

HOẠT ĐỘNG SẢN XUẤT NƯỚC MẮM Ở PHÚ QUỐC THỜI THUỘC PHÁP

Dương Văn Triêm-Hà Tấn Tài()*

Phú Quốc một đảo lớn ở phía Tây Nam của Việt Nam, thuộc tỉnh Kiên Giang.

Từ cuối thế kỷ XVII, công cuộc khai phá của Mạc Cửu đã chiêu tập thêm nhiều lưu dân người Việt, Hoa, Khmer ở các vùng lân cận quần tụ, biến nơi đây thành một hòn đảo trù phú. Sau một thời gian phát triển, do nhiều nguyên nhân cộng thêm sự quấy phá của quân Xiêm... làm cho nơi đây dần hoang vắng.

Năm 1862, Pháp ký hiệp ước với Xiêm, cam kết không can thiệp vào công việc của Pháp tại Nam kỳ, từ đây tình hình ở Phú Quốc mới yên.

Sau khi thất bại của nghĩa quân Nguyễn Trung Trực, người Pháp bắt đầu thiết lập bộ máy cai trị nơi đây. Nhưng từ khoảng thời gian này đến năm 1874, chưa thấy tên Phú Quốc xuất hiện trong Niên giám thống kê Nam kỳ (*Annuaire de la Cochinchine française*) với tư cách là một đơn vị hành chính.

Đến năm 1874 hạt thanh tra “*Inspections*” được đổi gọi là hạt tham biện “*Arrondissement*”¹, giai đoạn này tên Phú Quốc mới xuất hiện là tổng thuộc hạt tham biện Hà Tiên.

Theo “*Địa chí hành chính các tỉnh Nam kỳ*” của Nguyễn Đình Tư, ngày 25 tháng 5 năm 1874, Soái phủ Sài Gòn ban hành Quyết định tách đảo Phú Quốc và các đảo phụ xung quanh đến đảo Poulo Damar khỏi hạt Hà Tiên để thành lập hạt thanh tra Phú Quốc. Cảng Dương Đông được mở cho tất cả tàu thuyền thuộc các quốc tịch vào buôn bán. Được một thời gian ngắn (ngày 16 tháng 6 năm 1875) hạt thanh tra Phú Quốc giải thể nhập lại vào hạt Hà Tiên. [3, tr. 330]

Từ sau năm 1900, đảo Phú Quốc là tổng Phú Quốc, thuộc quận Phú Quốc, tỉnh Hà Tiên, gồm các làng: *Phú Dự, Hàm Ninh, Lạc Phú và Dương Đông*. Sau đó, có xảy ra việc tách nhập các làng ở đảo Phú Quốc, nhưng về cơ bản không có thay đổi nhiều. Và tình hình này kéo dài đến hết thời kỳ thuộc Pháp.

Phú Quốc thời thuộc Pháp đã nổi tiếng với sản phẩm nước mắm, trong Niên giám Đông Dương các năm 1905, 1906, 1907, 1908, 1909, 1910, 1911, 1913, 1914 nhắc đi nhắc lại nhiều lần về sản phẩm này càng chứng tỏ điều đó.

Trong “*Việt Nam thế kỷ XVII, những góc nhìn từ bên ngoài*”, Christoforo Borri gọi nước mắm là “*balachiam*” [19, tr.237]. Đây là tên gọi mang nghĩa so sánh tương đồng với một loại sản phẩm khác.

Có điểm giống nhau giữa “*nước mắm*” và tên gọi tiếng Latinh “*garum*” hoặc “*garou*” của vùng La Mã– Hy Lạp. “*Garum, được những người sành ăn cổ đại đánh giá cao mặc dù mùi của nó rất khó chịu. Có cách làm như là nước mắm, với cá (họ Clupéidés và Scombridés)*

(*) Hội Khoa học Lịch sử Đồng Tháp. Email: dvtriem@gmail.com. ĐT: 0972574080

¹ Ta dịch là hạt “*Tham biện*”, dân gian quen gọi là “*Tòa bố*”.

được hóa lỏng trong nước muối lên men. Được dùng làm gia vị cho cá và các món ăn khác nhau”². [7, tr.5]

Dưới thời thuộc Pháp, những tên gọi có ý so sánh tương đồng “*nước mắm*” với sản phẩm khác không còn được dùng nữa mà chỉ dùng phổ biến từ “*nước mắm*” (nguyên văn: “*nuoc-mâm*” hay “*nuoc-mam*”) trên các văn bản, giấy tờ.

Nhưng trong bài viết này, chúng tôi không đi sâu vào nghiên cứu nguồn gốc của nước mắm mà chỉ nghiên cứu hoạt động sản xuất nước mắm ở Phú Quốc thời thuộc Pháp. Ở một số nội dung: *Điều kiện tự nhiên và nguyên liệu sản xuất, cư dân tham gia hoạt động nghề, thành lập nghiệp đoàn nước mắm, tham gia đấu xảo*. Qua đây, góp thêm phần làm sáng tỏ vấn đề lịch sử ở giai đoạn này.

1. Điều kiện tự nhiên và nguyên liệu sản xuất

Phú Quốc có diện tích tự nhiên khoảng 80.000ha, trong đó 50.000ha đồi núi, 15.000ha rừng, 10.000ha đồng cỏ chăn thả, 5.000ha rừng tràm và 1 phần bị ngập nước kéo dài quanh năm (số liệu 1894) [5, tr. 337].

Dương Đông là làng giữ vai trò trung tâm của Phú Quốc có khoảng 1.000 dân. Dân ngụ cư dọc theo bờ biển phía Tây, tập trung giữa phía Nam và Tây Nam ở cửa Ghềnh. Những ngôi nhà được cất dọc theo hai bên bờ sông, khuất gió bởi những đụn cát và những hàng dừa.

Làng Dương Đông không nằm gần bờ biển, nó được che chắn bởi một đụn cát, có tác dụng chắn những cơn gió mùa Đông Nam, có những con rạch kéo dài theo được ranh giới. Địa hình hẹp dài và mở rộng dần ra phía biển [17, tr.699].³



Một góc sông Dương Đông [5, tr.336]

Cạnh bờ biển phía Tây của làng Dương Đông có ngư trường cá com khá lớn kéo dài từ *mũi Móng Tay, mũi Ông Quới, mũi Gành Lớn, mũi Gành Dầu, mũi Gành Cậu, mũi Cai Lạp, mũi Tảo Rũ, mũi Xếp, mũi Đất Đỏ và mũi Ông Bón*.

² **Nguyên văn:** Le “garum”, hautement apprécié par les gourmets de l'antiquité malgré son odeur détestable, était préparé, comme le nuoc-mâm, avec des poissons (Clupéidés et aussi Scombridés) liquéfiés dans une saumure fermentée, et servait d'assaisonnement aux poissons et à divers plats.

³ **Nguyên văn:** Dương Đông n'est pas construit au bord de la mer; il est abrité par une dune contre les violences de la mousson de S.-O. et s'éale sur les bords du rach, très étroit sur tout son parcours, mais qui s'élargit à son embouchure.

Dân ổn định cư trú cộng với có nguồn nguyên liệu gần bờ dễ đánh bắt là điều kiện cần để nghề sản xuất nước mắm nơi đây phát triển.

“*Recherches sur la fabrication et la composition chimique du nuoc-mam*” của Rose mô tả 2 trung tâm làm nước mắm lớn từ cá biển là ở Phú Quốc và Bình Thuận (Mũi né - Phan Thiết) và trong “*Les nuoc-mam du Nord*” mô tả thêm những vùng nhỏ khác ở Bắc Trung kỳ và Bắc kỳ. [7, tr.11]

Xét về xuất xứ địa lý, nguyên liệu làm nước mắm có 2 loại: *nước mắm làm từ cá biển* và *nước mắm làm từ cá sông hay cá đồng* (gọi chung là cá đồng). Ngoài ra tép, cua đồng cũng được dùng làm nước mắm.

Do nguồn cá rất dồi dào, thời thuộc Pháp vùng Đồng Tháp Mười cũng được biết đến với nghề làm nước mắm từ cá đồng. Nhưng có lẽ do nguồn nguyên liệu cá đồng có tính thời vụ nên nghề làm nước mắm từ cá đồng cũng không thường xuyên và ổn định như cá biển.

Cá biển thích hợp để làm nước mắm gồm cá nục, cá cơm, cá lẹp, cá ve, cá trích, cá lam, cá mòi và một số loại cá khác.

Trong “*Nomenclature des produits de la Cochinchine présentés à la foire de Hanoi de 1924*”, viết: “*Nước mắm Phú Quốc được làm từ cá cơm là chủ yếu, loại cá sọc tiêu. Cá được dùng để làm nước mắm là cá tươi*” [10, tr.191].⁴ Ngoài cá sọc tiêu còn có cá sọc trắng, cá sọc phấn, cá cơm đỏ. Những loài cá này xuất hiện vào tháng 9 hoặc cuối tháng 8 đến tháng 11. Và đây là nguồn nguyên liệu cơ bản để làm nước mắm Phú Quốc.

Theo “*L’Industrie du Nuoc-mam en Indochine*”, thành phần đạm trong mỗi loại cá có sự khác nhau:

	Cá mòi	Cá lẹp	Cá mại	Cá nục (Số lượng trung bình) (18-23gr)	Cá nục (4-10gr)
	1 ⁰	2 ⁰	3 ⁰	4 ⁰	5 ⁰
Tỉ lệ đạm	2.28%	2.55%	2.31%	3.58%	3.13%

Nguồn: [7, tr.18]

Cá nục là cá giàu đạm cũng như cá cơm là những loại cá được chọn để làm nước mắm tốt nhất.

Cá làm nước mắm được muối đặt trong một thùng gỗ lớn 10 đến 12 tấn. Thùng làm bằng gỗ chui liêu và bằng lạng, xung quanh được bó bằng tre. Ở Phú Quốc người ta sử dụng gỗ bờ lời kết hợp với vỏ tràm.

Để có nước mắm hạng nhất, việc trộn thêm nước muối theo công thức: “*Để nước mắm hạng nhất, nước muối trộn thêm vào cá phải theo công thức 3 phần nước + 1 phần muối*” [10, tr.192].⁵

⁴ **Nguyễn văn:** Le nuoc-mam de Phu-quoc est exclusivement fait avec le poisson appelé “*ca-com*”, dont l’espèce la plus prisée est le “*soc-tieu*”. Le poisson employé, qui doit être fraîchement pêché.

⁵ **Nguyễn văn:** Pour avoir du nuoc-mam de 1^{re} qualité, on verse sur le résidu une quantité d’eau salée dont le poids est égal à celui du sel précédemment employé. Cette eau salée doit constituer elle-même un mélange de 3 parties d’eau et 1 partie de sel.

Mười tấn cá sản xuất được 8.000 lít nước mắm, trong đó 1.200 lít nước mắm loại 1 (nước mắm nhĩ), 2.400 lít nước mắm loại 2 và 4.400 lít của loại còn lại.

Sau quá trình chắt-đổ để tạo ra mắm thành phẩm khi hết đạm trong hèm (*d'une cuve*), còn lại xát mắm với thành phần hóa học gồm: ít đạm, phốtpho (formol), ammoniac (ammoniacal), aminoaxit (aminé). Xát mắm không bỏ đi, người ta dùng làm phân bón. Ở Bắc Trung kỳ và Bắc kỳ xát mắm được sử dụng tiếp để chắt-đổ thêm nước mắm thứ cấp.

2. Cư dân tham gia hoạt động nghề

Phú Quốc có khoảng 594 (*inscrits*)⁶ dân đình nội tịch [2, tr. 771]. Số dân đình được phân bố ở các điểm dân cư chính sau [6, tr.29]:

Làng Dương Đông

- Cửa Cạn: 100 người Việt, 8 người Hoa;
- Cửa Lạp: 3 người Việt, 124 người Hoa;
- Dương Đông: 289 người Việt, 41 người Hoa;
- Bến Tràm: 1 người Việt, 117 người Hoa.

Làng Lạc Phú

- Diên Tiên: 85 người Việt, 63 người Hoa;
- Suối Đá: 3 người Việt, 97 người Hoa;

Làng An Thới

- Cây Dừa: 38 người Việt, 1 người Hoa;
- Rạch Đầm: 9 người Việt.

Làng Hàm Ninh

- Bãi Dốt: 11 người Việt;
- Bãi Bón: 39 người Việt;
- Ông Thầy: 16 người Việt, 2 người Hoa;
- Hàm Ninh: 15 người Việt;
- Rạch Đầm: không có dân đình.

Làng Phú Dự

- Xóm Khém: 12 người Việt, 4 người Hoa;
- Xóm Cầu Cú: 8 người Việt, 32 người Hoa;
- Xóm Múi Ruột: 5 người Việt, 29 người Hoa.

Tổng dân số thống kê năm 1909 của Phú Quốc khoảng 3.000 người và có 16 cơ sở sản xuất nước mắm.

Hiện chưa có tài liệu xác định thời gian cư dân Phú Quốc bắt đầu hoạt động sản xuất nước mắm. "*L'Industrie du nuoc-mam en Indochine*" của J.Guillerm, công trình nghiên cứu nước mắm ở Đông Dương, xuất bản năm 1931, tại Sài Gòn. Trong phần lịch sử nước mắm, trên cơ sở tư liệu thành văn, tư liệu dân gian, công trình này cũng chưa xác định được mốc thời gian. Chỉ xác định được tính truyền thống của nghề và nguồn gốc bản địa của nước mắm.

Có thể trước khi người Pháp đến, ở Phú Quốc đã có cư dân sản xuất nước mắm. Sau đó vì binh loạn dân li tán một thời gian dài. Khi người Pháp đến, đặc biệt là từ sau năm 1862, hiệp ước Pháp – Xiêm được ký kết, dân Phú Quốc dần quần cư trở lại và tiếp tục nghề sản xuất nước mắm.

Theo ông Hà Tấn Tài chủ hãng nước mắm Đại Đức (năm 2019), gia đình có trên 6 đời sản xuất nước mắm, bà ngoại tổ là *Phạm Thị Kỳ* (1850-1920), đời tiếp theo *Trương Văn*

⁶ Trong cơ cấu dân số thời thuộc Pháp, thường có 3 nhóm:

- Có đăng ký, nội tịch hay nội bộ (*inscrits*), là hạng dân đình, trong độ tuổi từ 18-60;
- Không đăng ký, ngoại tịch hay ngoại bộ (*non inscrits*) gồm người già, phụ nữ và trẻ em;
- Miễn trừ hay miễn sai (*dispensés*), có thể đây là nhóm ngoài độ tuổi lao động hoặc dân được đặc cách.

Phu (1872-1950) và đời *Trương Văn Gông* (1899-1945). Giả thuyết ước lệ, bà Kỳ bắt đầu sản xuất nước mắm từ năm 20 tuổi (tức năm 1870) đến nay (2020) nước mắm Phú Quốc đã được 150 năm.



Ông Trương Văn Phú [18]

Ngày 21 tháng 12 năm 1916, Chính quyền Liên bang Đông Dương ban hành Nghị định về nước mắm. Trong đó quy định cụ thể về thành phần tạo thành nước mắm “*cá biển tươi và muối*”. Đây là văn bản pháp lý đầu tiên của chính quyền thuộc địa công nhận sản phẩm nước mắm của người bản xứ.

Ngày 18 tháng 4 năm 1930, chính quyền thuộc địa tiếp tục ban hành Nghị định về sản xuất và tiêu thụ nước mắm và những Nghị định: 21/12/1916, 8/12/1924 và 23/11/1926 được bãi bỏ thay thế bằng nghị định mới.

Trong nghị định năm 1930, nội dung điều 2: *Cấm triển lãm, trưng bày giới thiệu và bán dưới tên gọi nước mắm hoặc nước nhứt, tất cả các sản phẩm khác được làm từ cá tươi và muối biển. Sản phẩm này phải đáp ứng các yêu cầu của điều 3 và 4.*[7, tr.32]⁷

Nội dung điều 4, qui định độ đậm trong từng thương hiệu nước mắm. Nước mắm Nam Đông Dương (gồm Phú Quốc) phải đảm bảo ít nhất 15gr đậm/lít. Ở Bắc Đông Dương (gồm Bắc kỳ và Bắc Trung kỳ, tính từ tỉnh Thanh Hóa đến tỉnh Quảng Trị) đảm bảo ít nhất 5gr đậm/lít. Và các sản phẩm nước mắm còn lại phải đảm bảo 2gr đậm /lít.

Nội dung điều 5 cấm nước mắm sử dụng chất bảo quản.

Nghị định năm 1930 là dấu mốc quan trọng đánh dấu một bước tiến nữa của nước mắm khu vực Nam Đông Dương nói chung và Phú Quốc nói riêng trong việc bảo hộ thương mại của nhà nước. Đây cũng là cơ sở thúc đẩy quá trình thương mại hóa diễn ra nhanh hơn và cư dân tham gia vào hoạt động sản xuất sẽ càng nhiều hơn.

Thống kê số lượng cư dân Phú Quốc hoạt động trong nghề sản xuất nước mắm (fabricant de nước mắm) [13, tr.460] gồm:

Phạm Văn Bảy

Hà Thanh Vân

Đặng Văn Thanh

⁷ **Nguyên văn:** Art. 2 - Il est interdit d'exposer, de mettre en vente et de vendre sous la dénomination de nuoc-mâm ou nuoc-nhut, tout produit autre que celui obtenu à partir du poisson frais et du sel marin. Ce produit doit répondre aux conditions exigées par les articles 3 et 4.

Đặng Văn Khả	Phan Văn Nghị	Nguyễn Văn Khả
Nguyễn Văn Chấn	Đinh Văn Ỗ	Nguyễn Văn Bền
Đinh Minh Thanh	Trần Văn Dấu	Trương Văn Chà
Huỳnh Văn Phú	Trần Văn Mốc	Nguyễn Văn Huỳnh
Đỗ Kiên Thiệu	Trương Văn Can	Dương Văn Lập
Đinh Thanh Quan	Nghiêm Văn Dư	Trương Văn Chánh
Trần Hữu Khánh	Nguyễn Văn Chết	Lê Quan Diêu
Lê Văn Tính	Huỳnh Thị Lượm	Nguyễn Văn Hậu
Đặng Văn Tư	Dương Văn Thái	Hồ Văn Hội
Phạm Thị Ngân	Huỳnh Văn Dừa	Huỳnh Thành Tựu
Trương Hữu Tý	Phù Dụng Hà	Trần Hữu Lợi
Phù Thị Huê	Đặng Thị Sử	Lâm Văn Thanh
Lê Quang Hiệu	Nguyễn Văn Bình	Trương Văn A
Diệp Văn Nguơn	Trần Văn Chân	Lê Văn Tốt
Phan Văn Dư	Trương Văn Thăng	Huỳnh Văn Bảy
Trương Văn Phu	Phạm Văn Lập	Đỗ Văn Danh
Trương Văn Chơn		

Tổng thống kê có 52 hộ gia đình, cơ sở (gọi chung là cơ sở) ở Phú Quốc sản xuất nước mắm tăng khá nhiều lần so với trước.

Dân số Phú Quốc giai đoạn này: có khoảng 964 đình nội tịch + 124 dân miễn sai = 1.088 người. Lấy 1.088 chia 52 kết quả khoảng ≈ 20 . Tính trung bình, cứ 20 người thì có một cơ sở sản xuất nước mắm, con số cũng khá nhiều. Cư dân hoạt động trong nghề sản xuất nước mắm toàn là người Việt, trong đó có 4 nghiệp chủ là nữ.

Nghề *buôn bán ghe* đánh cá biển (marchand en barque) phụ trợ cho nghề sản xuất nước mắm cũng khá phát triển ở Phú Quốc, có các cơ sở [13, tr.460]:

Lê Văn Liêng	Đinh Minh Thanh	Đặng Văn Khả
Trần Văn Mốc	Phạm Văn Tạo	Phạm Văn Châu
Huỳnh Thị Lượm	Nguyễn Văn Ký	Lâm Du Sanh
Huỳnh Văn Bung	Phan Văn Men	Dương Văn Thái
Đinh Văn Ỗ	Nguyễn Văn Đạt	Đặng Văn Tư
Phạm Văn Bảy	Trần Hữu Khánh	Lê Văn Tính
Trương Văn Khâu	Phan Văn Dư	Nguyễn Thị Huê
Hà Thanh Vân	Nguyễn Thị Huê	
Dương Văn Lập	Trương Văn A	

Có 25 cơ sở buôn bán ghe thuyền, trong đó có 13 cơ sở vừa làm nghề sản xuất nước mắm vừa phát triển nghề buôn bán ghe thuyền: *Trần Văn Mốc, Huỳnh Thị Lượm, Đinh Văn Ỗ, Phạm Văn Bảy, Hà Thanh Vân, Dương Văn Lập, Đinh Minh Thanh, Trần Hữu Khánh, Phan Văn Dư, Trương Văn A, Đặng Văn Khá, Dương Văn Thái, Đặng Văn Tư.*

Ngoài sản xuất nước mắm và nghề phụ trợ ở Phú Quốc còn có các hoạt động sản xuất kinh doanh khác, nhưng chỉ chiếm số lượng nhỏ: *Buôn bán lẻ* (marchand en détail) 5 cơ sở, *bán thuốc tàu* (pharmacien Asiatique) 1 cơ sở, *bán lẻ thuốc phiện* (débitant d'opium) 2 cơ sở.

Từ sử liệu trên cho thấy, người theo nghề sản xuất nước mắm chiếm tỉ lệ cao so với các nghề khác. Hoạt động sản xuất nước mắm tập trung ở làng Dương Đông, các làng khác không có người theo nghề.

So sánh số cơ sở sản xuất nước mắm ở Phú Quốc với Phan Thiết (Bình Thuận) [13, tr.700-705]:

Ở Phan Thiết có khoảng 243 cơ sở sản xuất nước mắm. Có 3 công ty chuyên về nước mắm: Phong Thành, Đông Thành và Liên Thành. Có 6 cơ sở sản xuất khô cá và 6 cơ sở muối cá. Bảng so sánh:

	Công ty (C ^{ie})	Cơ sở sản xuất nước mắm	Cơ sở làm khô (<i>poissons secs</i>)	Cơ sở muối cá (<i>poissons salés</i>)	Bán ghe thuyền đánh cá
Phú Quốc	-không-	52	-không-	-không-	25
Phan Thiết	3	243	6	6	-không-
Hiệu số		191			

Phan Thiết có nhiều hơn Phú Quốc 191 cơ sở, phân bố đều ở các làng, có công ty và nhiều cơ sở sản xuất phụ trợ hoặc liên quan đến nghề sản xuất nước mắm: muối cá, làm khô. Phan Thiết cung cấp cho thị trường gần 35 triệu lít nước mắm/năm, Phú Quốc với Cảng Dương Đông 6 triệu lít/năm. Nghệ An, Thanh Hóa sản xuất 5 triệu lít/năm, Cát Hải (Bắc kỳ) 2 triệu lít/năm và Nam Ô (gần Đà Nẵng) 1 triệu lít/năm.

3. Thành lập nghiệp đoàn nước mắm

Nước mắm từ Phú Quốc được chở đến các địa điểm tập kết ở cảng Kampot, Hà Tiên, Rạch Giá... Sau đó từ đây được vận chuyển đi các nơi nhưng có lẽ điểm tập kết được ưu tiên thường xuyên hơn là Kampot.

Kampot không chỉ có cảng biển tốt thích hợp cho ghe thuyền neo đậu, hệ thống đường giao thông liên tỉnh tỏa đi khắp nơi mà còn là khu mậu dịch phát triển với khoảng 80-90 cơ sở mua bán các mặt hàng thiết yếu, trong đó có gạo. Phú Quốc không trồng được lúa gạo, hàng năm tìm nguồn cung cấp gạo lớn từ đây, ngoài việc trao đổi mua gạo với các thuyền buôn đến từ Sài Gòn vào khoảng tháng 10 hàng năm.

Nước mắm từ điểm tập kết được phân phối rộng khắp thông qua các đại lý bán lẻ hoặc nhà buôn. Trong đó nổi bật nhất là hệ thống các đại lý bán lẻ nước mắm ở Sài Gòn – Chợ Lớn [13, tr.394, 426]:

Ở Sài Gòn:

- Lương Bái, mé sông Belgique;
- Tăng Đông, 174, -nt-;
- Chiêu Tề, 179, -nt-;
- Lâm Du Bang, 181, -nt-;
- Trương Lê Nghi, 189, -nt-;
- Louk Hy, 203, -nt-;
- Thái Thị Thịnh, mé sông Marne;
- Nguyễn Thị Lan, -nt-;
- Liên Thành, -nt-;
- Lưu Khoan, 5 đường Marchaise;
- Tăng Ai, 305 đường Paul Blanchy.

Ở Chợ Lớn:

- Trần Thiện Khanh, số 29 mé sông Jonques;
- Phùng Ốc, 65 -nt-;
- Châu Tuấn, 98 bis, 99, -nt-;
- Thi Linh, 117, -nt-;
- Đặng Hun, 119S, -nt-;
- Phùng Nhựt, 137, -nt-;
- Sanh Theng, 140-141-142, -nt-;
- Tranh Đình, 143-144, -nt-;
- Tăng Minh, 151, -nt-;
- Quan Kiên, 191 -192- 194, -nt-;
- Lương Tú, 6 đại lộ Tổng Đốc Phương;
- Tạ Dung 46, -nt-;
- Lương Chát, 322 đường Cây Mai;
- Trần Định, 17 đường Gia Long;
- Quan Kiên, 62 đường Paris;
- Thi Thành, 372 mé sông Chợ Quán;
- Quan Huyền, 394, -nt-;
- Đặng Minh, 28 mé sông Distilleries;
- Trúc Giam Đường, mé sông Lò Gốm;
- Lương Lai, -nt-;
- Lương Thu, mé sông Phú Lâm;
- Trần Khánh Huê, 61 đường Dellefosse;
- Quang Cung, đường Rivière;
- Hà Thoại Lương, 55 đường Tháp Mười;
- Phan Thị Càn, 7 mé sông Chantiers.

Ở Sài Gòn có 11 đại lý bán lẻ nước mắm và Chợ Lớn có 25 đại lý. Trong đó, đại lý của người Hoa chiếm đa số.

Đây là phân khúc rất dễ lũng đoạn thị trường và chèn ép giá các cơ sở sản xuất. Các tiểu thương người Hoa còn làm nước mắm giả gây thiệt hại cho các cơ sở sản xuất chân chính của người Việt: *“Nước mắm là một vật ăn thường ngày của người An Nam, từ khi những người China ở Sài Gòn, Chợ Lớn bày làm nước mắm giả; lưu hành trong xứ Nam kỳ, thì lấy làm thiệt hại cho những nhà làm thiệt và đột hại cho những nhà ăn dùng”*. [16, tr.4]

Để đối phó lại vấn nạn đó, công ty Liên Thành ở Phan Thiết thành lập nghiệp đoàn và kêu gọi các nghiệp chủ cho phép công ty đại diện bán nước mắm ở cái đại lý. Nghiệp chủ sản xuất chỉ trả cho công ty khoảng 3% số bạc bán được và cam kết không bán nước mắm cho đại lý khác.

Ở Phú Quốc, ngày 19 tháng 1 năm 1939, được sự cho phép của chính quyền thuộc địa, tại đình làng Dương Đông *“Nghiệp đoàn nước mắm của người bản xứ Phú Quốc” (Association professionnelle des saumuriers indigènes de Phuquoc)* được thành lập. Tham gia hội nghị có 55 nghiệp chủ.

Sau khi giới thiệu điều lệ nghiệp đoàn, Trưởng ban Quản trị lâm thời Nghiệp đoàn nước mắm Phú Quốc, Đinh Minh Thanh phát biểu [18]: *Chúng ta phải bỏ ra biết bao công sức, từ khâu muối đến khâu chở sản phẩm đến các nơi tiêu thụ. Hàng ngàn khó khăn vất vả phải vượt qua bằng bất cứ giá nào. Rút cục chúng ta được cái gì? Có thể nói chẳng được gì cả, so với các đồng nghiệp của chúng ta ở các tỉnh Nam Trung kỳ. Họ làm giàu nhanh chóng nhờ biết tổ chức kinh doanh [...]*

[...] Do ta thiếu nhất trí khi chở nước mắm đi bán các nơi, nên bọn người môi giới đã xảo quyệt bóc lột chúng ta. Lợi dụng số lượng nước mắm của ta ào ạt chở đến, họ tùy ý hạ giá mua và ta chẳng có cách gì đối phó [...]

*[...] Thật đáng buồn là thời gian qua nước mắm Phú Quốc bị khách hàng chê trách, vì trong chúng ta có người làm ăn gian dối [...]*⁸

Chưa tổ chức tốt trong khâu phân phối sản phẩm, bị chèn ép giá và trong nội bộ nghề có nghiệp chủ sản xuất gian dối. Đây chính là nội dung chính trong bài phát biểu của ông Đinh Minh Thanh và cũng là nguyên nhân sâu sa của việc ra đời nghiệp đoàn nước mắm Phú Quốc. Ban quản trị nghiệp đoàn được bầu gồm 17 người:

Ban quản trị nghiệp đoàn được bầu gồm 17 người:

- Đinh Minh Thanh, Trưởng ban, (Président);
- Phạm Minh Nghị, Phó ban thứ nhất (Vice 1^{er} -Président);
- Huỳnh Văn Thành, Phó ban thứ hai (Vice 2^{ème} -Président);
- Nguyễn Văn Nga, Tổng thư ký (Secrétaire général);
- Nguyễn Văn Đạt, Phó thư ký (Secrétaire adjoint);
- Nghiêm Văn Dư, Tổng thủ quỹ (Trésorier général);
- Lê Hữu Tốt, Phó thủ quỹ (Trésorier adjoint).

Số còn lại là các ủy viên, trong đó có 3 ủy viên (commissaire): *Huỳnh Thành Tựu, Đỗ Văn Danh, Nguyễn Văn Bình*; 4 cố vấn (conseiller): *Phan Văn Dư, Trương Văn Gòong, Trần Văn Dầu, Phạm Văn Lành* và 3 kiểm tra (contrôleur): *Lê Văn Thanh, Huỳnh Văn Hữu, Đinh Văn Kiên*.

Đây là nghiệp đoàn đầu tiên được nhà cầm quyền cho phép thành lập toàn là người bản xứ (tức người Việt).



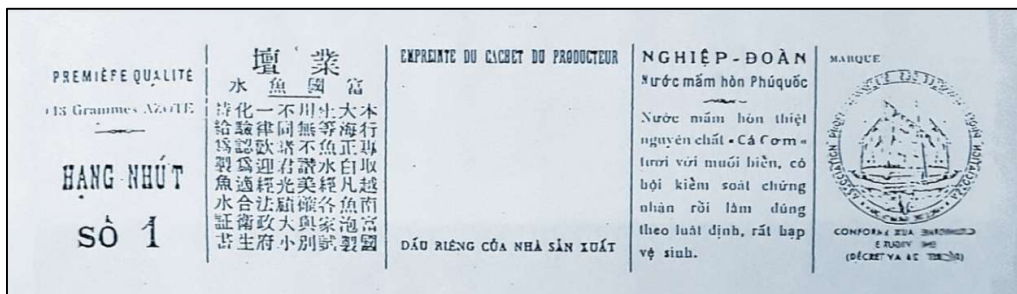
Con dấu của Nghiệp đoàn Phú Quốc và chữ ký ông Đinh Minh Thanh

Con dấu của nghiệp đoàn (xem hình) phía trên là dòng chữ “Association professionnelle des” và phía dưới “saumuriers indigènes de Phuquoc”, ở giữa là “NGHIỆP ĐOÀN NƯỚC MẮM PHÚ QUỐC” không dấu và dòng tên chữ Hán.

⁸ Trích bài phát biểu của ông Đinh Minh Thanh, ngày 19 tháng 1 năm 1939.

Tài chính của nghiệp đoàn trong buổi đầu còn khó khăn. Mỗi hội viên đóng góp hàng tháng một khoản tiền do ban quản trị qui định.

Hội nghị thống nhất in nhãn hiệu bảo chứng theo Nghị định của Toàn quyền Đông Dương ngày 1 tháng 6 năm 1933, phân phát cho các hội viên trong nghiệp đoàn. Có 3 mẫu nhãn hiệu được giới thiệu, hội nghị nhất trí chọn nhãn hiệu “*Ghe biển Phú Quốc*” để đăng ký với Tòa thương án Sài Gòn (Tribunal de commerce de Saigon).



Nhãn hiệu “*Hạng nhứt số 1*”

Nhãn hiệu (xem hình) phân ra loại nước mắm: Hạng nhứt số 1 (première qualité) và hạng ngon thường số 2 (deuxième qualité), nội dung 2 loại nhãn giống nhau gồm chữ Hán và chữ Việt: *Nghiệp – đoàn Nước mắm hòn Phú Quốc, nước mắm hòn thiết nguyên chất “cá cơm” tươi và muối biển, có hội kiểm soát chứng nhận rồi làm đúng theo luật định, rất hấp vệ sinh.*

Thời hạn sử dụng của loại nước mắm thượng hạng là 6 tháng; loại một và loại hai là 3 tháng tính từ ngày chuyển cho các đại lý.

“*Nhãn hiệu bảo chứng*” có chức năng như tem chống hàng giả ngày nay, nếu không là hội viên mà sử dụng nhãn này sẽ bị truy tố. Hội viên nghiệp đoàn chỉ nhận được số lượng nhãn tương ứng với số lượng lu (chum) nước mắm xuất ra khỏi đảo.

Nghiệp đoàn có trách nhiệm tạo điều kiện cho nước mắm của hội viên được lưu thông, tiêu thụ nhanh chóng. Hội viên không được bán lẻ sản phẩm trên đường chuyên chở đến các đại lý. Giao đúng số lượng nước mắm đã đặt trước cho đại lý, nếu giao thiếu mỗi lu sẽ bị khấu trừ 50 xu.

Hội viên nghiệp đoàn phải tuân thủ theo chỉ dẫn của ủy viên kiểm tra khi sản xuất các loại nước mắm thượng hạng, nhất là tiêu chuẩn về độ đậm. Hội viên không tuân thủ, làm mất uy tín của nước mắm Phú Quốc, sẽ bị khai trừ khỏi nghiệp đoàn.

4. Tham gia đấu xảo⁹

⁹ “Đấu xảo” nay gọi là “Hội chợ” hay “Hội chợ triển lãm”, lúc đầu người Pháp dùng từ “*concours*” sau thì dùng “*foire*”, có khi dùng “*exposition*” để gọi. Nhưng có khi “*foire*” và “*exposition*” được dùng chung. Điều lưu ý, những cuộc đấu xảo có tính quốc tế thường dùng “*exposition*”, tính quốc gia (chỉ nội vi Việt Nam) dùng “*foire*”. Còn “*concours*” chỉ phát hiện được dùng một lần ở cuộc đấu xảo canh nông Hà Nội năm 1918.

Nhưng cho dù mang tên gọi gì, được tổ chức ở đâu, vào thời gian nào thì mục đích cơ bản của đấu xảo: giới thiệu và thi đua giữa các sản phẩm với nhau. Trong các sản phẩm đó, có sản phẩm bán và sản phẩm không bán, sản phẩm bán có đề giá.

Theo Nguyễn Đình Tư [5, tr. 285], đấu xảo được tổ chức đầu tiên ở Sài Gòn, ngày 25 tháng 2 năm 1866.

Đấu xảo được tổ chức tại một dãy nhà cây ngói, kho khí cụ của sở thủy quân (*magasins de l'Avalanche*). Nơi này, hiện nay thuộc Thảo cầm viên và phía sau Bảo tàng Lịch sử Việt Nam (TP.HCM). Có khoảng 700 mặt hàng gồm sản phẩm và máy móc nông nghiệp được chở từ Pháp sang, hàng thủ công mỹ nghệ, thú vật... được triển lãm và bày bán.

Ngày 5 tháng 1 năm 1867, Phó Đô đốc hải quân De La Grandière, ký quyết định tổ chức đấu xảo tại Sài Gòn, từ ngày 24 tháng 2 năm 1867 đến tối ngày 2 tháng 3 năm 1867, triển lãm diễn ra 8 ngày. Thời gian nhận sản phẩm trưng bày diễn ra sớm hơn và được qui định cụ thể cho từng loại: Sản phẩm “không sống”¹⁰ (*non vivants*) nhận từ ngày 10 tháng 2 đến hết ngày 22; động vật nhận từ ngày 20 tháng 2 đến hết ngày 23.

Trong lần đấu xảo này có nhiều sản phẩm tham gia đoạt mê đai, nhưng chưa thấy có nước mắm Phú Quốc. Chỉ có nước mắm ở Mỹ Tho và Kiến Hòa của Nguyễn Văn Đạo đạt mê đai bạc 3 và của Ngô Văn Thạch ở Kiến Hòa đạt mê đai đồng với 25 francs.

Năm 1880, một cuộc đấu xảo lớn được tổ chức ở Sài Gòn (Exposition de Saigon 1880), ngoài các hạt tham biện ở Nam kỳ tham gia còn có Cam Bốt và Hồng Kông. Trong lần đấu xảo này, Phú Quốc tham gia nhiều sản phẩm và đạt mê đai¹¹ [15, tr.79-83]:

- Société agricole de Phú Quốc (trụ sở công ty ở làng Cây Dừa), *exploitation agricole* đạt mê đai vàng;

- J.-B Coutel, *café* đạt mê đai bạc 1^o 200fr;

- Mạc Văn Liêm (Dương Đông), *hải sâm* (tripangs) đạt mê đai đồng 25fr;

- Nguyễn Văn Hồ (Dương Đông), *nước mắm* đạt mê đai đồng 25fr;

- Nguyễn Văn Hồ (Dương Đông), *dây mây* (cordages en rotin) đạt mê đai đồng 25fr;

- Ngô Văn Lũy (Dương Đông), *huyền phách* (jayet travaillé) đạt mê đai đồng 25fr.

Trong số 5 sản phẩm đạt mê đai ở Phú Quốc, chỉ có một sản phẩm của Nguyễn Văn Hồ (Dương Đông) là *nước mắm* và một sản phẩm phụ trợ cho nghề nước mắm đó là *dây mây* (dùng buộc quanh thùng nước mắm) còn lại là các sản phẩm khác. Và trên toàn Nam kỳ trong lần đấu xảo năm 1880, cũng chỉ có một sản phẩm nước mắm của Nguyễn Văn Hồ tham gia đấu xảo và đạt mê đai.

Những năm tiếp theo Phú Quốc có tham gia đấu xảo, nhưng số lượng nghiệp chủ tham gia không nhiều. Thống kê một số năm đấu xảo tiêu biểu ở Phú Quốc:

Năm	Người sản xuất	Làng	Sản xuất hàng năm	Giá
-----	----------------	------	-------------------	-----

¹⁰ Chưa tìm được từ thay thế phù hợp nên tạm dịch sát theo nghĩa nguyên văn.

¹¹ Mê-đai có 3 loại:

- Mê-đai vàng (médaille d'or)





- Mê-đai bạc (médaille d'argent):

- médaille d'argent 1re classe: mê-đai bạc 1

- médaille d'argent 2e classe: mê-đai bạc 2

- médaille d'argent 3e classe: mê-đai bạc 3

- Mê-đai đồng (médaille bronze)

1922	 Đỗ Văn Cự (1874 - 1955)	Dương Đông	15.000 lít	0\$45/lít
1923	 Phạm Văn Bảy (1869 - 1956)	Dương Đông		0\$40/lít
	Phạm Văn Bảy	Dương Đông	6.000 lít	0\$50/lít
1924	 Đinh Văn Nhiều (1854 - 1927)	-nt-	-nt-	-
1925	Phạm Văn Bảy  Huỳnh Thị Lượm (1882 - 1970)	-nt-	nước mắm hạng nhứt	- Bán lẻ: 0\$80/lít; - 67\$/thùng 100lít - 35\$/thùng 50lít

1926	Phạm Văn Bảy	Dương Đông	11.000 lít	0\$60/lít
------	--------------	------------	------------	-----------

Nguồn: tổng hợp [1, 9, 10, 11, 12, 18]

Qua bảng thống kê cho thấy, hoạt động tham gia đấu xảo ở Phú Quốc không thường xuyên và liên tục. Số lượng nghiệp chủ tham gia trung bình 1 nghiệp chủ/lần (năm); so với tổng số mấy mươi nghiệp chủ trên toàn đảo thì đây là con số rất nhỏ.

Nghiệp chủ tham gia đấu xảo thường là những cơ sở sản xuất lớn thời đó khoảng mấy ngàn lít/năm và có địa vị xã hội nhất định. Đơn cử ông Phạm Văn Bảy là đốc phủ sứ; Đinh Văn Nhiều¹² là cai tổng hạng 3 của tổng Phú Quốc, Đỗ Văn Cự là hương cả làng Dương Đông.

Có trường hợp nghiệp chủ sản xuất nước mắm tham gia đấu xảo không vì giải thưởng mà chủ yếu khước trương đại lý của mình. Như trường hợp ông Phạm Văn Bảy, vừa là nghiệp chủ sản xuất ở Phú Quốc vừa có đại lý bán nước mắm hạng nhất (1^{re} qualité) ở số 94 đường Pellerin (Sài Gòn, người bán hàng Trương Thị Ging).

Nước mắm Phú Quốc là tên gọi chung cho các loại nước mắm được sản xuất tại Phú Quốc. Nó không những nổi tiếng ở Việt Nam mà còn được biết đến ở khắp nơi trên thế giới.

Tuy về mặt thời gian hiện chưa biết cư dân Phú Quốc tham gia hoạt động sản xuất nước mắm từ khi nào, nhưng phỏng tính cũng đã trên trăm năm tuổi và được xác định đây là sản phẩm có nguồn gốc bản địa.

Dưới thời thuộc Pháp cư dân Phú Quốc cũng đã có ý thức cao trong việc quảng bá, thương mại hóa và bảo vệ thương hiệu nước mắm của mình thông qua các hoạt động: *đấu xảo, thành lập nghiệp đoàn...v.v.*

Hoạt động sản xuất nước mắm không chỉ là kế mưu sinh cho những cư dân trong nghề mà nó còn là động lực thúc đẩy các nghề phụ trợ phát triển, góp phần ổn định dân sinh phân công lao động xã hội.

Tài liệu tham khảo

1. Cochinchine française (1922), *Catalogue officiel des produits de la Cochinchine présentés à la Foire de Hanoi 1922*, Imprimerie commerciale, Saigon.
2. Cochinchine française (1901), *Annuaire général de l'IndoChine (1901)*, Imprimerie éditeur F-H Schneider, 47 à 51 (rue du Coton) Hanoi.
3. Nguyễn Đình Tư (2017), *Địa chí Hành chí các tỉnh Nam Kỳ thời Pháp thuộc (1859-1954)*, Nhà xuất bản Tổng hợp TP.HCM.
4. Gouvernement de la Cochinchine (1920), *Catalogue Produits de la Cochinchine présentés à la Foire de Hanoi de 1920*, Hanoi, Imprimerie d'Extrême - Orient.
5. J.C. Baurac (1894), *La Cochinchine et ses habitants (Provinces de l'Ouest, T.1)*, Imprimerie Curisol & C^{ie}, Saigon.

¹² Ông được bổ nhiệm giữ chức Cai tổng hạng 3 của tổng Phú Quốc, hạt tham biện Hà Tiên theo quyết định ngày 28 tháng 4 năm 1897 thay cho ông Huỳnh Bảo Toàn.

6. Publications de la société des études Indochinois (1906), *Monographie de l'Île de Phú-Quốc*, Imprimerie Saigonnaise, Saigon.
7. J. Guillermin (1931), *L'Industrie du Nuoc-Mam en Indochine*, Imprimerie Nouvelle Albert Portail, Saigon.
8. Trung tâm lưu trữ quốc gia II (2013), *Lịch sử Phú Quốc qua tài liệu lưu trữ*, Nhà xuất bản Chính trị quốc gia.
9. ? (1923), *Nomenclature des produits de la Cochinchine, présentés à la foire de Hanoï de 1923*, Imprimerie Tonkinoise, Hanoi.
10. ? (1924), *Nomenclature des produits de la Cochinchine, à la foire de Hanoï 1924*, Décembre MCMXXIV, Hanoi.
11. ? (1925), *Nomenclature des produits de la Cochinchine, à la foire de Hanoï 1925*, Novembre - Décembre MCMXXV, Hanoi.
12. ? (1926), *Nomenclature des produits de la Cochinchine, à la foire de Hanoï 1926*, Novembre - Décembre MCMXXVI, Hanoi.
13. ? (1933), *Indochine adresses 1^{re} 1933-1934*, Imprimerie Albert portail, Saigon.
14. ? (1875), *Bulletin du Comité agricole et industriel de la Cochinchine 1865*, Imprimerie administrative de Paul du Pont, Paris.
15. ? (1882), *Bulletin du Comité agricole et industriel de la Cochinchine 1880*, Challamel Aîné, Paris.
16. ? (10/9/1919), Hãng Annam lời rao kêu hùn thêm vốn, *Lục tỉnh Tân Văn*.
17. ? (1910), *Annuaire général administratif, commercial, et Industriel de l'IndoChine t.1 (1910)*.
18. Tài liệu gia đình của ông Hà Tấn Tài, chủ hãng nước mắm Đại Đức cung cấp.
19. Olgador & K.W.Taylor (2020), *Việt Nam thế kỷ XVII, những góc nhìn từ bên ngoài*, Omega⁺, Nhà xuất bản Đà Nẵng.