

Nhận nhíp làng nghề khô cá lóc phục vụ Tết

21:00 17/12/2024

Làng nghề khô cá lóc xã Phú Thọ, huyện Tam Nông, tỉnh Đồng Tháp được Cục Sở hữu trí tuệ cấp Nhãn hiệu chứng nhận 'khô Phú Thọ', có gần 200 hộ sản xuất, chủ yếu là khô cá lóc, sản lượng bình quân đạt hơn 608 tấn cá khô/năm.



Phơi khô cá lóc của Cơ sở sản xuất Út Trinh ở ấp Phú Thọ A, xã Phú Thọ huyện Tam Nông, tỉnh Đồng Tháp

Thị trường tiêu thụ chính của sản phẩm khô cá lóc là ở các tỉnh vùng Đồng bằng sông Cửu Long, Đông Nam Bộ và TP. Hồ Chí Minh. Thu nhập bình quân mỗi hộ làm nghề khô cá lóc là 200 triệu đồng/năm. Sau khi nước lũ rút, làng nghề làm khô cá lóc xã Phú Thọ nhận nhíp, chuẩn bị số lượng lớn khô phục vụ Tết 2025.

Hiện nay, khi con nước lũ rút là lượng cá lóc đồng, cá lóc nuôi dồi dào và được đánh bắt bằng câu, lưới, lợp, bằng dớn... Cá lóc từ thượng nguồn sông Mekong đổ về và số lượng nhiều nhất vẫn là nuôi cá lóc trong vèo, trong ao của bà con tại xã Phú Thọ với số lượng lớn đủ cung cấp cho làng khô cá lóc Phú Thọ chế biến làm thành khô.

Dọc hai bên đường ĐT 844 thuộc địa phận xã Phú Thọ, vào mùa này làng nghề sản xuất khô cá lóc với nhiều giàn phơi đầy ắp cá đón nắng. Khô cá lóc là một trong những món ăn truyền thống được nhiều gia đình ưa chuộng vào những dịp lễ, dịp Tết. Do đó, vào những ngày cuối năm khi đến thăm làng khô Phú Thọ du khách được tận hưởng không khí sản xuất tất bật, người làm cá, người xẻ khô, người ướp gia vị, người phơi khô, đảo khô, đóng gói...

Nghề sản xuất khô cá lóc truyền thống không chỉ giúp nhiều hộ có thu nhập ổn định, trở nên khá giả mà còn góp phần giải quyết được vấn đề lao động nhàn rỗi ở khu vực nông thôn.

Khô cá lóc ở Phú Thọ là món đặc sản mà du khách không thể bỏ lỡ khi đến thăm Vườn Quốc gia Tràm Chim, huyện Tam Nông. Khô cá lóc Phú Thọ có hương vị thơm ngon đặc trưng, là sản phẩm kết tinh của sản vật miền Tây sông nước, cùng bàn tay cần cù, chịu thương chịu khó của người dân nơi đây làm ra khô cá lóc.

Nổi bật có Cơ sở sản xuất khô cá lóc Út Trinh ở ấp Phú Thọ A, xã Phú Thọ sản xuất với số lượng lớn khô cá lóc trong làng nghề. Chị Út Trinh chủ cơ sở cho biết, số lượng sản xuất khô chuẩn bị cho Tết tăng hơn so với ngày thường, cơ sở không chỉ chuyên sản xuất khô cá lóc, bên cạnh còn sản xuất thêm các loại khô cá sặc bổi, cá chạch và cá chốt.

Khi nước lũ bắt đầu rút, mỗi ngày chị Út Trinh thu mua từ 1 - 1,5 tấn cá lóc nguyên liệu để chế biến ra gần 300 - 400 kg khô. Chị Trinh cho biết thêm, để sản xuất ra 1 kg khô cá lóc, phải có từ 3 - 4 kg cá lóc nguyên liệu. Công đoạn ướp gia vị cho cá làm khô là phần quan trọng nhất, con khô cá lóc có độ mặn vừa phải và phơi để bảo quản được lâu dài, chống ẩm mốc.

Từ sáng sớm, đến chiều Cơ sở sản xuất khô cá lóc Út Trinh có gần 20 lao động để sản xuất các công đoạn như: Làm cá, xẻ cá, ướp cá, đưa đi phơi nắng... mỗi lao động nơi đây có thu nhập từ 200 - 250 nghìn đồng/ngày tùy theo công đoạn.

Sản xuất với số lượng không khô cá lóc không kém so với chị Trinh, có ông Nguyễn Văn Dũng, chủ cơ sở sản xuất khô Ngọc Xê ở xã Phú Thọ, nơi đây sản xuất từ 350 - 400 kg khô/ngày. Ông Dũng cho biết, để làm ra con khô cá lóc ngon là phải cắt bỏ bớt đầu hoặc cắt bỏ bớt xương và phải phơi khô từ 3 - 4 nắng mới đủ quy chuẩn. Khô cá lóc nơi đây có vị vừa ăn, mặn nhẹ của muối, ngọt thơm của cá, mang tính đặc trưng của vùng Đồng Tháp Mười.

Khô cá lóc làm các món ăn như nướng khô trộn gỏi với lá sầu đâu, chấm mắm me, hoặc chiên, nấu xiêm lo với bắp chuối... ăn với cơm hoặc lai rai vài xị đế, vài lon bia nhắm nháp miếng khô có vị ngọt, béo, thơm.

Theo nhiều hộ dân tại làng nghề làm khô cá lóc Phú Thọ cho biết, thông thường thị trường Tết Nguyên đán, số lượng khô tăng gấp nhiều lần so với ngày thường. Do đó, để chủ động nguồn khô cá lóc đủ cung ứng cho thị trường, từ giữa tháng 11 âm lịch, các cơ sở sản xuất cá khô đã bắt đầu cho công nhân tăng ca. Song, theo ghi nhận tại một số hộ sản xuất cá khô lớn tại Làng khô Phú Thọ, mặc dù cá lóc thương phẩm tăng chút ít nhưng sản phẩm làm ra khô vẫn tăng. Từ đầu mùa nước đến nay, các cơ sở chế biến khô cá lóc xã Phú Thọ tăng nhịp độ sản xuất.

Trung bình, mỗi cơ sở làm ra từ 200 - 300 kg khô cá lóc thành phẩm/ngày và cung cấp ra thị trường trong và ngoài tỉnh trên 200 kg cá khô/ngày. Khô cá lóc phơi 1 nắng giá bán 130.000 đồng/kg, phơi 2 nắng bán 150.000 đồng/kg và phơi đủ 3 nắng trở lên bán từ 160.000 - 230.000 đồng/kg. Năm nay, giá cá lóc nguyên liệu dao động ở mức 37.000 - 39.000 đồng/kg, tăng hơn 2.000 đồng/kg so với trước mùa nước, dù giá nguyên liệu tăng nhưng các cơ sở sản xuất khô cá lóc vẫn không tăng giá.

Thông tin từ UBND xã Phú Thọ, làng nghề làm cá khô Phú Thọ được UBND tỉnh Đồng Tháp công nhận vào năm 2020, với gần 200 hộ tham gia sản xuất, kinh doanh các loại cá khô, góp phần tạo việc làm cho hơn 800 lao động, với thu nhập bình quân từ 6 - 7 triệu đồng/người/tháng.

Hiện sản phẩm cá khô, khô cá lóc Phú Thọ được tiêu thụ rộng rãi tại nhiều tỉnh, thành phố trong cả nước. Sau khi nhận hiệu chứng nhận “Khô Phú Thọ” được bảo hộ. Đồng thời, dự án cũng xây dựng hoàn thiện mô hình quản lý và hệ thống các văn bản phục vụ việc quản lý và phát triển nhãn hiệu chứng nhận “Khô Phú Thọ”, bên cạnh huyện hỗ trợ hoạt động marketing cho sản phẩm.

Dự án còn hỗ trợ các cơ sở sản xuất khô xây dựng hệ thống nhận diện thương hiệu, thực hiện truy xuất nguồn gốc... cho sản phẩm “Khô Phú Thọ”... Để khai thác hết được giá trị mà nhãn hiệu chứng nhận mang lại, địa phương đang đồng hành cùng bà con ở "làng khô Phú Thọ" từng bước hoàn chỉnh các khâu trong sản xuất, đem lại lợi nhuận cao hơn cho bà con.

Theo TTXVN