

Sinh ra và lớn lên trong gia đình có 4 thế hệ làm nghề muối truyền thống, vì thế, tôi thích nhất là anh Bùi Thanh Phú – sinh năm 1986, trú làng nghề muối Nam Ô phường Hòa Hiệp Nam - luôn gắn liền với mùi mặn mà của biển, và thêm nữa là công việc chum muối truyền thống. Có lẽ vì thế mà khi trưởng thành dù đã là thầy giáo gần chục năm nay nhưng trong lòng anh luôn khắc khoải, trăn trở mãi mãi: làm sao nghề muối truyền thống luôn hưng thịnh trong môi trường xã hội hiện đại, luôn nâng tầm trên thị trường cạnh tranh khắc nghiệt ngày nay?



Anh Bùi Thanh Phú bên sản phẩm Muối truyền thống của mình.

Kể từ khi công nghiệp đã qua, anh cho biết: nghề muối Nam Ô vì anh nói là nghề chuyên nghiệp không dễ dàng. Sau khi tốt nghiệp Đại học Bách Khoa Hà Nội, anh trở thành thầy giáo dạy Sinh học cho trường THPT Phạm Phú Thứ vì cuộc sống khá nhàn nhã. Tuy nhiên, trong suốt hơn chục năm nay trên bục giảng, anh vẫn luôn đau đáu nỗi niềm phát triển nghề muối truyền thống của làng nghề.

Đến nay, những năm 2016, anh Phú quyết tâm mở công ty TNHH Mắm Hng Hng – khi bắt đầu hành trình đầu tư quy mô vào nghề làm muối và cũng là bắt đầu hành trình hiện thực hóa ước mơ của mình.

Để chọn được muối truyền thống ngon vì sự tìm tòi những cái mới, anh đã dần hình thành ý tưởng, với giá trị của nghề muối truyền thống làng nghề. Theo anh Phú: có những muối ngon, nguyên liệu dùng phi là cá tì. Bởi vì cá tì to nên muối hàu muối Nam Ô chính là muối công thức chum biển gia truyền vì nguyên liệu chính là cá cơm than nhưng phi là loại cá ánh bạc vào tháng ba âm lịch vì có vị thơm ngon. Trộn cá với muối theo tỷ lệ 1 phi cá (100kg cá) phải chum 40kg muối hạt. Phi trộn cho cá thấm muối thật đều, không bị nát, xếp tầng tầng lót vào thùng phuy ngâm cá muối. Phía trên cùng trải một lớp an giang tre. Yếu tố thật kín, bao quanh ni khô ráo, sạch sẽ, kín gió, giữ nhiệt và phi. Khoảng 9 - 12 tháng là có thể mang cá muối lên muối. Suốt mùa nguyên liệu, khi tàu cá vào bắt cá thì im ắng trong ngày, anh Phú cũng ra tận biển kiểm tra cá và thu mua trực tiếp. Vì thế mà sản phẩm của anh luôn giữ được mùi vị của muối truyền thống của làng nghề bao đời nay.

Ngoài ra, khi nhận thấy bao bì là một trong những yếu tố quan trọng của nghề muối truyền thống, anh Phú quyết tâm tạo "chức áo mới" cho sản phẩm của mình. Theo đó, anh nhập về chai thủy tinh mi hoàn toàn từ Sài Gòn, thiết kế logo, nộp ý tưởng tin cho quá trình in, rót và bao quanh muối. Miếng công ty anh còn cho ra thị trường loại chai 100ml giá 10.000 đồng/chai, thiết kế gần như phù hợp vì ý tưởng khách hàng là người hay đi công tác xa. Ngoài ra, anh cũng dần thay đổi việc dán nhãn hiệu thủ công bằng việc dùng máy móc in những nhãn hiệu trực tiếp lên chai thủy tinh và sạch sẽ và chuyên nghiệp và tránh trường hợp bị làm nhái, làm giả. Anh Phú cũng đã mua tên miền trang web nuocmamnamo.vn nộp ý tưởng tin cho việc quảng bá các sản phẩm, ngoài ra anh cũng đang hoàn thiện quá trình đăng ký bảo hộ nhãn hiệu, phát triển ý tưởng kết hợp với các tour du lịch hành trình trong thành phố mở các tour trải nghiệm làm nghề muối ngay từ sáng. Miếng này, công ty

anh cũng đã ôn ào du học sinh Singapore n tham quan thực tế tại xng mm. Hôm nay là mt cách qung bá thân thin, a nc mm truyen thng Nam Ô n gn vi ngi tiêu dùng hn na.



Anh Bùi Thanh Phú bên sn phm Nc mm truyen thng

Mặc dù đã u t r t l l ng cho cht l ng và mu mã sn phm, nhng theo anh Phú: ngh mm vt v c quá trình làm ra sn phm và con ng tiêu th. Khi mà con ng mm truyen thng Nam Ô c bày bán các siêu th ln còn quá nhiều gian nan. Bên cnh ó, vic m rng din tích u t nhà xng sn xut kinh doanh còn gp nhiều khó khn. Hin ti công ty ca anh mi nm xut ra th trng hn 3.000 lít nc mm, ch yu cho các i lý trên a bàn thành ph, gii quy t lao ng thng xuyên cho 4 lao ng gia ình trên 5 triu ng/tháng và 3 lao ng thi v vi thu nhp bình quân 200.000 ng/ngày. Khó khn là vy, nhng anh Phú luôn tin rng: chính quy n các cp s luôn n lc h tr, to iu kin ngi dân gi gìn và phát huy làng ngh truyen thng. Và trong tng lai, vic s dng nhng sn phm sch, an toàn s là xu hng ca mi nhà, mi ngi. T ây, ngi tiêu dùng s quay tr v vi nc mm truyen thng. ây là c hi nhng ngi sn xut nc mm sch c sng vi ngh và hn ht là gìn gi c nhng giá tr truyen thng ca cha ông.

Vi tâm huyết, tài năng ca tui tr, mong là nim am mê vi nc mm truyen thng ca anh Phú s giúp anh gi vng ngh nc mm truyen thng ca gia ình và quê hng Nam Ô.

Bình Phm