BÁNH MÈ XÁT - THƯƠNG HIỆU LÀNG NGHỀ TÂN AN

ĐẶNG VĂN HUẾ

Cùng với khai phá ruộng đất, phát triển trồng trọt, chăn nuôi, nuôi trồng thủy sản... nhiều thập kỉ qua, người dân các địa phương đã nghiên cứu, nắm bắt kỹ thuật các nghề thủ công mỹ nghệ, rèn đúc, đan lát, dệt vải, chế biến nông sản... để tạo ra các sản phẩm thiết yếu phục vụ sản xuất và tiêu dùng. Do có tác dụng thiết thực, giải quyết được những vấn đề bức thiết của đời sống xã hội nên các nghề này được lưu truyền từ đời này qua đời khác và không ngừng phát triển với trình độ cao về chất lượng, số lượng. Đặc biệt, từ sản xuất tự cung tự cấp đã tiến đến sản xuất hàng hóa tập trung và không ít hàng hóa mang tính độc quyền của làng nghề trong những thời kỳ nhất định. Nhiều sản phẩm đã khẳng định uy tín trên thị trường, xây dựng được thương hiệu riêng gắn với làng nghề truyền thống nhờ đó tăng sức cạnh tranh, nâng cao thu nhập, góp phần tích cực cải thiện đời sống, đổi mới quê hương. Thôn Tân An, xã Quảng Thanh, huyện Quảng Trạch với nghề làm bánh mè xát là một trong những làng nghề như thế mà chúng tôi đang nói đến.

Những người quan tâm về ẩm thực, có dịp đến chợ Ba Đồn, huyện Quảng Trạch (nay thuộc thị xã Ba Đồn), trung tâm thương mại lớn phía Bắc tỉnh Quảng Bình, không thể không tìm tới đình kinh doanh hàng ăn uống để thưởng thức hương vị thơm ngon đặc trưng của các loại bánh như: bánh xèo, bánh ướt, bún, bánh đúc, bánh chì, bánh dầy, bánh trủng (bánh trôi), bánh đa (bánh tráng)... bán tại đây. Và tất nhiên, họ sẽ không quên mua mấy chục bánh đa nem (bánh cuốn ram) hoặc bánh mè xát (thứ bánh tráng dày, bề mặt có phủ một lớp vừng đen) có mùi thơm ngon đặc biệt khi đem nướng giòn được sản xuất ra tại làng Tân An, xã Quảng Thanh đem về làm quà cho gia đình và người thân. Những chiếc bánh trên có nguồn gốc từ gạo quê, do được truyền nghề qua nhiều thế hệ nên kinh nghiệm và kỹ thuật làm ra nó ngày càng được chuyên sâu, từng bước chuyên môn hóa, cơ giới hóa để nâng cao năng suất, chất lượng và thẩm mỹ. Cùng với phát triển nông nghiệp, nông thôn, nghề làm bánh tại đây đã có sự chuyển biến rõ rệt, đa dạng hóa chủng loại, trong đó bánh mè xát và bánh đa nem là các mặt hàng chủ công, luôn được đổi mới hình thức mẫu mã, nâng cao chất lượng để giữ chữ tín và đáp ứng nhu cầu ngày càng tăng của người tiêu dùng. Chiếc bánh mè xát đang được người dân ở đây quan tâm thực hiện quy trình sản xuất nghiêm ngặt nhằm đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm và chiếm vị trí "độc chiêu" đối với khách hàng trên thị trường trong và ngoài tỉnh.

Thôn Tân An, xã Quảng Thanh có tổng số 320 hộ dân với 1.200 nhân khẩu, cũng như các làng quê khác của huyện Quảng Trạch, Tân An vốn là thôn thuần nông, trong đó lúa là cây trồng chính. Trước đây đời sống người dân chỉ dựa vào cây lúa, khi cần tiền chi tiêu lại đem lúa ra chợ Ba Đồn bán, tuy nhiên dân số phát triển ngày một đông trong lúc đất nông nghiệp bị hạn chế, sản lượng lúa trên địa bàn ngày càng mất cân đối nên đời sống người dân gặp nhiều khó khăn. Trong khi các sản phẩm được chế biến từ lúa gạo đem bán lại cho thu nhập cao vậy nên nhiều hộ gia đình nơi đây đã sớm hướng tới nghề sản xuất phụ (làm bánh) và họ đã thành công. Ông Ngô

Trọng Bình, một cán bộ lãnh đạo thôn cho hay: "Không nhớ chính xác nghề làm bánh du nhập vào thôn này từ tháng năm nào, nhưng năm 1937 khi chi bộ Đảng ra đời thì làng Tân An đã có nghề làm bánh do ông cha để lại. Các cụ truyền rằng, ban đầu do một người từ Hà Tĩnh di cư vào đây sống bằng nghề làm bánh, sau đó tự phát lan ra các hộ khác trong thôn và duy trì đến nay. Các sản phẩm phổ biến sản xuất ra tại Tân An gồm: bánh đa nướng, bánh làm nem, bánh ướt, bún, bánh đúc, bánh chưng "loại nhỏ, chỉ 3 hộ làm". Từ sản xuất nhỏ lẻ nay đã có hợp tác xã (HTX) làng nghề và chuyển dần sản xuất thủ công sang cơ giới hóa. Hiện toàn xã có 26 máy làm bánh, mỗi máy sử dụng 7-10 lao động, góp phần đáng kể tạo việc làm và giải quyết lao động dôi dư của địa phương. Đặc biệt, trong quy trình sản xuất có những công việc nhẹ nên lao động trong và ngoài độ tuổi đều có thể tham gia để tăng thu nhập. Mặt khác, do làm nhiều năm nên trình độ tay nghề của nhiều người đã được chuyên sâu, có thể kiểm tra chất lượng bánh bằng cảm giác và âm thanh.



Phơi bánh mè xát

Ảnh: **Đ.V.H**

Để tưởng nhớ ơn ông tổ của làng nghề, hàng năm thôn Tân An đều tổ chức lễ hội cúng tế Thành làng, tri ân những người đã có công khai khẩn vùng đất và đem nghề đến cho muôn dân. Cùng với phát triển làng nghề bà con nơi đây đã thực hiện tốt phong trào toàn dân đoàn kết xây dựng nếp sống văn hóa ở khu dân cư, xây dựng thôn Tân An đạt danh hiệu làng văn hóa cấp tỉnh. Chị Nguyễn Thị Thắng, Phó Chủ nhiệm HTX sản xuất bánh mè xát Tân An cho biết: "HTX chúng tôi thành lập từ năm 2010, gồm 20 hộ, hiện 15/20 hộ đã chuyển làm bánh bằng thủ công sang sản xuất bằng máy. HTX có nhiệm vụ thu mua bánh của xã viên và các hộ đưa đi tiêu thụ nhằm thúc đẩy nghề cả thôn cùng phát triển. Sản phẩm chủ yếu tiêu thụ trên địa bàn 3 tỉnh Quảng Bình, Quảng Trị, Thừa Thiên Huế, một số hàng đã bán sang tận nước bạn Lào".

Nhờ được truyền bá và không ngừng phát huy, nghề làm bánh ở làng Tân An xã Quảng Thanh đã trở thành một nghề truyền thống vốn quý của địa phương. Mặt khác, nhờ sự quan tâm đổi mới, thường xuyên nâng cao chất lượng bánh xát và bánh đa nem sản xuất tại đây đã chiếm được lòng tin của nhiều khách hàng trong và ngoài tỉnh. Việc xây dựng được thương hiệu làng nghề và chuyển từ nghề sản xuất phụ thành một nghề sản xuất chính là điều kiện để Tân An phát huy thế mạnh, mở rộng thị trường, tăng sản lượng hàng hóa để tăng thu nhập, góp phần cải thiện đời sống và là điều kiện để người dân có những đóng góp nhằm xây dựng quê hương ngày càng giàu đẹp ■