**Bàn tròn tháng 7: Câu chuyện của những người trẻ xứ Nghệ yêu nông nghiệp**

Giới trẻ vốn có định kiến rằng làm nông là nghề vất vả nên không nhiều người hứng thú với công việc này. Tuy nhiên, định kiến này đang dần thay đổi và ngày càng nhiều bạn trẻ tham gia vào nông nghiệp theo những cách khác nhau. Và bằng cách này hay cách khác, họ luôn cố gắng xây dựng một nền nông nghiệp sạch, bền vững cho tỉnh nhà.

**Phạm Kim Tiến Hợp tác xã Sen quê Bác: *Thạc sĩ “bỏ phố về làng” khởi nghiệp với ước mơ đưa hoa sen vươn ra thế giới***

Như nhiều bạn bè đồng trang lứa, khi còn nhỏ, tôi khao khát được ra thành phố học, để xây dựng ước mơ và hoài bão lớn. Sau khi học xong thạc sĩ tại Học viện Nông nghiệp Việt Nam, tôi làm việc tại nhiều tỉnh thành Hà Nội, Hải Dương, Hưng Yên, Bắc Ninh… Sau bao năm miệt mài vào năm 2013 tôi quyết định về quê lập nghiệp.

Khi về quê, với kiến thức và kinh nghiệm trong lĩnh vực nông nghiệp, vợ chồng tôi mở cơ sở kinh doanh phân bón, giống lúa. Sinh ra ở làng Sen, lớn lên bên những cánh đồng sen bát ngát, ngát hương, nên tôi dành tình yêu đặc biệt với loài hoa này. Trở về quê, ngoài kinh doanh, tôi dành thời gian chăm sóc, sưu tầm các giống sen, tìm hiểu đặc tính sinh học và các sản phẩm khác nhau từ sen.

Năm 2013, từ số tiền tích lũy khoảng 170 triệu đồng, tôi quyết định đấu thầu một số đầm trong xã, đầu tư mua giống, phân bón để trồng sen. Giống sen bản địa tuy thích nghi tốt với môi trường, điều kiện sống nhưng đang dần thoái hóa giống. Do đó, ngoài bảo tồn giống sen bản địa, cùng với sự giúp đỡ của thầy cô, bạn bè, tôi đã sưu tầm, thử nghiệm nhiều giống sen khác nhau cả trong và ngoài nước tại những vùng ruộng thấp trũng mà dân làng bỏ đi.

Thời gian đầu, không ít người dân trong thôn, xã hoài nghi với việc làm của tôi. Bởi lâu nay, người dân chỉ quen trồng các giống sen địa phương. Việc thuyết phục người dân thay đổi giống, cách trồng, chăm sóc và chế biến sen không hề đơn giản. Chỉ đến khi thấy được kết quả khả quan từ việc trồng nhiều giống sen mới của tôi, người dân mới bắt đầu "xuôi lòng".

Năm 2018, tôi mạnh dạn thành lập HTX Nông nghiệp Sen quê Bác với 17 thành viên và 22 hộ dân liên kết, ra đời với nhiệm vụ trồng, chăm sóc bảo tồn các giống sen quý, gìn giữ và phát huy giống sen bản địa đồng thời phát triển các giống sen mới dựa trên lợi thế của địa phương, từ đó chế biến sâu các sản phẩm về sen như: Trà lá sen được làm từ giống sen cốm, là giống sen duy nhất có hương thơm từ thân đến lá; hạt sen sấy khô, hạt sen sấy giòn; trà ướp bông sen; củ sen muối chua ngọt; trà Liên Tu, trà Bạch Liên Nữ Vương; gạo Làng Sen; bánh cà hạt sen; hạt sen sấy bơ;…

Mỗi năm HTX Sen quê Bác cung cấp hàng vạn cây giống cho các công trình lớn như khu vui chơi giải trí, các đình đền chùa, nhà riêng, công sở, gần đây nhất là đền Chung Sơn, đền thờ gia tiên Chủ tịch Hồ Chí Minh, Khu sinh thái Đại Huệ Nghi Lâm, Nghi Lộc, 9 ha tại Thạch Hà ven thành phố Hà Tĩnh, Vùng xanh tại Nghi Kim TP Vinh… Cung cấp nguồn hoa sen tươi phục vụ cho các đại hội, các chương trình khai trương cưới hỏi tại khu vực thành phố Vinh và vùng lân cận, đặc biệt HTX Sen quê Bác là đơn vị đầu tiên tại Việt Nam nhân thành công giống sen ngàn cánh ngay tại hồ, nâng cao được giá trị từ cây hoa sen. Và cũng là đơn vị đầu tiên khai thác giống sen Vàng thành sản phẩm đặc trưng trên quê hương Kim Liên.

Là một HTX kiểu mới tuy còn non trẻ nhưng được sự quan tâm của các cấp ủy đảng, chính quyền cũng như Liên minh HTX Nghệ An, hiện nay chúng tôi đang sở hữu hơn 120 giống sen khác nhau, chế biến ra 13 sản phẩm từ cây sen trong đó có 9 sản phẩm đạt OCOP với 4 sản phẩm 4 sao và 5 sản phẩm đạt OCOP 3 sao từng bước khẳng định được vị trí của kinh tế tập thể tại quê hương Chủ tịch Hồ Chí Minh. Tổng doanh thu năm 2021 ước đạt trên 10 tỷ với lợi nhuận thu được khoảng 1.5 tỷ đồng. Các thành viên hợp tác xã được Liên minh HTX Nghệ An cũng như Sở KH&CN tập huấn quy trình sản xuất sạch hơn và đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, nâng cao kiến thức về quản lý sản xuất và bán hàng khi tham gia OCOP. Đặc biệt là các hộ dân liên kết được tập huấn chuyển giao kĩ thuật trồng chăm sóc cây sen, được hỗ trợ cho vay vật tư trả sau và thu mua sản phẩm sau thu hoạch theo chuỗi giá trị.

Năm 2021, HTX của chúng tôi vinh dự được nhận giải nhất cuộc thi khởi nghiệp của tỉnh đoàn Nghệ An, giải nhì Khởi nghiệp đổi mới sáng tạo do Sở Khoa học và Công nghệ phát động, giải thưởng cao quý Lương Định Của của Trung ương Đoàn, Bằng khen của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn đã có thành tích xuất sắc trong việc xây dựng chương trình nông thôn mới OCOP, góp phần vào việc thúc đẩy du lịch canh nông tại Kim Liên, Nam Đàn, quê Bác.

Trong thời gian tới, ngoài phát triển các sản phẩm chế biến sâu từ cây sen đi khắp cả nước, xây dựng kênh phân phối mỗi tỉnh nhiều điểm bán sản phẩm, cũng như định hướng xuất khẩu thị trường quốc tế; HTX còn tăng cường phát triển theo hướng du lịch văn hóa gắn liền với tài nguyên bản địa. Để làm được điều đó cần sự bắt tay hợp tác liên kết với các HTX,và doanh nghiệp điển hình trong và ngoài tỉnh, và rất cần các chính sách hỗ trợ thiết thực của địa phương, từ cơ chế chính sách về đất đai cũng chuỗi cung ứng sản phẩm.

**Phạm Văn Long Giám đốc Công ty Cổ phần thực phẩm dinh dưỡng Lolifood: *Câu chuyện về hành trình khởi nghiệp trên quê hương***

Sau khi tốt nghiệp Trường đại học Công nghiệp Hà Nội, tôi trở thành kỹ sư công nghệ kỹ thuật ô tô và từng làm việc tại Panasonic Việt Nam. Công việc có thu nhập tốt, nhưng bản thân tôi luôn mong muốn trở về quê hương khởi nghiệp.

Dự án đầu tiên của tôi là mở trại chăn nuôi tại Nghệ An, kết hợp bán các loại cám chăn nuôi. Năm 2017, giá thịt lợn liên tục lao dốc, tôi buộc phải dừng dự án, quay trở lại công việc như thời mới ra trường “trụ” lại ở Hà Nội bán nem chua Thanh Hóa và giò bê Nghệ An để duy trì cuộc sống.

Cũng trong giai đoạn đó, chứng kiến vợ dành nhiều thời gian để lựa chọn thực phẩm ngũ cốc trong vô số sản phẩm đang có mặt trên thị trường, tôi nảy ra ý tưởng kinh doanh các sản phẩm ngũ cốc tốt cho sức khỏe, do mình tự sản xuất và quyết định khởi nghiệp lần thứ hai. Cuối năm 2017, tôi bắt đầu nghiên cứu, sản xuất thử nghiệm và đưa ra thị trường để kiểm tra phản hồi và đánh giá nhu cầu của người tiêu dùng.

Ban đầu, khách hàng chủ yếu là người quen. Khi thấy sản phẩm chất lượng, họ tiếp tục giới thiệu tới bạn bè... Lolifood dần dần chinh phục và mở rộng tệp khách hàng.

Sau 1 năm thử nghiệm, thay đổi công thức, vợ chồng tôi quyết định thành lập Công ty CP Thực phẩm dinh dưỡng Lolifood để tập trung sản xuất bài bản và quy mô hơn. Lolifood còn hợp tác với chuyên gia Khoa Dinh dưỡng của Bệnh viện Trung ương Quân đội 108 để có thêm những điều chỉnh trong quá trình sản xuất.

Hiện tại, công ty đã có một hệ thống các đại lý bao phủ khắp các tỉnh thành trên cả nước. Sau khi ổn định thị phần ngũ cốc dinh dưỡng, tôi bắt đầu cho ra mắt sản phẩm trà ngũ cốc hoa nhài và 7 sản phẩm ngũ cốc: Ngũ cốc stronglife, bột mầm ngũ cốc cao cấp, bột mầm đậu nành nguyên xơ, ngũ cốc lợi sữa 3in1, siêu ngũ cốc lợi sữa 6in1 và ngũ cốc rau củ dành cho trẻ ăn dặm, ngũ cốc dành cho mẹ bầu.

Qua hơn 2 năm có mặt trên thị trường, bột ngũ cốc dinh dưỡng Lolifood đã có lượng khách hàng tương đối ổn định với sản lượng bán ra trung bình khoảng 6.000 sản phẩm/tháng và được khách hàng trên cả nước đón nhận, đa số với những lời nhận xét khá ưu ái. Sản phẩm của chúng tôi thậm chí còn được khách hàng ưu ái, tin dùng và tự nguyện làm đại lý phân phối tại thị trường châu Âu. Gần đây nhất, Lolifood chính thức được rao bán trên sàn thương mại điện tử Alibaba.

Thời gian tới, tôi sẽ cho xây dựng nhà máy với quy mô 1500m2 có đầy đủ máy móc hiện đại hơn, chứng nhận an toàn thực phẩm, Iso 22000:2018, sản phẩm đạt OCOP 3 sao, một số bệnh viện lớn tin tưởng nhận sản phẩm cho bệnh nhân sử dụng. Đồng thời chúng tôi có kế hoạch phát triển thêm nhiều sản phẩm mới, tập trung nghiên cứu sâu hơn cho sản phẩm; Hợp tác với các bác sĩ dinh dưỡng để phát triển, tạo niềm tin với người tiêu dùng. Mở thêm các kho hàng ở những thành phố lớn để sản phẩm có thể tới tay đại lý, người tiêu dùng một cách nhanh nhất. Đăng ký thêm các chứng nhận như FDA để có thể phát triển thêm thị trường nước ngoài khó tính. Qua đó sẽ làm marketing cho thị trường trong nước mạnh hơn. Kêu gọi người giỏi ở nhiều lĩnh vực về đồng hành cùng phát triển như sản xuất, kinh doanh, tài chính, marketing.

**Trần Đình Toàn Công ty Cổ phần đầu tư và sản xuất ATC: *Câu chuyện từ bỏ chức vụ để về trồng Nấm***

Sau khi tốt nghiệp Đại học Kiến trúc Hà Nội tháng 9/2005, tôi bắt đầu làm việc ở một doanh nghiệp lớn tại TP Vinh chuyên hoạt động chính trong lĩnh vực xây dựng các công trình dân dụng. Năm 2013, tôi được đề bạt làm lãnh đạo cấp cao của doanh nghiệp, tuy được làm việc và phát triển trong lĩnh vực được đào tạo chuyên ngành nhưng trong tôi luôn yêu thích lĩnh vực nông nghiệp, nhất là các sản phẩm sạch được nuôi trồng bằng công nghệ cao có nguồn gốc từ thiên nhiên.

Tháng 5/2015, trong một lần tình cờ được tham quan một mô hình trồng nấm ăn và nấm dược liệu tại Hà Nội, tôi nhận thấy đây là một hướng đi có thể thành công trong bối cảnh ngộ độc thực phẩm và các bệnh do thực phẩm kém chất lượng xảy ra liên tục trong thời gian dài trên cả nước với xu hướng ngày càng phức tạp và khó kiểm soát như hiệu nay. Ngoài ra, nấm ăn và nấm dược liệu là một trong 9 sản phẩm quốc gia thực hiện từ năm 2012 được ưu tiên phát triển theo Quyết định 2441/QĐ-TTg ngày 31/12/2010 của Thủ tướng Chính phủ. Từ khi bắt đầu có ý tưởng khởi nghiệp nuôi trồng nấm, tôi đã phải tự tìm tòi, học hỏi, đi đến khoảng 16 doanh nghiệp, đơn vị nuôi trồng nấm trên cả nước trong thời gian gần 4 tháng với nhiều chi phí ban đầu. Tuy vậy, trong quá thực hiện cũng gặp không ít khó khăn khác như thiếu kiến thức về nuôi trồng nấm, chưa có đầu ra cho sản phẩm, thiếu nguồn vốn đầu tư, quản trị nhân sự yếu, khó tiếp cận được với các cơ chế, chính sách hỗ trợ của nhà nước,..

Sau khi xem xét, nghiên cứu, tham khảo nhiều ý kiến từ bạn bè, đồng nghiệp, người thân, tôi đã quyết định rời doanh nghiệp cũ và thành lập Công ty CP Đầu tư và Sản xuất ATC (Công ty ATC) với hoạt động chính trong lĩnh vực trồng, chế biến và kinh doanh các sản phẩm sạch giá trị cao có nguồn gốc từ thiên nhiên, trong đó các sản phẩm chính là Nấm ăn, nấm dược liệu, rau, củ, quả các loại. Công ty ATC có sứ mệnh đưa các sản phẩm An toàn từ thiên nhiên đến với cộng đồng.

Từ các chỉ tiêu về nhu cầu sử dụng nấm ăn, nấm dược liệu tại địa bàn tỉnh Nghệ An nói riêng và cả nước nói chung, cũng như tiềm năng xuất khẩu ra thị trường thế giới; Sự phù hợp với các điều kiện về cơ sở vật chất, hoàn cảnh con người tại các vùng ngoại thành thành phố Vinh. Tháng 9 năm 2015, UBND thành phố Vinh đã phối hợp với Công ty ATC xây dựng mô hình thí điểm: Sản xuất, chế biến và tiêu thụ nấm tại xã Hưng Lộc, TP Vinh. Sau gần 6 tháng triển khai, mô hình đã hoàn thành và khẳng định được sự phù hợp của các loại nấm với điều kiện tự nhiên, hạ tầng kỹ thuật và nguồn lao động của người dân xã Hưng Lộc. Mô hình thành công được rất nhiều người dân trong vùng và UBND TP Vinh đánh giá cao và có thể áp dụng triển khai ra diện rộng.

Qua thành công của mô hình thí điểm, Công ty ATC đã được UBND tỉnh đồng ý cho Công ty ATC đầu tư Dự án “Ứng dụng khoa học, công nghệ để xây dựng mô hình sản xuất, chế biến và tiêu thụ các sản phẩm từ Nấm theo chuỗi giá trị” với các mục đích đảm bảo tính bền vững, sự gắn kết ổn định giữa người dân tham gia trồng nấm, doanh nghiệp sản xuất giống và bao tiêu sản phẩm, kết hợp với nguồn ngân sách hỗ trợ từ nhà nước, cần thiết phải hình thành một làng nghề trồng nấm bài bản, quy trình sản xuất áp dụng tiến bộ khoa học cao, kiểm soát chặt chẽ an toàn vệ sinh thực phẩm và chất lượng theo tiêu chuẩn nông sản sạch tại địa bàn xã Hưng Lộc - TP Vinh. Ngoài ra Dự án sẽ được gia tăng vào mắt xích sản xuất các sản phẩm nông nghiệp, phù hợp với quy hoạch chung và yêu cầu phát triển của TP Vinh, trong đó có đề xuất nội dung hình thành một mô hình chuyển đổi cơ cấu sản xuất nông nghiệp nông thôn tại địa phương, phù hợp với định hướng phát triển kinh tế của TP Vinh với mục đích góp phần giải quyết việc làm và tạo thu nhập ổn định cho người dân trong và ngoài khu vực khi thực hiện dự án.

Qua dự án, Công ty đầu tư hệ thống hạ tầng, nhà văn phòng, nhà xưởng sản xuất; Nhà để nguyên liệu + nhà cấy giống + nhà ươm tơ; khu nhà ăn, ở cho công nhân; khu nuôi trồng nấm; Khu chế biến cùng trang bị máy móc, thiết bị, giàn giá và hệ thống điện, nước đồng bộ. Trong quá trình sản xuất sẽ thải loại các bịch phôi Nấm bào ngư sau khi thu hoạch với số lượng lớn, nếu không có biện pháp sẽ là nguồn lây bệnh cho các bịch phôi đang phát triển và gây ô nhiễm môi trường. Do vậy, Công ty đã nghiên cứu và sử dụng chế phẩm sinh học Compost Maker do Trung tâm Ứng dụng tiến bộ KHCN thuộc sở KH&CN Nghệ An sản xuất để ủ với các bịch phôi sau khi thu hoạch nhằm tạo ra phân hữu cơ vi sinh, đây là loại phân được sử dụng để cải tạo đất và làm giá thể để trồng các loại rau, củ, quả hữu cơ (organic) trong nhà màng.

Dự án đã được giải khuyến khích cuộc thi Khởi nghiệp đổi mới sáng tạo tỉnh Nghệ An và được tham gia Cuộc thi Techfest khu vực Bắc Trung bộ năm 2019. Năm 2020 được giải Khuyến khích sáng tạo khoa học công nghệ tỉnh Nghệ An.

Đến nay, Công ty đã làm chủ việc nuôi trồng và chế biến các sản phẩm từ nấm ăn (Bào ngư, mộc nhĩ) và Nấm Linh Chi (Nấm, trà túi lọc, rượu, bào tử). Công ty đã có 2 sản phẩm được chứng nhận là sản phẩm công nghiệp nông thôn tiêu biểu cấp tỉnh năm 2020; 4 sản phẩm đạt chất lượng OCOP theo chương trình Quốc gia mỗi xã một sản phẩm, trong đó có 2 sản phẩm đạt hạng 4 sao và 2 sản phẩm đạt hạng 3 sao. Các sản phẩm đều được người tiêu dùng trong và ngoài tỉnh đón nhận và tin dùng.

Trong thời gian tới, Công ty sẽ tiếp tục nghiên cứu và đầu tư vào việc là chủ công nghệ nuôi trồng và chế biến sản phẩm Nấm Đông trùng hạ thảo, đây là loại Nấm dược liệu quý, có khả năng tăng cường và bảo vệ sức khỏe cho người tiêu dùng. Ngoài ra, Công ty sẽ nuôi trồng một số sản phẩm có giá trị cao trong nhà màng như nho, dâu tây, dưa lưới kết hợp với sản xuất một số sản phẩm tinh dầu như sả chanh, quế,… để tiến tới trong đầu năm 2023 Công ty sẽ trở thành một địa điểm vừa sản xuất kinh doanh vừa là nơi có thể tổ chức tham quan, học tập các khu vực nuôi trồng các sản phẩm nông nghiệp công nghệ cao cho các cá nhân, đơn vị có nhu cầu. Đây cũng là hướng đi hay và hiệu quả trong xu thế hiện nay của xã hội.

***Trần Văn Quân ước mơ xây dựng ngành nông nghiệp mặn ven biển***

Đã từ rất lâu, cây rau nhót đã đi liền với người dân ven biển miền Trung; tuổi thơ đi bắt ốc, hái rau về để cải thiện bữa ăn hằng ngày. Những ngày còn khó khăn, cây rau nhót được xem là cây cứu đói của bà con vì rất dễ ăn. Khi lớn lên, muốn thưởng thức món ăn dân dã này phải đúng mùa mới có, cộng với diện tích ngập mặn vì mô hình nuôi tôm công nghiệp nên cây rau nhót này ngày càng ít dần đi.

Để có thể biến từ một cây dại, đang có nguy cơ thoái hóa, ngày càng khan hiếm trở thành cây đặc sản của vùng ven biển, mang lại món ăn hàng ngày là một việc không hề đơn giản và phải mất rất nhiều thời gian. Hơn nữa, bản thân tôi là người không có chuyên môn, kiến thức về ngành nông nghiệp, chỉ có thể tự tổng hợp kiến thức từ nhiều nguồn và kinh nghiệm thực tế để khắc phục khó khăn, xây dựng ước mơ về cây rau nhót của mình. Là cây rau dại, sức sinh trưởng mạnh, thế nhưng khi đưa vào nhân giống, trồng thử lại khá khó khăn. Phải xuống giống đến lứa thứ 4 thì cây mới thích nghi và phát triển. Khi cây rau lên được 0,03 m thì cỏ đã lên 0,4m; Lá và hoa cây cùng đồng thời phát triển nên khi chăm sóc phải áp dụng đúng kỹ thuật để hạn chế việc ra hoa, giúp cây tập trung vào lá mới tạo năng suất cao; Sự cạnh tranh đối với loại cây này cũng khá cao khi vấn đề xâm nhập mặn ngày càng lớn, vùng Đồng bằng Sông Cửu Long cũng có thể khai thác được và những vùng đất khác ven biển cũng có thể khai thác, phát triển được.

Bằng tâm huyết và “bí quyết” của mình, tôi đã thuần hoá thành công loại rau nhót này. Bắt đầu từ tháng 9 âm lịch xuống giống, cây non mọc lên thì đem gieo cấy, sau 3 tháng thì rau nhót cho thu hoạch. Thay vì chỉ cho thu hoạch trong tiết lập Xuân, nắng nóng là cây cằn, già như cây rau nhót dại thì sau khi thuần hoá, rau nhót trồng thâm canh cho thu hoạch quanh năm (khoảng 10,11 tháng). Đều đặn 3-5 ngày cho thu hoạch 1 lứa, mỗi lứa 3-5 tạ/sào. Trồng theo phương thức gối vụ nên ngày nào cũng có thu hoạch để bán rau ra thị trường.

Rau nhót giờ đây không chỉ là món quê dân dã mà đã thành một đặc sản ở các nhà hàng, khách sạn, các khu du lịch nổi tiếng. Do đó, thị trường tiêu thụ khá rộng mở. Hiện, ngoài thị trường nội tỉnh, rau nhót đã được xuất bán ra các tỉnh phía Bắc, các khu du lịch biển ở Phú Quốc (Kiên Giang), Cà Mau… Giá rau nhót ở thời điểm hiện tại dao động từ 15-25.000 đồng/kg. Trừ chi phí, mỗi năm đem về nguồn thu khoảng 1 tỷ đồng, tạo việc làm thường xuyên cho 3-5 lao động địa phương.

Sản phẩm rau nhót là 1 trong 20 công trình vào vòng chung kết cuộc thi Tìm kiếm tài năng khởi nghiệp đổi mới sáng tạo Nghệ An mở rộng 2021. Kế hoạch năm cuối 2022, chúng tôi sẽ mở rộng thêm 6 hecta và sang 2023 tăng thêm 5 hecta nữa. Dần dần đưa cây rau nhót này vào một trong những mắt xích sinh thái của chuỗi sinh thái vườn ao chuồng.

**Võ Thị Ngọc Anh - Giám đốc sản xuất, Công ty Cổ phần Sản xuất và Thương mại Suối khoáng Nghệ An: *Khi người trẻ tìm về xu hướng thiên nhiên***

Giữa cuộc sống xô bồ hối hả, người trẻ lớn lên đa phần đều tìm nơi đô hội để lập nghiệp, người thì xuất ngoại, người ra thành phố… chẳng mấy ai muốn ở lại quê hương chân lấm tay bùn, và tôi cũng không phải là ngoại lệ. Một cô gái xuất thân từ gia đình nông thôn, đã từng cố gắng học tập để thoát ly cái nghề “bán mặt cho đất, bán lưng cho trời” thì nay lại chọn trở về chốn quê để sinh sống, bởi yêu cuộc sống bình dị, được hòa mình vào thiên nhiên, hạnh phúc khi hái quả trên cây xuống chỉ cần xoa xoa rồi cho vào miệng ăn ngay mà không phải lo sợ hóa chất nọ kia… về quê có vườn rau, ao cá, đàn gà… thực phẩm lành mạnh, không khí trong lành đã tạo cho tôi năng lượng tích cực hơn mỗi ngày.

Thời gian đầu khi trở về quê làm nghề dạy học nhưng lúc nào tôi cũng đau đáu nghĩ về ruộng khoai, nương bí, hàng rau lần lượt kêu cầu giải cứu, dân vất vả làm ra rồi lại phải thuê người hái mang đi đổ, tiếc công sức, tiền của, mồ hôi và nước mắt, tôi nghĩ mình nên làm một việc gì đó để giúp họ. Nhận thấy bún là một ẩm thực truyền thống rất được ưa chuộng của người Việt, không chỉ có bún tươi, người thợ nghề đã nghĩ ra cách làm bún khô dự trữ để bảo quản được lâu và tiện lợi hơn cho việc sử dụng, nghề làm bún khô truyền thống khá là vất vả, vậy mà mỗi kg bún chỉ lãi một đến hai ngàn đồng, để giảm bớt hao hụt trong sản xuất, nhiều người đã cho thêm hàn the, phụ gia vào trong bún để giúp sợi bún đỡ gãy hơn, dai hơn, tuy nhiên việc làm đó đã dẫn đến nhiều hệ lụy đáng buồn cho sức khỏe của người sử dụng. Ý tưởng khởi nghiệp tử tế bắt đầu từ đó, tôi bỏ nghề dạy học chạy theo đam mê, một mặt học hỏi cách làm bún khô truyền thống, mặt khác không ngừng suy nghĩ về một sản phẩm mang nét độc đáo riêng để vừa ít bị cạnh tranh mà còn nâng cao được giá trị cho nông sản.

Cùng với xu hướng “ăn xanh - sạch, sống an lành” con người dần tránh xa các sản phẩm công nghiệp, tìm đến thực phẩm lành mạnh ngày càng nhiều hơn, với suy nghĩ đó, tôi đã tìm hiểu một số loại ngũ cốc, rau củ có giá trị dinh dưỡng cao tại địa phương như gấc, chùm ngây, bí đỏ, các loại đậu hạt, kê, sen…, thử mọi cách để kết hợp chúng vào từng sợi bún. Thất bại rất nhiều, bún hỏng đổ đống cho gà vịt ăn hết lần này đến lần khác, cùng với những dè bỉu, can ngăn của những người xung quanh về ý tưởng ngớ ngẩn đó, nhưng tôi vẫn quyết tâm không bỏ cuộc. Chưa có máy móc, chưa có nhà xưởng tôi phải đi thuê gia công theo ý tưởng của mình, nhiều đêm thức trắng, người gầy rộc, héo hon cũng chỉ vì đứa con tinh thần chưa lớn đó.

Sản phẩm bún rau củ an toàn đầu tiên ra đời, tôi mang biếu, tặng để thăm dò ý kiến đóng góp, gom chúng lại cùng với nhiều kinh nghiệm xương máu để hoàn thiện dần sản phẩm của mình. Năm 2019 tôi bắt đầu bán bún rau củ theo kiểu sản phẩm “handmade” lượng khách hàng tuy còn ít nhưng rất hài lòng là bước đầu thành công của tôi. Năm 2020, tôi đã mở một xưởng sản xuất nhỏ nhưng đảm bảo đủ tiêu chí vệ sinh an toàn thực phẩm, sản xuất dựa trên phương thức truyền thống có sự hỗ trợ của máy móc. Khi chính thức đăng ký ngành nghề sản xuất kinh doanh, từ đó tôi bắt đầu sản xuất và mở bán đại trà, giải quyết việc làm cho một số bộ phận lao động tại địa phương, tiêu thụ nông sản cho những hộ sản xuất an toàn, mang đến cho người tiêu dùng những sản phẩm tốt cho sức khỏe. Năm 2021 tôi mang sản phẩm “Bún ngũ cốc dinh dưỡng” tham gia chương trình đánh giá phân hạng mỗi xã một sản phẩm và đạt hạng OCOP 3 sao, từ đó ngày càng nhiều người biết đến sản phẩm hơn.

Tôi đặt tên cho sản phẩm mình làm ra là “Mộc Vị” vì nó là sản phẩm hoàn toàn tự nhiên, sản xuất kế thừa từ phương thức truyền thống, không sử dụng phụ gia, hóa chất, giữ trọn tinh hoa của đất trời và mộc mạc như chính những người nông dân trên quê hương tôi. Với phương châm “Sạch ngon từ tấm lòng” tôi đã tạo ra những sản phẩm an toàn, thân thiện với thiên nhiên.

Thông qua sản phẩm, tôi muốn lan tỏa tới tất cả mọi người thông điệp sống xanh, không chỉ ăn uống lành mạnh mà còn sử dụng các sản phẩm hướng về thiên nhiên, nói không với hóa chất để cơ thể và tâm hồn con người đón nhận những gì tự nhiên, thuần khiết nhất. Đặc biệt hơn nữa, truyền tải đến người nông dân những nhận thức đúng đắn về phương thức canh tác nông nghiệp an toàn để bảo vệ sức khỏe cho chính bản thân họ và những người sử dụng sản phẩm nông nghiệp. Nói như vậy không có nghĩa là quay lưng lại với sự phát triển của công nghiệp mà sự phát triển của công nghiệp phải hướng đến lợi ích bền vững vì sức khỏe, tạo tiền đề cho sự phát triển kinh tế vững mạnh của đất nước.

**Hoàng Văn Kiểm** - ***Chuyện chàng trai học Sử bén duyên với loài cây tiến vua***

Sinh ra và lớn lên ở vùng đất Thổ Hào xưa, nay là xã Thanh Tùng, là vùng đất khó khăn, nơi “chưa nắng đã khô, chưa mưa đã lụt”, đời sống nhân dân quanh năm vất vả. Nhưng người dân nơi đây có truyền thống đoàn kết, cần cù trong lao động và rất hiếu học.

Từ thuở nhỏ, lớp trẻ nhỏ như chúng tôi đã được các cụ cao niên trong làng kể nhiều chuyện về các ông Nghè, đặc biệt là chuyện về ông Nghè Phạm Kinh Vỹ. Ông Phạm Kinh Vỹ, thuở nhỏ thông minh, lớn lên thi đậu Tiến sỹ, được bổ làm quan. Ông là một vị quan “văn võ song toàn”, từng giữ nhiều chức trách quan trọng trong triều đình thời Lê Trung Hưng. Là vị tướng bách chiến bách thắng trên chiến trận, ông từng tham gia đánh 14 trận và chém đầu 14 tướng giặc, uy danh lừng lẫy. Trong một lần chinh chiến ở miền biên viễn, ông đã tìm thấy giống sâm quý sau đó đưa về trồng trên quê hương Thổ Hào nên được nhân dân gọi là sâm Thổ Hào hay Hào Sâm.

Sâm Thổ Hào là một vị thuốc quý, được ông chăm trồng trong những năm về quê sống, sau này trở thành một sản vật được người dân vùng Thổ Hào tiến cung cho Vua và các quan dùng. Tuy nhiên do nhiều nguyên nhân khách quan và chủ quan, sâm đã bị mai một ngay trên chính vùng đất sinh ra.

Năm 2011, tình cờ trong một lần về công tác tại xã Thanh Giang, chúng tôi đã được tiếp cận nhiều tài liệu về cây sâm này. Và từ đó, chúng tôi đã nghiên cứu, sưu tầm với mong muốn phục tráng lại được giống sâm quý.

Quá trình tìm kiếm cây sâm trên địa bàn vùng đất Thổ Hào xưa (nay là các xã Thanh Giang, Thanh Tùng, Thanh Mai, Thanh Hà) gặp rất nhiều khó khăn. Do cây sâm đã lâu không ai chăm trồng nên hầu như đã biến mất. Mặt khác các nhân chứng từng biết và sử dụng loại sâm này người đã mất, người tuổi cao sức yếu, trí nhớ không còn minh mẫn. Tìm gặp các thế hệ sau như thầy Phạm Sỹ Bớ là hậu duệ của cụ Phạm Kinh Vỹ; hay anh Hoàng Đức, là con cụ Hoàng Biểu, gia đình có nghề làm thuốc gia truyền đã 8 đời đã từng sử dụng sâm để làm thuốc; nhà giáo Nguyễn Đặng Hòa, người còn lưu giữ nhiều tài liệu về cây sâm này… Tuy nhiên các nhân chứng đều xác nhận, cây sâm hầu như không còn trong tự nhiên.

Con đường tìm kiếm tưởng chừng như bế tắc, đến năm 2014 chúng tôi may mắn tìm được một gốc sâm Thổ Hào nguyên vẹn chính trên vùng đất Thổ Hào ngày xưa. Từ đó, chúng tôi bắt đầu theo dõi, chờ đến lúc cây nở hoa, ra quả để lấy hạt về ươm giống. Sau 1 năm ươm trồng chúng tôi đã có thêm được hơn 10 cây giống, nhưng cũng chỉ vụ đầu tiên, tất cả hoa ra đều bị sâu ăn nên hầu hết củ không đạt. Đến vụ thứ hai, cây lại bị úng nước chết mất quá nửa, do chưa có kinh nghiệm về kỹ thuật làm đất. Các vụ tiếp theo, số hạt giống ngày càng nhiều, tôi mạnh dạn trồng thử ở quê nhà dăm luống trong vườn. Cây lúc đầu phát triển tốt, nhưng vào thời kỳ sau khi cho củ thì xuất hiện các loại sâu bệnh như rầy nâu, bọ ăn lá. Nguy hiểm nhất là rệp sáp trắng, loại này lây lan nhanh, cây bị rệp hút sẽ còi cọc và dẫn đến chết. Đến khi mở rộng diện tích, bệnh tuyến trùng rễ xuất hiện. Với bệnh này, cây vẫn xanh tươi nhưng khi đào lên củ đã bị hư hỏng, không dùng được. Tiếp đó, về mùa mưa bệnh thối cổ rễ hoành hành. Loại bệnh này chỉ phát hiện được khi cây sâm có lá vàng và héo úa nên khi phát hiện thì củ sâm đã bị thối hoàn toàn.

Qua mỗi lần gặp khó khăn, chúng tôi lại loay hoay khắc phục dần, tự tìm tòi các phương pháp để phòng chống bệnh cho cây. Từ việc tự chế phân bón sinh học, bằng cách ủ cá để hoai sau đó lấy nước cốt, pha với nước lã phun. Đến việc sử dụng các chế phẩm sinh học từ gừng, tỏi, ớt với rượu, ngâm ủ để làm thuốc phòng trừ sâu bọ. Việc khó nhất là các bệnh như tuyến trùng, hay thối cổ rễ. Bởi đây là các bệnh nằm ở củ, mà củ thì không thể phát hiện được ngay như ở thân cây, hay lá, hoa. Nên khi bệnh xuất hiện, cũng là lúc chúng tôi rất lo lắng. Là giống cây mới ở địa phương nên phải nhờ tới một số anh em bạn bè là chuyên gia trong ngành bảo vệ thực vật nghiên cứu và giúp đỡ. Qua tư vấn bước đấu đã giải quyết được các loại bệnh, cây phát triển tốt.

Là một người học khoa học nhân văn, việc nghiên cứu, trồng, chăm sóc cây sâm là một việc rất khó khăn, bởi nó không nằm trong bất kỳ chuyên ngành nào mà chúng tôi được biết. Tuy nhiên với sự đam mê và quyết tâm, cùng với đó là sự động viên khích lệ của gia đình, người thân, bạn bè và các tổ chức, chúng tôi đã lần lượt vượt qua các khó khăn.

Để phát triển giống cây quý này, với mục đích bảo tồn, phục tráng và phát triển các sản phẩm từ cây sâm đến với mọi người mọi nhà, năm 2018, Hợp tác xã Nông nghiệp và Dịch vụ Tân Hưng Thịnh được thành lập. Sau khi thành lập, Hợp tác xã đã mở rộng diện tích trồng và cho trồng thử trên các vùng đất khác nhau như ở Thanh Chương, Nam Đàn, Tương Dương, Quế Phong, Kỳ Sơn.

Trải qua quá trình thử nghiệm, hợp tác xã đã dần hoàn thiện quy trình về nhân giống, trồng, chăm sóc, thu hoạch và bảo quản cây sâm. Đến năm 2020, Hợp tác xã đã phối hợp với UBND huyện Thanh Chương và huyện Nam Đàn trồng thử nghiệm mô hình 2ha sâm ở các xã Thanh Hà, Thanh Tùng, Thanh Mai và Thanh Giang (huyện Thanh Chương), Hồng Long, Thị trấn Nam Đàn (huyện Nam Đàn). Quá trình trồng, sâm phát triển tốt, cho kết quả cao.

Với mục đích bảo tồn và phát triển tốt các sản phẩm từ cây sâm Thổ Hào, năm 2021, UBND tỉnh Nghệ An đã có Quyết định số 4765/QĐ-UBND ngày 8/12/2021 về việc phê duyệt tổ chức, cá nhân chủ trì và thuyết minh dự án “Ứng dụng tiến bộ KHCN xây dựng mô hình trồng và chế biến các sản phẩm từ cây sâm Thổ Hào trên địa bàn tỉnh Nghệ An”. Trên cơ sở này, Hợp tác xã tiếp tục trồng, nghiên cứu để hoàn thiện quy trình và cho ra một số sản phẩm từ cây sâm. Thông qua đó để quảng bá, giới thiệu với mọi người về sản vật này của địa phương.

Trong thời gian tới, Hợp tác xã sẽ tiếp tục đầu tư nghiên cứu và cho ra các sản phẩm từ cây sâm. Trước mắt là cho ra các sản phẩm như sâm tươi, sâm khô, bột sâm, trà sâm… đạt chuẩn OCOP. Tiếp đó sẽ có các chương trình nghiên cứu sâu về sản phẩm đồng thời sẽ mở rộng các chương trình truyền thông quảng bá về sản phẩm này để người tiêu dùng biết về các sản phẩm này. Song song với đó là làm tốt việc bảo tồn, nâng thời gian thu hoạch lên để có các sản phẩm sâm chất lượng hơn.

**TÒA SOẠN**