

Việt Nam thiếu muối với 3.000 km bờ biển, **NGHỊCH LÝ PHẢI GIẢI**

TRUNG CANG - LAM VÂN

VỚI HƠN 3000 KM
CHIỀU DÀI BỜ BIỂN, KHÍ
HẬU NHIỆT ĐỚI, NGUỒN
NHÂN LỰC DỒI DÀO,
THỂ NHƯNG TA ĐÃ LIÊN
TỤC NHẬP KHẨU MUỐI!

“NHỮNG NGƯỜI BÌNH
THƯỜNG” CHẮC KHÔNG
KHỎI GIẬT MÌNH,
TƯỚNG NHƯ ĐANG Ở
LÀO HAY MÔNG CỔ,
KHÔNG CÓ BIỂN VÀ
PHẢI ĐẶT CÂU HỎI “SAO
VẬY?”

NGHỊCH LÝ: ĐI TÌM NGUYÊN NHÂN...

Riêng năm 2008, Việt Nam đã phải nhập 430.000 tấn muối. Giá muối nhập khẩu vào khoảng 1.600 đ/kg, nguồn nhập chủ yếu là từ Ấn Độ (chiếm 70%) và Thái Lan. Dự báo đến 2011, con số này vào khoảng 500.000 tấn.

Ngược về năm 2000, chúng ta cũng đã phải nhập khẩu 500.000 tấn muối, và từ đó đến nay, cứ mỗi năm cả nước phải nhập trung bình hơn 200.000 tấn muối. Trong khi đó, không phải là chúng ta không đầu tư phát triển ngành sản xuất muối để đáp ứng nhu cầu ngày càng gia tăng. Từ năm 2000, Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn đã cho đầu tư xây dựng đồng muối Quán Thẻ ở tỉnh Ninh Thuận, với diện tích 2.500 ha, năng suất dự tính 300.000 tấn/năm. Sản lượng này được coi là khá đáng kể, giúp giải quyết tình trạng thiếu muối triền miên ở nước ta. Cách Quảng Ngãi 60 cây số về phía Nam, đồng muối Sa Huỳnh, xã Phổ Thạnh, huyện Đức Phổ rộng hơn 112 ha cũng là vựa muối lớn của miền Trung. Còn diêm

dân thì sao? Chỉ riêng hai thôn Tân Diêm và Long Thạnh 1, xã Phổ Thạnh, cũng đã có hơn 700 gia đình sinh sống bằng nghề muối trong tổng số 800 hộ dân, tức là chiếm tới hơn 87% số hộ dân địa phương. Không chỉ thế, các tỉnh Bến Tre, Sóc Trăng, Bạc Liêu... cũng là những vựa muối khá lớn ở ĐBSCL cung cấp một số lượng đáng kể.

Đã có nhiều ý kiến nhìn nhận về nguyên nhân của nghịch lý này nhưng chung quy lại có thể xoay quanh mấy vấn đề sau đây:

- Trong khi nhu về cầu muối, nhất là muối công nghiệp phục vụ cho công nghiệp hóa chất và chế biến ngày càng tăng thì sản lượng muối lại bị giảm do thời tiết diễn biến phức tạp. Chỉ tính từ cuối 2007 đến nửa đầu 2008, các đợt mưa sớm, mưa to, rét đậm rồi các cơn bão... đã liên tục ảnh hưởng khiến các đồng muối bị mất mùa. Mặt khác, diện tích sản xuất muối ngày càng bị thu hẹp bởi các dự án khu công nghiệp, khu du lịch sinh thái, đô thị hóa... Ví dụ như Nhà máy Xi măng Nghi Sơn bệ thế nằm ngay đầu lối vào huyện Tĩnh Gia, tỉnh Thanh Hóa cũng đã

xóa sổ một trong những đồng muối giàu vi khoáng nhất miền Bắc. Hoặc như đồng muối Cà Ná (Ninh Thuận) được xem là đồng muối có năng suất cao, chất lượng tốt nhất Đông Nam Á nhưng cũng đã bị “khai tử” để lấy đất xây dựng cụm công nghiệp đóng tàu...

- Quy mô sản xuất nhỏ lẻ, manh mún, công nghệ lạc hậu... chưa giải quyết được vấn đề thu nhập khiến người dân không mặn mà với nghề muối. Dường như đã thành thói quen mang tính phong trào của bà con nông dân là mặt hàng nào được giá liền ồ ạt mở rộng diện tích, bất chấp qui hoạch, bất chấp lời cảnh báo của ngành chuyên môn và chính quyền địa phương... nên mới có chuyện bỏ muối chuyển sang nuôi trồng thủy sản để kiếm lợi nhuận cao hơn. Ấu cũng là tất yếu, bởi tình trạng này không khác mấy so với cái vòng luẩn

quẩn “trồng rồi chặt rồi lại trồng” của các loại cây như mía đường, cà phê, điều, và gần đây nhất là cây ăn quả, khiến các nhà máy chế biến lâm vào tình trạng lao đao vì thiếu nguyên liệu sản xuất.

- Việc quản lý, quy hoạch phát triển ngành muối còn nhiều bất cập. Ông Lê Nguyên Chương, Phó tổng giám đốc Tổng công ty Muối Việt Nam, nhận định: “Quản lý điều tiết sản xuất muối ở nước ta còn rất yếu kém, cần thiết phải có cơ quan riêng có đủ quyền lực để chỉ đạo thống nhất ngành muối, từ khâu dự báo cung - cầu, cho tới sản xuất, tiêu thụ. Khi muối được sản xuất ra nhiều, Nhà nước cần phải thu mua hết sản lượng hoặc hỗ trợ Tổng công ty Muối thu mua, tích trữ trong kho để những lúc thiếu muối như hiện nay thì sẽ tung ra bán để bình ổn thị trường. Tổng công ty Muối không thể làm được

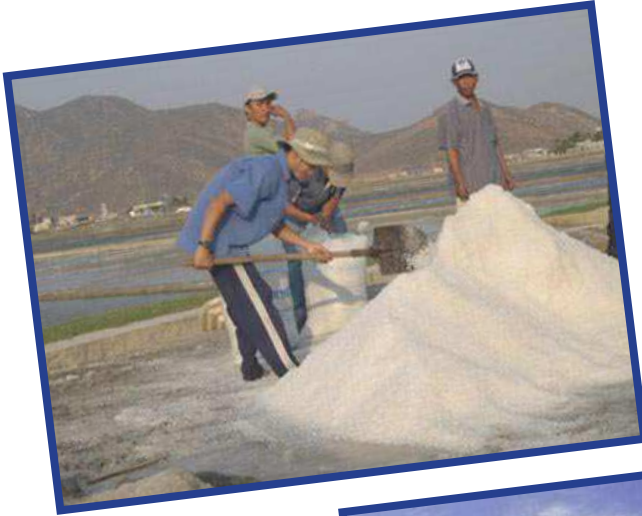
điều này, vì vốn quá ít ỏi, chỉ đủ vừa thu mua vừa tiêu thụ luôn. Việc tích trữ nhiều muối đối với Tổng công ty là lực bất tòng tâm, lúc dồi dào nhất trong kho của Tổng Công ty cũng không có quá 1.000 tấn muối”.

... VÀ LỜI GIẢI

Nghịch lý trên đây kéo theo nhiều thông tin trái chiều và không ít người đặt ra câu hỏi: nên hay không nên nhập khẩu muối? Một số ý kiến cho rằng việc nhập khẩu muối chủ yếu là do mang lại lợi nhuận cho các doanh nghiệp nhập khẩu chứ chưa thực sự cần thiết do thiếu muối. Cũng có ý kiến đưa ra những điểm bất hợp lý của việc nhập khẩu muối trong khi ta có lợi thế về điều kiện sản xuất, nhân công, giá thành...

Tuy nhiên, nhìn nhận tình hình trước mắt có lẽ chúng ta thiếu muối thật.





Và do đó phải nhập thôi! Ông Lương Ngọc Lân, Phó giám đốc Sở NN&PTNT tỉnh Bạc Liêu nói thêm: “Thiếu muối thì phải nhập khẩu nhưng cần phải cân nhắc thật kỹ làm sao vừa đảm bảo quyền lợi cho diêm dân vừa đảm bảo quyền lợi cho người tiêu dùng. Việc nhập khẩu cũng cần tính đến nguồn muối còn dự trữ trong dân”. Ông Trần Xuân Chính, Phó tổng giám đốc Tổng công ty Muối Việt Nam cũng cho rằng chủ trương nhập muối là... không có cách khác nhưng phải cân đối nguồn muối nhập khẩu để làm sao vừa đảm bảo đời sống cho diêm dân mà người tiêu dùng cũng không phải chịu giá muối quá đắt...

Hơn hết, chúng ta phải tính đến “lời giải” về lâu dài cho việc sản xuất muối được chủ động và bền vững. Giống như bài học lúa gạo, chúng ta phải là quốc gia xuất khẩu muối. Muốn được vậy, chúng ta cần nhanh chóng ổn định sản xuất, chủ động đảm bảo nguồn cung đủ cầu. Lời giải cho bài toán này chính là quy hoạch bài bản và làm chủ công nghệ.

Đã có ý kiến cho rằng, chúng ta không thiếu muối mà chỉ thiếu một quy hoạch vững chắc. Thật vậy, chỉ đơn cử chuyện đồng muối Quán Thè và

Cà Ná cũng đã thấy nhiều bất cập. Hai đồng muối này được xem là lớn nhất nhì cả nước, có thể cung cấp trên dưới 1 triệu tấn muối mỗi năm và cũng đã được quy hoạch phát triển. Thế nhưng, Quán Thè sau 8 năm hình thành đến nay cũng mới chỉ hoàn thành khâu giải phóng mặt bằng; trong khi Cà Ná thì lâm vào tình trạng sản xuất cầm chừng bởi tỉnh Ninh Thuận đang dự định thu hồi đất để xây dựng khu công nghiệp đóng tàu...

Không chỉ cần quy hoạch bài bản, để nghề muối phát triển một cách chủ động và bền vững, nhất thiết phải có đầu tư về mặt công nghệ. Thực tế, chúng ta có bờ biển dài hơn 3.000 km và khí hậu nhiệt đới nên bao năm qua, nghề muối chủ yếu là sản xuất thủ công, tận dụng tối đa các điều kiện thuận lợi do thiên nhiên mang

lại. Nhưng cũng chính điều này khiến chúng ta bị động trong sản xuất muối do quá phụ thuộc vào thời tiết, lao động thủ công nặng nhọc, năng suất thấp, sản xuất manh mún, phân tán, thiếu đồng bộ. Chưa kể đến tình trạng xuống cấp của cơ sở hạ tầng như chất lượng mặt ruộng phơi cát có nơi cát không

được bổ sung, cát kênh chêm không được thay thế, kênh mương không được nạo vét, thậm chí có chỗ còn bị ô nhiễm và không đảm bảo vệ sinh môi trường, bão gió tàn phá làm cho đã hư hỏng lại càng hư hỏng thêm. Hiện nay, diêm dân chủ yếu sản xuất muối thô theo kiểu phân tán, công nghệ lạc hậu, chất lượng thấp, chỉ sử dụng cho bảo quản thủy hải sản, làm nguyên liệu chế biến muối tinh, chế biến thức ăn chăn nuôi... không sử dụng được cho công nghiệp hóa chất. Trong khi đó, những nghiên cứu ít ỏi của ta mới chỉ nhằm cải thiện chất lượng muối như nghiên cứu “Nâng cao chất lượng muối nguyên liệu bằng phương pháp rửa sơ bộ sau thu hoạch” của Viện Cơ điện Nông nghiệp và Công nghệ Sau thu hoạch; “Ứng dụng công nghệ sản xuất muối biển NaCl bằng phương pháp bốc hơi tự nhiên để nâng cao chất lượng

và năng suất muối tại Cần Giờ” của Công ty Phát triển Kỹ thuật TP. Hồ Chí Minh và “Công nghệ sản xuất muối cao sản” của Doanh nghiệp Tư nhân Khoa học và Công nghệ Hải Phòng. Vài năm gần đây, một số doanh nghiệp đã đầu tư sản xuất muối theo công nghệ mới (muối phủ bột che mưa) để tăng năng suất, chất lượng sản phẩm. Tuy nhiên, làm muối phủ bột đòi hỏi nguồn vốn lớn, cộng thêm việc triển khai còn “vướng” thủ tục giao đất, cho thuê đất của địa phương với các cơ sở sản xuất muối... nên còn rất ỉ ạch.

Có lẽ chúng ta đã quá lạc hậu so với thế giới về công nghệ sản xuất muối chẳng? Trên thế giới chỉ tính từ năm 1976 đến nay đã có hàng trăm sáng chế có liên quan đến sản xuất muối ăn và muối công nghiệp.

Xin giới thiệu sơ lược về một giải pháp công nghệ sản xuất muối ăn, muối công nghiệp bằng phương pháp bay hơi chân không của Hiệp hội Sản xuất muối ở Anh, vừa tiết kiệm diện tích, vừa đỡ công lao động lại không lệ thuộc vào thời tiết giúp ổn định sản lượng muối nhằm có thể cung cấp ra thị trường.

Dây chuyền sản xuất bao gồm một loạt các bình kín hình trụ được gắn kết liên tiếp với nhau như hình minh họa sau:

Các bước hoạt động chính:

- Nước mặn sẽ lưu thông qua những bình chứa được hút chân không

Số lượng sáng chế của các tổ chức/quốc gia

STT	Quốc gia	Số lượng Sáng chế
1	Mỹ	72
2	Nhật	10
3	Tổ chức Sở hữu Trí tuệ Thế giới	6
4	Hàn Quốc	4
5	Tổ chức Sáng chế châu Âu	4
6	Anh	1
Tổng cộng:		97

nhằm tạo áp suất thấp trên bề mặt.

- Từ đó nước sẽ bốc hơi theo từng thang nhiệt độ khác nhau tại từng công đoạn như hình trên.

- Nguyên liệu sẽ dần cô đặc lại rồi chuyển qua công đoạn kế tiếp qua những bình nhỏ trung gian ở phía dưới. Trong giai đoạn này, nhưng tinh thể muối sẽ được hình thành và ngày càng nhiều lên.

- Áp suất được giảm dần theo từng công đoạn và do đó nhiệt độ sôi cũng giảm dần tương ứng giúp tiết kiệm nhiên liệu hơn.

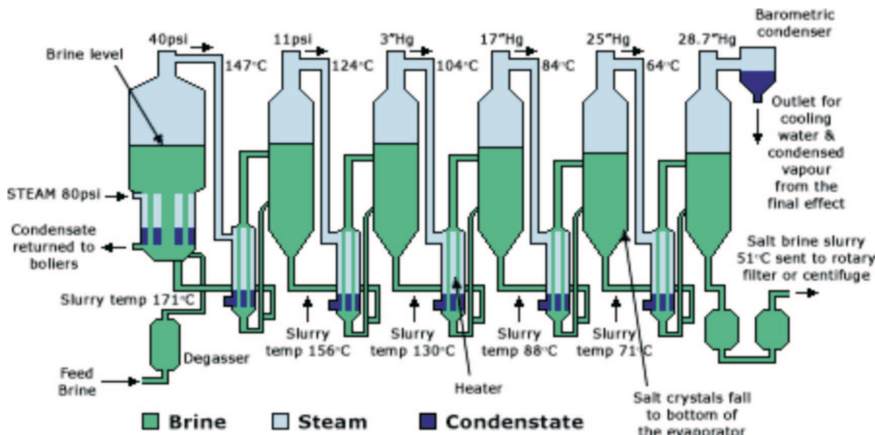
- Chất vữa cuối cùng sẽ được đưa vào máy quay ly tâm để rút hết nước ra.

- Sản phẩm sau cùng cũng phải được chuyển qua công đoạn sấy nhiệt trước khi phân phối ra thị trường dưới dạng

muối ăn hay muối công nghiệp.

Người nông dân đã biến Việt Nam từ chỗ gạo không đủ ăn thành nước xuất khẩu lúa gạo hàng đầu trên thế giới. Chắc chắn người diêm dân cũng làm được vậy. Tuy nhiên cần có chính sách khuyến khích, hỗ trợ, định hướng phát triển nghề muối một cách cụ thể, hợp lý, kiên định và phải đầu tư công nghệ để thu hẹp diện tích cần sử dụng và nhất là để không còn bị phụ thuộc quá nhiều vào thiên nhiên và để làm ra muối chất lượng cao.

Một ngày không xa, thế giới phải biết đến hạt muối Việt Nam. ◻



Sơ đồ dây chuyền sản xuất muối công nghiệp bằng phương pháp bay hơi chân không

