

LÀNG NGHỀ NGHỆ AN HỐI HẢ VÀO VỤ TẾT

Hoàng Trinh

Những ngày này, không khí Tết dường như đã đến sớm hơn với các làng nghề ở Nghệ An. Ngay từ đầu làng, dễ dàng nhận ra không khí làm việc rộn ràng, tất bật của những cơ sở làm mật, làm bánh để kịp thời sản xuất hàng hoá đáp ứng nhu cầu thị trường dịp Tết Nguyên đán.

NẤU MẬT MÍA

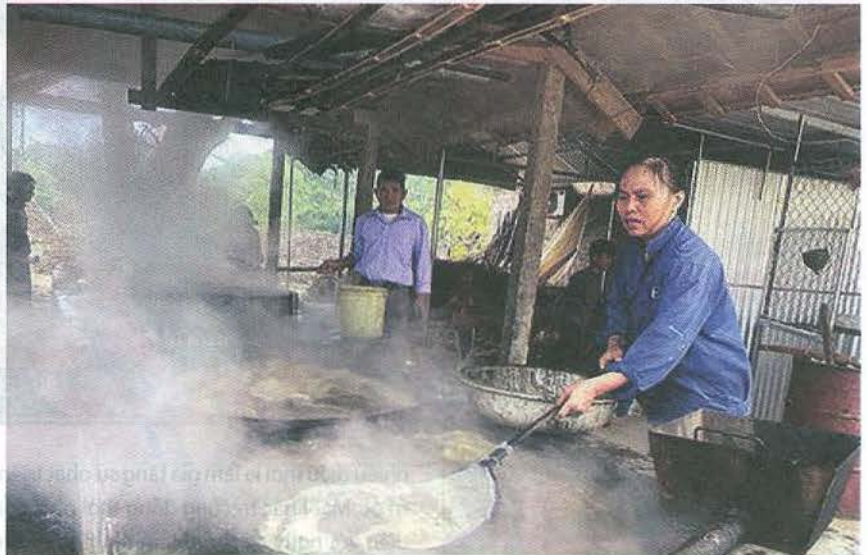
Nghề làm mật mía xã Tân Hương (huyện Tân Kỳ- Nghệ An) đã gắn bó từ rất lâu với bà con nơi đây. Mỗi dịp gần Tết, mật mía của Tân Hương không chỉ phục vụ bà con trong Nam ngoài Bắc mà các thương lái còn mang mật sang tận Lào, Thái Lan....

Ông Nguyễn Xuân Đức - Tổ trưởng Tổ hợp tác sản xuất mật mía (xóm Châu Nam - Tân Hương) cho biết, mùa nấu mật mía thường bắt đầu từ tháng 10 và kéo dài đến tháng 2 năm sau. Năm nay, thời tiết thuận lợi hơn nên mía được mùa, chất lượng mía tốt và được đánh giá là sẽ đem đến những mẻ mật ngọt, đậm thơm sánh vàng.

Đến Tân Hương bây giờ, mật mía không còn sản xuất nhỏ lẻ mà đã bắt đầu sản xuất theo nhóm, theo hội. Sản phẩm mật mía của tổ hợp tác đã được chứng nhận sản phẩm OCOP 3 sao vào đầu năm nay. Kể về công việc này, ông Đức say sưa: Ngày trước đến mùa mật mía chủ yếu chỉ có hai vợ chồng tôi làm. Nhưng nay vào vụ thì phải thuê thêm hai đến ba người cùng hỗ trợ. Nghề này vất vả lắm, mía chưa lên lò thì còn rối chứ đã bật bếp lên rồi thì không phân biệt sáng hay trưa. Đến ăn cơm cũng phải cầm theo bát đứng bên bếp lò để canh lửa.

Ngày trước, khi quy mô còn nhỏ, thường gia đình như ông Đức chỉ có một bếp và nấu một nồi mật. Nhưng nay, khi vào mùa vụ, cùng một lúc gia đình nhà ông đồ lò để nấu từ 4 - 5 nồi một lúc. Vì sản lượng lớn nên nhà ông năm đến sáu người, người nào cũng phải thoăn thoắt làm việc, không nghỉ ngơi một phút nào.

Quy trình làm mật mía cũng đòi hỏi lao động phải "liền tay, liền mắt", vừa ép mía, vừa chụm lò, vừa phải có người thường xuyên tiếp thêm bã mía, củi để duy trì bếp lửa. Riêng hai công đoạn tưởng dễ nhưng lại khó nhất là đứng canh nồi và hớt bọt mía thì do hai ông bà đảm nhiệm. Kinh nghiệm cũng cho thấy, để có một mẻ mật phải mất từ 3-4 tiếng. Trong thời gian đó, khi mật sôi và sủi bọt người nấu mật phải đứng bên cạnh để hớt



Xã Tân Hương (Tân Kỳ) hiện có hơn 30 gia đình còn giữ được nghề thủ công gia truyền nấu mật mía



Tranh thủ những lúc trời hanh nắng, người dân làng nghề bánh đa, kẹo lạc Vinh Đức mang bánh ra phơi

toàn bộ bọt sủi lên. Hớt càng kỹ thì mật càng trong, càng sũng sánh. Để chuẩn bị cho mật cho mùa tiêu thụ Tết, gia đình dự kiến sẽ thu mua hàng chục tấn mía. Thường thì hàng sản xuất đến đâu tiêu thụ đến đó nhưng năm nay mía khó mua hơn vì diện tích trồng mía của bà con trên địa bàn giảm hơn các năm trước.

Mía khan hiếm nên giá cũng sẽ cao hơn các năm một vài giá.

Năm cách không xa hộ ông Đức là hộ gia đình ông Nguyễn Văn Trường. Chuẩn bị cho mùa Tết, gia đình ông dự kiến sẽ nấu khoảng 8.000 lít mía và hiện tại hơn 2/3 lượng hàng đã hoàn thành. Nếu như các gia đình bên



Các hộ dân Hải Giang 2 (phường Nghi Hải) đang kiểm tra chuẩn bị hàng cho dịp Tết

cạnh vào tổ hợp tác và có nhãn hàng hóa chứng nhận sản phẩm OCOP thì hộ của ông Trường vẫn bền bỉ đốt lò theo “bí quyết” riêng của gia đình.

Ông Trường cũng chia sẻ: Đa phần hiện nay nấu mật người ta thường nấu bằng nồi nhôm nhưng nhà tôi vẫn sử dụng bằng nồi tre vì như vậy mật mía sẽ thơm hơn. Ngoài ra muốn mật ngon phải trau hàng bởi “nước phải trong như mắt mèo mật mới ngon”. Cũng với bí quyết riêng nên chưa năm nào gia đình ông Trường lo ế hàng. Riêng năm nay, tuy hiện tại có rất nhiều khách đặt hàng nhưng ông vẫn từ chối dù “ngày nào điện thoại cũng réo liên tục”.

LÀNG NGHỀ BÁNH ĐA, KẸO LẠC VĨNH ĐỨC

Làng Vĩnh Đức, huyện Đô Lương (Nghệ An) từ lâu đã nổi tiếng với nghề bánh đa, kẹo lạc (từ năm 2009 đã được công nhận làng nghề). Từ đó đến nay, quy mô của làng nghề ngày một mở rộng và hiện thu hút hàng trăm lao động làm việc thường xuyên với mức thu nhập ổn định...

Cũng như mọi năm, từ đầu tháng 11 âm lịch, các hộ làm nghề ở làng nghề bánh đa, kẹo lạc Vĩnh Đức bắt đầu vào vụ bánh Tết. Mặc dù còn hơn một tháng nữa mới đến Tết nhưng không khí làm việc ở làng nghề rất khẩn trương. Hiện ở làng nghề Vĩnh Đức có hàng chục cơ sở sản xuất và cùng với đó là hàng trăm lao động đang làm việc thường xuyên với mức thu nhập ổn định từ 200-300.000 đồng/ngày.

Ông Trần Văn Sơn - Chủ tịch thị trấn Đô Lương chia sẻ: Những năm gần đây, sản phẩm bánh kẹo của xã Vĩnh Đức ngày càng

được nhiều người dân biết đến và nhu cầu tiêu thụ rất lớn, đặc biệt là những dịp giáp Tết Nguyên đán. Làng nghề đang tạo công ăn việc làm ổn định cho người dân địa phương và mỗi năm tạo ra giá trị hàng hóa hàng chục tỷ đồng. Chúng tôi cũng tin rằng, trong năm 2021, nếu làng nghề được chứng nhận sản phẩm OCOP thì cơ hội phát triển sẽ rộng mở hơn và sản phẩm sẽ vào được các siêu thị uy tín.

NƯỚC MẮM TRUYỀN THỐNG

Ngày Tết, trên các mâm cỗ của người dân miền Trung đều không thể thiếu vị mặn mòi của biển nên để đáp ứng nhu cầu của người tiêu dùng, các làng nghề nước mắm truyền thống ở Hải Giang 2 (phường Nghi Hải - TX Cửa Lò) vào vụ sớm. Cùng với đó, hàng nghìn lít nước mắm các loại đã được tích trữ sẵn để giao cho khách hàng. Với đặc thù của nghề muối mắm truyền thống, ngay sau vụ Tết năm trước, các nhà mắm ở Hải Giang đã bắt tay vào chuẩn bị cho vụ Tết năm sau. Đến giờ, hầu như các cơ sở đã hoàn tất khâu sản xuất, chỉ còn việc tiếp thị và tiêu thụ.

Đại diện cơ sở nước mắm Hải Giang 2 cho biết: Để đáp ứng nhu cầu làm quà biếu dịp Tết, cơ sở còn đưa ra nhiều mã mã như loại hạ thổ đặc biệt 38N - 250ml, 60ml, 500ml, 750ml... Từ đầu tháng 11 âm lịch đến nay, lượng hàng tiêu thụ tại cơ sở đã bắt đầu tăng mạnh, phần lớn là cung cấp cho người dân phục vụ chế biến thực phẩm, biếu tặng và cung cấp cho khách du lịch, khả năng đợt Tết này lượng hàng bán ra có thể tăng gấp 2,3 lần so với ngày thường.

Không chỉ nước mắm, ở Hải Giang 2, nghề nướng cá cũng bắt đầu rục rũa chuẩn bị hàng đón Tết. Với gần 50 hộ sinh sống và làm giàu với nghề nướng cá thu, đây cũng là mặt hàng dự kiến sẽ được tiêu thụ nhiều trong dịp Tết.

Tại hộ gia đình ông Trương Như Hùng, ông cho biết: Trước đây cá thu thường nướng xong chỉ sử dụng trong ngày nhưng hiện tại chúng tôi đã sử dụng máy ép chân không nên khi cá nướng xong, được ép và bảo quản trong kho cấp đông và có thể sử dụng được nhiều tháng. Vì vậy, ngoài tiếp tục thu mua cá tươi chúng tôi cũng đang chuẩn bị nguồn cá nướng để tích trữ phục vụ hàng Tết.

Hiện tại, mỗi ngày có thể tiêu thụ từ 3 - 4 tạ cá nhưng dịp Tết sản lượng có thể tăng gấp 2, gấp 3... Do nguồn tiêu thụ ổn định, giá thành cao nên nghề nướng cá cũng đã thu hút hàng trăm lao động.

Chị Lê Thị Xuân, gắn bó với công việc nướng cá cùng gia đình ông Hùng gần 5 năm cho biết: Vào vụ chính, nghề nướng cá khá vất vả vì phải làm từ sáng sớm. Còn lại, mỗi ngày chúng tôi chỉ làm khoảng 6 tiếng và có thu nhập khoảng 400.000 đồng/ngày...

Cùng với không khí vui vẻ của ngày Xuân, những sản phẩm của làng nghề truyền thống ở Nghệ An với chất lượng và hương vị đặc trưng đã góp phần tăng thêm dư vị cho bữa ăn của mọi gia đình mỗi dịp Tết đến, Xuân về.

