

LÀNG NGHỀ BÁNH ĐA HỘI YÊN

Theo lời của người dân trong làng, nghề làm bánh đa được gia đình cụ Vũ Duy Tộ, người làng Hội Yên, khởi lập từ cuối thế kỷ XVIII. Hiện nay, làng còn 13 hộ làm nghề với số lao động từ 100 – 120 người tham gia sản xuất. Các gia đình có truyền thống lâu đời theo nghề, từ đời cha, đời ông đến đời con, đời cháu như gia đình ông Vũ Duy Tác, Vũ Duy Cần, Đỗ Văn Tứ, Nguyễn Văn Hải... Bà Trần Thị Tuần – Chủ tịch Hội Nông dân xã Chi Lăng Nam cho biết.



Nguyên liệu làm bánh đa là từ gạo Q5 được nhập từ các xã lân cận trong huyện như Chi Lăng Bắc, Thanh Giang, Tứ Cường, Ngũ Hùng... Sau đó tiến hành xay bột, tráng, phơi và thái bánh. Từ bí quyết ủ, trộn bột, khắt khe trong lựa chọn nguyên liệu và công đoạn tráng bánh nên mặc dù không dùng hóa chất, hàn the, phẩm màu nhưng bánh vẫn trắng, dai, thơm nên được nhiều người tin dùng. Bánh đa Hội Yên có mặt ở khắp các cửa hàng, cửa hiệu, các quán phở trên phố của tỉnh Hải Dương, Hưng Yên, Hà Nội và nhiều tỉnh, thành khác.

Theo tính toán, cứ 1,2 tạ gạo thì làm ra 1 tạ bánh thành phẩm. 1 kg bánh thành phẩm có giá dao động từ 25.000- 30.000 đồng. Người dân làng nghề có thể kiếm được tiền lãi từ 300.000- 400.000 đồng/ngày.

Ông Vũ Duy Cần- Chủ hộ làm bánh đa có thâm niên cho biết: Vợ chồng ông làm từ 3h sáng đến tận 22h đêm mới kết thúc ngày làm việc, công việc vất vả, nhiều công đoạn, không lúc nào ngơi nghỉ. Nếu trời nắng to, nhiều gió thì bánh thơm và trắng giòn, chứ trời mưa, ẩm ướt thì bánh xấu lắm, lúc ấy cả nhà lại thay phiên nhau trực bên lò than để sấy bánh, tốn sức, tốn công mà không có lãi.



Trong những năm gần đây, để nâng cao năng suất lao động và đáp ứng nhu cầu tiêu dùng của khách hàng, thay vì làm thủ công như trước nhiều hộ dân đã đầu tư máy móc, thiết bị để làm bánh, tiêu biểu như hộ anh Phan Đức Thước, Vũ Duy Triển. Sau nhiều năm làm nghề sản xuất bánh đa theo phương pháp thủ công, đến năm 2018, gia đình anh Thước đã đầu tư hơn 1 tỷ đồng để mua dàn tráng sấy liên hoàn. Trước đây làm nghề rất vất vả, cả gia đình 5 - 6 người phải dậy từ 3 giờ sáng, làm đến 10 giờ đêm mới được khoảng 2 tạ bánh. Mỗi ngày gia đình anh Thước phải sử dụng khoảng 20kg than để đốt lò tráng bánh. Từ khi đầu tư máy móc hiện đại, mỗi ngày gia đình anh sản xuất được khoảng 3- 4 tấn bánh đa. Hiện nay, gia đình anh đang tạo việc làm cho gần 30 lao động địa phương với mức thu nhập từ 7 - 10 triệu đồng/người/tháng.



Anh Thước chia sẻ thêm: “Công suất của dàn máy này thay thế cho khoảng 20 hộ sản xuất thủ công. Việc đầu tư máy móc cũng chuyển từ nhiên liệu than sang sử dụng điện và một phần củi. Gia đình tôi đã đầu tư hệ thống hầm biogas chất lượng cao nhiều ngăn để xử lý nước thải trong sản xuất. Việc đầu tư công nghệ trong sản xuất đã góp phần giảm khí thải, nước thải ra môi trường”. Quá trình sấy khô, thái bánh liên hoàn giúp bảo đảm chất lượng bánh. Năm 2020, sản phẩm bánh đa Q5 của gia đình anh đã được tỉnh công nhận là sản phẩm OCOP 3 sao và đã xuất khẩu đi Phần Lan, Cộng hòa Séc.



Bên cạnh việc đầu tư máy móc để nâng cao năng suất, trong làng nghề vẫn có hộ còn duy trì phương pháp làm bánh thủ công như hộ gia đình ông Nguyễn Văn Hải. Xác định với phương pháp tráng tay thì năng suất sẽ không cao, vì vậy ông Hải tập trung vào chất lượng bánh. 100% các công đoạn được làm thủ công bằng tay, bánh đa được phơi trong sân và trên tầng nhà, không phơi ra đường, tường rào như trước nên chất lượng bánh được nâng cao khiến giá thành cũng tăng.

Sản phẩm bánh đa Hội Yên đã có thương hiệu, có tem mác, truy xuất nguồn gốc rõ ràng và được tiêu thụ rộng rãi trong và ngoài nước. Do vậy đây sẽ là địa chỉ lý tưởng kết hợp cùng với những mô hình sinh thái khác của xã Chi Lăng Nam tạo thành tour du lịch xung quanh khu du lịch Danh lam thắng cảnh Đảo Cò.