

Sức hấp dẫn ở làng khô biển

| VÂN NGUYỄN |

Nằm ở ven biển, có cảng Trần Đề và nguồn nguyên liệu dồi dào đã giúp cho Làng khô biển Trần Đề (huyện Trần Đề, Sóc Trăng) có thương hiệu và ngày càng phát triển hơn 40 năm nay. Cảng cá Trần Đề hàng ngày tập nập ghe, tàu cập bến, đưa những sản phẩm tươi sống mà ngư dân đánh bắt được mang về đất liền và chế biến ra những sản phẩm độc đáo cung cấp cho thị trường trong và ngoài nước.



Ông Huỳnh Quốc Phong trao đổi về sản phẩm khô biển Trần Đề.

Kinh tế mũi nhọn của địa phương

Được hình thành từ hàng chục năm trước, theo thời gian, Làng khô biển Trần Đề ngày càng hấp dẫn với người tiêu dùng bởi chất lượng, thơm ngon. Người dân Làng khô cá biển Trần Đề luôn đặt uy tín lên hàng đầu, nên được nhiều khách hàng rất ưa chuộng.

Là địa phương có cảng cá và là vùng đất ven biển nên nghề khai thác, đánh bắt thủy, hải sản trên biển và sản xuất khô là những thế mạnh đặc trưng của huyện Trần Đề. Với nguồn nguyên liệu dồi dào từ những chuyến tàu ra khơi, bám biển nên địa phương này đã hình thành nên làng nghề chế biến khô nức tiếng xa gần. Từ đó, nhiều cửa hàng chuyên kinh doanh mua bán khô các loại xuất hiện ngày càng nhiều.

Tại ấp Cảng, thị trấn Trần Đề (huyện Trần Đề) tàu, bè tập nập cập cảng quanh năm. Trong khoang tàu chở đầy tôm cá vào đất liền sau chuyến dài ra khơi, các loại hải sản lập tức được chuyển đến các đầu mối để tiêu thụ. Các gia đình, cơ sở, vừa chuyên sản xuất, kinh doanh khô cá biển tại xứ cảng luôn chọn cho mình những loại nguyên liệu hải sản tốt nhất để phục vụ cho việc chế biến khô.

Ông Huỳnh Quốc Phong, Chủ cơ sở kinh doanh Phong Bích ở thị trấn Trần Đề là đơn vị có hơn 20 năm kinh nghiệm trong nghề cho biết: Năm nay thời tiết tại địa phương khá thuận lợi, nên nguồn nguyên liệu tôm, cá để làm

Lợi thế của các mặt hàng ở làng khô biển Trần Đề không chỉ chất lượng, thơm ngon mà còn được chứng nhận an toàn vệ sinh thực phẩm nên hiện có nhiều cơ sở, quầy hàng bán lẻ tại một số tỉnh, thành và các siêu thị lấy nguồn hàng này về để bán.

Trần Đề



Đặc sản khô Trần Đề được người tiêu dùng ưa thích.

khô dồi dào hơn. Dưới trời nắng, những giàn tre được phủ đầy cá khô được dựng nối tiếp nhau, được dựng lên ngày càng nhiều ở xứ cảng Trần Đề. Mẻ khô này tiếp nối mẻ khô kia với mùi thơm của gia vị mặn mòi của biển.

Tuy làng khô biển ở đây không lớn, nhưng đầy đủ loại khô, mang hương vị riêng của xứ cảng: Khô cá đuối, khô mực, tôm khô, khô cá chỉ, cá khoai... với đủ loại giá từ vài chục nghìn đến vài trăm nghìn đến vài triệu đồng/kg. Việc chuẩn bị nguồn nguyên liệu, đơn hàng, mỗi bán và nhân công cho việc sản xuất, kinh doanh khô được bắt đầu từ tháng 9 âm lịch hàng năm, đến tháng 11 âm lịch cơ sở sản xuất đã tự ước lượng nhu cầu thu mua và số lượng bán ra để đảm bảo cung ứng đầy đủ cho thị trường.

Theo ông Phong chia sẻ: Mỗi tháng trung bình doanh thu bán khô đạt hơn 500 triệu đồng. Riêng dịp tết, doanh thu tăng mỗi tháng doanh thu hơn 1 tỷ đồng. Theo thống kê, trên địa bàn huyện Trần Đề hiện có hơn 20 cơ sở sản xuất, kinh doanh đồ khô, trong đó đa số là cơ sở kinh tế cá nhân. Những năm gần đây, theo quy hoạch và giám sát của chính quyền địa phương, các cơ sở đã tiến hành sản xuất và mua bán đúng nơi quy định. Với nhiều lợi thế phát triển Làng khô biển Trần Đề, chính quyền

địa phương đã hình thành nghị quyết và đưa việc phát triển Làng khô biển Trần Đề trở thành một trong những mục tiêu ngành nghề chính phát triển kinh tế mũi nhọn của địa phương.

Theo du khách vươn ra thị trường quốc tế

Hiện nay, sức mua ở Làng khô biển Trần Đề rất nhộn nhịp, mặt hàng được ưa chuộng nhất là khô mực và tôm khô. Khách đến mua chủ yếu để làm quà Tết hoặc gửi sang nước ngoài, bên cạnh đó là các mối trong và ngoài tỉnh đến đặt hàng. Ngoài việc phục vụ cho thị trường trong tỉnh, Làng khô biển Trần Đề còn phục vụ cho nhu cầu của người dân các tỉnh, thành lân cận như Cần Thơ, Bạc Liêu, Cà Mau, Trà Vinh đến đặt với số lượng lớn.

Theo đánh giá, khô Trần Đề sạch, nhạt hơn và chế biến theo phương pháp thủ công, không dùng hóa chất, chỉ dùng các nguyên liệu cơ bản như muối, đường... nên được người dân tin tưởng và ưa chuộng. Đến nay, nhiều mặt hàng khô đã tiếp tục khẳng định uy tín tại thị trường trong nước và từng bước vươn ra thị trường ngoài nước, là sự lựa chọn của nhiều khách nước ngoài mỗi khi có dịp đến xứ biển Trần Đề. Các mặt hàng khô được chủ vừa chuẩn bị từ khá sớm

nhằm đảm bảo cung ứng hàng hóa đạt sản lượng, chất lượng và giá cả.

Ở thị trấn Trần Đề, cơ sở mua bán khô cứ dịp trước Tết Nguyên đán vài tháng là bắt đầu gia tăng sản lượng. Thời điểm này, cơ sở đã dự trữ hàng nhiều hơn để cung ứng ra thị trường dịp Tết sắp tới. Ông Phong cho biết: Do đường sá thông thương và khách du lịch đi Côn Đảo về ghé ở đây để mua khô làm quà biếu nên lượng hàng bán chạy hơn. Khô ở đây có chất lượng khá tốt, giá cả phải chăng nên tôi rất yên tâm khi mua về dùng và làm quà tặng. Lợi thế của các mặt hàng ở làng khô biển Trần Đề không chỉ chất lượng, thơm ngon mà còn được chứng nhận an toàn vệ sinh thực phẩm nên hiện có nhiều cơ sở, quầy hàng bán lẻ tại một số tỉnh, thành và các siêu thị lấy nguồn hàng này về để bán. Ngoài ra, các hộ sản xuất ở Trần Đề đã ý thức được vấn đề vệ sinh an toàn thực phẩm, chủ động theo học các lớp tập huấn do ngành chức năng tổ chức và tuân thủ quy trình sản xuất sạch để đưa ra thị trường các mặt hàng đảm bảo yêu cầu của người tiêu dùng. Với việc tận dụng hiệu quả lợi thế từ thiên nhiên ban tặng đã mang đến cho Trần Đề một nét rất riêng, một tiềm năng lớn trong phát triển kinh tế biển.

Ông Ngô Khắc Vũ, Chủ tịch Hội Nông dân thị trấn Trần Đề cho biết: Nguyên liệu tại địa phương dồi dào, nhu cầu của thị trường ngày càng tăng cao cùng với sự quan tâm của chính quyền địa phương, sự miệt mài chịu khó của người dân là những yếu tố mang lại cho Làng khô biển Trần Đề vang danh tiếng xa gần. Cơ sở kinh doanh Phong Bích là đơn vị uy tín, chất lượng, tạo công ăn việc làm cho hơn 20 lao động địa phương với thu nhập ổn định. Hội Nông dân đang khuyến khích, nhân rộng mô hình này lên cho hội viên nông dân làm theo. Đồng thời, vận động nông dân không phơi khô theo cách truyền thống mà phải làm lò sấy khô, giúp khô đồng nhất chất lượng, không lo vấn đề thời tiết thất thường, mưa bão... □