TẠP CHÍ ĐIỆN TỬ
THƯƠNG HIỆU & CÔNG LUẬN

Nam Định: Xây dựng thương hiệu từ sản phẩm truyền thống

07:06 26/08/2023

Để nâng tầm cho sản phẩm cá trắm đen truyền thống, anh Vũ Quang Tuyến, khu 6 thị trấn Rạng Đông (Nghĩa Hưng-Nam Định) đã từng bước đổi mới, chế biến thành sản phẩm cá kho, ruốc cá thơm đượm, mang hương vị đặc trưng riêng của người dân vùng biển Nam Định.

Sinh ra và lớn lên trên mảnh đất vùng đồng bằng chiêm trũng, nơi có những bãi biển giàu tiềm năng, anh Tuyến đã có đam mê với chăn nuôi và trồng trọt.

Sau khi học xong trung học phổ thông, anh Tuyến nuôi khát vọng lập nghiệp bằng hướng nuôi trồng thủy sản trên chính mảnh đất quê hương. Với diện tích 3ha đầm nuôi thủy sản của gia đình, ban đầu anh đầu tư nuôi cá bống bớp nhưng do dịch bệnh, cá thường xuyên chết nên hiệu quả kinh tế không cao.

Qua giới thiệu của bạn bè, anh chuyển sang nuôi cá trắm đen thương phẩm áp dụng kỹ thuật nuôi bằng việc sử dụng nguồn nước luôn chảy tuần hoàn, cá vận động không ngừng nghỉ nên khỏe mạnh, chóng lớn. Anh đã cho cải tạo lại ao nuôi rộng 3ha, kiên cố hóa bờ đập, sau đó cho xây dựng, lắp đặt hệ thống luồng lạch, điều tiết nước để áp dụng vào nuôi cá bảo đảm đúng các quy trình kỹ thuật; chất lượng nguồn nước, con giống, thức ăn được kiểm soát chặt chẽ.

Tuy nhiên, giá cả đầu ra cho cá trắm đen thương phẩm tại địa phương lại phụ thuộc hoàn toàn vào thương lái, người nuôi bị động trong khâu bán cá thương phẩm, anh Tuyến đã trăn trở tìm đầu ra cho cá trắm đen thương phẩm.



Giới thiệu sản phẩm chế biến từ cá trắm đen của cơ sở anh Vũ Quang Tuyến ở khu 6, thị trấn Rạng Đông (Nghĩa Hưng-Nam Định) đến khách hàng

Năm 2020, anh Tuyến đến một số mô hình chế biến cá trắm đen tại làng Nhân Hậu, huyện Lý Nhân, tỉnh Hà Nam để học hỏi kinh nghiệm trong chế biến cá kho, với mong muốn mang sản phẩm sạch của quê hương đến với bữa ăn hàng ngày của mọi người, mọi nhà.

Tuy nhiên, anh Tuyến phải đối mặt với khó khăn do đại dịch COVID-19 gây ra. Khó khăn không làm nản lòng người nông dân có ý chí quyết tâm làm giàu từ sản xuất nông nghiệp sạch, anh Tuyến đã mày mò nghiên cứu để chế biến các sản phẩm từ cá trắm đen như cá kho, ruốc cá… đạt tiêu chuẩn VietGap.

Anh Tuyến cho biết:

“Sau thời gian tìm hiểu, học tập, tôi đã nắm bắt được quy trình chế biến cá trắm đen, tìm tòi công thức chuẩn cho món cá trắm đen kho, ruốc cá trắm đen. Đến bây giờ tôi không nhớ đã phải bỏ đi bao nhiêu mẻ ruốc cá vì hỏng, không đạt yêu cầu”.

Cũng theo anh Tuyến, các sản phẩm từ cá của gia đình được chọn từ cá trắm đen, to, nặng từ 3kg trở lên, nuôi bằng ốc, không sử dụng đồ ăn công nghiệp, cá được kho trong 16 tiếng bằng nồi đất, lửa luôn đều, không quá to cũng không quá nhỏ. Củi dùng để kho cá bắt buộc phải là củi nhãn, bởi loại củi này có lượng nhiệt cao.

Gia vị kho cá gồm riềng, sườn lợn, kẹo đắng, ớt, nước cốt chanh… đều là “cây nhà lá vườn” của các khu vực quanh làng khiến cho sản phẩm thơm ngon.

Để có được món ruốc cá ngon, giữ được hương vị và dinh dưỡng, cá được làm sạch và cho vào nồi hấp với một số loại cây thảo dược để khử bỏ mùi tanh.

Công nhân sẽ nhặt thịt cá, loại bỏ các mảng thịt đen trên thân cá, sau đó đưa lên bếp sao thủ công với các gia vị theo công thức riêng do anh Tuyến tìm tòi.

Anh Vũ Quang Tuyến cho biết:

“Khâu sao khô cá là khâu khó nhất, bởi nhiệt độ cao sẽ làm cháy cá bên ngoài nhưng bên trong thịt cá vẫn ẩm; nếu nhiệt độ thấp thì thời gian sao lâu sẽ mất dinh dưỡng, mùi vị của cá. Công nhân đến đây phải làm quen 2 tuần mới điều tiết lửa sao cho phù hợp được. Nếu nóng vội hay mất tập trung, sản phẩm không đảm bảo được chất lượng”.

Các quy trình chế biến ruốc cá được thực hiện khép kín, việc đảm bảo chất lượng và tuân thủ các quy định về an toàn thực phẩm là yếu tố được anh đặt lên hàng đầu.

Nhờ sự tâm huyết, chịu khó tìm tòi, học hỏi, sản phẩm cá kho, ruốc cá của cơ sở gia đình anh Vũ Quang Tuyến đã được tiêu thụ ở nhiều tỉnh, thành trên cả nước như Hà Nội, Hải Phòng, Quảng Ninh… và được người tiêu dùng yêu thích.

Hàng năm gia đình anh vừa đánh bắt, vừa tiêu thụ sản phẩm của bà con địa phương từ 2-3 tấn cá trắm đen thương phẩm, sau khi trừ chi phí, thu lãi trên 200 triệu đồng/năm và thường xuyên tạo việc làm cho 3 lao động có thu nhập trung bình 6,5 triệu đồng/tháng.

Tháng 12-2020, các sản phẩm mang thương hiệu “Cá trắm kho Rạng Đông” của gia đình anh Tuyến được Trung tâm chuyển giao công nghệ và dịch vụ thủy sản Việt Nam chứng nhận đạt tiêu chuẩn VietGAP.

Tháng 12-2021, sản phẩm cá kho, ruốc cá Tuyến Loan do anh Vũ Quang Tuyến làm chủ được công nhận đạt chuẩn OCOP 3 sao của tỉnh.

Mong muốn của anh Tuyến trong thời gian tới là đưa đặc sản quê hương lên tầm cao hơn, được nhiều người biết đến hơn nữa. Du khách đến Nam Định, ngoài các sản phẩm lưu niệm sẽ có thêm các lựa chọn ẩm thực độc đáo của huyện Nghĩa Hưng để làm quà ý nghĩa./.

Theo Báo Nam Định