

Chàng trai nghèo Quảng Ngãi khởi nghiệp bằng bánh tráng truyền thống

15:25 29/07/2022

Xã Bình An là một trong những xã miền núi nghèo ở huyện Bình Sơn, tỉnh Quảng Ngãi. Do đó trai tráng trong làng khi đến tuổi trưởng thành đều tìm về khu Kinh tế Dung Quất để tìm việc làm, ổn định cuộc sống.



Anh Võ Minh Công bên dây chuyền sản xuất bánh tráng.

Đặc biệt, ở làng quê nghèo này, có một chàng trai tên Võ Minh Công, sinh năm 1984, học xong cao đẳng, ngành cơ khí quyết tâm ở lại làng quê khởi nghiệp bằng nghề làm bánh tráng cổ truyền.

Lúc đầu khởi nghiệp Công gặp rất nhiều khó khăn về vốn và cơ sở vật chất thiết bị nhưng nhờ người cha vợ nhiệt tình giúp đỡ nên đến nay, cơ sở làm bánh tráng của Công đã nổi tiếng khắp nơi trong và ngoài nước.

Năm 2019, Cơ sở sản xuất bánh tráng Kim Ngọc của Công được thành lập tại xã Bình An, Bình Sơn, tỉnh Quảng Ngãi. Công cho biết, sở dĩ anh chọn nơi đây làm

cơ sở sản xuất lâu dài vì: Môi trường trong sạch và có nguồn nước khá tốt. Để nghề phát triển bền vững Công đã đầu tư gần 03 tỷ đồng, khoan giếng sâu gần 100 mét và lắp đặt dây chuyền máy móc công nghệ hiện đại, cho ra sản phẩm chất lượng đảm bảo vệ sinh và đáp ứng thị trường tiêu thụ. Anh chấp nhận xây dựng cơ sở sản xuất cách xa thị trấn Châu Ổ, ở huyện Bình Sơn, Quảng Ngãi hơn 15 km, tốn kém chi phí vận chuyển nhưng bù lại được môi trường sạch.

Ngoài chú ý đến môi trường cơ sở của Công còn không ngừng nghiên cứu, ứng dụng công nghệ cải tiến kỹ thuật sản xuất ra những sản phẩm chất lượng thơm ngon vượt trội.



Phơi bánh tráng.

Bánh tráng nhúng Kim Ngọc của Công được làm từ bột gạo Khang Dân, mè đen và nguồn nước thơm ngon tạo nên sản phẩm rất an toàn và chất lượng khác biệt vượt trội so với các sản phẩm cùng loại.

Lá bánh dày khi nhúng nước không bị rách có thể cuốn với bún, thịt, hải sản chung với rau sống. Bánh có thể được sử dụng nướng làm món bánh tráng nướng mỡ hành với nem chua, làm ram chả, gỏi cuốn...

Bánh được bán theo sấp 500gr được xếp thành lớp tiện lợi khách mua về và hạn chế bị vỡ trong quá trình vận chuyển.



Kiểm tra bánh tráng.

Hiện nay, cơ sở làm bánh tráng của Công đang phát triển khá ổn định. Sản phẩm có ở mặt nhiều thị trường trong và ngoài nước. Đặc biệt, là thị trường Huế, thành Phố Hồ Chí Minh, Đà Nẵng, Hà Nội, Khánh Hòa... Ngoài ra, bánh tráng gạo Kim Ngọc còn có mặt ở các siêu thị Big C, Siêu thị lớn trong nước.

Gặp tôi, chàng trai nghèo, anh Công ở miền núi xã Bình An, huyện Bình Sơn, Quảng Ngãi năm xưa, nay đã trở thành ông chủ sản xuất bánh tráng nổi tiếng có thương hiệu, báo thêm tin vui. Hiện cơ sở mỗi ngày, dùng khoảng 01 tấn gạo ngon để làm bánh nhưng không đáp ứng hết được các hợp đồng tiêu thụ trong và ngoài nước, chắc sắp đến phải mở rộng thêm sơ sở sản xuất thôi nhà báo ơi !



Công nhân cắt bánh tráng cho vào thùng xuất xưởng.

Doanh thu được ổn định, nên cơ sở giải quyết công ăn việc làm cho 10 lao động, với mức lương bình quân từ 05 đến 07 triệu đồng.

Tiến khách ra về, anh Công còn nhắn gửi nhờ các phóng viên báo chí giúp Công xây dựng thương hiệu Bánh tráng Kim Ngọc nổi tiếng vùng đất nghèo xã Bình An, huyện Bình Sơn, Dung Quất, tỉnh Quảng Ngãi. Chúng tôi nhận lời anh và chúc cơ sở luôn giữ vững chữ tín trong sản xuất kinh doanh. Hẹn một ngày không xa, chúng tôi sẽ trở lại Bình An, thưởng thức món ẩm thực bánh tráng Kim Ngọc, quán rau và chả cá Lý Sơn, Quảng Ngãi thơm ngon tuyệt vời.

Bài và ảnh: Trần Đình Quang