TẠP CHÍ ĐIỆN TỬ
THƯƠNG HIỆU & CÔNG LUẬN

Nam Định: Hiệu quả kinh tế từ nuôi cá chạch đồng

16:04 13/08/2023

Những năm gần đây, cá chạch đồng đã trở thành một trong những đối tượng thủy sản thả nuôi mang lại giá trị kinh tế cao ở thị trấn Quỹ Nhất (Nghĩa Hưng - Nam Định). Qua nghiên cứu thị trường, không chỉ dừng lại ở việc thả nuôi, anh Nguyễn Văn Thỉnh, Giám đốc Công ty TNHH Thỉnh Ca còn tìm cách nâng cao hiệu quả kinh tế với sản phẩm cá chạch kho niêu - món ăn rất đỗi giản dị mang hương vị của hồn quê đất Việt.



Kiểm tra chất lượng cá chạch kho niêu đất tại xưởng của gia đình anh Nguyễn Văn Thỉnh, khu phố 8, thị trấn Quỹ Nhất (Nghĩa Hưng- Nam Định)

Khởi nghiệp từ cá chạch đồng

Đến thị trấn Quỹ Nhất-Nghĩa Hưng-Nam Định, chúng tôi dễ dàng tìm đến trang trại nuôi cá chạch đồng của gia đình anh Nguyễn Văn Thỉnh, tại khu phố 8. Anh Thỉnh cho biết: “Ở thị trấn, giống cá chạch bản địa có từ lâu đời. So với nuôi cá truyền thống, nuôi cá chạch đồng có hiệu quả kinh tế cao gấp 2-3 lần.

Ngày nay, nhờ thương mại điện tử, mạng xã hội mà “tiếng tăm” về con cá này vang xa nên thời gian qua, nhiều người dân ở nơi đây đã tận dụng lợi thế vươn lên làm giàu từ nuôi cá chạch đồng”.

Trò chuyện với anh, chúng tôi được biết, sinh ra và lớn lên ở vùng đất có truyền thống nuôi cá chạch, ngay từ nhỏ anh Thỉnh đã biết đến những giá trị của loài cá này theo kinh nghiệm dân gian cổ truyền.

Sau nhiều năm tìm hiểu thị trường, năm 2013, tận dụng lợi thế sẵn có anh đã đầu tư đào ao nuôi cá chạch đồng. Trải qua không ít thăng trầm, khó khăn vất vả trong những năm đầu nuôi cá chạch, đến nay diện tích nuôi của gia đình anh được mở rộng gần 3ha sản xuất thương phẩm. Mọi quy trình sản xuất cá chạch đồng thương phẩm theo chuỗi khép kín đạt tiêu chuẩn VietGAP.

Anh Thỉnh cho biết:

“Nuôi cá chạch khó khăn nhất là thời gian ương cho trứng nở, gột cá bột và nuôi con giống phát triển đến kích cỡ 3cm. Chạch sau khi đạt độ dài thân 3cm sẽ sống khoẻ, nuôi dễ dàng. Khác với cá chạch bùn thường sinh sống dưới bùn, cá chạch đồng có tập tính nổi lên mặt nước để tìm kiếm thức ăn do đó khá thuận lợi cho việc chăm sóc, vệ sinh ao nuôi và phòng trừ dịch bệnh.

Do đặc tính ăn nổi, phàm ăn nên quá trình nuôi chạch sụn không quá vất vả, chỉ cần lưu ý cho ăn đúng giờ. Cá có tập tính ăn chủ yếu vào ban đêm nên cho ăn từ 1 đến 2 lần/ngày và chủ yếu vào chiều tối. Yêu cầu quan trọng nhất trong nuôi thả chạch đồng là phải đảm bảo môi trường, nguồn nước và chất lượng nước để cá phát triển ổn định”.

Thời gian trung bình từ khi nuôi ương cá bột cho đến khi thành cá thương phẩm mất từ 4,5 đến 5 tháng tùy theo mùa. Chạch đạt trọng lượng 40-60 con/kg là có thể xuất bán.

Để đảm bảo chất lượng nguồn nước và thức ăn ổn định cho đàn chạch, anh Thỉnh đã chế tạo ra máng cho ăn tự động. Mỗi ao đều đặt từ 2-3 máng ăn tự động. Cá chạch luôn có thức ăn khi đói và người nuôi có thể chủ động kiểm soát lượng thức ăn dư thừa trong ao.

Với 3ha, mỗi năm nuôi 2 vụ cá, gia đình anh sản xuất được khoảng 5 triệu con giống và 121,5 tấn cá thương phẩm.

Ngoài ra, anh còn ký hợp đồng bao tiêu sản phẩm cá chạch đồng cho hơn 20 hộ nuôi “vệ tinh” với khối lượng thu mua hơn 300 tấn. Doanh thu hàng năm gần 10 tỷ đồng. Trung bình mỗi tháng gia đình cung ứng cho các nhà hàng, khách sạn

khoảng 8-10 tấn cá chạch đồng thương phẩm.

Sau nhiều năm gây dựng nghề và sự nghiệp kinh doanh, từ năm 2018 anh Thỉnh đã thành lập Công ty TNHH Thỉnh Ca để phù hợp với quy mô sản xuất, kinh doanh và thuận lợi cho hoạt động giao dịch.

Phát triển chuỗi từ trang trại đến bàn ăn

Anh Thỉnh bộc bạch:

Quy mô nuôi phát triển rộng thì anh lại nhớ ngày trước, khi đất nước còn khó khăn. Cứ đến tết, mỗi nhà được hợp tác xã chia cho mấy cân cá, bà con phải kho kỹ để có thể bảo quản được lâu, làm thức ăn trong suốt tháng Giêng mà vẫn giữ nguyên hương vị. Khi ấy, cá chạch vốn là loại cá dân dã, bà con tự bắt được và thường đem kho cùng.

Từ nguyên liệu chính là những con cá chạch to, ngon, chắc thịt kho theo công thức gia truyền bằng các gia vị tự nhiên như gừng, riềng, hành, ớt, nước cốt chanh, nước cốt cua đồng... Đặc biệt, cá được kho trong niêu đất với thời gian từ 12 tiếng trở lên. Cá kho thành phẩm thơm phức hương vị sản phẩm đồng quê, quyện mùi khói rơm, cá khô róc, khi ăn cảm nhận thịt cá mềm nhưng dai chắc không bã, ngấm măm muối và nước cua nên ngọt đằm, xương cá mềm như sụn, bùi bùi, người ăn không lo hóc xương.

Nhớ đến món ăn dân dã xưa, anh Thỉnh cùng bàn với vợ thử nghiệm sản phẩm mới là món cá kho niêu đất. Nghĩ là làm, và anh chị đã thành công khi sản phẩm được người tiêu dùng đón nhận tích cực. Từ thành công của cá chạch kho, anh chị phát triển thêm các sản phẩm cá chạch sấy khô, cá chạch nướng...

Để có một niêu cá kho ngon, hấp dẫn, hương vị đặc trưng chinh phục khẩu vị người tiêu dùng, anh Thỉnh rất kì công ngay từ khâu đầu tiên chọn cá cho đến quá trình sơ chế, chế biến, bảo quản và vận chuyển.

Cá chọn kho phải là những con cá tươi sống, mập mạp, chắc nịch. Cá được làm sạch nhớt bằng cách chà xát với tro trấu, lá sả, lá tre; rửa bằng nước chanh; tiếp theo, rửa sạch cá, để ráo rồi ướp cá và thịt lợn với gia vị gừng, riềng, nước mắm, hạt tiêu, hành, đường, tỏi, ớt... chừng 15 phút cho thấm đều, mới mang đi kho bằng tủ điện. Niêu kho cá là loại niêu đất Bát Tràng. Thời gian kho cá từ 8-12 tiếng.

Để đảm bảo cá kho niêu đất giữ được nguyên vẹn vị tươi ngon, gia đình anh đã đầu tư 4 tủ điện, mỗi tủ kho được hơn 30 niêu đất/mẻ. Kho bằng tủ điện đảm bảo đều nhiệt và điều chỉnh lửa to, nhỏ theo đúng kỹ thuật. Bình quân mỗi

tháng gia đình anh xuất bán được hơn 3.000 niêu cá chạch kho.

Sản phẩm cá chạch kho niêu đất của gia đình anh đã được tiêu thụ khắp các tỉnh, thành phố như: Nam Định, Hải Dương, Hà Nội, Lào Cai, Thái Bình, Quảng Ninh...

Đặc biệt, trong dịp lễ, tết, tổ chức sự kiện, nhiều doanh nghiệp, cá nhân đặt hàng mua cá chạch kho niêu đất của gia đình anh để đưa vào thực đơn liên hoan mời quan khách thưởng thức hoặc làm quà biếu người thân và bạn bè. Vì vậy, cá biệt trong dịp tết vừa qua, gia đình anh xuất bán hơn 10 nghìn niêu cá kho.

Hiện tại, riêng xưởng cá kho niêu đất của anh đã tạo việc làm cho gần 10 lao động với thu nhập bình quân từ 5-6 triệu đồng/người/tháng.

Sản phẩm cá chạch kho niêu đất của gia đình anh đã được UBND tỉnh Nam Định công nhận là sản phẩm OCOP xếp hạng 3 sao.

Cá chạch đồng kho niêu đất thương hiệu Thỉnh Ca đang dần xuất hiện nhiều hơn trong bữa cơm hàng ngày của nhiều gia đình trong và ngoài huyện, trở thành là đặc sản thêm vào “kho tàng” ẩm thực truyền thống độc đáo, được ưa chuộng của người Nghĩa Hưng- Nam Định.

Theo Báo Nam Định