

[Thời sự](#) > [Mekong](#) > Khám phá

Thứ năm, 26/1/2023, 08:00 (GMT+7)

Nghề gác kèo ong ở rừng U Minh Hạ

CÀ MAU- Tồn tại hàng trăm năm, nghề gác kèo ong – di sản văn hóa phi vật thể quốc gia, gắn liền cuộc sống nhiều cư dân dưới tán rừng U Minh Hạ.

63 tuổi, song có gần 50 năm theo nghề gác kèo ong (ăn ong), nghệ nhân Trần Văn Nhì, 63 tuổi, ở xã Nguyễn Phích, huyện U Minh, kể nghề này xuất hiện khoảng nửa cuối thế kỷ thứ 19 - lúc con người đặt chân đến vùng đất này khai hoang mở cõi. Khi hoa tràm rừng U Minh Hạ nở rộ, ong mật bay về làm tổ. Các tiền nhân phát hiện ra tập tính chỉ làm tổ của ong mật ở những thân cây nghiêng như kèo nhà. Từ đó họ làm nhà để dụ ong mật tới.



Ông Trần Văn Nhì đang lấy mật tại một kèo ong. Ảnh: An Minh

Hệ thống kèo gồm hai cây cắm xuống mặt đất và một cây kèo gác bên trên. Cây cao hơn gọi là cây nổng, cây thấp gọi là cây nặng và cây gác lên trên gọi là kèo. "15 tuổi tôi

đã theo cha vào rừng học nghề ăn ong. Nghề này thấy đơn giản nhưng không dễ bởi đòi hỏi kỹ thuật cao khi gác kèo, không phải ai gác kèo ong cũng đến làm tổ", ông Nhì nói và cho biết kèo có thể làm từ cây tràm, cau, bình bát nhưng tràm được ưa chuộng nhất vì lâu mục.

Cây tràm được chọn phải suôn, đường kính 10-15 cm, lột sạch vỏ, phơi khô, bào láng. Cây kèo là nơi để ong về làm tổ và gánh toàn bộ trọng lượng của tổ nặng 10–20 kg. Theo ông Nhì, ngoài biết cách làm kèo, việc chọn địa điểm gác cũng quan trọng không kém. Vị trí làm kèo tốt nhất ở nơi cây tràm thấp nhiều bông, có ánh nắng mặt trời chiếu xuống thân kèo.

"Người gác kèo phải biết cách lấy hướng mặt trời, gió phù hợp để đảm bảo ong về làm tổ. Sau 15-20 ngày kể từ khi xuống làm tổ, ong sẽ cho đợt mật đầu tiên. Sau đó, khoảng 10-15 ngày lấy được một đợt mật", ông Nhì nói, cho biết mật ong rừng U Minh Hạ có hai mùa: mùa nước (mùa mưa) từ cuối tháng 5 đến tháng 8 âm lịch, mùa hạn từ tháng 10 đến tháng 3 âm lịch.

Loay hoay chuẩn bị dụng cụ ăn ong là đuốc con cúi bằng xơ dừa, lưới trùm đầu, bao tay, dao cắt mật, thau nhôm, thùng chứa mật, ông Trần Văn Chơn, 40 tuổi, (con trai của ông Nhì), cho biết việc khai thác mật ong nhiều hay ít dựa vào kinh nghiệm. Chính vì vậy nghề gác kèo ong tồn tại theo kiểu cha truyền con nối.

Thời điểm tốt nhất để ăn ong là buổi sáng (6-8h) để ít bị ong đốt, tránh rủi ro cháy rừng. Người thợ đến tổ ong, đốt đuốc rồi thổi khói bao phủ đuổi ong bay đi, dùng dao chặn giữa phần mật và phần tàng ong (nơi ong ở) cắt phần ong dự trữ mật. Sau khi lấy mật xong, thợ cắt bớt phần tàng màu đen.

"Tùy theo tổ ong tròn hay dài mà cắt, nhưng luôn phải chừa lại một phần tàng để ong tiếp tục sinh sống không tách đàn và sinh sản cho mật mới", ông Chơn nói và cho biết các thao tác trên được tiến hành nhanh gọn trong 2-3 phút.



Một khu du lịch ở huyện Trần Văn Thời khai thác tổ ong phục vụ cho du khách trải nghiệm. Ảnh: An Minh

Cũng theo ông Chơn, trong quá trình "hành nghề" việc bị ong đốt thường xảy ra, có lúc gặp rắn độc, tùy trường hợp mà có cách xử lý khác nhau. Thông thường, mỗi nhóm ăn ong có 2-3 người để hỗ trợ nhau.

Theo những người thợ gác kèo ông lâu năm ở U Minh Hạ, một tổ ong nếu biết cách lấy mật sẽ thu được 3-4 lần; mỗi lần 3-5 lít mật, có khi đến 10 lít. Với chất lượng thơm ngon ít nơi nào sánh được, mật ong U Minh Hạ được bán với giá từ 500.000 đồng mỗi lít.

Còn ông Nguyễn Văn Vững, Giám đốc Hợp tác xã 19/5, nói các nhóm ăn ong được tổ chức chặt chẽ, có những điều luật nghiêm ngặt như phải hỗ trợ lẫn nhau, trung thực, không trộm tổ ong của người khác, không sang phần đất của người khác gác kèo, không pha nước vào mật... Ai gia nhập tổ chức đều phải có lời thề như trên, tuy là luật bất thành văn nhưng các thành viên đều tuân thủ tuyệt đối.

Cũng theo ông Vững, vào năm 1984, tập đoàn lao động sản xuất nghề rừng 19/5 được thành lập. Đến năm 2012, tập đoàn được chuyển thành hợp tác xã với 39 thành viên cho đến ngày nay, được khai thác, bảo vệ rừng và gác kèo ong.

"Vào thời điểm mới thành lập, nhờ rừng tràm già có nhiều bông nên ong về làm tổ nhiều, các xã viên khai thác được trữ lượng mật ong rất lớn. Một người có thể lấy được 800 lít mật ong trở lên", ông Vững nói. Những năm gần đây tuy mật ong không còn nhiều như trước nhưng các thành viên cũng kiếm về khoảng 100 triệu đồng mỗi năm từ nghề.

Năm 2020, Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch cấp giấy chứng nhận nghề gác kèo ong ở huyện U Minh và Trần Văn Thời, tỉnh Cà Mau, là Di sản văn hóa phi vật thể cấp quốc gia.



Một thợ tràm mật tránh bị ong đánh khi lấy mật. Ảnh: An Minh

Ông Trần Hiếu Hùng, Giám đốc Sở Văn hóa, Thể thao và Du lịch tỉnh Cà Mau, cho biết nghề gác kèo ong mang đậm bản sắc văn hóa địa phương, gắn chặt với rừng tràm. Người gác kèo ong cũng là những chiến sỹ phòng cháy, chữa cháy rừng một cách trực tiếp và hiệu quả nhất.

Rừng tràm U Minh Hạ rộng khoảng 35.000 ha, nằm trên địa bàn một số xã thuộc huyện U Minh và Trần Văn Thời; tiếp giáp với rừng U minh Thượng của tỉnh Kiên Giang. Hiện còn khoảng 150 người theo nghề gác kèo ong dưới cánh rừng tràm U Minh Hạ.

Cửu Long - An Minh