1. DI SẢN CỦA CHÚNG TA: general story/legacy about “Nước mắm”, as typical traditional Vietnamese food
   1. Why fish source
   2. How to use
2. XUÂN THỊNH MẬU:
   1. a specific “nước mắm” made by MGF company.
      1. Why MGF
      2. Why XTM
      3. Why anchovies
      4. 4-season fermentation
      5. Inspection reports
      6. How to taste
   2. a specific way of selling/buying XTM
3. Blog:
   1. comments, and everything else
   2. stories
   3. pictures

**THE CONTENTS**

1. **DI SẢN CỦA CHÚNG TA (our legracy)**
   1. **Câu chuyện dân gian**
      * Không biết từ bao giờ, bát/chén nước mắm luôn nằm ở chính giữa mâm cơm của người Việt nam. Các món ăn đều được chấm, rưới một chút nước mắm, trước khi đưa lên miệng. Để món ăn có thêm hương vị Đậm đà. Có câu “ĐẬM ĐÀ BẢN SẮC DÂN TỘC”.
      * Để ngày nay, trong nhiều niềm tự hào về Văn hóa Việt nam, có niềm tự hào về Nước mắm.
      * Quả thật, chúng ta đã được thừa hưởng một món ăn đậm đà, ngon miệng, giầu dinh dưỡng, hơn nữa lại chứa đựng bên trong biết bao ý nghĩa. Đó là sự kết tinh của:
        + Sản vật của Biển cả
        + Vận động của Bốn mùa
        + Sự tần tảo, tình yêu của Bà và Mẹ
        + Sự trao truyền từ đời này sang đời khác
      * Có lẽ, nước mắm bắt nguồn từ việc lưu trữ thức ăn cho lâu dài. Cá đánh bắt được nhiều, ăn ngay không hết, nên được các Bà, các Mẹ ướp muối, để dành, ăn dần. Mỗi làng, mỗi gia đình tự làm theo cách của mình. Mỗi địa phương, tùy vào lượng cá phổ biến mà có cách riêng khi làm nước mắm. Cũng vì vậy mà nước mắm có hương vị khác nhau. Vì vậy mà có nước mắm Cá cơm, nước mắm các Nục, nước mắm cá Linh, nước mắm cá Thu.., và cũng có nước mắm (muối từ mọi thứ cá)..
      * Có người chỉ làm nước mắm cho gia đình mình, xóm mình. Cũng có người có mong muốn cao hơn, làm nước mắm để kinh doanh. Vì vậy mà có sự “nổi tiếng” khác nhau. Vì vậy mà có nước mắm Phú quốc, nước mắm Nha trang, nước mắm Cát bà.. và cũng có nước mắm Ba Làng, mắm Quê.., và cũng có nước mắm “của Mẹ gửi cho”..
      * Cuối cùng, ngày nay chúng ta còn có 1 hiện thực: biển cả không có đủ cá để làm nước mắm cho 100 triệu dân Việt. Bạn biết không, 1 kg cá, muối 10-12 tháng, mới có thể có 0.5 lít nước mắm (cốt). Vì vậy, mà chúng ta khó mà có được “nước mắm” theo đúng cách mà Ông Bà chúng ta nghĩ.
   2. **Câu chuyện khoa học**
      * Nước mắm là thành quả của một quá trình lên men tự nhiên, phân rã phân tử protein (đạm) thành các amino acid dưới tác dụng của các enzyme có sẵn trong cơ thể cá. Cũng có cách nói, nước mắm là quá trình đạm chín tự nhiên.
      * Hàm lượng amino acid chính là tiêu chuẩn dinh dưỡng để đánh giá ích lợi của nước mắm. Hương vị không thể trở thành tiêu chuẩn chung để đánh giá nước mắm, vì hương vị phụ thuộc vào loại cá dùng làm nguyên liệu.
      * Hàm lượng Đạm trong nước mắm được định nghĩa với 3 chỉ tiêu chính
        + Tổng lượng Đạm (tức là mọi hợp chất hữu cơ có chứa Ni-tơ) có trong 1 lít nước mắm. (gram nit-tơ/lít nước mắm). Ví dụ: 19gram/l)
        + Tỷ lệ % Amino acid/tổng lượng đạm. Đây là tiêu chí dinh dưỡng quan trọng nhất
        + Theo TCVN, nói “hàm lượng Đạm 27%, tức là lượng Amino Acid chiếm 27% tổng lượng Đạm.
        + Tỷ lệ N-amoniac/tổng lượng Đạm: N-amoniac không phải là thành phần nên có.
      * Muối được đưa vào quá trình làm nước mắm có tác dụng ngăn cản các vi khuẩn độc hại phát triển;
      * Mỗi loại cá, đều có 1 thành phần đạm khác nhau, có phụ thuộc vào tỷ trọng giữa thịt, ruột, mang và đầu cá. Thành phần/Tỷ trọng này, sẽ cho ra hương vị, mầu sắc, lượng đạm khác nhau trong nước mắm thành phẩm
      * Vì là quá trình lên men tự nhiên, chất lượng, hương vị nước mắm sẽ phụ thuộc vào khoảng thời gian lên men, biến thiên nhiệt độ, ánh sáng mặt trời..
      * Nước mắm thành phẩm đúng đắn, sẽ là hỗn hợp bão hòa của các chất dinh dưỡng có nguồn gốc tự nhiên.
      * Vì thời gian lên men tự nhiên là dài (8-12 tháng), sự chăm chút hàng ngày sẽ có ảnh hưởng quyết định tới chất lượng nước mắm thành phẩm.
      * Việt nam có tiêu chuẩn về Nước mắm.
2. **XUÂN THỊNH MẬU**
   1. *Vài lời giới thiệu:*
      * + Đây là tên gọi nước mắm do công ty chúng tôi sản xuất (MGF), đóng gói
        + Xuân Thịnh mậu có nghĩa là lời chúc *“một mùa Xuân thịnh vượng, tươi xanh”*
        + Nước mắm Xuân Thịnh Mậu là một món quà, có kèm theo lời chúc. Đó chính là Mục đích chính của chúng tôi, có món món quà:

Để những đứa con xa nhà biếu Cha mẹ

Để những thân hữu tặng nhau

* + - * Xuân Thịnh Mậu được sản xuất ở qui mô nhỏ, chỉ từ Cá cơm tươi, không qua ướp lạnh.
      * Biết rằng sẽ có những người Việt mong muốn được có một chén nước mắm *“đậm đà bản sắc Dân tộc”* trong mâm cơm gia đình, Xuân Thịnh Mậu hy vọng sẽ được coi là 1 sự lựa chọn của những bà con đó.
      * Trên thực tế, nhiều bạn bè, người thân của chúng tôi đã đồng ý rằng Xuân Thịnh Mậu thực sự là điều họ mong muốn về Nước Mắm.
      * Xuân Thịnh Mậu được kiểm nghiệm cẩn thận, định kỳ, để đảm bảo đáp ứng TCVN, và hơn nữa, xứng đáng là Món Quà quý cho người thân, bạn bè.
  1. *Những điều chúng tôi đúc kết được:*
     + - Chất lượng Nước Mắm ít phụ thuộc vào nơi sản xuất (vùng địa lý), mà chủ yếu phụ thuộc chính vào 3 yếu tố: *1. Nguyên liệu Cá tươi, thuần chất; 2. Sự tận tâm khi chăm mắm; 3. Thời gian lên men.*
       - Chất lượng nước mắm cũng phụ thuộc vào diễn biến của khí hậu tự nhiên. Thuận lợi nhất cho quá trình lên men sẽ là trình tự Xuân – Hạ - Thu – Đông.
       - Xuân Thịnh Mậu được đóng chai thủy tinh, phơi nắng nhiều năm, không bị biến mầu
       - Cá cơm sống ở tầng nổi, ăn sinh vật phù du, di chuyển theo dòng hải lưu mùa, nên không thể có Cá cơm cả năm để làm nước mắm. Vì vậy, sản lượng nước mắm Cá cơm luôn là hạn chế, và thất thường
       - Cá cơm ruột sạch, ít, đầu nhỏ, nên đạm thuần nhất, ít có mùi nặng.
  2. *Những điều chúng tôi tâm niệm:*
     + - Xuân Thịnh Mậu là một Di sản của Dân tộc, vì vậy phải Tử tế khi làm các công việc liên quan.
       - Xuân Thịnh Mậu cũng sẽ là di sản của chúng tôi để lại cho con cháu mình, vì vậy cũng sẽ được nâng niu, trân trọng một cách tử tế.
       - Xuân Thịnh Mậu là một món ăn, nên nhất thiết phải *“bổ dưỡng”.*
       - Xuân Thịnh Mậu là một món ăn, nên không nhất thiết phải *“ngon với tất cả mọi người”.*
       - Xuân Thịnh Mậu không phải là loại hàng hóa tham gia cạnh tranh trên thị trường.
       - Nước mắm “truyền thống”, và nước chấm “công nghiệp”, không nên là đối thủ cạch tranh sống còn, vì đó là 2 sản phẩm đáp ứng 2 nhu cầu khác nhau của con người.
  3. *Những gợi ý của chúng tôi:*
     + - Xuân Thịnh Mậu là Nước mắm, người dùng có thể pha chế thành nước chấm tùy theo mục đích của mình.
       - Rất nhiều người thích dùng Xuân Thịnh Mậu nguyên chất, chỉ với chút ớt, chanh.., để chấm thịt luộc, các hấp, ăn với cơm gạo mới..
       - Dùng Xuân Thịnh Mậu để ướp cá, thịt trước khi kho; gia giảm sau khi nồi canh chín.., để tăng độ đậm đà..
  4. Làm thế nào để mua nước mắm Xuân Thịnh mậu
     + - Đóng gói: Xuân Thịnh mậu được đóng trong chai thủy tinh, dẹt 250ml, tròn 330ml và tròn 500ml.
       - Mua online tại đây.

1. **Diễn đàn (Forum/Blog):**
   1. **Câu hỏi ám ảnh**
      * + Có cần tự hào về nước mắm?
        + Giá trị đích thực của nước mắm là gì?
        + Có cần gìn giữ “di sản” nước mắm?
        + Nước mắm là món ăn, hay di sản văn hóa ẩm thực?
        + Có cần phân biệt nước mắm và nước chấm?
        + Tồn tại nước mắm có độ đạm >35%? Nếu có, thì làm thế nào để đạt được?
        + Cần in những gì trên nhãn mác của chai nước mắm?
        + Chất lượng nước mắm phụ thuộc vào yếu tố địa lý (nơi sản xuất) hơn, hay là người sản xuất (tâm huyết)?
        + V.v.