

Tạp ghi  
Chủ đề: Nước Mắm Na-uy  
Tác giả: Phạm Tín An Ninh

## NƯỚC MẮM NA-UY

*(Người kỹ sư trẻ gốc Việt và nước mắm cá hồi tinh khiết sản xuất tại Vương Quốc Na Uy)*



**Kỹ sư Nguyễn Văn Trung là chủ nhân của hãng nước mắm Noumami tại Na Uy.** (Photo: <https://etikett.skipnes.no>)

Người ta thường nói, người Việt đi đâu cũng mang theo quê hương. Câu nói ấy mang một ý nghĩa trừu tượng có tính văn hóa. Tuy nhiên có một thực thể mang biểu tượng đặc thù quê hương của hầu hết người Việt hải ngoại chính là nước mắm. Thiếu nước mắm trong bữa ăn của một gia đình người Việt là thiếu vắng cái hương vị đậm đà mang tính dân tộc, mất đi một di sản của văn hóa ẩm thực Việt. Vì vậy người Việt dù lưu lạc bất cứ nơi nào trên địa cầu đều có nước mắm đi theo. Đặc biệt sau ngày 30 tháng 4, 1975 khi có hàng triệu người Việt bỏ nước ra đi, định cư tại nhiều quốc gia xa lạ, các ngôi chợ Việt nam nhanh chóng được hình thành để đáp ứng nhu cầu ẩm thực, và chợ nào cũng có các quầy trưng bày đủ loại nước mắm, từ các nhãn hiệu trong nước cho đến những nhãn hiệu được ghi là Made in Hong Kong, Taiwan, Thailand... (?).

Mãi đến đầu năm 2017, lần đầu tiên cộng đồng người Việt ở Na Uy nghe nói đến cái tên khá lạ: Nước Mắm Noumami. Đây là loại nước mắm rất đặc biệt tinh khiết, được sản xuất ngoài Việt Nam, tại Vương Quốc Na Uy, một đất nước Bắc Âu có bờ biển dài hướng ra Bắc Đại Tây Dương cùng nhiều sông hồ, băng tuyết, và đời sống người dân luôn được đánh giá cao nhất hoàn cầu. Lợi tức chính của đất nước này, ngoài dầu hỏa, thương thuyền, khoáng sản, phải kể đến thủy sản. Đặc biệt cá hồi (Salmon) và cá tuyết (Cod) của Na Uy nổi tiếng từ lâu đời trên thế giới.

Và đến nay, nước mắm cá hồi, cá tuyết mang nhãn hiệu Noumami Made in Norway đang có mặt trên thị trường Âu Châu và nước Mỹ. Điều đặc biệt, đây lại là sản phẩm của một thanh niên Việt Nam ty nạn Cộng sản.



Người có sáng kiến và can đảm đứng ra nghiên cứu, sản xuất loại nước mắm đặc biệt này là anh Trung Nguyễn (Nguyễn Văn Trung), kỹ sư chuyên về Kỹ Thuật Biến Trình Hóa Học (Master Engineering of Chemical Process technology), tốt nghiệp từ NTNU (Norwegian University of Science and Technology), một đại học danh tiếng hàng đầu của Na Uy.

Cùng gia đình vượt biển đến Malaysia năm 1989, được nhận sang định cư tại Na Uy vào giữa năm 1991, thời gian đầu Trung sống cùng gia đình ở thị xã Tønsberg, sau đó chuyển lên Trondheim để theo học đại học NTNU.

Cuối năm 2003, sau khi tốt nghiệp kỹ sư về Kỹ Thuật Biến Trình Hóa học, Trung Nguyễn di chuyển xuống Stavanger, thành phố dầu hỏa cực Nam Na Uy, làm về dầu khí

(O & G) cho nhiều hãng dầu trước khi bắt đầu dự án nước mắm và mở hãng Noumami vào tháng 3, 2017.

## **Cơ duyên và ý tưởng làm nước mắm**

Vào khoảng giữa năm 2016 Trung Nguyễn tình cờ đi dự một cuộc hội thảo về ngành cá và thủy sản Na Uy khi họ mời rất nhiều chuyên viên bên ngành dầu khí đến tham dự. Mục đích của cuộc hội thảo này nhằm kêu gọi ngành dầu khí hỗ trợ, hợp tác để nâng cao kỹ nghệ cá và thủy sản Na Uy, vì ngành cá và thủy sản là một kỹ nghệ đã có từ lâu đời, với một nguồn tài nguyên lớn lao, hầu như vô tận nhưng chưa có được một công nghệ qui mô như ngành dầu khí.

Anh đi tham dự hội thảo chỉ vì... ham vui, muốn biết thêm một kỹ nghệ của Na Uy, chứ thật ra không có mục đích gì, khi nghĩ rằng khả năng một vài người, hay một vài nhóm cũng chẳng thay đổi được điều gì. Hơn nữa biết người Na Uy khá thủ cựu và bảo thủ trong công nghệ, kỹ thuật, khó tiếp nhận một phương thức quá mới lạ chưa được thử nghiệm và qua sử dụng, ngoại trừ khi có riêng một sản phẩm hoàn toàn mới.

Mà một sản phẩm mới thì quá phức tạp, nhiều khâu, nên ý nghĩ này vừa thoáng qua, anh liền gạt bỏ ngay. Tuy nhiên có cái gì đó vẫn cứ ở mãi trong đầu, thôi thúc, cần phải làm cái gì có giá trị cho mình và cho xã hội Na Uy, nơi đã cứu mang mình cùng gia đình và rất nhiều đồng hương khác; đặc biệt khi nghe số lượng khổng lồ về cá, trong khi sản phẩm từ thủy sản thì rất “nghèo nàn”, ít ỏi, chưa được khai thác đúng mức cũng như những khó khăn, bất cập, thử thách về cá và thủy hải sản Na Uy...

Một vài tuần sau đó, trên đường lái xe về thủ đô Oslo thăm con... trong lúc rảnh rỗi (sinh ra nông nổi như lời anh diễn tả), Trung Nguyễn chợt nghĩ đến nước mắm hình như chưa ai ở đây làm qua, nên sau khi về lại nhà, anh bắt đầu tìm hiểu, tra cứu.

Và đúng như vậy, vào năm 2016 thì chưa có một hãng nước mắm nào sản xuất ngoài Á Châu, và điều làm anh hứng thú, thôi thúc để bắt tay vào dự án này lại chính là nỗi “hỗ thẹn”:

Một người Việt, được ăn nước mắm từ khi còn nằm trong bụng mẹ, nhưng bản thân cùng rất nhiều bạn bè chưa từng được ăn qua nước mắm thật 100% từ cá một lần nào.

Đây là một vô lý, nghịch lý vô cùng, nhưng lại đang xảy ra. Vì là người Việt ai cũng biết nước mắm là một món ăn không thể thiếu và cũng chính nước mắm tạo nên sự khác biệt của ẩm thực Việt Nam so với ẩm thực của các quốc gia Á Châu khác...



Theo thống kê mà Trung Nguyễn đi tìm và tính toán được thì khoảng 90% nước mắm đang bán khắp thị trường là nước mắm công nghiệp (tên đẹp, nhưng nói cách khác là nước mắm giả) và khoảng 10% là nước mắm làm theo truyền thống, nhưng vì cạnh tranh quá khốc liệt với nước mắm công nghiệp nên đã phải pha chế lại, và theo anh nghĩ thì khoảng 20 năm nữa ngành nước mắm truyền thống sẽ mất đi, vì:

- Nguồn nguyên liệu (cá) cạn kiệt vì đánh bắt vô tội vạ không có quy hoạch;
- Dân số tăng lên, theo đó nhu cầu cũng tăng theo;
- Cá được sử dụng nhiều ở những sản phẩm khác và xuất khẩu để kiếm lợi nhuận;
- Nhiều nơi trên thế giới đã biết đến nước mắm và các nhà hàng Việt mọc lên khắp nơi ở phương Tây, nên nước mắm trở thành nhu cầu không thể thiếu.

Tuy nhận biết những điều trên, nhưng khi bắt đầu nghiên cứu cách lên men truyền thống để ủ thì anh gặp nhiều khó khăn mà không có cách giải quyết ở thời điểm ban đầu, nên anh đã muốn bỏ cuộc nhiều lần, vì:

- Na Uy lạnh quanh năm, không có nắng và thời tiết như Việt Nam, nên không phải là môi trường tối ưu để làm nước mắm;
- Tất cả các loại cá ở Na Uy chưa từng được áp dụng để ủ, chưa từng có truyền thống hay kinh nghiệm. Cá Na Uy lại nhiều dầu mỡ, dễ ô-xy hoá, phức tạp hóa quá trình ủ và khi thành phẩm;
- Vì cá Na Uy chưa từng được làm nước mắm, nên cần một kỹ thuật hoàn toàn mới;
- Luật lệ khắt khe trong sản xuất và kiểm định thực phẩm (Na Uy tuy thuộc Âu châu, nhưng không thuộc Liên Minh Âu châu (EU) nên Na Uy thường khắt khe, khó hơn luật Âu Châu để có uy tín giao thương với Châu Âu, đặc biệt trong lãnh vực sản xuất thực phẩm.)



Tháng 3, 2017, sau khi đã có những kế hoạch với kết quả tạm thời, cùng với sự ủng hộ của gia đình, Trung Nguyễn mở xí nghiệp Noumami. Mục đích là không muốn mình “quay đầu” khi gặp phải khó khăn, mà chỉ có tiến thẳng khi gặp trở ngại, thử thách. Đây lại là một quá trình dài mà có lẽ trong giới hạn bài viết, không đủ để trang trải hết...



## Lý tưởng

Thông thường người ta xác định là phải có mục tiêu để theo đuổi thì mới đến được thành công. Trung Nguyễn lại nghĩ rằng, tuy chưa có gì là thành công, nhưng nếu mục tiêu không có giá trị thì cũng chẳng mang nhiều ý nghĩa. Chính lý tưởng mới là điều giúp anh vượt qua những khó khăn, những lúc mệt mỏi và tòi tệ nhất.

Nhờ có sự cố gắng, nỗ lực, cùng sự khuyến khích giúp đỡ từ nhiều anh em, người thân, bạn bè cùng chung chí hướng nên Trung Nguyễn đã gây dựng Noumami được phần nhiều vào giữa năm 2019.

Năm 2019, khi một hãng cá lớn ở Na Uy biết Trung Nguyễn đang làm dự án này, qua vài lần thăm viếng, quan sát thương thảo, họ chấp nhận đầu tư để anh tiếp tục hành trình.

Năm 2020, với sự giúp đỡ của hội đoàn cá Pelagic, nên Quỹ Nghiên Cứu Thủy Sản của Na Uy đã tài trợ cho Viện Nghiên Cứu Nofima để họ có thể giúp, hỗ trợ Trung Nguyễn và Noumami.

Noumami với định vị là dòng nước mắt cao cấp được làm từ cá hồi, cá tuyết và nhiều loại cá khác được khai thác từ vùng biển Na Uy, đây được xem là nơi có cá hồi, cá tuyết ngon nhất thế giới, là nước mắt nhĩ thật 100%, tiêu chuẩn cao, an toàn vệ sinh thực phẩm, chất lượng tuyệt vời, không hóa chất, phụ gia, với sự đánh giá của Nha Kiểm Định Thực Phẩm Na Uy, một cơ quan kiểm định có tiếng khất khe bậc nhất hoàn cầu.

Hiện nay Noumami, đang có mặt tại thị trường Âu Châu và Hoa Kỳ (qua nhà phân phối – hệ thống chợ Thuận Phát), được đồng hương người Việt đánh giá cao và ủng hộ. Trong vài tuần tới, cũng sẽ có mặt tại các siêu thị Úc Châu và Canada. Điều đặc biệt lý thú hơn, khi nước mắt Noumami (có khả năng) xuất hiện trong các bữa ăn của người Na Uy bản xứ.

Tuy nhiên vì là những sản phẩm đầu tay lại được áp dụng kỹ thuật mới nên chắc chắn có nhiều thiếu sót chưa hoàn chỉnh, do đó toàn bộ đội ngũ Noumami của Trung Nguyễn, cùng viện nghiên cứu Thủy Sản Na Uy đang có mặt trong dự án này, hết sức nỗ lực để mỗi một ngày một tốt hơn hầu làm vừa lòng, đáp ứng sự ủng hộ của đồng hương Việt Nam cùng mọi người khách tiêu dùng.

Thế hệ trẻ người Việt hải ngoại đã rất thành công và đóng góp nhiều sáng kiến, phát minh đáng kể. Kỹ sư Trung Nguyễn, với nước mắt Noumami cũng là một đóng góp thực tiễn và lý thú cho nhu cầu của hầu hết người Việt hải ngoại trong đời sống hằng ngày, là một cách duy trì hồn Việt trong ẩm thực. Rất đáng được hoan nghênh và ủng hộ.

*(Viết từ Vương Quốc Na Uy)*

**Phạm Tín An Ninh**

**Nguồn:** <https://vietorg.com/article.php?&QRY=S&CP=0&L=vi&M=1&CID=1461&ORGID=0&ID=23147&YR=2023-2020&D1=2020-01-01&D2=2023-12-31>



---

*Nguồn: Internet eMail by Y Dan chuyển*

*Đăng ngày Thứ Năm, March 30, 2023  
Ban Kỹ Thuật Khóa 10A-72/SQT/ĐĐ, ĐĐ11/TĐ1ND, QLVNCH*