

Phát triển cây dong riềng gắn với chế biến ở Cao Bằng

15:27 31/03/2023

Miến dong Cao Bằng có chất lượng nổi trội so với các sản phẩm cùng loại của tỉnh khác nên có uy tín, chất lượng và giá bán cũng cao hơn các sản phẩm cùng loại của tỉnh khác. Có thể nói, mặt hàng miến dong của tỉnh Cao Bằng còn rất nhiều tiềm năng để phát triển.



Mỗi gốc dong riềng có thể cho thu về 6 - 7 kg củ.

Cao Bằng có khí hậu mát mẻ, nhiệt độ trung bình năm là 20 độ C cùng nguồn thổ nhưỡng đất đồi rừng, thuận lợi cho cây dong riềng sinh trưởng và phát triển. Củ dong riềng được trồng từ khoảng tháng Giêng đến tháng Hai âm lịch. Vụ thu hoạch rơi vào khoảng tháng 10 - 11. Mỗi gốc dong riềng có thể cho thu về 6 - 7 kg củ.

Theo số liệu từ Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn tỉnh Cao Bằng, năm 2022, cả tỉnh có 475 ha cây dong riềng, tổng sản lượng trên 25.000 tấn, năng suất bình quân đạt 53,6 tấn/ha. Cả tỉnh có gần 300 hộ sản xuất miến, tập trung nhiều ở xã Nguyễn Huệ, huyện Hòa An với hơn 100 hộ ở các xóm Canh Biện A, Canh Biện B, Án Lại; khu vực xóm Phia Đén, xã Thành Công; khu vực thị trấn Tĩnh Túc, huyện Nguyên Bình. Ngoài ra, ở khu vực thành phố Cao Bằng và một số nơi cũng có một số lượng nhỏ hộ dân làm nghề sản xuất miến dong.

Tại Cao Bằng, khí hậu, thổ nhưỡng rất phù hợp cho cây dong riềng phát triển. Chất lượng củ dong của Cao Bằng cũng được đánh giá cao hơn ở những nơi khác. Do đó, không chỉ người làm miến Cao Bằng tiêu thụ mà rất nhiều thương lái từ các tỉnh khác cũng đến Cao Bằng thu mua dong. Điều đó cho thấy tiềm năng của loại cây trồng này còn rất lớn

Theo người dân địa phương, quá trình làm miến dong tương đối cầu kỳ. Cụ thể, củ dong riềng khi đủ độ già sẽ được thu hoạch, rửa sạch đất cát, cắt bỏ rễ và các phần bị hỏng, sau đó, đưa vào máy nghiền tạo thành hỗn hợp gồm xơ củ và tinh bột. Hỗn hợp này sẽ được những người thợ làm nghề lọc nhiều lần với nước sạch để tách lấy tinh bột, đồng thời loại bỏ chất bẩn. Nước bột có màu trắng trong, không có vẩn đục thì mới là đúng chuẩn. Và bột được để lắng, rồi đem phơi khô, sẽ thu được tinh bột dong riềng nguyên chất nhất.

Từ bột dong riềng, những sợi miến thành phẩm được làm ra bằng cách hòa bột dong với nước lạnh trong xô hoặc thùng đã được vệ sinh sạch sẽ, rồi từ từ thêm nước đun sôi. Công đoạn này cần thực hiện liên tục, nhanh và đều tay để bột chín đều, không vón cục. Tùy theo lượng bột mà người làm nghề miến dong Cao Bằng sẽ thêm nước vào vừa đủ. Bột dong chín tiếp tục được đưa vào máy ép để ép thành sợi miến dai ngon, thơm mềm.

Miến dong Cao Bằng được làm từ 100% tinh bột dong riềng, với kỹ thuật và bàn tay khéo léo từ lâu đời của người làm nghề mà miến này có thể nấu đi nấu lại mà sợi không hề nát. Sợi miến có màu hơi đen hoặc trắng ngà, đây là màu sắc tự nhiên của bột khi làm chín mà không qua bất cứ công đoạn tẩy trắng hay sử dụng phẩm màu nào. Vì thế người tiêu dùng có thể hoàn toàn yên tâm về chất lượng và sự an toàn khi sử dụng sản phẩm miến dong Cao Bằng.



Miến dong Cao Bằng được làm từ 100% tinh bột dong riềng.

Đặc biệt, từ lâu nghề làm miến dong ở xóm Phia Đén, xã Thành Công, huyện Nguyên Bình, tỉnh Cao Bằng đã nổi tiếng gần xa bởi sợi miến dai, thơm ngon không nơi đâu sánh bằng. Được làm thủ công từ chất ngọt của củ dong đặc trưng cùng nguồn nước của suối nguồn mát lạnh, với kỹ thuật chế biến cổ truyền, không có chất bảo quản, chất làm trắng, đồng thời được phơi ở môi trường ko cát bụi ô nhiễm nên miến dong Phia Đén đã tạo thương hiệu riêng và được nhiều vùng miền trong cả nước biết đến.

Hiện nay, tỉnh đã đưa miến dong vào danh sách những sản phẩm ưu tiên hỗ trợ phát triển, đồng thời giao cho Trung tâm Khuyến công và xúc tiến thương mại nghiên cứu, xét duyệt, hỗ trợ người dân và doanh nghiệp sản xuất, tiêu thụ, xây dựng thương hiệu cho miến dong Cao Bằng. Nhờ đó, nhiều người dân, hợp tác xã và doanh nghiệp đã được hỗ trợ máy móc, công nghệ sản xuất miến, hướng dẫn xây dựng nhãn hiệu hàng hóa.

Hà Trần