

Huế: Cuối năm, làng nghề làm mứt gừng lại đỏ lửa

06:22 17/01/2017

Cứ đến rằm tháng 11, các cơ sở sản xuất mứt gừng tại làng Kim Long lại nổi lửa để cho ra lò những mẻ mứt đầu tiên chuẩn bị cho tết Nguyên đán.

THCL Cứ đến rằm tháng 11, các cơ sở sản xuất mứt gừng tại làng Kim Long lại nổi lửa để cho ra lò những mẻ mứt đầu tiên chuẩn bị cho tết Nguyên đán.



Gừng được rim trên bếp lửa từ 25 đến 30 phút để nước đường ngấm vào gừng

Có mặt tại làng Kim Long những ngày cuối tháng 12 âm lịch, điều dễ nhận ra nhất đó là mùi gừng có mặt ở khắp mọi nơi. Làng Kim Long là ngôi làng lâu đời nằm bên bờ sông Hương, có truyền thống là mứt gừng từ lâu. Thực ra ở Huế nơi đâu cũng làm mứt gừng, nhưng ở Kim Long nghề làm mứt gừng lại nổi tiếng hơn cả. Làng Kim Long sở dĩ có tiếng vì gừng ở đây được lấy từ một ngôi làng ở thượng nguồn sông Hương có tên là Bãng Lăng.

Đó là loại gừng được trồng tại ngã ba Tuần, nơi có hai nhánh Tả và Hữu sông Hương gặp nhau, chính nguồn nước nơi đây đã làm cho củ gừng săn chắc và đậm đà hương vị hơn bất cứ nơi nào ở Huế. Làng Kim Long hiện có khoảng 5 hộ sản xuất mứt gừng, mỗi dịp tết cả làng sản xuất được khoảng 35 tấn mứt.

Bà Nguyễn Thị Ánh Nguyệt, chủ cơ sở sản xuất mứt gừng Ánh Nguyệt cho biết: Cứ đến rằm tháng 11 các hộ sản xuất mứt gừng lại bắt tay vào làm mứt, nhưng sản xuất nhiều nhất phải đến rằm tháng Chạp. Trung bình mỗi hộ cung ứng cho thị trường khoảng 7 đến 8 tấn mứt gừng trong dịp tết. Tuy nhiên có những lúc do đơn đặt hàng quá nhiều, nên đôi khi không đủ để cung ứng cho thị trường.

Bà Nguyệt cho biết thêm, những hộ làm mứt gừng ở Kim Long không có một bí quyết gì cả, duy chỉ có một điều đặc biệt duy nhất đó là phải mua được gừng ở làng Kim Long hoặc ở Tuần.



Gừng được ngâm với nước đường

Gừng sau khi được gọt vỏ, bào mỏng và rửa sạch bằng nước, rồi ngâm với nước vo gạo. Sau đó gừng sẽ được vớt ra để ráo, sau khi để ráo nước gừng sẽ được mang đi luộc và cho thêm đường vào với tỉ lệ là một kg đường một kg gừng. Sau khi để đường ngấm vào gừng mất khoảng một tiếng, gừng sẽ được cho vào chảo rim với lửa than liu riu. Thỉnh thoảng phải trộn đều để gừng không bị cháy, đảo gừng cho đến khi nước đường ngấm vào gừng và gừng gừng săn chắc lại bởi sự kết dính từ đường. Sau khi nước đường ngấm, mứt sẽ được đưa xuống và đặt lên một thúng lớn đợi nguội và cho vào bao bì.

Sản phẩm mứt gừng của làng Kim Long không chỉ tiêu thụ ở Huế mà còn để cung ứng cho thị trường trong tỉnh cũng như các tỉnh lân cận như Quảng Trị,

Quảng Nam, Đà Nẵng.



Mẻ mứt gừng sau khi ra lò

Tuy là một nghề truyền thống, nhưng mứt gừng Huế đang dần mất đi bản sắc của mình, không cạnh tranh nổi với các loại bánh kẹo nội và ngoại nhập. Ông Nguyễn Văn Khá- chủ một cơ sở sản xuất mứt gừng ở đường Phạm Thị Liên cho biết: “Hiện nay số lò làm mứt gừng đã giảm xuống chỉ còn 2/3 so với trước đây, mứt gừng không cạnh tranh được với bánh kẹo. Với lại cái nghề này làm có 2 tháng mà ăn trong 10 tháng còn lại thì mấy ai bám trụ được”.



Đóng gói sản phẩm

Ngày nay, với sự phát triển và nhu cầu của xã hội nhiều loại bánh trái ra đời nhằm đáp ứng nhu cầu của người dân. Tuy nhiên người Huế vẫn giữ được những nét văn hóa của mình và sự tồn tại của mứt gừng, một món đồ ăn dân dã vẫn tồn tại qua những thăng trầm của thời gian là minh chứng rõ nhất cho điều đó.

Phước Tấn