SỰ PHÁT TRIỂN NGHỀ GIẾT MỔ TRÂU BÒ Ở MỘT LÀNG ĐỒNG BẰNG BẮC BỘ

TS. Nguyễn Thị Thanh Bình
TS. Lê Thị Mùi
Viện Dân tộc học

Tóm tắt: *Bài viết trình bày thực trạng và những vấn đề đang đặt ra đối với nghề giết mổ trâu bò ở làng Bái Đô, xã Tri Thủy, huyện Phú Xuyên - một trong những "trung tâm" cung cấp thịt bò lớn nhất cho thị trường thành phố Hà Nội và các tỉnh vùng đồng bằng Bắc Bộ. Bài viết chỉ rõ, bên cạnh tính năng động của người dân và hiệu quả kinh tế, nghề giết mổ gia súc ở Bái Đô đang bộc lộ những mặt bất cập, nhất là sự phát triển nghề mang tính tự phát, cách thức làm nghề và phân phối sản phẩm mang tính thủ công ẩn chứa nhiều rủi ro, sự cạnh tranh thiếu lành mạnh, môi trường làng nghề bị ô nhiễm nghiêm trọng gây tác động xấu đến sức khỏe con người.*

Từ khóa: *Làng nghề, nghề giết mổ trâu bò, làng Bái Đô, Đồng bằng Bắc Bộ.*

Ngày nhận bài: 23/2/2019; ngày gửi phản biện: 25/2/2019; ngày duyệt đăng: 3/4/2019

Mở đầu

Việt Nam là xứ nóng ẩm, với nền văn hóa, văn minh thực vật, lúa nước nên mô hình ẩm thực truyền thống là cơm, rau và cá (Trần Quốc Vượng, Nguyễn Thị Bảy, 2010, tr. 46). Các món ăn được chế biến từ thủy sản khai thác trong tự nhiên là nguồn đạm chính của người Việt đồng bằng Bắc Bộ. Lợn, gà thường được dùng trong các dịp lễ tết, cưới xin, ma chay; trâu, bò chỉ được giết thịt vào những dịp tế lễ, hội hè hay khao vọng (Vương Xuân Tình, 2004, tr. 53). Việc chăn nuôi bò lấy thịt, sữa làm nguồn thực phẩm hàng ngày mới chỉ được du nhập bởi người Pháp từ đầu thế kỷ XX. Nghiên cứu của Pierre Gourou (2003, tr. 496) chỉ đề cập đến một số làng có người buôn trâu bò từ miền ngược đem về miền xuôi như làng La Phù (tổng Yên Lũng, phủ Hoài Đức, Hà Đông), làng Tuân Lộ (phủ Vĩnh Tường, Vĩnh Yên) mà không bàn đến làng nghề giết mổ trâu bò. Tại làng La Phù, nghề buôn trâu phát triển mạnh vào những năm 1930, tuy nhiên trâu được bán chủ yếu cho mục đích lấy sức kéo phục vụ sản xuất nông nghiệp, chỉ những con chậm chạp hoặc yếu mới được bán làm trâu thịt (Tạ Long, 2006, tr. 43).

Từ khi đất nước thực hiện công cuộc Đổi mới, đời sống các tầng lớp cư dân ngày càng được cải thiện, giết mổ và buôn bán gia súc trở thành một nghề phát triển ở nhiều làng quê

vùng đồng bằng Bắc Bộ. Gần đây, báo chí đã đề cập đến sự xuất hiện của một số làng có số đông hộ dân làm nghề giết mổ trâu bò như làng Phúc Lâm ở huyện Việt Yên, tỉnh Bắc Giang; làng Sào Hạ và làng Bái Đô ở huyện Phú Xuyên, thành phố Hà Nội (Trần Thường, 2013; Văn Hiến, 2015; Ngân Tuyến, 2007). Từ góc nhìn của báo chí, [illegible]h an toàn thực phẩm và vệ sinh môi trường là những vấn đề mấu chốt, nóng bỏng đã [illegible] đặt ra ở các làng làm nghề này. Trong khi đó, còn thiếu vắng các công trình nghiên cứu xem [illegible]t sự phát triển của nghề dưới góc độ lịch sử, văn hóa - xã hội. Dựa trên nghiên cứu thực địa tại làng Bái Đô, xã Tri Thủy (huyện Phú Xuyên, thành phố Hà Nội) trong tháng 9 - 10 năm 2017, bài viết trình bày sự hình thành, phát triển và những vấn đề đang đặt ra đối với nghề giết mổ trâu bò ở làng này.

1. Đôi nét về làng Bái Đô

Cách trung tâm thủ đô Hà Nội khoảng 40km về phía đông nam, Bái Đô là một ngôi làng nhỏ thuộc xã Tri Thủy, huyện Phú Xuyên, thành phố Hà Nội. Tại thời điểm tháng 10 năm 2017, làng có 670 hộ, 2.170 nhân khẩu; 227ha diện tích đất tự nhiên, trong đó có 170ha đất nông nghiệp.

Do ở vị trí giáp với sông Hồng nên dân làng Bái Đô sớm tiếp nhận Công giáo từ đầu thế kỷ XX. Những năm 1940 - 1941 có đông người làng theo Công giáo nhất. Tại thời điểm đó, trong tổng số khoảng 200 hộ gia đình với trên 1.200 người trong làng (Pierre Gourou, 2003) đã có tới hơn 100 hộ theo đạo. Họ Nguyễn và họ Phạm là hai họ lớn và được xem là họ gốc của làng đều có người theo đạo. Tuy có nhà thờ đạo riêng, nhưng trước năm 2005 Bái Đô chỉ là họ đạo Bái Đô, thuộc xứ đạo Hoàng Nguyên (một làng Công giáo lớn bên cạnh); từ năm 2005 được tách thành giáo xứ Bái Đô (do có trên 1.100 giáo dân). Hiện tại trong làng có 540 hộ với 1.740 nhân khẩu theo đạo Công giáo (chiếm tỷ lệ trên 70%). Từ tháng 12 năm 2016, giáo xứ Bái Đô có linh mục riêng. Ngoài nhà thờ xây dựng năm 1938, Bái Đô còn có một nhà thờ nhỏ của một xóm dựng năm 2014. Người có uy tín trong làng là linh mục, tuy nhiên vai trò của linh mục chủ yếu dừng ở việc cùng với chính quyền tuyên truyền, vận động giáo dân thực hiện những chủ trương, chính sách ở địa phương hay hòa giải một số mâu thuẫn trong cộng đồng. Những vấn đề liên quan đến công việc làm ăn của các cá nhân, gia đình liên quan đến nghề giết mổ, theo nhiều ý kiến của người dân trong làng thì linh mục cũng khó có thể can thiệp được.

Bộ phận cư dân của làng không theo Công giáo vẫn có đình và chùa, được xây dựng từ cuối thời Lê, đầu thời Nguyễn (khoảng cuối thế kỷ XVIII). Năm 1995, cả hai di tích này được dân làng xây dựng lại.

Các dòng họ trong làng đều không còn duy trì được nhà thờ họ cùng với nhiệm hương hỏa, gia phả. Trừ một chi họ của họ Nguyễn với một số lượng lớn các gia đình không theo Công giáo, còn phần lớn các dòng họ và chi họ không còn tổ chức giỗ họ. Dòng họ có vai trò

khá mờ nhạt trong làng công giáo này. Trong đời sống hàng ngày và trong công việc giết mổ gia súc, chỉ có anh em ruột thịt, họ hàng gần gũi hỗ trợ giúp đỡ nhau.

2. Quá trình hình thành và phát triển nghề

Về thời điểm xuất hiện nghề giết mổ trong làng, một số người dân cho rằng có từ gần 40 năm nay, trong khi một số khác lại khẳng định đã có từ thời thuộc Pháp. Tuy nhiên, từ xưa đã có một số người dân trong làng đi mua trâu bò từ các tỉnh về bán ở những chợ trong vùng. Những con trâu bò không còn sức kéo bị thải loại thì mang giết mổ bán thịt. Thời kỳ hợp tác hóa (1960 - 1985), nhiều người dân trong làng đi thu mua trâu bò thải loại của các hợp tác xã về mổ thịt bán. Thời gian đó, do việc mua bán, giết mổ bị cấm nên khi dắt trâu bò đi trên đường phải cố gắng tránh bị xét hỏi, khi giết mổ phải làm bí mật vào ban đêm và ở nơi kín đáo, lúc đem thịt đi tiêu thụ phải giấu trong các vật dụng được "ngụy trang" cẩn thận.

Từ năm 1986 trở lại đây, người dân được tự do buôn bán giết mổ gia súc. Tuy vậy, trong suốt thập niên 1990, làng chỉ có khoảng 15 hộ làm nghề. Những năm 1990, ông Phạm Ngọc H. là người duy nhất trong làng có xe máy đã lấy thịt bò ở làng mang lên "đỏ mối" cho một số chợ Hà Nội như chợ Mơ, chợ Mai Động. Mỗi ngày ông mang lên Hà Nội vài ba tạ thịt bò. Sau này, thị trường được mở rộng theo các cách: anh em trong gia đình làm chung, khi có "lưng vốn" thì tách ra, người đi làm thuê khi "đủ sức" thì về làm riêng.

Từ năm 2000 đến nay, nghề giết mổ bò ở Bái Đô thực sự phát triển với quy mô lớn hơn. Trong những năm 2000 - 2010 có tới hàng trăm hộ làm nghề, sau đó giảm dần và đến năm 2017 chỉ còn 30 lò mổ. Sự suy giảm số hộ làm nghề do 3 nguyên nhân: (i) Một số hộ không có kinh nghiệm mua bò sống, không biết *cầm cân* (còn gọi là "mua bóng bán cân", tức căn cứ vào vóc dáng con bò để mua về mổ, bán thịt theo cân") nên bị lỗ phải bỏ nghề; (ii) Có những hộ sau một thời gian làm nghề kiếm ra tiền nhưng dính vào cờ bạc, lô đề nên bị phá sản; (iii) Một số chuyển sang buôn thịt, từ bỏ việc giết mổ.

Trong số 30 lò mổ hiện nay, có 1 lò mổ đã thành lập công ty vào năm 2015, 5 lò mổ đã xin cấp phép cơ sở kinh doanh, số còn lại là các hộ gia đình làm nghề tự do. Mỗi ngày, làng Bái Đô giết mổ khoảng 300 - 500 con trâu, bò. Từ Bái Đô, nghề giết mổ được lan rộng ra các làng xã liền kề như thôn Hoàng Nguyên (xã Trí Thủy) và thôn Sảo Hạ (xã Quang Lãng).

Lò mổ lớn nhất trong làng đã thành lập Công ty thực phẩm với quy mô hiện đại, có khoảng 30 nhân công, mỗi ngày giết mổ từ 30 - 60 con, sản phẩm thịt của lò mổ đã tiếp cận được một số siêu thị, bếp ăn trường học ở Hà Nội; ngoài ra còn bán cho các thương lái trong làng, trong vùng. Mỗi tháng, ông chủ lò mổ dành 20 ngày đi thu mua bò từ những trang trại, các công ty chăn nuôi bò ở khắp các tỉnh từ Tây Nguyên ra Bắc Trung Bộ. Vợ của chủ lò mổ đứng ra tổ chức việc giết mổ, phân loại thịt và xuất hàng giao cho các mối. Đây được xem là lò mổ "văn minh" nhất ở làng, theo cả nghĩa cách thức làm ăn, giết mổ và giao nhận hàng.

Trong số gần 30 lò mổ còn lại của Bái Đô, có thể chia ra làm 3 nhóm

- *Nhóm thứ nhất*, có khoảng 10 gia đình với lò mổ cỡ lớn, mỗi ngày giết mổ từ 7 - 15 con bò. Trong số đó, một hộ đã xây lò mổ tách khỏi nhà ở, số còn lại lò mổ được đặt ngay cạnh nhà. Ngoài nhân lực trong gia đình, các lò mổ này thường thuê thêm 5 - 6 nhân công, trong đó có 3 - 5 người làm giết mổ, 1 người xẻ thịt, 2 người lọc xương. Một số lò mổ có xe tải và lái xe đi mua hàng, giao hàng. Sản phẩm của các lò mổ này chủ yếu do thương lái đến lấy. Một số lò mổ trực tiếp giao hàng cho thương lái bán buôn ở các chợ.

- *Nhóm thứ hai*, khoảng 10 hộ gia đình với lò mổ cỡ trung bình, mỗi ngày giết mổ 5 - 6 con. Lò mổ cũng được đặt cạnh nhà ở. Mỗi hộ thuê thêm 2 - 3 nhân công.

- *Nhóm thứ ba*, có gần 10 hộ gia đình, mỗi ngày giết mổ 1 - 2 con. Đa phần các gia đình tự làm, không thuê nhân công. Người chồng thường lo việc thu mua và giết mổ; người vợ đảm nhiệm việc xuất bán thịt; các thành viên khác (ông bà, con cái đã lớn) cùng tham gia giết mổ, lọc xương và dọn dẹp.

Về nguồn hàng, 10 năm trước đây, người Bái Đô chỉ thu mua bò trong vùng thuộc các tỉnh đồng bằng và miền núi Bắc Bộ. Đó là giống bò Việt Nam được chăn thả tự nhiên. Mỗi lần đi như vậy thường là vài anh em trong dòng họ cùng mua chung khoảng 4 - 5 con. Họ thường truyền bảo cho nhau kinh nghiệm mua bò theo cách "bắt bóng", từ cách nhìn nhận bò, màu da... sao cho ước lượng được số cân thịt thành phẩm sát thực nhất. Người làm nghề khẳng định, cách mua bò "truyền thống" này mang lại nguồn lãi nhất, vì mua theo con và bán ra theo kilogram thịt.

Mười năm trở lại đây, khi lượng bò trong vùng không đủ cho giết mổ, người làm nghề bắt đầu đi các tỉnh xa hơn để mua hàng. Nguồn hàng hiện nay gồm 3 loại: bò ta (giống truyền thống), bò sữa ở Việt Nam và bò nhập ngoại từ các nước như Úc, Thái Lan, Lào, Campuchia,... Ước tính 20/30 chủ lò hiện nay thường tự đi Quảng Bình, Nghệ An và Thanh Hóa để mua hàng. Vài người trong số họ còn sang cả Lào, Thái Lan để mua gia súc. Khoảng 10 chủ lò còn lại đi mua bò ta ở các vùng xung quanh, khi thiếu hàng họ mới gọi điện cho công ty ở miền Trung chở hàng ra. Song, đa số người làm nghề muốn tự đi mua mới đem lại nhiều lợi nhuận hơn là các công ty hay thương lái mang tới, bởi các công ty chở đến giá thành cao hơn.

Cách thức đi mua hàng thời nay cũng khác trước. Các chủ lớn thường thuê xe hoặc tự lái xe ô tô đi mua hàng. Những chuyến đi nước ngoài có thể đi bằng máy bay (lượt đi). Các mối hàng có được thông tin qua người quen giới thiệu, hoặc xem thông tin qua mạng rồi trao đổi điện thoại và thống nhất xong mới tổ chức gặp mặt và trao đổi mua bán.

Hiện tại giá thu mua một con bò ta bình quân từ 15 - 30 triệu đồng, bò Thái Lan bình quân 30 triệu đồng/con, bò Campuchia từ 30 - 40 triệu đồng/con. Tất cả chủ lò mổ đều cho rằng, nguồn hàng gần đây khan hiếm hơn, chất lượng không đồng đều, nên họ gặp khó khăn

trong mua hàng. Có ý kiến cho rằng, giết mổ bò ta dễ hơn và có lời hơn bò nhập ngoại vì chủ lò có thể mua "bóng" bán cân. Với bò nhập ngoại, gặp trường hợp các chủ xuất bò cho ăn no trước khi cân (ép cân) thì chủ lò mổ dễ bị lỗ, may thì hòa vốn.

Các lò mổ ở Bái Đô thường bắt đầu làm việc từ 12h đêm. Thời gian để giết mổ một con bò khoảng 45 phút - 1 giờ đồng hồ. Thông thường, đến 2h sáng mỗi lò mổ phải có được 2 con bò đã thành phẩm để xuất hàng cho thương lái.

Trước năm 2011, người Bái Đô chủ yếu giết mổ bằng cách đập búa vào đầu con bò hoặc giật điện đối với những con bò to, khỏe. Năm 2011, một số lò mổ trong làng nhập công nghệ giết mổ của Úc, đa phần các lò mổ đã sử dụng súng do các công ty bán bò Úc cung cấp. Cách thức này nhanh gọn hơn, đỡ mất sức và ít gây tiếng ồn, vì các con vật bị giết theo cách trước đây thường giãy giụa, kêu la gây ảnh hưởng đến giấc ngủ của những gia đình xung quanh. Tuy vậy, các lò mổ quy mô nhỏ vẫn còn dùng cách thức thủ công như đập búa và chích điện với những con bò nhỏ, chỉ dùng súng với các con to khỏe, lý do là dùng đạn có giá thành cao hơn.

Phần lớn thịt bò được các thương lái đến tận lò lấy, ngoại trừ một số lò mổ có mối đồ hàng tại các siêu thị, chợ hay bếp ăn tại nội thành Hà Nội. Hiện tại có khoảng 200 khách buôn và lái buôn lấy thịt trực tiếp tại các lò mổ Bái Đô. Mỗi khách buôn thường lấy ít nhất 50 kg thịt/ngày. Họ đi "đổ" cho các mối nhà hàng, quán phở, nhà ăn tại trường học nội trú, doanh trại quân đội, bếp ăn tập thể các cơ quan..., hay xuất cho những người bán lẻ tại các chợ trong khu vực huyện Phú Xuyên, Thường Tín và nội thành Hà Nội. Cũng có khách lấy toàn bộ thịt của ít nhất 1 con bò mỗi ngày để bán cho các mối buôn, các chợ đầu mối, các mối nhà hàng, nhà ăn cơ quan đoàn thể, doanh trại quân đội, trường học,... Khoảng 85% khách mua buôn thịt bò thường là người trong xã Tri Thủy, 10% là khách hàng tại các xã lân cận khác trong huyện và 5% là từ nơi khác đến. Khoảng 70% thịt bò của Bái Đô được các khách buôn và thương lái đưa đi tiêu thụ tại Hà Nội, 30% còn lại được chuyển đi các tỉnh thành lân cận như Hà Nam, Hải Dương, Hải Phòng, Hưng Yên, Thái Bình, Ninh Bình, Nam Định, Hòa Bình.

Ngoài các lái buôn thịt, mỗi lò mổ đều có ít nhất 9 khách quen hàng ngày đến thu gom phụ phẩm và nội tạng của bò (da, đầu, chân, lòng, xương, đuôi, mỡ...) mang về nhà xử lý và xuất bán đi các nơi. Da bò được bán cho các công ty da ở một làng nghề trong huyện Phú Xuyên; nội tạng được xuất đi Hà Nội, Hoà Bình, Thanh Hoá; một số phụ phẩm như dạ dày, sụn mũi được xuất đi Trung Quốc.

Gần như trở thành một quy ước ở hầu hết các lò mổ, lái buôn thịt thường thanh toán 2 - 3 ngày 1 lần hoặc mua hôm sau trả tiền buổi hôm trước, còn phụ phẩm và nội tạng thì 1 tháng mới thanh toán 1 lần.

Về thu nhập, theo ước tính, mỗi con bò sau khi giết mổ, chủ lò mổ có thể thu lãi được từ 1 đến 3 triệu đồng. Song nếu "cầm cân" không chính xác hay bò bị cho ăn no trước khi mua thì cũng có thể bị lỗ từ 1 đến 3 triệu đồng. Số lợi nhuận trên là một nguồn thu lớn với mức thu nhập của người dân hiện nay. Song, qua thực tế, lợi nhuận đó cũng rất bấp bênh và được coi là "tiền không khí", "tiền trên trời", bởi để thu được hết tiền vốn và lãi với chủ lò mổ là cả một vấn đề. Hiện tượng thương lái nợ lâu, không trả nợ khá phổ biến. Các chủ lò đều có khách hàng nợ lâu từ 100 triệu đến 1 - 2 tỷ đồng, nhưng họ quan niệm, buôn bán là phải chấp nhận rủi ro. Số tiền họ cho thương lái nợ lâu chính là số lãi của họ, nên dù bị nợ nhưng họ cứ phải tiếp tục làm để duy trì nghề. Để có vốn lưu động, 70% các lò mổ phải vay vốn ngân hàng, thậm chí vay nợ của tư nhân để làm nghề với tổng số nợ lên tới hàng trăm tỷ đồng.

3. Một số vấn đề đặt ra trong phát triển nghề

Từ một nghề có quy mô nhỏ, nhưng do sự năng động của người dân trong bối cảnh nền kinh tế thị trường mở rộng mà giết mổ trâu bò trở thành một nghề mang lại công ăn việc làm và thu nhập cho người dân Bái Đô kể từ khi thực hiện công cuộc Đổi mới. Giết mổ trâu bò là sinh kế chủ yếu hiện nay của số đông hộ gia đình ở đây, đa số những hộ này không còn làm nông nghiệp, mà chuyển nhượng hoặc cho họ hàng mượn đất để sản xuất. Do công việc giết mổ bận rộn nên các hộ giết mổ cũng không làm thêm những nghề phụ khác. Bởi vì 30 hộ giết mổ cũng đã tạo được công ăn việc làm cho khoảng 400 hộ (70% số hộ trong làng) thông qua giết mổ thuê, dọn dẹp hay buôn thịt. Chính vì vậy, ở Bái Đô hiện tại chỉ còn khoảng 200 hộ làm nông nghiệp. Theo thống kê của chính quyền địa phương, trong làng hiện có khoảng 400 hộ khá và giàu (chiếm gần 70% và đa phần là các hộ giết mổ, buôn bán thịt), 200 hộ trung bình và 70 hộ nghèo. Đây thực sự là một bước thay đổi lớn của Bái Đô trong hơn 10 năm qua. Về tài sản có giá trị cao, thời điểm năm 2017 cả làng có 10 ô tô tải, 28 ô tô con và bán tải.

Khi được hỏi về bản sắc văn hóa của làng, đa số ý kiến người dân tự hào về làng quê mình là một xứ đạo gốc trong vùng, có truyền thống đoàn kết lương - giáo. Họ cũng tự hào là làng nghề thu hút được nhiều lao động có việc làm, đời sống kinh tế vào loại khá giả trong xã. Song, với nghề giết mổ, theo đánh giá của nhiều người dân, cái được chỉ là về kinh tế, trong khi mất mát về văn hoá - xã hội lại nhiều hơn.

Cách đây 5 đến 10 năm, thời điểm thịnh vượng của làng nghề giết mổ, tệ nạn xã hội đã xâm nhập mạnh vào Bái Đô. Từ năm 2012, làng đã hình thành những sới bạc lớn, một số thanh niên trong làng vướng vào nghiện hút, đánh nhau gây thương tích phải chịu hình phạt của pháp luật. Những năm gần đây, tệ nạn xã hội trong làng đã giảm hơn nhờ sự vào cuộc của chính quyền, sự thay đổi nhận thức của người dân và cũng do sự giảm sút của nghề. Trong khi, giống như ở một số làng nghề khác trong vùng, một bộ phận người dân khi có thu nhập, tiền vốn từ làm nghề vẫn thường tham gia vào cờ bạc, lô đề dẫn đến nguy cơ phá sản rất cao (Đỗ Ngọc Yến, 2015).

Ngoài tệ nạn cờ bạc, nghề giết mổ cũng khiến cho giáo dục, y tế và môi trường của Bái Đô trở thành những vấn đề đáng lo ngại. Với nhịp sống bận rộn của làng nghề, sự quan tâm của các bậc phụ huynh đến việc học hành của con cái thường bị hạn chế. Số học sinh không chuyên cần trong học tập, bỏ học từ bậc trung học cơ sở ở Bái Đô những năm gần đây khá cao. Với dân số trên 2.000 người, nhưng cả làng từ trước đến nay mới có 20 người học đại học.

Về sức khỏe của người dân, hiện chưa rõ mức độ ảnh hưởng của làm nghề với bệnh tật ra sao vì chưa có một nghiên cứu cụ thể, nhưng mấy năm nay tỷ lệ người Bái Đô chết về ung thư cao nhất xã Tri Thủy. Đã hình thành "một xóm ung thư" trong làng - nơi tập trung nhiều hộ chế biến phụ phẩm của bò. Cũng như các làng nghề giết mổ trâu bò khác, chất thải từ làm nghề ở Bái Đô gây ô nhiễm cả đồng ruộng, ảnh hưởng đến sản xuất nông nghiệp. Trước thực trạng ô nhiễm môi trường, việc quy hoạch được khu giết mổ tập trung và nhập công nghệ giết mổ Úc là giải pháp quan trọng đối với Bái Đô. Tuy nhiên, để thực hiện được hai điều này không hề đơn giản.

Uỷ ban Nhân dân thành phố Hà Nội đã đồng ý cho huyện Phú Xuyên quy hoạch một khu giết mổ tập trung ở Bái Đô để đưa các hộ có lò mổ trong gia đình làm nghề, nhằm xử lý vệ sinh môi trường tốt hơn. Xã Tri Thủy đã dành một diện tích đất cho quy hoạch, nhưng đến nay chưa có doanh nghiệp nào đầu tư vào đây, bởi có thể họ không nhìn thấy lợi nhuận hoặc họ nhìn thấy khả năng các hộ giết mổ nhỏ lẻ sẽ không tham gia. Kết quả khảo sát cho thấy, người dân trong làng mong muốn có khu giết mổ tập trung để bảo vệ môi trường, nhưng đa số các chủ lò mổ lại muốn được làm tại nhà, theo cách làm thủ công như cũ để tiện quản lý, sinh hoạt và giảm chi phí. Họ chỉ vào khu giết mổ tập trung nếu bị bắt buộc. Để giải quyết vấn đề này, trong tương lai, khi có nhà đầu tư vào khu giết mổ, chính quyền địa phương phải cùng với lĩnh mục vận động các hộ giết mổ, thậm chí, dùng sức ép của tập thể dân làng để đưa các lò mổ gia đình ra khu tập trung.

Về nguồn hàng, năm 2011, một số lò mổ trong làng đã hưởng ứng đầu tư công nghệ giết mổ của Úc để được nhập bò Úc về giết mổ. Song, chỉ sau một thời gian ngắn, các lò mổ trong làng bị dừng nhập hàng do chưa tuân thủ đầy đủ các quy định về quy trình giết mổ ngặt nghèo của phía nước ngoài. Nhiều lò mổ trong làng rất mong muốn được nhập lại bò Úc, nhưng việc một số hộ trong làng cho bò uống nước trước khi giết mổ để tăng lợi nhuận, làm giảm chất lượng thịt và do phải cạnh tranh với các lò mổ khác trong vùng, khiến cho phía Úc vẫn chưa cấp phép các công ty cung cấp bò cho làng. Vấn đề này chỉ được chấm dứt nếu lực lượng quản lý thị trường của thành phố Hà Nội và các tỉnh miền Bắc kiểm soát chặt chẽ quy trình giết mổ ở tất cả các làng nghề và lò mổ; đảm bảo tính cạnh tranh lành mạnh của thị trường.

Nghiên cứu này cho thấy, bên cạnh tính năng động và hiệu quả kinh tế mà người dân làm nghề thu được, nghề giết mổ gia súc ở Bái Đô cũng đang phải đối mặt với nhiều thách thức, đó là sự phát triển nghề mang tính tự phát, cách thức làm nghề và phân phối sản phẩm

còn mang tính thủ công chứa đựng nhiều rủi ro, sự [illegible] do thiếu sự quản lý chặt chẽ của các cơ quan nhà nước, môi trường làng nghề bị ô nhiễm do chưa thực hiện được quy hoạch khu giết mổ tập trung.

Qua kết quả nghiên cứu, nếu các chủ lò mổ trong làng Bái Đô không coi nghề này là tạm thời, muốn duy trì và phát triển nó một cách bền vững thì họ không có cách nào khác là phải tuân thủ quy trình làm nghề, bảo đảm vệ sinh môi trường và vệ sinh an toàn thực phẩm trong quá trình hành nghề.

Tài liệu tham khảo

1. Bùi Xuân Đính (Chủ biên, 2008), *Làng nghề thủ công huyện Thanh Oai (Hà Nội), truyền thống và biến đổi*, Nxb. Khoa học xã hội, Hà Nội.

2. Tạ Long chủ biên, Trần Thị Hồng Yến, Nguyễn Thị Thanh Bình (2006), *Sự phát triển của làng nghề La Phù*, Nxb. Khoa học xã hội, Hà Nội.

3. Pierre Gourou (2003), *Người nông dân châu thổ Bắc Kỳ* (bản dịch), Hội Khoa học Lịch sử Việt Nam, Trường Viễn Đông Bác cổ, Nxb. Trẻ Thành phố Hồ Chí Minh.

4. Văn Hiến (2015) *Làng mổ trâu Phúc Lâm, ô nhiễm chưa có hồi kết*, trên trang https://thoibaokinhdoanh.vn/kinh-doanh-xanh/lang-mo-trau-phuc-lam-o-nhiem-chua-co-hoi-ket-1008225.html. truy cập ngày 20/2/2019.

5. Trần Thường (2013), *Không ngủ ở Phúc Lâm*, trên trang http://www.nhandan.com.vn/phongsu/item/21927902-khong-ngu-o-phuc-lam.html, truy cập ngày 20/2/2019.

6. Vương Xuân Tình (2004), *Tập quán ăn uống của người Việt vùng Kinh Bắc*, Nxb. Khoa học xã hội, Hà Nội.

7. Ngân Tuyền (2007), *Kinh hoàng làng giết, mổ trâu bò: Ô nhiễm trầm trọng*, trên trang https://anninhthudo.vn/chinh-tri-xa-hoi/kinh-hoang-lang-giet-mo-trau-bo-o-nhiem-tram-trong/315259.antd, truy cập ngày 20/2/2019.

8. Trần Quốc Vượng, Nguyễn Thị Bảy (2010), *Văn hóa ẩm thực Việt Nam: Nhìn từ lý luận và thực tiễn*, Nxb. Từ điển Bách khoa và Viện Văn hóa, Hà Nội.

9. Đỗ Ngọc Yến (2015), *Biến đổi của làng nghề thủ công truyền thống Triều Khúc, xã Tân Triều, huyện Thanh Trì, Thành phố Hà Nội*, Luận án tiến sĩ Nhân học, Học viện Khoa học xã hội.