

Nghề dừa An Đỗ

Xã An Đỗ (Bình Lục) có hơn 8000 nhân khẩu, 2700 hộ. Nơi đây có nghề làm dừa - một nghề độc nhất vô nhị mà chưa làng nghề nào có được ở Việt Nam.



Hiện nay ở An Đỗ có hơn 200 hộ sản xuất dừa, tập trung chủ yếu ở thôn Đại Phu. Những năm 1960 - 1964 rồi 1976 - 1982, nghề dừa ở Đại Phu đã tạo ra niềm tin đối với khách hàng xa và gần. HTX tiểu thủ công nghiệp Đại Phu được trang bị máy đập răng, xưởng cơ khí với hơn 200 công nhân, mỗi năm

làm ra hơn 400.000 sản phẩm. Dừa của An Đỗ đã xuất sang các nước Đông Âu, Lào, Campuchia... thu được nguồn ngoại tệ đáng kể và làm rạng danh cho An Đỗ. Ngày ấy, dừa An Đỗ đã đăng kí chất lượng 17493 và 3 lần đạt huy chương vàng hội chợ hàng tiểu thủ công nghiệp vào các năm 1980 - 1981 và 1982.

Nguyên liệu làm dừa có 2 nguồn: một là thép cây đặc chủng Y12A của Liên Xô (cũ), hai là các loại vòng bi đã hết hạn sử dụng. Dụng cụ để làm dừa khá đơn giản, gồm đe, búa, khuôn, dao băm, lò luyện, bể rèn, đôi càng nạo (nay được thay bằng máy mài chạy điện), axit và xút để tẩy rửa. Nghề làm dừa ở đây đã đi vào chuyên môn hoá, theo 6 khâu cơ bản: tạo phôi, tạo mặt phẳng, tạo răng, tôi luyện, kiểm hoá và đóng gói.

Đầu tiên là dùng lò rèn để xẻ nguyên liệu, tạo phôi bằng khuôn, tạo phôi xong phải mài mặt phẳng (trước đây phải dùng nạo để tạo mặt phẳng vừa lâu vừa tiêu tốn sức lao động, nay đã sử dụng máy mài tạo mặt phẳng), mài xong đến công đoạn băm răng dừa. Công đoạn này cũng làm thủ công. Bởi lẽ băm dừa bằng tay thì gai sắc và gọn hơn băm bằng máy. Khâu cuối cùng trong sản xuất dừa là tôi luyện tạo độ cứng của dừa. Đây thực sự là bí quyết nghề nghiệp. Những người thợ lành nghề hoàn toàn tôi luyện dừa bằng kinh nghiệm của mắt - nhìn dừa chuyển màu để biết tôi luyện thế nào cho dừa cứng đủ độ, không non quá mà cũng không già quá. Bởi nếu non quá thì dừa kém chất lượng, mà già quá thì hay gãy. Mỗi gia đình làm dừa ở đây đều tự chuyên sâu vào một công đoạn sản xuất, nhờ vậy sản phẩm làm ra chất lượng tốt hơn.

Các loại dừa: dừa tam giác, dừa bán nguyệt, dừa vuông, dừa tròn, dừa chữ nhật, dừa dẹt... với hàng trăm chủng loại từ cỡ 1mm đến 350mm. Những hộ

làm dưa ở đây còn nhận làm dưa mỹ nghệ cho các công ty chuyên trạm khắc gỗ, kỹ nghệ vàng bạc. Làm các loại dưa theo đơn đặt hàng đòi hỏi phải có tay nghề cao và việc tô luyện cũng khó hơn, bù lại thu nhập lại cao khoảng gần 1 triệu đồng/tháng.

Gần 50 năm qua, nghề dưa An Đổ đã từng bước tự khẳng định mình, tạo uy tín trên thị trường, tăng thu nhập cho người lao động, góp phần chuyển đổi cơ cấu kinh tế trong sự nghiệp công nghiệp hoá nông nghiệp, nông thôn.

Những năm gần đây, mỗi tháng ở An Đổ xuất 500.000 sản phẩm và chủ yếu được tiêu thụ ở Hà Nội, các tỉnh phía nam. Hiện nay dưa An Đổ có mặt trên thị trường của các nước ASEAN.

Những người thợ làm dưa An Đổ vẫn muốn tự mình kí được hợp đồng xuất khẩu chứ không phải qua con đường tiểu ngạch. Họ còn lo nguồn nguyên liệu đầu vào bấp bênh và hy vọng tìm được nguồn nguyên liệu ổn định để sản xuất.