

Về Bình Phước, nghe hạt điều... “kể chuyện”

18:41 12/02/2024

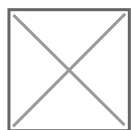
Khoảng 1 tháng trước Tết Nguyên đán, các mặt hàng nhu yếu phẩm rục rịch tăng theo giá thị trường, thì đơn hàng của bà Nguyễn Thị The (Khu phố Đức Lập, thị trấn Đức Phong, huyện Bù Đăng, tỉnh Bình Phước) cũng nhiều lên. Nhà bà The, luôn có người ra vào đặt hàng, lấy hàng...

Nhiều năm qua, mặc dù bà The bán thêm một số mặt hàng khác như miến, phở, hạt hướng dương..., nhưng sản phẩm hạt điều rang muối thủ công The Hải vẫn được khách hàng ưa chuộng nhất.

Gia đình bà The từ tỉnh Nam Định vào Bù Đăng lập nghiệp năm 2000. Đến nay, bà đã có hơn 20 năm gắn bó với nghề làm hạt điều. Bắt đầu là công nhân chế hạt điều, sau đó cảm thấy có duyên với nghề nên mấy năm sau bà The nuôi ước mơ làm chủ...

Giữ hương vị bằng nghề thủ công

Với phương châm “Làm từ từ để có kinh nghiệm” mới đầu, bà The mua điều khu vực xã Minh Hưng trên địa bàn huyện về tự phơi, hấp, chế và rang để bán. Không có kinh nghiệm hay bí quyết gì của ai truyền lại, bà mày mò học hỏi, trải nghiệm và tự rút cho mình những bài học riêng.



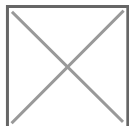
Tay đảo liên tục trong vòng 30 - 40 phút dưới lửa đều là cách bà The rang hạt điều thơm ngon

Có thời gian khá dài “cùng ăn, cùng ngủ” với hạt điều nên bà The rất hiểu loại hạt này. Vì vậy, để có sản phẩm ưng ý, bà tự tay làm tất cả công đoạn. Nguyên liệu đầu vào được thu mua từ vườn điều của nông dân và gia đình ngay tại huyện Bù Đăng. Sau khi phơi khô, bà tự tay phân loại những hạt tốt nhất, cũng tự mình kiểm tra độ chín của hạt điều ở khâu hấp, khâu rang.

Bà The chia sẻ:

“Tôi từng thuê nhiều người và hướng dẫn họ làm, nhưng khi giao thì làm mẻ nào hỏng mẻ đó. Khi tôi mới bắt đầu vào nghề, chưa có kinh nghiệm, hạt điều cũng bị hư nhiều và lỗ vốn.

Nhất là ở khâu rang, chỉ cần lửa to đảo không kịp là điều cháy, ở khâu hấp nếu không canh được hạt chín thì lúc chẻ sẽ bể rất nhiều..., thế nhưng tôi luôn kiên nhẫn đến khi thành công mới thôi”.

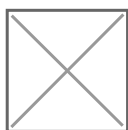


Sau khi rang, bà The sàng hạt điều để tránh muối bám vào vỏ lụa, thấm làm mềm hạt điều

Sự kiên trì của bà The, cùng những bí kíp riêng đúc kết trong quá trình làm nghề - đã mang lại kết quả là sự hài lòng của khách hàng.

Bà Đào Thị Cúc ở thị trấn Đức Phong, khách hàng lâu năm của hạt điều The Hải cho biết:

"Tôi ở Bù Đăng lâu rồi, quen bà The nên biết rất rõ quy trình chế biến điều của cơ sở này. Tôi năm nào cũng mua ăn, mua biếu và nhận được phản hồi tốt nên thường xuyên đặt hàng tại đây. Vào dịp Tết, hàng của bà The làm rất giới hạn nên phải đặt từ sớm mới có".



Hạt điều rang muối thủ công The Hải có hương vị đặc trưng nên thu hút lượng khách hàng ổn định

Không chỉ người địa phương, mà ở xa như chị Nguyễn Kim Châu, thành phố Tam Kỳ (tỉnh Quảng Nam) cũng lựa chọn điều The Hải. Chị Châu cho biết:

"Tôi có người nhà ở huyện Bù Đăng, vì thế, Tết nào cũng nhờ đặt mua hạt điều rang muối The Hải. Tôi ăn thấy ngon, điều có vị ngọt, bùi, béo hòa vị muối rất hợp khẩu vị. Đặc biệt, có đợt để quên khá lâu, nhưng khi ăn thì vẫn ngon, ngọt, giòn, thơm vị hạt điều đặc trưng".

Gửi tình yêu vào từng sản phẩm

Đã có rất nhiều khách hàng lần “mối” hỏi bà The bí quyết làm nên sự khác biệt hương vị điều rang muối thủ công của gia đình.

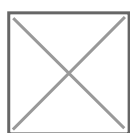
Dù được bà The hướng dẫn tận tình, thậm chí mời đến xem tận mắt cách làm, từng nguyên liệu bà dùng... nhưng chưa có ai thành công.

Bà The lý giải:

"Ngon hay không, còn tùy khẩu vị của mỗi người, nhưng việc giữ được hương vị điều phụ thuộc vào cách cảm nhận bằng tay, bằng mắt, bằng khứu giác, vị giác của người trực tiếp chế biến mà chẳng máy móc nào thay thế được.

Khi hấp, để biết điều chín tới hay chưa, tôi phải dùng tay nắn nhẹ hạt điều, nắn làm sao cảm nhận được hạt chín đều để khi chế không bị bể. Khi rang, phải làm muối nóng đến 90⁰C mới bỏ hạt điều vào rồi đảo liên tục không ngừng tay, đồng thời canh lửa thật đều vì chỉ cần quá một chút là điều cháy.

Muốn biết hạt điều rang đủ độ chín thơm chưa thì phải trực tiếp cầm lên tay, khảy nhẹ lớp vỏ lụa để nhìn thấy màu vàng đều từ đầu đến cuối hạt, nhấm thử miếng nhỏ nơi đầu lưỡi để cảm nhận vị ngọt và thơm. Một mẻ rang dùng 10 kg muối chỉ rang được tối đa 4 - 5 kg điều, dùng muối rang tới mẻ thứ 2 là phải đổ bỏ".



Hương vị hạt điều rang muối thể hiện rõ nhất ở thời điểm sau khi rang

Làm thủ công công phu là vậy nhưng bà The không có ý định chuyển sang dùng máy móc thay thế để tăng năng suất, nâng cao thu nhập. Trung bình mỗi năm bà chỉ thu mua khoảng 6 - 7 tấn hạt điều thô, trữ và chế biến để bán quanh năm.

Để có nguồn nguyên liệu vừa ý, bà tập trung chăm sóc vườn nhà đạt năng suất, cam kết với các hộ dân đã quen thu mua với giá ổn định... Điều thô được bà phân loại kỹ, hạt to tròn đều trữ lại làm điều rang muối, hạt vừa thì chế biến điều rang tỏi ớt...

Với bà The, việc giữ trọn hương vị điều truyền thống là một lựa chọn để bà cảm ơn cây điều Bình Phước. Bởi chính từ loại cây này mà gia đình bà từ 2 bàn tay trắng nay đã có cơ ngơi vững chắc, 2 con bà có điều kiện học hành đến nơi đến chốn, có công danh sự nghiệp.

Không chỉ bà The làm ra những sản phẩm mang tình yêu quê hương sâu đậm, mỗi người dân Bình Phước, với những cách làm riêng của mình, đang góp sức giới thiệu, quảng bá hình ảnh quê hương đi xa hơn, như một cách tri ân vùng đất giàu tài nguyên, giàu văn hóa.

Để mỗi người dân, mỗi sản phẩm văn hóa đều là câu chuyện, là thông điệp thu hút du khách đến với tỉnh Bình Phước ngày một nhiều hơn.

H. Thủy (Nguồn: <https://baobinhphuoc.com.vn/>)