

Sinh ra và lớn lên trong gia đình có 4 thành viên làm nghề nuôi cá truyền thống, vì thế, tôi thích cá anh Bùi Thanh Phú – sinh năm 1986, trú làng nghề nuôi cá Nam Ô phường Hòa Hiệp Nam - luôn gắn liền với mùi thơm mà cá bìn, và thêm nữa cá cũng thơm ngon truyền thống. Có lẽ vì thế mà khi trở thành chủ là thầy giáo gần đây nay nhưng trong lòng anh luôn khắc khoải, trăn trở mãi mãi: làm sao nghề nuôi cá truyền thống luôn hưng thịnh trong môi trường xã hội hiện đại, luôn nâng cao trên những thành tựu khác nhau ngày nay?



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

Kể từ khi đã qua, anh cho biết: nghề nuôi cá Nam Ô vì anh đó là niềm đam mê không dứt. 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. Tuy nhiên, trong suốt những năm học trên bục giảng, anh vẫn luôn đau đáu nỗi niềm phát triển nghề nuôi cá truyền thống của làng nghề.

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

Các chuyên gia nuôi cá cũng vì sự tìm tòi những cái mới, anh đã dần hình thành ý tưởng, và từ cá nuôi truyền thống làng nghề. Theo anh Phú: có cá ngon, nguyên liệu dùng phi là cá tì. Bởi vì cá tì to nên cũng nhiều mắm Nam Ô chính là nhờ công thức chần cá gia truyền vì nguyên liệu chính là cá cơm than nhưng phi là loại cá ánh bột vào tháng ba âm lịch vì có vị thơm. Trữ cá vì muối theo tỉ lệ 1 phi cá (100kg cá) phải dùng 40kg muối hạt. Phi trước cho cá thêm muối thật đều, không bị nát, xếp tầng tầng lót vào thùng phuy ngâm cá muối. Phía trên cùng trải vải an bông tre. Yếm phải kín, bỏ quần áo khô ráo, sạch sẽ, kín gió, giữ nhiệt và phi. Khoảng 9 - 12 tháng là có thể mang cá muối lên ăn. Suốt mùa nguyên liệu, khi tàu cá vào bến thì im ắng trong ngày, anh Phú cũng ra tận bến kiểm tra cá và thu mua trực tiếp. Vì thế mà sản phẩm của anh luôn giữ được mùi vị cá 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 nuôi cá 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 tại Sài Gòn, thiết kế logo, nộp ý tưởng tin cho quá trình in, rót và bỏ quần áo mắm. 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 ngại hay ngại công tác xa. Ngoài ra, anh cũng dần thay đổi việc dán nhãn hiệu thương hiệu bằng việc dùng máy móc in 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 đăng hoàn toàn quá trình đăng ký bảo hộ nhãn hiệu, phát triển ý tưởng kết hợp với các tour du lịch hành trình trong thành phố các tour trải nghiệm làm nghề nuôi cá ngay tại vùng. Bởi vậy, công ty

anh cũng đã ôn ào du học sinh Singapore n tham quan thực tế tại xíng mm. Hôm nay là một cách quảng bá thân thiện, a nc mm truyền thống Nam Ô n gắn với nghị tiêu dùng h n nà.



Anh Bùi Thanh Phú bên sản phẩm Nc mm truyền thống

Mặc dù đã đầu tư rất nhiều cho chất lượng và mẫu mã sản phẩm, nhưng theo anh Phú: ngành mm vẫn còn quá trình làm ra sản phẩm và còn ng tiêu thụ. Khi mà còn ng mm truyền thống Nam Ô c bày bán các siêu thị lớn còn quá nhiều gian nan. Bên cạnh đó, việc mở rộng diện tích đầu tư nhà xíng sản xuất kinh doanh còn gặp nhiều khó khăn. Hiện tại công ty của anh mới sản xuất ra được trung bình 3.000 lít nc mm, chủ yếu cho các đại lý trên địa bàn thành phố, gửi quy tụ lao động xuyên cho 4 lao động gia đình trên 5 triệu đồng/tháng và 3 lao động thi vì thu nhập bình quân 200.000 đồng/ngày. Khó khăn là vậy, nhưng anh Phú luôn tin rằng: chính quyền các cấp sẽ luôn nỗ lực hỗ trợ, tạo điều kiện dân cư gìn giữ và phát huy làng nghề truyền thống. Và trong tương lai, việc sử dụng những sản phẩm sạch, an toàn sẽ là xu hướng của mọi nhà, mọi người. Vì vậy, nghị tiêu dùng sẽ quay trở về với nc mm truyền thống. Đây là chìa khóa những người sản xuất nc mm sạch sẽ sống vì nghề và hạnh phúc là gìn giữ những giá trị truyền thống của cha ông.

Vì tâm huyết, tài năng của tuổi trẻ, mong là niềm đam mê với nc mm truyền thống của anh Phú sẽ giúp anh giữ vững nghề nc mm truyền thống của gia đình và quê hương Nam Ô.

Bình Phạm