

Bánh kẹo Thiên Đức - Đặc sản OCOP tại làng Nguyễn Thái Bình có gì khác biệt?

15:55 16/04/2024

Nói đến đặc sản của Thái Bình thì không thể không nhắc đến Bánh cáy làng Nguyễn. Đây vốn là món bánh dân dã với hương vị rất đặc trưng được làm từ đôi bàn tay khéo léo của người dân làng Nguyễn. Xưa loại bánh này còn được dùng như một sản vật để tiến vua. Từ sự tâm huyết với sản vật của làng nghề, ngoài bánh cáy của xưởng chế biến thực phẩm bánh kẹo Thiên Đức, thì 3 sản phẩm khác đã được UBND tỉnh Thái Bình công nhận là Sản phẩm OCOP 4 sao cấp tỉnh.

Với mong muốn gìn giữ và phát huy nghề làm bánh cáy truyền thống tại địa phương, năm 1997, xưởng chế biến thực phẩm bánh kẹo đặc sản Thiên Đức được xây dựng. Ban đầu xưởng sản xuất thủ công, bán ra chủ yếu là bánh cáy với số lượng ít. Bởi ngày xưa người dân ở Nguyễn Xá chỉ làm bánh để ăn và làm quà trong những ngày lễ, Tết.



Xưởng sản xuất bánh kẹo Thiên Đức

Tuy nhiên, do nhu cầu của thực khách gần xa, bánh cáy được sản xuất xuất quanh năm. Cũng bởi thế, 10 năm trở lại đây, xưởng sản xuất bánh kẹo Thiên Đức đã mạnh dạn đầu tư máy móc, nhà xưởng để sản xuất với số lượng lớn hơn đáp ứng thị trường.

Ông Trần Văn Đức, chủ Xưởng chế biến thực phẩm bánh kẹo Thiên Đức, xã Nguyên Xá, huyện Đông Hưng, tỉnh Thái Bình chia sẻ: “Nguyên liệu chính để làm bánh cáy là gạo nếp cái hoa vàng mang rang lên thành bỏng rồi giã thành bột, vê tròn thành quả. Quả được thái thành những thanh nhỏ bằng ngón tay, tẩm gấc thành con cái đỏ, tẩm quả thành con cái vàng, rồi đem rán mỡ giòn tan cộng với mạch nha nấu thành bánh mềm. Bánh được lèn chặt trong những chiếc khuôn bằng gỗ hình chữ nhật được lót thêm vùng, lạc, dừa rồi cắt thành từng miếng.”



Nguyên liệu có sẵn tại đồng quê Thái Bình tạo ra bánh cáy làng Nguyễn.

Trò chuyện thêm với những người thợ lành nghề phóng viên được biết: Cáy là phần khó nhất, kỳ công nhất của món bánh này. Bánh cáy khi mới làm xong ăn là ngon nhất, khi đó người ta thấy rõ nhất mùi gạo nếp, cơm dừa, cảm nhận rõ chất dẻo keo dính, vị cay the the của những sợi gừng tươi. Và người biết thưởng thức bánh cáy của làng Nguyễn là phải kết hợp nhâm nhi cắn một miếng bánh uống một hùm chè tươi nóng hổi.”

Sau 25 năm gìn giữ và phát triển bí quyết của cha ông của làng Nguyễn, xưởng chế biến thực phẩm bánh kẹo Thiên Đức, xã Nguyên Xá, huyện Đông Hưng, tỉnh Thái Bình, đã không ngừng cải tiến mẫu mã, nâng cao chất lượng sản phẩm song vẫn giữ được hồn cốt món quà quê bình dị của Thái Bình.



Người thợ đang cắt bánh cáy

Năm 2020, bánh cáy Thiên Đức vinh dự được UBND tỉnh Thái Bình công nhận là sản phẩm OCOP 4 sao cấp tỉnh. Cũng từ đó, bánh cáy Thiên Đức được nâng tầm sản phẩm: chất lượng được đảm bảo, mẫu mã kích thước nhỏ gọn, đẹp hơn.

“Khi sản phẩm đạt OCOP thể hiện sự đầu tư, chú trọng trong khâu sản xuất, kinh doanh qua đó đã tạo được niềm tin, khẳng định thương hiệu với người tiêu dùng. Tạo điều kiện cho người dân tại địa phương có công ăn việc làm. Xưởng bánh kẹo nâng cao năng suất, được thị trường công nhận và tạo bản sắc riêng,” ông Trần Văn Đức tâm sự.



Đóng gói sản phẩm bánh cáy OCOP Thiên Đức.

Đặc biệt, sản phẩm bánh cáy OCOP làng Nguyễn đã được Sở Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn tỉnh Thái Bình đẩy mạnh truyền thông, xây dựng hình ảnh cùng với các sản phẩm OCOP khác của tỉnh. Đồng thời, xây dựng hệ thống phân phối, trao đổi, mua bán, tổ chức các hội nghị, hội thảo nhằm kết nối cung cầu, tiêu thụ các sản phẩm tiêu biểu OCOP, kết nối tiêu thụ tại các chuỗi trung tâm thương mại như: Go, Vinmart,...

Khi thương hiệu được nâng tầm, để phát huy thế mạnh hơn nữa xưởng chế biến bánh kẹo Thiên Đức đã đưa vào sản xuất một số dòng bánh kẹo khác như kẹo lạc, kẹo dổi, kẹo vừng.... Nhằm đáp ứng tối đa nhu cầu của thực khách khắp mọi miền. Theo thống kê, sản lượng sản xuất bình quân của các loại bánh kẹo tại đây là khoảng 35 tấn mỗi tháng. Các sản phẩm đã và đang được phân phối rộng khắp 64 tỉnh thành trên cả nước. Sắp tới sẽ định hướng xuất khẩu sang Lào, Nhật Bản và Anh.



Ông Trần Văn Đức bên các sản phẩm OCOP của xưởng

Niềm vinh dự của xưởng chế biến bánh kẹo Thiên Đức lại càng được nhân lên, năm 2022, 3 sản phẩm là Kẹo lạc, kẹo dổi, kẹo vùng được UBND tỉnh công nhận là sản phẩm OCOP 4 sao cấp tỉnh. Điều đó, khẳng định được thương hiệu cũng như chất lượng mà người tiêu dùng đã đặt niềm tin.

Tâm huyết trong gìn giữ nghề truyền thống của quê hương, khát khao mong muốn đưa những món ăn bình dị, dân dã mà đậm chất hồn quê đã đưa xưởng chế biến bánh kẹo Thiên Đức (xã Nguyên Xá, huyện Đông Hưng, tỉnh Thái Bình) là một trong số ít những chủ thể đang sở hữu 4 sản phẩm OCOP 4 sao cấp tỉnh cho đến nay.

Phương Thuý