồi lĩnh bằng trở về. Lược được nhiều ít không nhất định, cũng có khi về người không (...)”.¹

Cùng với đội Hoàng Sa, chúa Nguyễn cũng cho thành lập Đội Bắc Hải, đặt dưới sự kiêm quản của Đội Hoàng Sa, do Cai đội Hoàng Sa kiêm quản: “Họ Nguyễn lại đặt đội Bắc Hải, không định bao nhiêu suất, hoặc người thôn Tứ Chính ở Bình Thuận, hoặc người xã Cảnh Dương, ai tình nguyện đi thì cấp giấy sai đi, miễn cho tiền sưu cùng các tiền tuần đồ, cho đi thuyền câu nhỏ ra các xứ Bắc Hải, cù lao Côn Lôn và các đảo ở Hà Tiên, tìm lược vật của tàu và các thứ đồi mồi, hải ba, bào ngư, hải sâm, cũng sai cai đội Hoàng Sa kiêm quản. Chẳng qua là lấy các thứ hải vật, còn vàng bạc của quý ít khi lấy được”.¹

Nhân dân Đảng Trong cũng thu lược nhiều loại thực vật sinh sống dưới nước ở vùng biển và ven biển để làm phong phú nguồn thức ăn. Đó là “thu lược nhiều loại cây nhỏ mọc nước và có lá mập dày, thường sinh sản trong những đầm lầy cát và nước lợ, như các loại *Salicornia*, *Arenaria*, *Crithmum*, *Maritimum* hay cây rau Samphire và nhiều thứ khác nữa mà họ dùng để nấu canh hoặc hầm với thịt, hoặc ăn sống để bữa cơm thêm phần ngon miệng, mà trên thực tế, cơm gạo là nguồn thức ăn chính cho sự sinh tồn của họ”⁵. Cư dân Gia Định còn khai

thác nhiều loài cây mọc ở nơi nước phèn mặn như cỏ hẹ, tu xà ở sông Tân Long (sông Chợ Đệm - Ngã tư Ba Cùm, nước sông có phèn và mặn).² Đối với những loài hải sản cư trú ở sâu dưới biển, thậm chí là dưới đáy biển, hay len lỏi, bám chặt vào những thân đá chìm dưới nước, thì hoạt động khai thác trở nên khó khăn hơn.

Thậm chí, cùng một loại hải sản song ngư dân lại có nhiều cách thức khai thác khác nhau, sao cho phù hợp với địa bàn cư trú của loại hải sản này (trên các bãi đảo, trên mặt nước, hay dưới đáy biển, nơi hốc đá dưới mặt nước). Khai thác hải sâm là một ví dụ. Đối với những hải sâm cư trú trên các bãi đảo ở quần đảo Hoàng Sa thì hình thức khai thác chủ yếu là thu lược. Còn ở vùng biển Hà Tiên, ngư dân có thể dùng lưới để đánh bắt.² Trong khi đó, những hải sâm cư trú ở mức nước sâu, ở những rặng đá “dưới đáy biển” thì cách thức khai thác rất vất vả, “phải lặn xuống đáy biển để tách những con ốc sên đó ra khỏi những tảng đá mà chúng bám vào rất chặt”.⁵

Những cách thức, loại hình đánh bắt này còn đi vào tên gọi của nhiều xóm chài ven biển và hải đảo. Đó là thôn Phao Vồng (ném lưới) ở Quảng Nam mà Nguyễn Huy Quỳnh đã nhắc tới trong *Quảng Thuận đạo sử tập*.⁶ Hay như ở xứ Mô Xoài, làng Phước Hải có xóm Lưới Rê là một làng cá lâu đời và nổi tiếng, được ghi chép trong *Gia Định thành thông chí*. Những nguồn lợi hải sản đó đã quy tụ ngư dân đến tụ cư, lập thành những vựa chài đông đúc nơi ven biển và hải đảo. Ví như hải cảng Đồng Tranh của Hà Tiên có “nguồn lợi nghề đánh bắt cá bằng lưới đáy⁽²⁾, bằng nò rạo⁽³⁾ ngoài biển, nên dân ở đây đổ xô đến ở nhiều”.²

Phương tiện đánh bắt hải sản là các thuyền đi biển được đóng bằng gỗ sao – loại gỗ chịu được sóng gió đường biển, giúp cho chất lượng thuyền biển đạt hiệu quả tốt. Gỗ sao có hai loại: gỗ sao bướm, sắc trắng tốt vừa; gỗ sao xanh,

⁽²⁾ Hải đế vồng: là miệng đáy đặt ngoài biển, cách thức cũng như đáy sông nhưng to rộng hơn.

⁽³⁾ Nò rạo: là một hình thức đăng lớn ở biển để bắt cá lớn.

sắc vàng rất tốt, bền mà dày, có thể làm ván thuyền. Gỗ sao ở nguồn Tả Hữu Trạch huyện Phú Vang và huyện Hương Trà, chất thẳng và tính nhẹ, vào nước thì nổi, người địa phương dùng làm thuyền buôn và thuyền đánh cá, độ bền không quá mười năm. Loại gỗ sao ở Bình Khang và Gia Định lại rất tốt, độ bền của thuyền lên đến 60 năm, song không chờ được nặng.¹

Cùng với đó, ghe bầu của người Chăm cũng là hình ảnh thuyền đánh cá quen thuộc trên vùng biển đảo miền Trung. Theo miêu tả của Li Tana, “có một loại ghe của người Mã Lai, ghe bầu, được sử dụng một cách rộng rãi ở Đàng Trong hồi giữa thế kỷ 16 đến thế kỷ 19. Hầu như chắc chắn loại ghe này làm theo mẫu của người Chăm, bởi vì vùng loại ghe này được sử dụng kéo dài từ Hội An xuôi xuống phía Nam tới Thuận Hải là vùng đất người Chăm vẫn thường sống”.⁷

2.2. Chế biến và sử dụng nguồn lợi hải sản

2.2.1. Chế biến và sử dụng hải sản làm nguồn thực phẩm hằng ngày

Mục đích khai thác nguồn hải sản ở Đàng Trong trước hết là phục vụ nhu cầu thức ăn hằng ngày của cư dân ven biển và hải đảo. Christophoro Borri từng nhận định “người Đàng Trong ăn cá nhiều hơn ăn thịt”⁴. Tập hợp những ghi chép tản mạn của một số tư liệu về nguồn tài nguyên hải sản ở Đàng Trong thời kỳ này có thể cho người đọc hình dung bước đầu những đặc tính, chất lượng, chế biến một số loài hải sản của ngư dân Đàng Trong ở thế kỷ XVII – XVIII. Christophoro Borri, trong *Xứ Đàng Trong năm 1621*, từng thừa nhận sự thơm ngon đặc biệt của hương vị cá biển Đàng Trong qua những so sánh trải nghiệm của bản thân: “(...) 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”.⁴

Theo ghi chép trong *Phủ biên tạp lục* và *Lịch triều hiến chương loại chí*, trên quần đảo Hoàng Sa, ốc tai voi (ốc vằn) to như chiếc chiếu, trong bụng có hạt châu to bằng đầu ngón tay, sắc đục, không như ngọc trai. Các loại ốc đều có

thể muối và nấu ăn được. Thịt con trai, con hến có thể làm mắm hoặc nấu ăn. Hải ba (con trắng bông) giống đôi môi mà nhỏ, vỏ mỏng, trứng bằng đầu ngón tay cái, muối ăn được. Hải sâm (con đột đột) bơi lội ở bên bãi, thu nhặt về dùng vôi xát qua, bỏ ruột phơi khô, khi ăn thì ngâm nước cua đồng, cạo sạch, nấu với tôm và thịt lợn, rất ngon.^{1,8}

Ở vùng biển Gia Định, khu vực rừng sát gần biển có ốc len dài độ 1 tấc, lớn bằng đầu ngón tay, thịt có gân xanh, hấp xào với dừa có vị béo ngon. Ốc dừa nước nhỏ bằng móng tay, thơm ngọt, ăn có thể say. Sò huyết ở chỗ bùn dưới biển, tròn bằng chén rượu (chung rượu), vỏ sò nhám sít, nổi khía thành nhiều hàng sâu hoặc cạn, vị ngọt ngọt hơn các loại khác. Ở các hạt khác không có sò này, nếu có (số lượng ít) thì chất huyết béo cũng ít nên vị nhạt. Hải kính (điệp biển) ướp thịt làm mắm, có màu vàng đỏ, ngọt và giòn. Ốc xà cừ, ốc tai tượng, thịt để ăn, vỏ dùng khảm đồ vật. Loại tép bạc nhỏ bằng đầu đũa (con ruốc), muối mặn đem giã như bột, sắc hồng vị ngọt, thơm nức mũi (mắm ruốc). Tôm hùm, vỏ có vằn nhiều gai, lớn bằng bắp tay, thịt tôm để ăn.²

Đặc biệt, mắm, nước mắm là loại “gia vị” (nước chấm) được ưa chuộng và khó có thể vắng mặt trong bữa ăn hàng ngày của cư dân Đàng Trong. Sự ưa chuộng “thứ nước sốt” này đã được Christophoro Borri phác họa rõ nét trong *Xứ Đàng Trong năm 1621* khi miêu tả người Đàng Trong chuyên chú đánh cá chủ yếu vì “rất ham thứ nước “sốt”⁽⁴⁾ balaciam⁽⁵⁾”. Balaciam là nước mắm cốt, được cư dân Đàng Trong chế biến, chắt lọc từ cá ướp muối cho mềm và làm nhão ra trong nước, có vị cay cay tựa như mù tạt (moutarde), được dùng trong bữa ăn để gọi nên hương vị và kích thích vị. Cư dân Đàng Trong, nhà nào cũng dự trữ một lượng lớn balaciam đựng đầy trong chum, vại.⁴

⁽⁴⁾ Nước sốt (sauce), một thứ nước dùng riêng đàng đặc gồm nước thịt và mỡ béo để tưới vào thức ăn khô và nhạt.

⁽⁵⁾ Nước mắm rất danh tiếng của ta.

John Barrow trong *Một chuyến du hành đến xứ Nam Hà (1792 - 1793)* cũng cho biết, cư dân Đàng Trong sử dụng một phần lớn các loài nhuyễn thể (“sâu biển”) làm thức ăn. Ví dụ như sử dụng những giống khác nhau của các loài *Méduses*, *Holoturies*, *Actines*, *Ascidies*, *Doris* để chế biến thành những thực phẩm cao cấp và mặt hàng buôn bán, như loài hải sâm (thường được gọi là *Trepan*, thuộc giống *Holoturies* hoặc *Actinia*). Họ cũng “dùng làm thức ăn mọi chất keo có nguồn gốc động vật hoặc thực vật lấy được từ biển”, “ăn mọi loại rong, tảo biển thuộc giống *Alga*, đặc biệt là những loài được biết với tên gọi là *Fuci* và *Ulvae*”.⁵ Việc sử dụng các loại tảo biển để làm thức ăn không chỉ phổ biến ở cư dân Đàng Trong mà còn là món ăn quen thuộc của cư dân nhiều nước trong khu vực thời kỳ này như Nhật Bản, Trung Quốc, thậm chí được xuất sang cả châu Âu (như nước Anh).

Theo nhận xét của John Barrow, ở Đàng Trong, nhất là Đà Nẵng, Quảng Nam, cư dân “sử dụng rộng rãi hải sản làm thức ăn”⁵ và “biển cả cũng như đất liền đã cung cấp biết bao nhiêu nguồn sản phẩm cho những người dân ở đây cũng như dân chúng miền duyên hải”.⁵ Cư dân Đàng Trong đã tận dụng mọi nguồn thức ăn từ các loài hải sản, thực vật nơi vùng biển và ven biển để làm phong phú thêm nguồn thức ăn hằng ngày, đồng thời tận dụng tính thanh mát, tính hàn của nguồn hải sản và thực vật này để giải nhiệt, làm giảm bớt đi cái nắng nóng của miền đất Đàng Trong.⁵

2.2.2. Sử dụng hải sản làm nguồn nguyên liệu sản xuất sản phẩm thủ công, đồ vật trang trí, vật liệu xây dựng, hàng hóa buôn bán, xuất khẩu

Nguồn lợi hải sản cũng được cư dân Đàng Trong sử dụng làm nguyên liệu chế biến, chế tạo các sản phẩm thủ công nghiệp, nguyên liệu xây dựng, một phần đáp ứng nhu cầu vật phẩm xa xỉ của tầng lớp trên và làm nguồn hàng buôn bán, xuất khẩu. Nhiều loài hải sản, nhất là những loài có vỏ, có mai (ốc, đồi mồi), được sử dụng để sản xuất các sản phẩm thủ công, đồ dùng, đồ trang

sức, đồ vật trang trí, vật liệu xây dựng. Ví như vỏ ốc tai voi có thể để làm tấm bài được, lại có thể nung vôi xây nhà (vật liệu xây dựng). Ốc xà cừ, ốc tai tượng, sắc vỏ sáng long lanh dùng khảm đồ vật. Loài hải ba vỏ mỏng có thể khảm đồ dùng. Tôm hùm, vỏ có vằn nhiều gai, lớn bằng bắp tay, vỏ treo chơi.^{1,2} Hải sâm khai thác được cung tiến phủ chúa Nguyễn và đóng góp vào nguồn hàng xuất khẩu sang thị trường Trung Hoa như trong ghi chép của John Barrow.⁵

Bên cạnh đó, loại cây *Chin-chou* (*Hait-sai* (海帶 là rong biển) hoặc rau biển (sea-vegetable)), ngoài chế biến thành thức ăn còn được sử dụng ở Đàng Trong (cũng như ở Trung Hoa, Nhật Bản) làm hồ keo dính, giúp tăng độ sáng trong cho những tờ giấy khổ rộng và cho vải thô dùng che cửa sổ hay làm đèn lồng.⁵

Nghề khảm xà cừ ở xứ Quảng Nam, “xà cừ sản ở Quảng Nam, trước không có thuế thường. Có dùng để trang sức thì quan Đồ gia hạ lệnh cho quan công đường xứ ấy truyền cho các xã thôn phường tìm mua đệ nộp, hoặc 4.500 cái, hoặc vài nghìn cái”.¹ Ở xứ Thuận Hóa hay dùng để trang sức khay vuông, hộp tròn, hòm mũ, chui kiếm. Ở Chiêm Thành và Cao Miên, khay hộp trang sức bằng xà cừ khảm lẫn các mảnh thủy tinh nhỏ, xanh biếc rực rỡ.¹

3. KẾT LUẬN

Như vậy, qua ghi chép của một số tư liệu cổ chúng ta có thể thấy, thiên nhiên đã ban tặng cho biển, đảo Đàng Trong một lợi thế lớn về tài nguyên hải sản. Không phụ sự ưu đãi của thiên nhiên, nhân dân Đàng Trong đã khai thác một cách khá hiệu quả nguồn lợi này, vừa đáp ứng nhu cầu thực phẩm hàng ngày vừa làm nguyên liệu sản xuất sản phẩm thủ công, đồ vật trang trí, vật liệu xây dựng, và làm nguồn hàng buôn bán, xuất khẩu để thu lợi nhuận. Hoạt động khai thác nguồn lợi của nhân dân còn đóng góp cho nguồn thu ngân sách của chính quyền chúa Nguyễn, góp phần làm nên sức mạnh cho Đàng Trong trong cuộc chiến đấu sinh tồn chống lại chính quyền chúa Trịnh ở Đàng Ngoài những thế kỷ XVII - XVIII.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. Lê Quý Đôn. *Phủ biên tạp lục*, Nxb Văn hóa - Thông tin, Hà Nội, 2007.
2. Trịnh Hoài Đức. *Gia Định thành thông chí*, Lý Việt Dũng dịch và chú giải, Nxb Tổng hợp Đồng Nai, Đồng Nai, 2006.
3. Thích Đại Sán. *Hải ngoại ký sự*, Hải Tiên Nguyễn Duy Bột và Nguyễn Phương dịch, Nguyễn Thanh Tùng hiệu chú, giới thiệu, Nxb Đại học Sư phạm, Hà Nội, 2016.
4. Christophoro Borri. *Xứ Đàng Trong năm 1621*, Hồng Nhuệ, Nguyễn Khắc Xuyên, Nguyễn Nghị dịch và chú thích, Nxb Tổng hợp Thành phố Hồ Chí Minh, Thành phố Hồ Chí Minh, 2014.
5. John Barrow. *Một chuyến du hành đến xứ Nam Hà (1792 - 1793)*, Nguyễn Thừa Hỷ dịch, Nxb Thế giới, Hà Nội, 2008.
6. Nguyễn Huy Quýnh. *Quảng Thuận đạo sử tập*, Nxb Đại học Vinh, Vinh, 2018
7. Li Tana. *Xứ Đàng Trong, Lịch sử Kinh tế - xã hội Việt Nam thế kỷ 17 và 18*, Nguyễn Nghị dịch, Nxb. Trẻ, TP. Hồ Chí Minh, 2019.
8. Phan Huy Chú, *Lịch triều hiến chương loại chí*, Tập một, Nxb Giáo dục, Hà Nội, 2008.