

ĐẤT VÀ NGƯỜI CẦN THƠ

Lò tương NGŨ HÀI

Lò tương Ngũ Hải tọa lạc tại khu vực Thạnh Mỹ, phường Lê Bình, quận Cái Răng, Tp. Cần Thơ. Đây là lò tương duy nhất ở Cần Thơ còn sản xuất theo công thức cổ truyền. Tính đến nay, lò tương này đã trải qua gần trăm năm tồn tại, với ba thế hệ nối tiếp nhau nắm giữ nghề gia truyền.

Người sáng lập lò tương này là ông Ngũ Nhân, ông nội của ông Ngũ Hải - chủ nhân lò tương Ngũ Hải hiện nay. Ông Ngũ Nhân là người gốc Hoa đến Cái Răng lập nghiệp bằng nghề làm mướn. Sau đó, ông mở lò tương lấy tên là Nam Hưng Lợi. Do sản phẩm của ông làm ra ngon và rẻ hơn của các cơ sở khác nên mặc dù *sinh sau đẻ muộn*, lò tương của ông vẫn có khách, cạnh tranh được với các lò khác và dần dần phát triển mạnh, thu hút được khách từ nhiều nơi đến lấy hàng.

Lò tương Nam Hưng Lợi hoạt động mạnh từ thập niên 20 (thế kỷ XX), với mặt hàng tương hột và nước tương. Lò luôn có trên 20 người làm việc. Đến đời thứ hai, chủ lò là Ngũ Lương vẫn còn sung túc. Trước sân nhà là một khoảng đất rộng vài ngàn thước vuông để chứa hàng trăm hũ, khạp ủ tương. Ngoài chợ Cái Răng, vùng Phong Điền, Cái Lặc, Phụng Hiệp, Rạch Gòi đều đến mua tương hột và nước tương ở đây về bán lẻ tại các chợ. Thời ấy vào mỗi buổi sáng, thường xuyên có từ 70 đến 80 ghe, xuống ghé lò để mua hàng, đậu chật cả bến sông¹.



Sau khi ông Ngũ Lương qua đời, ông Ngũ Hải nối nghiệp cha mình giữ gìn và phát triển nghề tương gia truyền. Ngày nay, mặc dù bằng hiệu Nam Hưng Lợi không còn nhưng những người *muôn năm cũ* vẫn nhớ hương vị tương Ngũ Hải mà tìm đến mua. Thỉnh thoảng, có người từ thành phố Hồ Chí Minh, Cà Mau có dịp đi ngang cũng ghé vào mua vài ký. Đó là niềm vui, niềm an ủi để ông giữ lại nghề gia truyền trước *bão táp* của các loại tương hột và nước tương công nghiệp.

Nguyên liệu dùng để sản xuất tương hột và nước tương gồm có đậu nành, bột mì, muối... Riêng đậu nành phải chọn đậu nành Campuchia để có màu vàng đẹp mắt. Để có hạt tương ngon, người làm nghề phải tuân thủ một quy trình sản xuất nghiêm ngặt.

Đậu đem về phải đãi thật sạch, cho vào cần xé, để ráo. Bắc một chảo nước sôi, cho đậu vào. Thành công hay thất bại ở giai đoạn này là phải tính sao cho cân đối giữa nước và đậu. Nước nhiều, đậm trong đậu ra hết. Nước ít, chảo khét, tương hư. Nấu sôi đọt nữa đến khi nước rút vào hạt đậu thì tắt lửa, cào sạch tro than, dây kín nắp,

¹ Nhâm Hùng (2007), *Cái Răng hình thành và phát triển*, Nxb Văn nghệ Tp. Hồ Chí Minh, tr.100.

NGHIÊN CỨU - TRAO ĐỔI

hầm 2 giờ đậu sẽ nở mềm theo đúng yêu cầu kỹ thuật. Xúc đậu cho vào cần xé để vài giờ cho nguội. Sau đó trộn đậu với bột mì, trải lên nia, đem ủ trong vòng 1 tuần để lên meo. Giai đoạn ủ meo quan trọng nhất vì nó quyết định thành bại của mẻ tương. Khi meo *khô*, giấy lếp mặt để lớp đậu còn lại bên dưới lên meo đợt hai. Hôm sau, chà tách toàn bộ meo tới rời, cho vô khạp, đổ nước muối tương thích, phơi nắng. Phơi nắng để được quang hợp trong nhiệt độ 39-40 độ khoảng 1 tháng *lên muối* (muối nổi trên mặt) là có nước tương cốt. Sau khi rút hết nước cốt, đậu còn lại trong khạp sẽ được ủ phơi với nước muối lần nữa, khoảng nửa tháng sau cho *nước hai*. Sau khi lấy hết nước hai, đậu sẽ được thắng với đường mía cho ra tương hột.

Quy trình làm tương theo công thức này không sử dụng hóa chất nên không có chất gây hại sức khỏe, trái lại bổ dưỡng, để tương 4-5 tháng không hư¹.

Sản phẩm tương hột và nước tương của lò tương Ngũ Hải được sản xuất theo công thức truyền

thống nên vừa ngon vừa đảm bảo sức khỏe. Hạt tương ăn vào sẽ mụp hơn và bùi hơn tương công nghiệp. Vả lại, do sản xuất bằng thủ công nên tương ở đây không những không gây hại cho sức khỏe mà còn bổ dưỡng cho cơ thể.

Cũng chính vì sản xuất bằng thủ công nên sản lượng làm ra không nhiều, lại mất thời gian. Tính trung bình để sản xuất một mẻ tương, chủ lò phải mất một tháng rưỡi. Muốn sản xuất với số lượng lớn phải có diện tích đất lớn để chứa lu, khạp nên không đáp ứng được yêu cầu của thị trường.

Hiện nay, tương hột và nước tương công nghiệp phát triển mạnh, mẫu mã đẹp, đựng trong chai, lọ gọn gàng, dễ mang đi nên được người tiêu dùng ưa chuộng.

Từ những lý do trên đã khiến cho lò tương Ngũ Hải ngày càng thu hẹp lượng khách, dẫn đến nguy cơ mai một một nghề gia truyền này.

Để giữ gìn và phát triển nghề tương truyền thống như lò tương Ngũ Hải, các cơ quan chức năng, các nhà khoa học cần bắt tay vào quy hoạch, hướng dẫn kỹ thuật để chủ cơ sở sản xuất được quy mô lớn, đảm bảo các điều kiện về an toàn vệ sinh thực phẩm, tiến hành quảng bá, xây dựng thương hiệu, cải tiến mẫu mã để đáp ứng yêu cầu của người tiêu dùng.

¹ Phù Sa Lộc (2013), Lò tương Ngũ Hải ở Cái Răng, báo Cần Thơ, số ra ngày 21 tháng 9.

CHIẾN LƯỢC MARKETING... (Tiếp theo trang 46)

về thái độ, cách ứng xử với du khách mang đậm nét văn hóa của “Người Tây Đô”, đây sẽ là dấu ấn quan trọng trong tâm trí du khách khi một lần đến với Cần Thơ. Bên cạnh đó, để du khách quốc tế biết đến thương hiệu “Người Tây Đô hiền

hòa, mến khách”, ngành du lịch thành phố Cần Thơ cần phối hợp hài hòa giữa chiến lược truyền thông hình ảnh và các sự kiện tại điểm đến nhằm đáp ứng sự kỳ vọng và cảm nhận trải nghiệm của du khách về con người Tây Đô.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. Nguyễn Quốc Nghi và ctv (2016), Mối quan hệ giữa hình ảnh điểm đến và trải nghiệm du lịch của du khách đối với các điểm vườn du lịch ở huyện Phong Điền, thành phố Cần Thơ, Tạp chí Khoa học Đại học Cần Thơ, số 46d, trang 23-32.
2. Nguyễn Quốc Nghi và Nguyễn Tri Nam Khang (2009), Môi trường du lịch Chợ nổi Cái Răng, Tạp chí Du lịch Việt Nam, số 11/2009, trang 45-46.
3. Phạm Tân (2017), Năm 2016 ngành Du lịch Cần Thơ đạt doanh thu trên 1,8 ngàn tỷ đồng, Báo Dân Trí, tham khảo tại <http://dantri.com.vn/vong-quay-du-lich/nam-2016-nganh-du-lich-can-tho-dat-doanh-thu-tren-18-ngan-ty-dong-20170117142556483.htm>.
4. Philip Kotler (2002), Marketing Places, published by Simon and Schuster.
5. Robert Lanquar & Robert Hollier (2002), Marketing du lịch, NXB Thế giới
6. Tổng cục Thống kê Việt Nam (2016), Diện tích, dân số và mật độ dân số năm 2016 phân theo địa phương.
7. Bách khoa Toàn thư Wikipedia (2017), Giới thiệu thành phố Cần Thơ, tham khảo tại https://vi.wikipedia.org/wiki/Cần_Thơ.