

MÁY TRÁNG BÁNH CUỐN CỦA MỘT NÔNG DÂN

So với cách làm truyền thống, máy tráng bánh cuốn cho năng suất cao hơn 10 - 20 lần. Làm bánh cuốn là nghề mang lại thu nhập chính của làng nghề Thanh Lương (xã Bích Hòa, huyện Thanh Oai, tỉnh Hà Tây).

Để làm ra 1 tạ bánh cuốn đưa ra các chợ, người thợ phải “ôm” cái lò tráng bánh nóng hừng hực, hít khí than độc nhiều giờ liền. Là người trưởng t

So với cách làm truyền thống, máy tráng bánh cuốn cho năng suất cao hơn 10 - 20 lần. Làm bánh cuốn là nghề mang lại thu nhập chính của làng nghề Thanh Lương (xã Bích Hòa, huyện Thanh Oai, tỉnh Hà Tây).

Để làm ra 1 tạ bánh cuốn đưa ra các chợ, người thợ phải “ôm” cái lò tráng bánh nóng hừng hực, hít khí than độc nhiều giờ liền. Là người trưởng thành từ làng nghề, anh nông dân Bùi Đỗ Hậu đã làm ra chiếc máy tráng bánh làm giảm sự cực nhọc của người thợ.

Từ máy xay bột...

Xưởng chế biến máy làm bánh cuốn của nông dân Bùi Đỗ Hậu. (Ảnh do anh Hậu cung cấp)

Học hết lớp 7, anh Bùi Đỗ Hậu phải ở nhà phụ mẹ làm kinh tế gia đình và theo học lớp cơ khí ngắn ngày. Năm 1977, anh đi bộ đội và khi xuất ngũ về quê anh lại tiếp tục nghề truyền thống của quê hương mình: tráng bánh cuốn. Trực tiếp làm nghề, thấu hiểu nỗi khổ cực, anh Hậu quyết tâm tìm cách cải tiến sao cho giảm mồ hôi người thợ đổ xuống.

Có lần nghe nói ở Trung Quốc người ta xay bột bằng máy, anh Hậu lần dò tìm hiểu và anh biết bộ phận chính của máy là hai cái thớt nghiền lại thôi nên anh quyết tâm thực hiện ý tưởng chế tạo máy xay này. Không có tiền mua thiết bị, anh đã đem toàn bộ giấy tờ nhà thế chấp ngân hàng để vay 10 triệu đồng. Tuy nhiên, với vốn kiến thức về cơ khí ít ỏi, chiếc máy xay đầu tiên không thành công. Lần đầu chạy thử nghiệm, 1 tấn bột gạo của anh đã thành... thức ăn nuôi heo!

Sau 2 năm phá đi, làm lại, anh Hậu mới cho “ra lò” được chiếc máy xay. Có được máy xay rồi, anh Hậu lại nghĩ đến việc làm loại máy tráng bánh cuốn cho năng suất cao. Lần này thì các thiết bị hư liên tục, thế là không những tiền bạc mà cả đồ đạc trong nhà của Hậu cũng lần lượt... ra đi.

Rất nhiều người cho anh Hậu là người “hâm”, có diên mới đi làm chuyện kỳ quặc này. Nhưng anh không buồn mà kiên tâm lao tiếp vào các sáng tạo của mình. Sau nhiều lần thử nghiệm, anh đã tìm ra nguyên nhân không thành công là do mô-tơ yếu và nồi không giữ hơi. Sau đó, anh đã tìm ra được loại mô-tơ Nhật Bản với công suất 100 W và hệ thống nấu chín bánh bằng nồi hơi tốt để thay thế.

... Đến xuất khẩu máy tráng bánh cuốn

TS Đoàn Xuân Thìn, Hội Cơ khí VN:

Góp phần kiểm soát vệ sinh thực phẩm

Sáng kiến của anh Hậu đem lại nhiều lợi ích cho những người làm bánh cuốn. Đây là chiếc máy làm được nhiều việc, đạt được những yêu cầu như vận hành đơn giản, năng suất cao phục vụ cho quy mô sản xuất tập trung, từ đó sẽ góp phần tạo điều kiện cho việc kiểm soát vệ sinh trong công đoạn chế biến bánh.

Đến năm 1995, chiếc máy tráng bánh cuốn tự động đầu tiên của anh Hậu đã hoàn chỉnh với công suất 1 tạ bánh cuốn/giờ. Nếu so với cách làm truyền thống thì máy tráng bánh cuốn cho năng suất hơn 10 - 20 lần. Không những có năng suất vượt trội, bánh cuốn được tráng bằng máy còn có chất lượng ngon hơn so với tráng bằng tay bởi khi tráng bằng máy, nguyên liệu được nhào trộn rất đều và kỹ nên bánh có độ dẻo, dai hơn, thời gian nhanh hơn nên giữ được độ nóng của bánh.

Ngay sau đó, nhiều hộ làm bánh cuốn trong làng đã đặt anh làm những chiếc máy tương tự. Đến nay, hầu hết các hộ làm bánh ở thôn Thanh Lương đều ứng dụng máy tráng bánh cuốn tự động của anh Hậu vào sản xuất. Không chỉ phục vụ cho người dân làm nghề trong xã Bích Hòa, máy tráng bánh cuốn... do gia đình anh Hậu sản xuất hiện đã có mặt ở nhiều tỉnh, thành trong cả nước. Và thời gian gần đây còn có một số Việt kiều ở các nước về đặt anh làm những chiếc máy làm bún, bánh cuốn mang sang nước ngoài để sản xuất.

Anh Hậu cho biết đang tiếp tục nghiên cứu cải tiến công nghệ này, mong muốn sáng chế của mình có thể nhân rộng ra để các làng nghề làm bún, bánh cuốn, bánh tráng đều có thể sử dụng.