

LÀNG TRANH KHÚC THUỘC
XÃ DUYÊN HÀ, HUYỆN
THANH TRÌ, HÀ NỘI TỬ LÂU
NỔI TIẾNG VỚI NGHỀ LÀM
BÁNH CHUNG. SẢN PHẨM
CỦA LÀNG THƠM NGON
NỔI TIẾNG, KHÔNG CHỈ
PHỤC VỤ NHU CẦU CỦA
KHU VỰC NỘI THÀNH MÀ
CÒN VƯƠN RA CÁC KHU VỰC
MIỀN BẮC VÀ XUẤT NGOẠI.



TRANH KHÚC – GIỮ HỒN ĐẤT VIỆT

VINH DANH LÀNG NGHỀ HỘI NHẬP

Tranh Khúc những ngày này tràn ngập màu xanh biếc của lá dong, mùi thơm nồng đặc biệt của những chiếc bánh chưng còn nghi ngút khói. Tiếng nói cười râm ran của già trẻ gái trai đang say sưa với từng công đoạn làm bánh như xưa đi cái giá rét cuối đông của Hà Nội. Tranh Khúc đang vào mùa làm bánh chưng Tết!

Làng làm bánh chưng Tết từ hàng trăm năm



nay. Hiện Tranh Khúc có hơn 200 hộ làm bánh. Mỗi năm làng phục vụ thị trường tới 5-6 vạn chiếc bánh. Ngày giáp Tết, sản lượng tăng 7-8 lần so với ngày thường. Tính trung bình mỗi ngày, một hộ cho ra lò hơn 1000 chiếc bánh. “Mà làm ra chiếc nào là hết chiếc đó, không tồn hàng bao giờ nhé” - anh Bảo, chủ một lò bánh thuộc loại lớn nhất nhì Tranh Khúc cho biết.

Bánh chưng Tranh Khúc cung cấp 50-60% nhu cầu của khu vực nội thành và các tỉnh lân cận. Những năm gần đây còn trở thành quà biếu vào tận Thành phố Hồ Chí Minh, thậm chí theo chân những Việt kiều sang Nga làm quà tặng.

Giữ nghề truyền thống, mỗi hộ dân trong làng đều nắm những bí quyết riêng để làm ra những chiếc bánh ngon. Việc làm bánh đã được “chuyên môn hóa” với sự phân công lao động rất hợp lí. Người già, phụ nữ, trẻ em thường được giao nhiệm vụ nhẹ nhàng hơn như rửa lá dong, hong khô rồi tước từng sống lá, đãi gạo, đổ... Thanh niên trai tráng thì nghiền đỗ, buộc lạt, sắp bánh vào nồi, vớt bánh... Việc gói bánh thường do những nghệ nhân trong làng đảm nhận. Có những người không cần khuôn vẫn gói được 70-80 bánh trong vòng một tiếng, cái



nào cái nấy vuông vức, bằng chần chặn!

Để xây dựng thương hiệu cho bánh chưng Tranh Khúc truyền thống, UBND xã Duyên Hà và HTX Văn Khúc đã tiến hành đăng kí thương hiệu, thiết kế logo, bảo hộ nhãn hiệu tại Sở Công thương Hà Nội. Từ ngày 15/1/2009 (tức 20 tháng chạp), một số siêu thị, cửa hàng trên địa bàn Hà Nội như Đức Việt, Big C đã giới thiệu bán loại bánh chưng đã hút chân không trong túi nilong nền màu xanh (lá dong), in lô gô hình tròn, viền ngoài in chữ: "Làng nghề Tranh Khúc". Đây là sản phẩm quà bánh đăng ký bản quyền đầu tiên trên địa bàn Hà Nội.

Người làm bánh chưng hồ hởi vì từ nay sản phẩm đã có thương hiệu. "Dù việc đóng gói, in bao bì làm cho mỗi bánh tăng lên 2.000 đồng, nhưng vì đã có thương hiệu nên chúng tôi nhận được nhiều đơn đặt hàng với số lượng lớn hơn" – một chủ cơ sở làm bánh chia sẻ. Đây là sự vinh danh cho làng nghề truyền thống đã có lịch sử hàng trăm năm này.

GIỮ HỒN TẾT VIỆT

Người Tranh Khúc tự hào về sản phẩm của làng mình. Nhất là từ khi bánh chưng Tranh Khúc được bảo hộ thương hiệu, họ càng ý thức hơn về công việc của mình. Bà cụ Nhân đã gần 80 tuổi, làm bánh từ cái thời bà còn bé tí ti, móm mém nhai trấu, khê khà bảo: "Từng cái bánh chưng cũng có cái hồn của nó. Cái hồn là do người làm bánh thổi vào, chính là cái "tâm" của họ đó".

Cụ kể: "Nhớ ngày xưa gói xong còn đi xích lô lên phố bán rong, nay xe cộ sẵn nên luộc bánh xong là mang ngay đi bán, nhiều lúc mang ra chỗ bán bánh vẫn còn nóng".

Hiếm có làng nghề nào làm quà bánh, thực phẩm mà sạch sẽ được như Tranh Khúc. Đi ngoài đường không phải lắc đầu bịt mũi vì rác thải. Sạch trong từng công đoạn làm bánh. Lá dong được rửa thật kỹ, hong thật khô rồi mới mang vào gói. Muối bánh chắc và đẹp thì gói bằng tay. Những công đoạn khác có thể thuê người làm, chứ gói thì nhất định phải là những nghệ nhân đã có kinh nghiệm mới được.

Chị Ngân, chủ một hộ làm bánh

khẳng định: "Bánh sạch, luộc xong ép kỹ thì sẽ để được lâu. Còn nếu không sẽ nhanh bị ôi thiu, mốc. Mình làm bánh có tiếng rồi, phải làm cẩn thận, không thì lần sau ai dám mua nữa!"

Nguyên liệu làm bánh được chuẩn bị rất chu đáo, gạo nếp thường mua từ Hải Hậu (Nam Định), tiếp đến là đậu xanh, hạt tiêu. Lá dong nếp được cuộn thành từng bó, chõ vào làng có ngày đến hàng chục vạn lá. Phần nhân bánh gồm đậu xanh, thịt lợn, muối, hạt tiêu, được cân đong rất cẩn thận, tỷ lệ thuận với gạo nếp nên dù gói đến cả vạn chiếc thì sự chênh lệch thành phần hầu như không đáng kể.

"Chất lượng bánh thì không chê vào đâu được" – ông Nguyễn Văn Thanh, trưởng thôn Tranh Khúc tự hào nói. Trước khi được đưa ra thị trường tiêu thụ, bánh chưng được kiểm tra chất lượng, đóng vào túi hút chân không, dán mã vạch cho từng hộ, đóng mác cẩn thận. Những hộ muốn tham gia thương hiệu đều được tập huấn và cam kết đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, cơ sở nào vi phạm sẽ bị đình chỉ sản xuất. Do đó người tiêu dùng có thể hoàn toàn yên tâm về chất lượng sản phẩm.

Hiện nay, Tranh Khúc không chỉ có bánh chưng truyền thống mà còn có rất nhiều loại bánh mới như bánh chưng chay, bánh chưng gấc, bánh chưng cốm... phục vụ nhu cầu ngày càng đa dạng của người dân.

Những năm gần đây, người dân thành phố không còn thói quen nấu bánh trong dịp Tết nữa, làng nghề truyền thống này càng có dịp phát triển. Người làm bánh chưng Tranh Khúc tự hào vì những sản phẩm của mình đã mang không khí Tết đến cho mọi nhà. Hương vị Tết truyền thống, "tinh túy của đất trời" đang tụ về đây. Lại một mùa xuân đến sớm trên làng bánh chưng Tranh Khúc.

MAI HOA

