



Rộn ràng

LÀNG

BÁNH

TRÁNG

Thuận Hưng

Phơi bánh. Ảnh: St



PHƯƠNG ANH

• ĐỎ LỬA LÀNG NGHỀ TRUYỀN THỐNG

Trong những ngày giáp tết 2021, chúng tôi có mặt tại làng nghề bánh trắng phường Thuận Hưng, quận Thốt Nốt, TP Cần Thơ từ 2 giờ sáng để chứng kiến tận mắt không khí lao động rất nhộn nhịp khẩn trương của hàng trăm lao động tại các cơ sở chế biến bánh trắng đã và đang là nguồn sống rất ổn định cho những người đã từng gắn bó với sản phẩm đặc trưng vùng đất ven sông Hậu. Càng vui hơn khi làng nghề này vừa có cùng lúc 2 sản phẩm đạt chuẩn OCOP năm 2020 của TP Cần Thơ

Dù chưa có tư liệu cụ thể khẳng định làng bánh trắng Thuận Hưng có từ năm nào nhưng hầu hết các bậc cao niên tại đây đều khẳng định, làng nghề này đã hơn 100 năm tuổi và được các thế hệ nối tiếp nhau gìn giữ và phát huy rất đáng trân trọng.

Ông Châu Văn So, ngụ khu vực Tân Phú, phường Thuận Hưng nhớ lại: “Tôi năm nay đã 88 tuổi rồi, khi lớn lên đã thấy làng nghề này có mặt. Hồi đó có hơn 100 hộ làm

bánh trắng; mỗi hộ có từ 2 đến 5 lò trắng; mỗi lò có 3 đến 4 người đảm nhận các công việc liên hoàn như: tráng bánh, bắt bánh lên vỉ bằng lá dừa, phơi bánh, trở bánh, gỡ bánh, xếp vào túi ni lông. Chủ yếu là làm bánh trắng truyền thống còn gọi là bánh trắng dòn”.

Tuy nhiên số lượng lò bánh trắng cứ giảm dần bởi đầu ra sản phẩm khó khăn, đơn điệu. Cùng với đó rất nhiều địa phương đã xuất hiện các làng bánh trắng truyền thống nên thị phần bị chia xẻ rất lớn như: Làng bánh trắng Mỹ Lăng (Bến Tre); Trảng Bàng (Tây Ninh); Tân Hiệp, Thuận Hưng (Kiên Giang); Cù Lao Mây (Vĩnh Long)... Trước tình hình trên, nghệ nhân Hà Thị Sáu đã nghĩ ra việc chế biến nhiều sản phẩm mới lạ, độc đáo được người tiêu dùng ưa chuộng, trong đó là 2 mặt hàng chủ lực: bánh trắng ngọt và bánh trắng dừa.

Ban đầu do chưa có kinh nghiệm nên sản phẩm làm ra không đạt yêu cầu về màu sắc, độ thơm ngon, độ dẻo kém, không có độ béo cao, không thể bảo quản lâu. Bà Sáu lại cất

công lặn lội đi tìm hiểu cách làm từ các làng nghề làm bánh trên phạm vi cả nước kết hợp với cách pha chế của riêng mình. Từ năm 2010, sản phẩm mới “bánh trắng ngọt” và bánh trắng dừa” bắt đầu được người dùng biết đến và tiêu thụ rất nhanh.

Bà Hà Thị Sáu cho biết: “Mình phải kiên trì không để cái khó bó cái khôn. Thất bại là mẹ thành công. Điều quan trọng là phải có sản phẩm độc, lạ, đặc trưng của chính quê hương Thuận Hưng của mình. Vậy mới sống và phát triển được”.

• ĐƯA SẢN PHẨM ĐI XA

Đến thời điểm hiện nay, mỗi ngày cơ sở Hà Thị Sáu xuất bán từ 3.000 đến 4.000 cái bánh trắng ngọt, dừa (tùy thuộc thời tiết nắng hay mưa, vì nếu mưa thì thời gian phơi bánh lâu hơn ngày nắng). Thị trường hiện nay chủ yếu là TP HCM và các tỉnh Phía Bắc. Vào những ngày cận tết (thường từ tháng 11 âm lịch trở đi), số lượng xuất xưởng sẽ tăng gấp đôi do có nhiều người nước ngoài đặt hàng làm quà cho người thân. Với giá bán từ 150.000 đến 300.000 đồng/100 cái bánh tùy thuộc chất lượng

bánh, sau khi trừ hết chi phí đầu tư, bà Sáu còn lãi từ 800.000 đến 1 triệu đồng/ngày.

Bà Sáu chia sẻ một số kinh nghiệm: quan trọng nhất là phải chọn gạo ngon để xay làm bột để bánh có mùi thơm ngon; dừa phải là loại chất lượng cao, nhiều cơm, ngọt thanh và nạo bằng máy; đường pha vào bột phải là đường thốt nốt 100% (không sử dụng đường cát); tất cả phải được đánh đều và pha trộn lẫn nhau với một công thức nhất định. Về chất đốt lò tráng bánh phải sử dụng trấu khô để giữ độ nóng đều đặn. Người tráng bánh phải đều tay và có tay nghề, độ quan sát chính xác để lấy bánh ra khỏi lò đúng lúc. Sau đó bánh được chất lên các vỉ bằng lá dừa rồi phơi dưới nắng khoảng 30 phút là thành phẩm.

Tiếng lành đồn xa. Đã có hàng chục hộ làm bánh tráng truyền thống đã chuyển sang làm bánh tráng ngọt và bánh tráng dừa và được bà hướng dẫn rất tận tình. Hiện nay sản phẩm bánh tráng mới được trên 70 hộ chế biến và tiêu thụ rất mạnh trên thương trường.

Theo số liệu từ Phòng Kinh tế quận Thốt Nốt, từ đầu năm đến cuối tháng 7/2020, làng nghề này đã sản xuất hơn 65 triệu bánh, doanh thu ước đạt 40 tỷ đồng, giải quyết việc làm thường xuyên cho hơn 500 lao động tại địa phương. Mới đây sản phẩm bánh tráng ngọt và bánh tráng dừa của làng nghề này đã đạt chuẩn 3 sao và được công nhận tiêu chuẩn OCOP của TP Cần Thơ. Từ đó chính quyền địa phương đã có kế hoạch nâng cấp, mở rộng qui mô làng nghề cùng với nhiều chính sách ưu đãi khác. Cùng với đó là việc hỗ trợ quảng bá sản phẩm đến với các địa phương cả nước; tại các hội chợ thương mại, các kênh thông tin điện tử của Sở Công Thương TP Cần Thơ. Ngoài ra còn giúp đỡ các hộ dân thực hiện hoàn chỉnh các hồ sơ kinh doanh, đăng ký thương hiệu hàng hóa.●

Theo thống kê phường Trung Kiên có diện tích tự nhiên hơn 1.517 ha, riêng diện tích đất sản xuất nông nghiệp có khoảng trên 766 ha. Bên cạnh chú trọng phát triển sản xuất lúa chất lượng cao, những năm qua, chính quyền địa phương còn khuyến khích người nông dân chuyển đổi cơ cấu cây trồng vật nuôi với nhiều mô hình mới xuất hiện cho hiệu quả kinh tế cao, từng bước nâng cao thu nhập của người nông dân trong quá trình sản xuất.

TRUNG KIÊN- Hiệu quả từ các phát triển kinh

 CẨM GIANG



Vườn thanh long P. Trung Kiên. Ảnh: VC

Trong các mô hình được hình thành và sản xuất mang lại hiệu quả kinh tế cao trên địa bàn phường Trung Kiên thời gian qua có thể kể đến như: mô hình Tổ hợp tác sản xuất trồng mận, vườn cây ăn trái kết hợp dịch vụ, chế biến gia công đồ gỗ mỹ nghệ, mô hình nuôi ếch thịt kết hợp nuôi cá,... nổi bật là mô hình Tổ hợp tác sản xuất trồng mận và mô hình sản xuất lúa giống chất lượng cao. Theo đó, Tổ hợp tác (THT) sản xuất trồng mận được thành lập, thu hút 14 thành viên tham gia trồng mận An Phước trên diện tích 9,5ha, bởi đây là giống cây dễ trồng, có đầu ra ổn định. Trong quá

trình sản xuất, Hội Nông dân phường Trung Kiên đã phối hợp tổ chức tư vấn, hướng dẫn kỹ thuật và hỗ trợ tìm đầu ra sản phẩm cho bà con nông dân. Chị Lương Thị Giếng, Tổ trưởng THT trồng mận khu vực Quy Thạnh 2, chia sẻ: “Trước đây, chúng tôi làm ăn riêng lẻ, sau khi tham gia THT chúng tôi được tiếp cận khoa học, kỹ thuật để ứng dụng vào sản xuất, do đó việc trồng trọt đạt hiệu quả cao hơn. Hiện nay, các thành viên đã bắt đầu chuyển dần sang sử dụng phân vi sinh và các chế phẩm sinh học để canh tác theo hướng an toàn, tạo ra sản phẩm chất lượng, an toàn cho người tiêu dùng và bảo vệ môi trường”. Dự kiến,