

SỞ NÔNG NGHIỆP VÀ MÔI TRƯỜNG TỈNH QUẢNG NGÃI
CHI CỤC PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN

CẨM NANG CÁC SẢN PHẨM OCOP TRÊN ĐỊA BÀN TỈNH QUẢNG NGÃI

Đặc sản Quảng Ngãi - Đậm mãi chữ tình



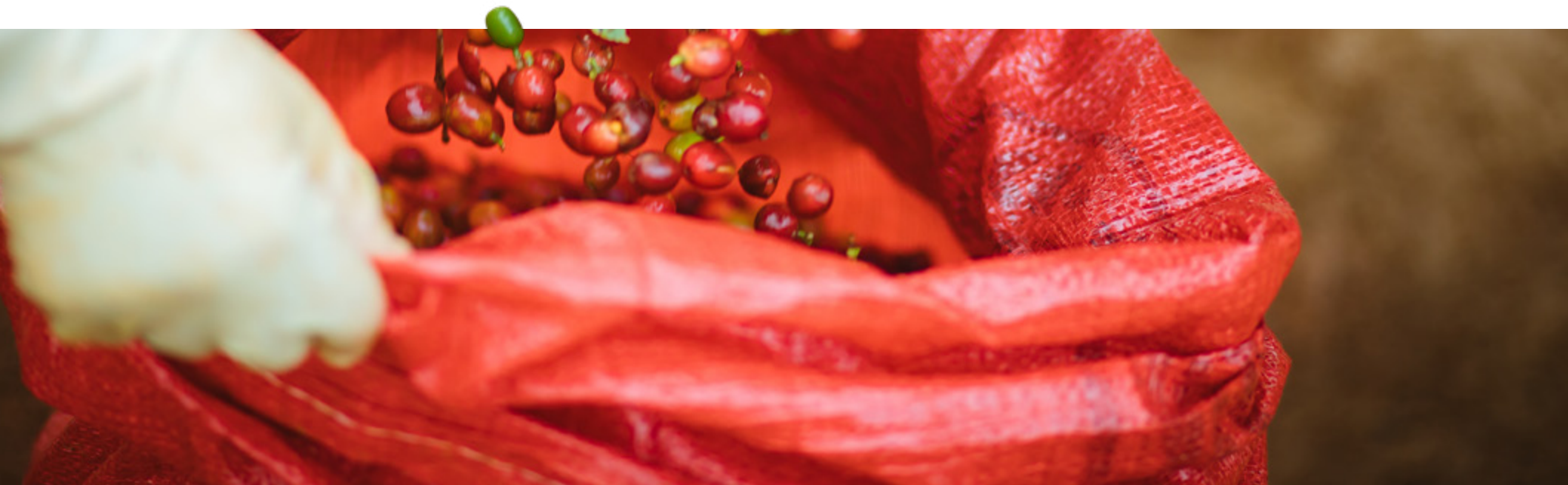
NHÀ XUẤT BẢN
PHỤ NỮ VIỆT NAM



CHỈ ĐẠO THỰC HIỆN: Sở Nông nghiệp và Môi trường tỉnh Quảng Ngãi

CHỊU TRÁCH NHIỆM NỘI DUNG: Chi cục Phát triển Nông thôn tỉnh Quảng Ngãi | **THỰC HIỆN:** Tạp chí Du lịch Thành phố Hồ Chí Minh

SẢN XUẤT NỘI DUNG: Kim Sen - Minh Thu - Uyên Bùi - Ngọc Hương | **TRÌNH BÀY:** Duy Anh



SỞ NÔNG NGHIỆP VÀ MÔI TRƯỜNG TỈNH QUẢNG NGÃI
CHI CỤC PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN

CẨM NANG CÁC SẢN PHẨM OCOP TRÊN ĐỊA BÀN TỈNH QUẢNG NGÃI

Đặc sản Quảng Ngãi
Đậm mãi chữ tình



NHÀ XUẤT BẢN PHỤ NỮ VIỆT NAM

ĐẶC SẢN QUẢNG NGÃI *Đậm mãi chữ tình*

Không thể có sản phẩm OCOP nếu không có vùng nguyên liệu tốt, hay thiếu sự cần cù, sáng tạo của người lao động và vắng bóng những thói quen văn hóa của các cộng đồng. Đây chính là điều tạo ra sự khác biệt, hấp dẫn của sản phẩm OCOP nói chung và các đặc sản của Quảng Ngãi nói riêng.

Tính đến tháng 12/2025, toàn tỉnh Quảng Ngãi có: 619 sản phẩm OCOP (mỗi xã một sản phẩm) còn thời hạn: gồm 02 sản phẩm đạt OCOP 5 sao; 57 sản phẩm đạt 4 sao và 560 sản phẩm đạt 3 sao; có 310 chủ thể có sản phẩm đạt OCOP; có 33 điểm giới thiệu và bán sản phẩm OCOP (Nhà nước hỗ trợ 12 điểm; xã hội hóa 100% có 21 điểm).

Hầu hết sản phẩm OCOP cơ bản đáp ứng tiêu chuẩn chất lượng, an toàn thực phẩm, bao bì thân thiện môi trường. Giá bán sau khi công nhận OCOP tăng bình quân từ 15 - 20%. Các sản phẩm đều được chú trọng ứng dụng công nghệ, đảm bảo tính minh bạch, tăng niềm tin cho người tiêu dùng.

Cụ thể, 100% sản phẩm OCOP trong tỉnh đều được gắn mã QR code để truy xuất nguồn gốc và mã vạch, giúp người tiêu dùng có thể dễ dàng tra cứu thông tin về sản phẩm từ nguồn gốc, quy trình sản xuất đến các chứng nhận chất lượng. Điều này không chỉ bảo vệ thương hiệu của các chủ thể mà còn chống lại tình trạng hàng giả, hàng nhái, góp phần xây dựng một thị trường nông sản minh bạch hơn.

Cầm nang các sản phẩm OCOP trên địa bàn tỉnh Quảng Ngãi: “Đặc sản Quảng Ngãi - Đậm mãi chữ tình” không chỉ giới thiệu sản phẩm. Cuốn sách bao gồm các thông tin về thổ nhưỡng vùng trồng, đồng thời tái hiện câu chuyện lịch sử - văn hóa của vùng đất - nơi sản phẩm ra đời.

Trên thực tế, không thể có sản phẩm đạt danh hiệu OCOP nếu không có vùng nguyên liệu tốt, hay thiếu sự cần cù, sáng tạo của người lao động và vắng bóng những thói quen văn hóa của các cộng đồng. Câu chuyện về hành trình phát triển mỗi dòng sản phẩm đặc sản Quảng Ngãi còn chất lọc những thói quen ứng xử với thiên nhiên, của con người với nhau, trong từng nhóm cộng đồng. Đây chính là điều tạo ra sự khác biệt, hấp dẫn của sản phẩm OCOP nói chung và các đặc sản của Quảng Ngãi nói riêng.

Như tôi Lý Sơn đã kể câu chuyện về hậu duệ của các hùng binh Hoàng Sa, những ngư dân can trường bám biển để làm ấm lại vùng đất núi lửa giữa khơi xa, biến tôi thành thương hiệu văn hóa nông nghiệp bền vững thời đại mới.

Mạch nha gói ghém thói quen ẩm thực “ngọt mềm” mang tính lịch sử về lớp lưu dân từng vượt sông Vệ, mở lối qua đèo Bình Đê để hòa trộn với văn hóa đi biển của người Sa Huỳnh, và nhắc nhớ lịch sử vùng đất gắn với nghề trồng mía nấu đường từng hưng thịnh.

Sâm Ngọc Linh - một loài cây nhỏ bé được gọi là “bảo vật quốc gia” lại nhắc nhớ điều quan trọng về bảo vệ rừng thiêng và văn hóa bản địa - nơi cộng đồng người Xơ Đăng từng sống và gắn bó với rừng như máu thịt.

Trong khi cà phê xứ lạnh Măng Đen lặng lẽ bén rễ rồi ghi tên mình như công dân mới tại “chốn ở của các vị thần” nơi vùng đất xanh thẳm.

Chúng tôi sẽ tiếp tục kể câu chuyện về lịch sử khí hậu - thổ nhưỡng, văn hóa vùng đất Quảng Ngãi - nơi chữ tình mãi nặng trong các tập tiếp theo của chuỗi ấn phẩm này.

Trân trọng cảm ơn!

Chi cục Phát triển Nông thôn

Sở Nông nghiệp và Môi trường tỉnh Quảng Ngãi | tháng 12/2025





MỤC LỤC

Mạch Nha

10. Mạch nha Quảng Ngãi: Không chỉ là một thức quà quê

12. Quảng Ngãi - Vùng đất “ngọt mềm của đường”

18. Mạch nha: Món quà từ ruộng đồng

26. Người Quảng Ngãi và hai lần mang mạch nha đi xa

32. Mạch nha Quảng Ngãi - đường Mantoza: Sức bật mới từ nền tảng truyền thống

38. Gia đình có ba đời giữ lửa nghề nấu mạch nha nếp ở Quảng Ngãi

Sâm Ngọc Linh

46. Sâm Ngọc Linh: “Quốc bảo Việt Nam”

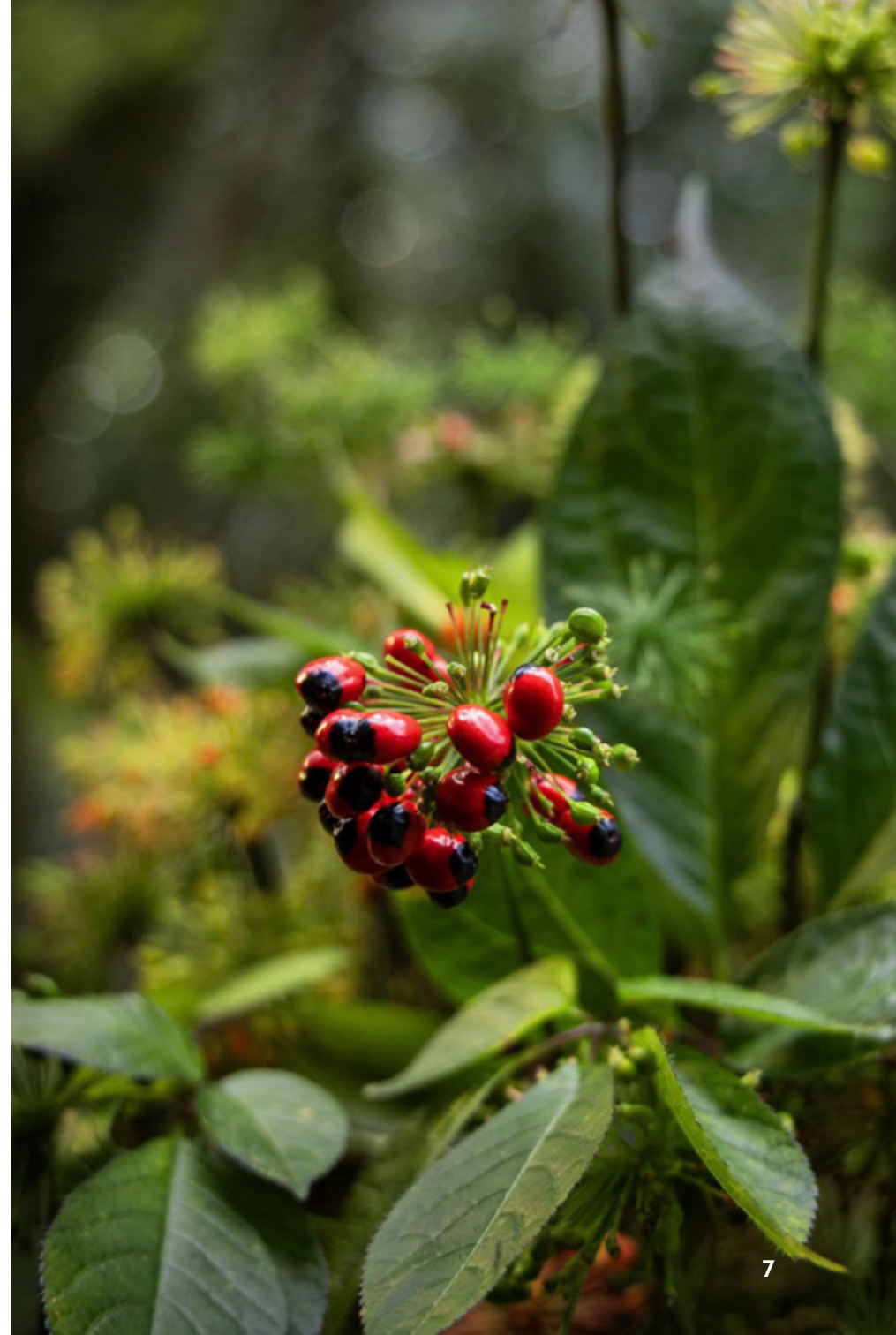
48. Sâm Ngọc Linh: Món quà quý của rừng

56. Những cái tên gắn với loài sâm
“quốc bảo”

64. Măng Ri: Giữ hồn rừng già để
bảo tồn loài sâm “quốc bảo”

72. K5 Sâm mật ong: Món quà quý kết hợp
giữa Đông y và y học hiện đại

78. Trà Sâm Ngọc Linh hòa tan: Sứ giả biến báu
vật thành người bạn sức khỏe mọi nhà





MỤC LỤC

Cà Phê Măng Đen

82.

Viên ngọc xanh nơi vùng trời
Tây Quảng Ngãi

100.

Một hành trình của "công" và "nghệ"

84.

Cà phê Măng Đen: Bản giao
hưởng hương vị

108.

Giấc mơ "cất cánh" cà phê xứ lạnh

92.

Đại sứ văn hóa mới của Măng Đen

114.

Khát vọng định danh bản sắc
thương hiệu

Tỏi Lý Sơn

- 118.** “Vàng trắng” ở Lý Sơn
- 120.** “Vương quốc tỏi” giữa trùng khơi
- 126.** Hành trình đãi cát tìm “vàng trắng”
- 134.** Quảng bá du lịch từ câu chuyện của... tỏi
- 140.** “Hộ chiếu” OCOP 5 sao đưa tỏi Lý Sơn ra thế giới
- 148.** Những người trẻ kể chuyện tỏi bằng công nghệ





Mạch nha Quảng Ngãi

KHÔNG CHỈ LÀ *một thức quà quê*

* Chuyên để sử dụng một số thông tin từ sách: Địa chí Quảng Ngãi/ NXB Từ điển Bách khoa năm 2008.

Ảnh: Xuân Phương

“

Ai về Quảng Ngãi quê ta

Mía ngon, đường ngọt, trắng ngà dễ ăn

Mạch nha, đường phổi, đường phèn

Kẹo gương thơm ngọt ăn quen lại ghiền.

Câu ca thấm đẫm vị ngọt, phản ánh một thói quen ẩm thực và vẽ lên không gian về những vùng nguyên liệu đặc trưng Quảng Ngãi.

Trong quá trình tìm hiểu về mạch nha, nhiều tri thức dân gian quý báu về cách cha ông giữ nghề truyền thống đã được ghi nhận. Ẩn sau từng thao tác là kinh nghiệm dưỡng sinh từ ẩm thực, là sự khéo léo và sáng tạo của người xưa để thích ứng với thiên nhiên khắc nghiệt cùng những biến động lịch sử.

Từ đó, ta càng thấy rõ trí tuệ của người Quảng Ngãi: xưa biết tận dụng sản vật trên cánh đồng tạo nên đặc sản, nay tiếp tục kế thừa, nâng tầm sản phẩm địa phương.

Mạch nha Quảng Ngãi từng được triều đình nhà Nguyễn vinh danh là “sản phẩm tiểu thủ công nghiệp xuất sắc”. Còn nay, sản phẩm Mạch nha Quảng Ngãi - đường Mantoza sản xuất trên dây chuyền thiết bị hiện đại, được công nhận là sản phẩm quốc gia (hay còn gọi là OCOP 5 sao), bên cạnh một số sản phẩm sản xuất theo mô hình truyền thống đạt OCOP 3 sao.

Câu chuyện về mạch nha vì thế giúp chúng ta hiểu hơn về nỗ lực bền bỉ của những con người vùng “núi Ân - sông Trà”.

Quảng Ngãi

Vùng đất “ngọt mềm của đường”



* Hình ảnh được in trong sách ảnh “An Nam 1919 - Đông Dương thuộc Pháp” (An Nam 1919 - L'Indochine française), xuất bản tại Paris năm 1919.

Từ lịch sử hàng trăm năm gắn với nghề trồng mía, làm đường, nấu mạch nha, Quảng Ngãi được định danh là vùng đất gắn với những đặc sản “ngọt mềm của đường”. Ẩn trong vị ngọt ấy là dấu vết của những gian khó, vất vả của tiền nhân. Như cha ông họ đã từng, người Quảng Ngãi không ngừng khát vọng vươn lên bên cạnh việc gìn giữ kỷ ức và di sản.

TỪ TRUYỀN THỐNG TRỒNG MÍA, NẤU ĐƯỜNG NHIỀU THẾ KỶ

Không ai còn nhớ chính xác cây mía đã bén rễ trên đất Quảng Ngãi từ thuở nào, chỉ biết rằng nghề trồng mía và nấu đường nơi đây đã sớm hưng thịnh. Sách Đại Nam thực lục do Quốc sử quán triều Nguyễn biên soạn, đã ghi: từ thời các vua đầu triều Nguyễn (Gia Long, Minh Mạng), Quảng Ngãi đã là vùng sản xuất đường nổi tiếng. Mỗi năm, triều đình đều thu mua một lượng lớn đường của vùng đất này, đơn cử năm 1842, mua đến 110 vạn kg.

Theo học giả người Pháp - G.Bouman viết trên Tạp chí Đông Dương, mía có mặt ở Quảng Ngãi từ đầu thế kỷ XVI. Các đặc sản làm từ mía như đường phổi, kẹo gương, đường phèn từng được xuất khẩu sang Pháp, Trung, Nhật từ thế kỷ 17, qua các thương cảng: Hội An, Cổ Lũy, Sa Cần, Sa Huỳnh. Đặc biệt, phố Thu Xà (nay thuộc xã Tư Nghĩa) - đô thị đầu tiên của Quảng Ngãi, nằm ở vị trí thuận lợi bên sông, từng là điểm giao thương sầm uất, nổi bật với mặt hàng đường.

Tiến sĩ văn hóa Nguyễn Đăng Vũ, nguyên Giám đốc Sở Văn hóa, Thể thao và Du lịch tỉnh Quảng Ngãi, cũng xác nhận Thu Xà là thương cảng mía đường lớn nhất Việt Nam thời bấy giờ, hình thành để đón thương thuyền cập bến thu mua sản phẩm làm từ mía đường của vùng Nghĩa Dong (nay thuộc xã An Phú).



Phơi mọng lúa để làm mạch nha.

Ảnh: Ngọc Toàn



Năm 1962, chính quyền Sài Gòn đã hợp tác với Nhật xây dựng Nhà máy đường Thu Phổ. Sau giải phóng, Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn tiếp quản và đổi tên thành Nhà máy Đường Quảng Ngãi - tiền thân của Công ty Cổ phần Đường Quảng Ngãi ngày nay.

Từ đó, cây mía trở thành nguồn sinh kế của hàng ngàn hộ dân trên địa bàn các huyện Tư Nghĩa, Nghĩa Hành, Mộ Đức (cũ). Theo "Địa dư tỉnh Quảng Ngãi", một thời vùng bãi bồi ven sông Trà Khúc từng là vựa mía lớn. Ngày nay, Quảng Ngãi vẫn duy trì khoảng 500 hecta diện tích mía hàng năm. Dù diện tích trồng mía đã thu hẹp hơn trước, ký ức về nghề trồng mía, nấu đường vẫn còn trong trí nhớ nhiều lớp người và hiện diện trong đời sống hôm nay.



Công đoạn đổ mạch nha vào hộp. Ảnh: Xuân Phương

ĐẾN NIỀM TỰ HÀO MANG TÊN VỊ NGỌT

Người Quảng Ngãi ngày nay vẫn nhắc về một thời: mỗi vụ mía đến, khắp vùng hữu ngạn sông Trà Khúc, nhà ai cũng đổ lửa nấu đường. Từ đường, biết bao đặc sản đã ra đời như đường phèn, đường phổi, kẹo gương - những hương vị đã trở thành ký ức của cả một vùng quê.

Khi người dân vùng hữu ngạn sông Trà Khúc đổ lửa nấu đường thì ở Mộ Đức, trên những cánh đồng lúa trù phú, người nông dân lại tạo ra một thứ mật ngọt nhẹ, thanh hơn: mạch nha. Dù có thể ra đời muộn hơn nghề làm đường, mạch nha đã sớm trở thành biểu tượng ẩm thực của xứ Quảng, được ghi nhớ trong câu thành ngữ quen thuộc: "Kẹo gương Thu Xà, mạch nha Thi Phổ (Mộ Đức)".

Đường phèn Quảng Ngãi cũng từng là cống phẩm hoàng triều. Thương hiệu đường phèn thủ công Bằng Lắm (xã An Phú) trong trí nhớ nhiều người từng là một ký ức huy hoàng. Mạch nha Quảng Ngãi nhiều lần trưng bày tại hội chợ Huế, Hà Nội và được công nhận là sản phẩm thủ công nghiệp xuất sắc. Theo sách Địa chí Quảng Ngãi, triều đình Huế còn phong hàm "Cửu phẩm văn giai" cho nghệ nhân chế biến mạch nha.

Ảnh: Ngọc Toàn - Xuân Phương





Thóc lên mống được phơi nơi kín nắng, tưới nước hàng ngày. Ảnh: Xuân Phương

VÀ NẾP SỐNG... CHẬT CHIU

"Ai về Quảng Ngãi quê ta

Mía ngon, đường ngọt, trắng ngà dễ ăn

Mạch nha, đường phổi, đường phèn

Kẹo gương thơm ngọt ăn quen lại ghiền"

Những câu ca ấy người Quảng Ngãi nào cũng thuộc nằm lòng. Chúng cho thấy, ngoài thổ nhưỡng phù hợp trồng mía, sự ra đời của các đặc sản liên quan đến vị ngọt còn bắt nguồn sâu xa từ nền văn hóa bản địa.

Dải đất miền Trung, nơi "mưa chưa qua, nắng đã tới" đã rèn luyện cho con người nếp sống tiết kiệm, thói quen ăn mặn, ăn cay để giữ được thức ăn lâu, thích ứng với khí hậu khắc nghiệt.

Quảng Ngãi đi dần về phía "đàng trong", dù không ăn cay nồng như Huế nhưng lại phát triển khẩu vị ngọt mềm. Những lưu dân từng vượt sông Vệ, mở lối qua đèo Bình Đê, hòa trộn với văn hóa đi biển của người Sa Huỳnh... định hình một nét ăn giữ sức. Vị ngọt trở thành

nguồn bù đắp năng lượng cho lao động nặng nhọc, đồng thời bảo quản món ăn không bị ôi thiu.

Tất cả những thói quen ứng biến với khí hậu, hoàn cảnh, qua thời gian trở thành di sản. Bởi vậy, cá bống sông Trà rim mặn ngọt, kẹo gương thanh khiết, bánh tráng phết mạch nha, đường phổi, đường phèn... không chỉ là đặc sản mà còn gói ghém bao thương nhớ, nhọc nhằn của tiền nhân. Thói quen ăn ngọt cũng không loại trừ sự cộng cư và hòa huyết với người Hoa từ thế kỷ XVII - XVIII trở về sau.

Từ đường mía đến mạch nha, người Quảng Ngãi luôn biết linh hoạt tận dụng nguồn nguyên liệu sẵn có để tạo ra "củe ăn của đế". Điều đó phản ánh sự chịu thương chịu khó và truyền thống sáng tạo trong lao động của cư dân vùng đất này.

Nên, ăn để nhớ, sống để mang theo như gìn giữ một phần ký ức của người Quảng Ngãi!



Gia đình ba đời làm mạch nha ở Quảng Ngãi. Ảnh: Xuân Phương



MẠCH NHA

Đặc Sản Quảng Ngãi - Đậm Mãi Chữ Tình

Mạch Nha

*Món quà
từ đồng ruộng*

Công đoạn phơi khô mọng lúa trước khi xay nhỏ.

Ảnh: Ngọc Toàn

Từ nguồn nguyên liệu giản dị trên đồng ruộng là lúa, gạo - người Quảng Ngãi đã tạo ra mạch nha - một thức quà từng là niềm thương, nỗi nhớ của bao thế hệ suốt một thế kỷ. Trong bối cảnh khoa học - công nghệ ngày càng phát triển, mạch nha Quảng Ngãi đang có cơ hội khẳng định vị thế và vươn ra thế giới.

LỊCH SỬ TRĂM NĂM

So với đường mía, mạch nha ra đời muộn hơn ở Quảng Ngãi, nhưng từng nức tiếng một thời. Món quà quê đựng trong lon sữa bò nắp thiếc ăn với bánh trắng dừa, mứt buổi mạch nha, kẹo đậu phộng mạch nha,... là tuổi thơ của những người sinh trước thập niên 1970. Thương hiệu Mạch nha Thiên Bút hiện vẫn còn trong ký ức của nhiều thế hệ.

Trong tiếng Hán, "mạch nha" có nghĩa là "mộng lúa", là mật dẻo được làm từ mộng lúa và cơm. Địa chí Quảng Ngãi ghi nhận rằng, khoảng năm 1930 - 1935, mạch nha Quảng Ngãi đã được trưng bày tại hội chợ Huế, Hà Nội và được công nhận là sản phẩm tiêu thủ công nghiệp xuất sắc. Nghệ nhân chế biến mạch nha được phong hàm "Cửu phẩm văn giai".

Tương truyền, nghề nấu mạch nha do một người Trung Hoa truyền lại. Dân gian thì kể rằng, nghề bắt nguồn từ gia đình ông Phó Sáu ở thôn Thiết Trường, tổng Lại Đức (nay là xã Mộ Đức). Ông truyền nghề cho con rể tên Trần Diệu và vợ là Lê Thị Ngọ, từ đó hình thành cơ sở sản xuất mạch nha quy mô tại Thi Phổ và Đồng Cát. Vì lẽ ấy mới có câu ca "Kẹo gương Thu Xà, mạch nha Thi Phổ".

Từ cái nôi Thi Phổ, nghề làm mạch nha lan tỏa đến nhiều vùng, nhưng nơi đây vẫn là vùng được cho là sở hữu hương vị mạch nha ngon không nơi nào sánh kịp.



Mộng lúa được phơi khô trước khi xay nhỏ. Ảnh: Ngọc Toàn

CÔNG PHU NGHỀ LÀM "MẠCH"

Nghề làm mạch nha (còn gọi tắt là nha) khá công phu. Sách Địa chí Quảng Ngãi ghi: "Quy trình gồm 3 giai đoạn: ngâm lúa thành mộng; nấu, ép, lọc và cuối cùng là giai đoạn cô - quyết định chất lượng của mạch nha. Mạch nha đặc hay lỏng, ngon hay dở để được lâu hay không phần lớn phụ thuộc vào kỹ thuật cô".

Trong giai đoạn cô đặc, người thợ phải giữ lửa ổn định: ban đầu đun lớn lửa cho sôi, đến khi mạch nha nổi bọt như tổ ong thì hạ nhỏ lửa, chỉ để than hồng. Mạch nha đạt chuẩn khi kéo lên có tơ, lấy mạch nha nhỏ vào nước không tan và bóp bằng tay không chảy. Theo thời gian, từ nguồn nguyên liệu lúa tẻ hay lúa nếp thì người thợ biến tấu ra mạch nha tẻ hay mạch nha nếp nhưng quy trình truyền thống vẫn được giữ nguyên: ngâm mộng - nấu, ép nước - cô đặc.



Ảnh: Ngọc Toàn



Lúa được ngâm nước qua đêm rồi ủ lên men.

Ảnh: Ngọc Toàn



Ông Nguyễn Chi - thôn 3, xã Mộ Đức chia sẻ cách làm của gia đình: thóc ngâm nước 1 đêm sau đó mang đi ủ mộng. Mỗi ngày, dùng nước sạch tưới đều vào buổi sáng. Sau một tuần, khi mộng lúa phát triển thành mạ non thì mang ra tước, rửa sạch, phơi khô và xay nhỏ. Gạo nếp nấu thành xôi trộn cùng bột mộng, ủ tiếp qua đêm, hỗn hợp lên men, mềm mịn và rịn nước. Ép hỗn hợp này lấy nước và mang cô đặc trên bếp lửa, phần bã dùng làm thức ăn chăn nuôi.

Còn bà Trương Thị Thảo - chủ cơ sở Mạch nha Thy Thảo (xã Long Phụng) cho biết, mạch nha nếp thường làm theo tỷ lệ: 1:5 tức cứ 5kg gạo nếp cần 1kg mộng lúa ủ. Nước cốt của mộng lúa và cơm phải đun trên bếp lửa đến 8 giờ mới cho ra thành phẩm. Vì thế, mạch nha có thể để dành lâu ngày.

Mạch nha truyền thống có vị ngọt thanh, dịu, ăn nhiều không gắt. Khi nghiêng lon không đổ dồn và không dính tay, đó là mạch nha đạt chuẩn.

Ảnh: Minh Thu





Công đoạn nấu mạch nha tại cơ sở Kim Hồng.



ĐẾN SỰ PHÁT TRIỂN CÙNG CÔNG NGHỆ

Xã hội phát triển, mạch nha truyền thống dần mai một do xuất hiện nhiều loại bánh kẹo công nghiệp. Nhưng những năm gần đây, xu hướng tìm về thực phẩm tự nhiên, không hóa chất đã giúp nghề làm mạch nha truyền thống được hồi sinh. Tại xã Mộ Đức, Long Phụng..., nhiều gia đình vẫn giữ nghề qua ba thế hệ.

Chương trình OCOP - mỗi xã một sản phẩm của Chính phủ “đánh thức” nhiều sản phẩm thủ công truyền thống. Hiện, Quảng Ngãi có hai sản phẩm mạch nha đạt OCOP 3 sao: Mạch nha Kim Hồng, Mạch nha Thy Thảo. Một số hộ vốn chỉ sản xuất phục vụ gia đình, nay có thêm động lực phát triển trở lại.

Cạnh đó, ứng dụng khoa học công nghệ mở hướng đi mới. Nhà máy Nha Quảng Ngãi (thuộc Công ty Cổ phần đường Quảng Ngãi) đã nghiên cứu và phát triển dòng Mạch nha - đường Mantoza từ tinh bột sắn. Sản phẩm này được công nhận đạt OCOP 5 sao cấp quốc gia vào tháng 6/2025, đánh dấu bước ngoặt của đặc sản mạch nha trong thời kỳ hiện đại. Xưa mạch nha giúp giữ thức ăn tươi ngon dài ngày, sau là món quà tuổi thơ. Nay mạch nha là món đồ ngọt lành mạnh, trở thành lựa chọn cho những ai quan tâm đến dinh dưỡng và sức khỏe.

Mạch nha ở Quảng Ngãi ngày nay đang hiện diện song song giữa truyền thống và hiện đại.

Những cánh đồng lúa trù phú ở vùng Mộ Đức từng nuôi dưỡng nghề mạch nha truyền thống trên bếp than hồng. Ngày nay, những đồi sắn ở vùng núi cao miền Tây Quảng Ngãi trở thành nguồn nguyên liệu địa phương dồi dào cho Nhà máy Nha Quảng Ngãi. Lúa và sắn đều là thành quả của những người nông dân trên đồng ruộng, qua chưng cất của bàn tay và khối óc mà thành mạch nha - thức quà ngọt ngào đến tận hôm nay.



Người Quảng Ngãi

VÀ HAI LẦN

mang mạch nha đi xa

Theo sách Địa chí Quảng Ngãi, gần một thế kỷ trước, mạch nha Quảng Ngãi được triều đình Huế đưa vào danh sách “Sản phẩm tiểu thủ công nghiệp xuất sắc”. Tháng 6/2025, Mạch nha Quảng Ngãi - đường Mantoza được cấp chứng nhận OCOP 5 sao, tạo đà để sản phẩm bước vào một giai đoạn phát triển mới.



Mạch nha Quảng Ngãi - đường Mantoza được công nhận OCOP 5 sao



MẠCH NHA - THỨC QUÀ QUÊ LÀNH MẠNH

Cùng là chất tạo ngọt nhưng mạch nha có cấu tạo hóa học hoàn toàn khác với đường thông thường. Mạch nha (đường maltose) được sản xuất bằng phương pháp enzyme nhờ sự lên men tự nhiên và sự phân giải tinh bột. Loại đường này cũng được cơ thể người tạo ra trong quá trình tiêu hóa tinh bột nhờ một loại enzyme có mặt trong nước bọt và dịch tiêu hóa. Do đó, có thể nói, quá trình tạo ra mạch nha có độ tương đồng khá cao với quá trình chuyển hóa tự nhiên của cơ thể con người.

Với người dân sinh ra trong các làng nghề mạch nha, sản phẩm là “viên thuốc bổ” cho người kém ăn, tiêu hóa; là món quà lành mạnh cho trẻ nhỏ và là thức ăn bổ trợ năng lượng nhanh cho người lao động phải làm công việc nặng nhọc. Khi ăn liền, mạch nha có vị ngọt thanh nhẹ hơn nên thường được sử dụng trong nhiều món ăn truyền thống.

Không chỉ là một chất tạo ngọt, nhiều nghiên cứu chỉ ra, mạch nha làm từ ngũ cốc được coi là nguồn cung cấp dồi dào các dưỡng chất quan trọng như vitamin C, vitamin nhóm B,... mang lại lợi ích sức khỏe, bao gồm cải thiện tâm trạng, tim mạch và tiêu hóa. Điều này khác với các loại đường thông thường, đơn thuần cung cấp năng lượng mà không bổ sung thêm dưỡng chất.

Chuyên gia dinh dưỡng Jillian Greaves, Thạc sĩ Y tế Công cộng tại Mỹ, cho hay: “Chiết xuất mạch nha là nguồn cung cấp dồi dào vitamin, khoáng chất, axit amin, silic trong chế độ ăn uống (hỗ trợ sức khỏe xương), vitamin nhóm B và các khoáng chất vi lượng”.

Rũ sạch mống lúa trước khi đem rửa và đi phơi.

Ảnh: Ngọc Toàn



Mạch nha được tạo ra từ quá trình lên men, phân giải tinh bột từ gạo, sắn hay mầm lúa thành đường mantozo. Mạch nha có độ dẻo, không dai, vị ngọt thanh, màu vàng sậm, thơm ngon mùi tinh bột. Mạch nha có hai loại là truyền thống và công nghiệp.

Mạch nha truyền thống có thể làm với quy mô nhỏ và thường sử dụng các loại ngũ cốc gần gũi như gạo, ngô. Mạch nha công nghiệp vẫn sử dụng các loại tinh bột tự nhiên như bắp, sắn, khoai,... kết hợp với enzyme công nghiệp cùng các thành phần hóa chất khác để ra cho sản lượng lớn và đồng nhất. Mạch nha công nghiệp thường tuân thủ tiêu chuẩn sản xuất chặt chẽ nên giá thành cao hơn.

Quy trình chung của làm mạch nha: ngâm ủ kích thích hạt nảy mầm - quá trình quan trọng giải phóng các enzyme cần thiết để chuyển hóa tinh bột thành đường; sấy khô giúp ngưng quá trình nảy mầm, giữ lại enzyme; nghiền mầm khô thành một mịn; thủy phân: ngâm ủ bột mầm với nước và enzyme (quá trình này ở sản phẩm truyền thống là ngâm qua đêm với cơm hoặc xôi) để tiếp tục chuyển hóa tinh bột thành đường. Cuối cùng là lọc và cô đặc để tạo ra mạch nha.

HAI LẦN ĐƯỢC CÔNG NHẬN

Trên khắp Việt Nam, có nhiều làng sản xuất được mạch nha như làng Yên Thái (khu Thụy Khuê - Hà Nội); An Phú (khu vực Nghĩa Đô - Hà Nội)... Nhưng Quảng Ngãi vẫn được định danh là xứ sở làm mạch nha truyền thống nổi tiếng lâu đời. Cũng có thể từ vùng Thi Phổ mãi tận miền Trung, cách làm mạch nha được truyền dạy ngược ra miền Bắc, lan đến miền Nam để có mặt ở các làng quê khác của xứ Việt.

Và sử sách đã ghi, năm 1930 - 1935, mạch nha truyền thống Quảng Ngãi ghi tên mình vào danh sách "sản phẩm tiêu thủ công nghiệp xuất sắc" của triều đình Huế. Từ đó, mạch nha xứ Quảng có mặt ở các hội chợ lớn như Hà Nội, Huế.

Ảnh: Ngọc Toàn



Ảnh: Xuân Phương

Vậy nhưng có giai đoạn mạch nha tưởng chừng không còn đất sống, khi các sản phẩm ngoại nhập tràn vào Việt Nam. Người cao tuổi chán nản vì sản phẩm làm ra không tiêu thụ được, người trẻ không muốn học nghề vì công việc tỉ mẩn và vất vả. Trong mỗi làng những gian bếp từng đồ lửa chiều chiều, dần nguội lạnh. So với trước đây, những nơi nổi tiếng làm mạch nha xưa như Thi Phổ, Mộ Đức, Đức Tân, Đức Thạnh (cũ) nay rất ít hộ giữ được nghề.

May mắn, một số gia đình như bà Thảo ở xã Long Phụng (chủ thương hiệu Mạch nha Thy Thảo), bà Hồng ở xã Mộ Đức (chủ thương hiệu Mạch nha Kim Hồng) cố gắng duy trì, đang dần có sức bật trở lại nhờ nhu cầu trở lại của khách hàng về những sản phẩm thủ công, không có chất bảo quản, tốt cho sức khỏe. Một số hộ trước chỉ làm mạch nha phục vụ nhu cầu gia đình nay được truyền động lực phát triển trở lại.



Mạch nha Quảng Ngãi - đường Mantoza được cấp chứng nhận OCOP 5 sao. Ảnh: DNCC

Đặc biệt, tháng 6/2025, Mạch nha Quảng Ngãi - đường Mantoza của Công ty Cổ phần Đường Quảng Ngãi chính thức trở thành 1 trong 2 sản phẩm đầu tiên của địa phương đạt chứng nhận OCOP 5 sao cấp quốc gia. Đây là lần đầu tiên, một sản phẩm truyền thống vừa đạt tiêu chuẩn công nghiệp vừa được chứng nhận 5 sao.

Sự công nhận này tạo lợi thế giúp sản phẩm mở rộng kênh phân phối (siêu thị, chuỗi bếp tập thể, nhà máy chế biến). Đặc biệt, sản phẩm được công nhận bởi quốc gia sẽ tăng sức cạnh tranh với sản phẩm nhập khẩu và nâng giá trị nguồn nguyên liệu tại chỗ, giúp bà con nông dân hưởng lợi với đầu ra ổn định hơn.

Quan trọng nhất, mạch nha Quảng Ngãi một lần nữa có cơ hội chuyển mình, để đi đến với những vùng đất xa xôi hơn.

Mạch nha Quảng Ngãi đường Mantoza

SỨC BẬT MỚI

**TỪ NỀN TẢNG
TRUYỀN THỐNG**

Chọn tinh bột sắn thay cho mộng lúa non để tạo ra Mạch nha Quảng Ngãi - đường Mantoza được coi là bước đột phá đầy sáng tạo trong tư duy của lãnh đạo Công ty Cổ phần Đường Quảng Ngãi. Đây cũng là lần đầu tiên một sản phẩm truyền thống địa phương đạt tiêu chuẩn nông nghiệp sạch và chứng nhận OCOP 5 sao cấp quốc gia.





Mách nha Quảng Ngãi - đường Mantoza được làm từ tinh bột sắn. Ảnh: DNCC

Sự ghi nhận này là minh chứng rõ nét cho thấy sự kết hợp thành công giữa bảo tồn văn hóa và hiện đại hóa sản xuất. Mô hình không chỉ nâng tầm thương hiệu mà còn mang lại lợi ích kinh tế cho cả người nông dân và doanh nghiệp.

TƯ DUY ĐỘT PHÁ TỪ TÀI NGUYÊN BẢN ĐỊA

Sự đổi mới then chốt trong mô hình sản xuất hiện đại của mịch nha Quảng Ngãi chính là việc thay thế mầm lúa non bằng tinh bột sắn - một loại cây lương thực dồi dào thứ hai (sau lúa) tại Quảng Ngãi (diện tích 51.934 hecta, sản lượng năm 2025 đạt 850.799 tấn).

Cây sắn được trồng rộng rãi tại các vùng đồi núi cao, trên đất nghèo dinh dưỡng và chịu hạn tốt. Nhờ thổ nhưỡng trời ban và cái nắng chứa chan ở Quảng Ngãi, cây sắn nơi đây phát triển khỏe mạnh cho ra nguồn tinh bột chất lượng cao.

Việc lựa chọn sắn đã tạo ra cơ hội việc làm và thu nhập ổn định cho nông dân thông qua các hợp đồng cung ứng dài hạn, đồng thời giúp doanh nghiệp có nguồn nguyên liệu dồi dào, ổn định quanh năm. Quyết định mang tính đột phá này được đưa ra dựa trên sự phát triển của công nghệ enzyme từ thập niên 1990 - 2000 và ngành chế biến tinh bột sắn tại Việt Nam. Tận dụng cơ hội vàng này, Nhà máy Nha Quảng Ngãi được thành lập năm 1995. Kết hợp nguyên liệu bản địa với khoa học tiên tiến, nhà máy đã cho ra đời sản phẩm đường Mantoza chất lượng cao. Phát huy thế mạnh chất lượng của sản phẩm Mantoza chất lượng cao cùng với việc triển khai chương trình OCOP ở Quảng Ngãi, Nhà máy Nha Quảng Ngãi xây dựng sản phẩm OCOP từ năm 2023 và nhanh chóng thành công. Tháng 6/2025, sản phẩm Mách nha Quảng Ngãi - đường Mantoza đã được công nhận đạt chuẩn OCOP 5 sao.



CHUẨN HÓA CHẤT LƯỢNG, VƯƠN TẦM NÔNG NGHIỆP SẠCH

Sự khác biệt cốt lõi của Mạch nha Quảng Ngãi - đường Mentoza so với mạch nha truyền thống nằm ở quy trình sản xuất được hiện đại hóa và chuẩn hóa.

Theo đó, doanh nghiệp đã sử dụng quy trình sản xuất khép kín, cùng các phương pháp hiện đại như cô đặc chân không, bốc hơi có kiểm soát để giảm biến đổi mùi vị do nhiệt, giữ vị ngọt thanh tự nhiên, màu sắc đẹp hơn cùng độ sánh mượt và độ trong cần thiết. Bên cạnh đó, việc chọn lọc nguồn nguyên liệu đầu vào theo tiêu chuẩn (độ ẩm, tạp chất), kiểm nghiệm an toàn thực phẩm trước khi sản xuất giúp chất lượng mạch nha đồng đều hơn.

Hệ thống quản lý chất lượng được áp dụng đồng bộ các tiêu chuẩn quốc tế như ISO 9001:2015, ISO 22.000:2018, và Halal. Nhà máy đã đầu tư vào hệ thống kiểm soát chất lượng (QC), phòng thí nghiệm nội bộ, hợp tác với đơn vị kiểm nghiệm độc lập, và hệ thống truy xuất nguồn gốc.

Hiện tại, nhà máy đạt công suất chế biến 25 tấn/ngày (7.200 tấn/năm). Sản phẩm chủ yếu được tiêu thụ trong nước, cung cấp cho các doanh nghiệp sản xuất bánh kẹo, trái cây sấy, kem... tại TP.HCM và Hà Nội. Doanh nghiệp đặt mục tiêu tiếp tục nâng cấp dây chuyền, mở rộng quy mô và tiến tới xuất khẩu chính ngạch, qua đó từng bước khẳng định vị thế của sản phẩm trên thị trường toàn cầu.

“

Muốn tiến ra thị trường rộng lớn, phải có sản phẩm chất lượng và khác biệt

Ông Nguyễn Thuận - Giám đốc Nhà máy Nha Quảng Ngãi

Ông Nguyễn Thuận, Giám đốc Nhà máy Nha Quảng Ngãi, nhận giấy chứng nhận OCOP 5 sao cho sản phẩm Mạch nha Quảng Ngãi - đường Mantoza.

Ảnh: DNCC



OCOP 5 SAO - NÂNG TẦM SẢN PHẨM, KHẲNG ĐỊNH VỊ THẾ

Mạch nha Quảng Ngãi - đường Mantoza đã chuyển mình từ một sản phẩm địa phương thành thương hiệu được công nhận ở tầm quốc gia. Danh hiệu OCOP 5 sao là sự ghi nhận cho nỗ lực chuẩn hóa, đầu tư công nghệ và liên kết chuỗi giá trị, góp phần đưa tên Quảng Ngãi vào bản đồ sản phẩm OCOP quốc gia, tạo lợi thế xúc tiến thương mại.

Việc giữ bản sắc văn hóa địa phương kết hợp mạnh dạn đổi mới công nghệ, áp dụng tiêu chuẩn quản lý chất lượng đã tạo ra sản phẩm đường Mantoza có chất lượng vượt trội. “Muốn tiến ra thị trường rộng lớn, phải có sản phẩm chất lượng và khác biệt”, ông Nguyễn Thuận - Giám đốc Nhà máy Nha Quảng Ngãi, nhấn mạnh.

Ông Thuận cũng cho biết, sản phẩm được phát triển lên từ một đặc sản truyền thống, vì thế việc xây dựng sự kết nối và gắn gũi với người tiêu dùng là mục tiêu mà thương hiệu muốn truyền tải. Hiện nhà máy đang thiết kế lại bao bì và xây dựng thông điệp truyền thông hiện đại nhưng vẫn gợi nhớ ký ức về vùng đất “ngọt ngào”, đồng thời tôn vinh nguồn nguyên liệu địa phương.



Mạch nha Quảng Ngãi - đường Mantoza
được làm từ tinh bột sắn

Câu chuyện thành công của MẠCH NHA QUẢNG NGÃI - đường Mantoza - thương hiệu OCOP phát triển từ đặc sản địa phương mang đến nhiều kinh nghiệm cho các chủ thể OCOP.

Trước hết, sản phẩm cho thấy tầm quan trọng của việc khai thác giá trị bản địa một cách sáng tạo. Không chỉ giữ hương vị và văn hóa truyền thống, sản phẩm còn phát triển theo hướng phù hợp thị hiếu tiêu dùng hiện đại: kiểm soát an toàn thực phẩm, xây dựng niềm tin với khách hàng.

Doanh nghiệp biết tận dụng chuyển đổi số và thương mại điện tử mở rộng thị trường, kết nối với khách hàng trong và ngoài nước, nâng cao giá trị sản phẩm và thương hiệu. Cuối cùng và quan trọng nhất phải kể đến sự đồng hành của chính quyền địa phương thông qua chính sách hỗ trợ, xúc tiến thương mại và quảng bá các sản phẩm OCOP.

Những kinh nghiệm đó cho thấy, muốn phát triển bền vững, các chủ thể OCOP cần có tư duy đổi mới, chiến lược bài bản và sự liên kết chặt chẽ giữa nhà nước - doanh nghiệp - cộng đồng.

GIÁ BÁN SẢN PHẨM TRÊN THỊ TRƯỜNG:

20.000đ/chai 280g và 50.000đ/hộp (2 chai/hộp)

LIÊN HỆ:

Nhà máy Nha Quảng Ngãi: Số 02 Nguyễn Chí Thanh, phường Nghĩa Lộ, tỉnh Quảng Ngãi

ĐIỆN THOẠI:

0255.3726.721 - 0255.3821.154

WEBSITE:

machnhaquangngai.com.vn



GIA ĐÌNH CÓ BA ĐỜI

giữ lửa nghề

nấu mạch nha nếp ở Quảng Ngãi

Gia đình bà Trương Thị Thảo ở xã Long Phụng, tỉnh Quảng Ngãi gắn bó xuyên suốt qua ba đời với nghề nấu mạch nha nếp truyền thống, lưu giữ vị ngọt thanh đặc biệt - thấm sâu vào ký ức quê nhà.

SỰ TẢO TÀN MANG NHỊP SỐNG LÀNG QUÊ

Những ngày đầu tháng 12, khi sương sớm còn phủ mờ trên đường quê, căn bếp của gia đình bà Trương Thị Thảo ở xã Long Phụng, tỉnh Quảng Ngãi đã đồ lửa từ lúc gà chưa gáy. Quanh năm, dù ngày nắng hay mưa, căn bếp gia đình bà Thảo vẫn nổi lửa.

Quy trình làm mạch nha gồm nhiều công đoạn: chọn lúa mới thu hoạch, ngâm một đêm; ủ hai đêm cho nứt mộng, chuyển vào phòng tối để mầm phát triển chậm; gỡ mầm, rửa sạch, phơi khô rồi xay thành bột; đồ xôi từ nếp thơm, trộn với bột mầm lúa và ủ qua đêm; ép lấy nước trong, lọc kỹ rồi nấu cô đặc nhiều giờ liên tục.

Bà Thảo kể rằng, để có mẻ mạch nha thơm dẻo thì mầm phải thật đều, không quá già cũng không non quá. "Nhìn màu mầm là biết khi nấu có thơm hay không", bà cười hiền, đôi mắt nheo lại sau nhiều năm bên bếp lửa.

Đặc Sản Quảng Ngãi - Đậm Mãi Chữ Tình

Ảnh: Xuân Phương





Từ khoảnh khắc sau nhà, những mẻ nếp mọc mầm xanh nhạt được phơi dưới nắng sớm. Mầm khô, bà Thảo đem xay. Bột mầm sau đó được trộn với xôi nếp ủ qua đêm. Sáng hôm sau, nước rịn mới lọc lấy dịch đường - công đoạn đòi hỏi sự kiên nhẫn và sự tinh ý của người thợ. Bởi lẽ chỉ cần một sai sót nhỏ cũng đủ khiến cả mẻ mạch nha bị chua hoặc lỏng.

Khâu nấu là cực nhất: phải đánh liên tục, giữ lửa đều. Lửa mạnh thì khét, lửa yếu, mạch nha không tới, dễ hư cả nồi. Trong gian bếp, những chiếc nồi gang đen bóng đã theo gia đình bà Thảo hơn ba thập kỷ. Quá trình cô đặc dịch nha, lửa củi phải được giữ "hiền", liu riu hàng giờ. "Nấu nhanh là hư hết. Phải khuấy đều tay mấy tiếng liền", bà nói trong lúc xoay cây đũa cả lớn bằng cổ tay.

Khi hỗn hợp bắt đầu sánh lại, mùi thơm ngọt nhẹ, đượm vị nếp lan khắp gian bếp tỏa hương thơm. Với người dân Quảng Ngãi, đó là mùi của Tết, của tuổi thơ, của làng quê quen thuộc.



Ảnh: Xuân Phương

HỮ MẠCH NHA ẮN CHỨA TÂM LÒNG THƠM THẢO

“Ngày xưa, mạch nha là món quà Tết của nhiều gia đình. Có hũ mạch nha, trẻ con mừng lắm. Chấm bánh tráng hay kho cá gì cũng ngon”, bà Thảo kể, tay vẫn khuấy đảo đều.

Mạch nha nhà bà Thảo có màu vàng hổ phách, vị ngọt thanh, sánh dẻo như mật ong nhưng không gắt. Nhờ làm hoàn toàn thủ công từ nguyên nguyên liệu tự nhiên, mạch nha mang hương vị rất riêng.

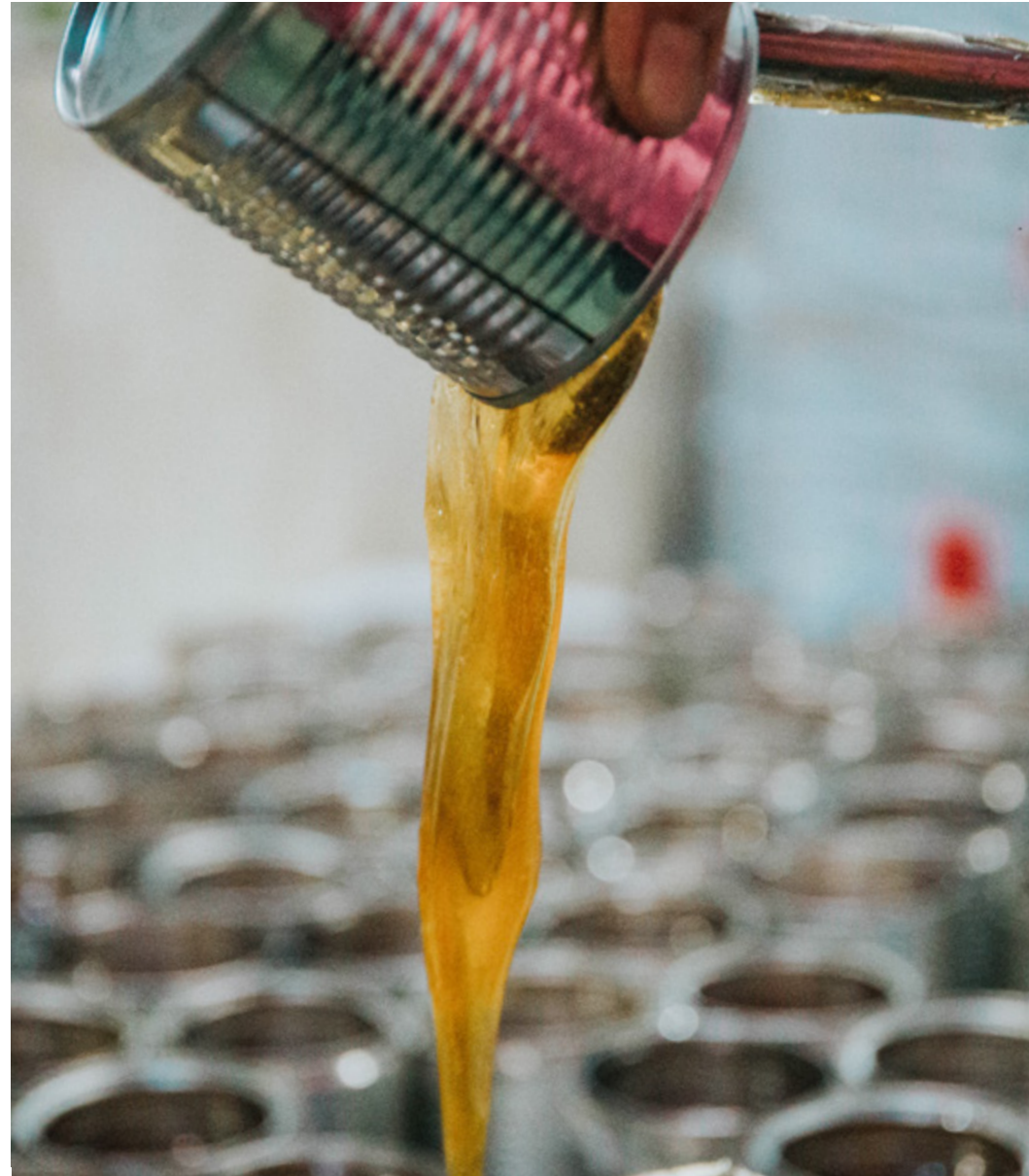
Mỗi hũ mạch nha là công sức góp lại của người nhóm lửa, người giã nếp, người khuấy nổi. Công việc thường bắt đầu từ buổi sáng sớm kéo dài đến quá tận trưa. Những ngày cận Tết, lượng đặt hàng tăng gấp đôi. “Cực lắm, buồn ngủ cũng không dám rời nổi, lửa mạnh là khét ngay. Nhưng khách quen mong hương vị cũ, mình lại vui”, bà nói.

Mỗi lon mạch nha là kết tinh của sự nhẫn nại, tỉ mỉ và tình yêu với nghề truyền thống. Ở Long Phụng, hiện chỉ còn gia đình bà Thảo giữ nghề nấu mạch nha nếp. “Nghề ông bà để lại, mình làm không chỉ để sống mà còn giữ cái tình quê. Mạch nha thơm lên là thấy ấm lòng”, bà trải lòng.

Nhiều du khách về thăm Quảng Ngãi thường ghé cơ sở của gia đình bà Thảo để xem tận mắt từng công đoạn. Bà sẵn sàng giới thiệu, hướng dẫn cho du khách, lòng trỗi dậy niềm tự hào lan tỏa giá trị tổ tiên truyền lại.

Làm nghề như thế, tiếng lành đồn xa, nhiều người đặt mua cả chục lon Mạch nha Thy Thảo để làm quà, thậm chí gửi ra nước ngoài cho người thân. Nhiều du khách đến Quảng Ngãi, khi rời đi cũng tìm mua đặc sản mạch nha nếp về làm quà.

Miếng bánh tráng giòn rụm, vị ngọt thanh của mạch nha nơi đầu lưỡi như để lại dư vị ngọt ngào của vùng đất miền Trung nắng gió.



Ảnh: Xuân Phương



THỂ HỆ THỨ BA TRỞ VỀ GIỮ LỬA NGHỀ TRUYỀN THỐNG

Giữa lúc nhiều người bỏ nghề vì vất vả, chàng trai trẻ Nguyễn Ánh Tùng, con trai út của bà Thảo, lại quyết định quay về.

Tùng có công việc ổn định trong ngành điện lạnh công nghiệp tại TP.HCM, năm 2020, anh Tùng trở về quê để tiếp nối nghề gia đình - nghề anh đã gắn bó từ thuở nhỏ, từ công việc phụ mẹ nhóm lửa, đào nổi.

"Trong thời gian làm việc ở TP.HCM, tôi thấy mạch nha được dùng trong nhiều ngành thực phẩm như làm bánh, kẹo, bắp rang bơ, làm thuốc, làm gia vị. Ứng dụng nhiều vậy mà quê mình lại đang mai một, thế là tôi quyết định về quê khởi nghiệp lại. Gia đình tôi sản xuất mạch nha nếp truyền thống, tôi tin mình có cơ hội mở rộng thị trường nếu tập trung làm thật chất lượng", anh Tùng chia sẻ.

Giờ đây, anh Tùng đang cùng mẹ nâng cấp quy trình, đầu tư dụng cụ sạch, sản xuất theo hướng đảm bảo an toàn thực phẩm. Hiện mỗi ngày lò nấu mạch nha của gia đình anh làm khoảng 50kg nếp nhưng cũng tạo công ăn việc làm cho vài lao động địa phương.

Công việc chính của anh Tùng ngoài học lại từ mẹ các quy trình làm mạch nha chuẩn còn tham gia các hội chợ, giới thiệu sản phẩm trên nền tảng trực tuyến. Anh Tùng mong đưa mạch nha nếp Quảng Ngãi đi xa hơn, tiếp cận nhiều thị trường mới.

Hiện sản phẩm Mạch nha nếp Thy Thảo đã được Sở Nông nghiệp và Môi trường tỉnh Quảng Ngãi cấp chứng nhận OCOP 3 sao.

Từ những hạt nếp tròn thơm đến giọt mạch nha vàng sánh là kết tinh của kinh nghiệm, sự tỉ mỉ, nhẫn nại với nghề mà tiền nhân đã trao truyền. Mỗi lon Mạch nha Thy Thảo không chỉ là đặc sản một vùng quê mà còn là câu chuyện về sự bền bỉ. Nhờ những người thợ chân chất như bà Thảo và những người trẻ như anh Tùng, vị ngọt của mạch nha Quảng Ngãi vẫn còn mãi cùng thời gian, nối dài qua các thế hệ, như mạch nguồn lặng lẽ mà bền bỉ chảy giữa lòng quê hương.

“

Nhìn màu mầm là biết khi nấu có thơm hay không

Bà Trương Thị Thảo





Ảnh: Minh Thu



MẠCH NHA NẾP THY THẢO ĐƯỢC CHỨNG NHẬN OCOP 3 SAO

GIÁ 1 HŨ MẠCH NHA THY THẢO
32.000 đồng (giá sỉ) - 40.000 (giá lẻ)

DIỆN THOẠI
0352023845

WEBSITE
<https://machnhathythao.com/>



Sâm Ngọc Linh

QUỐC BẢO VIỆT NAM

Trong tiếng Hy Lạp, “Pan” nghĩa là “tất cả” và “Axos” nghĩa là “cứu chữa”. Panax nghĩa là “cứu chữa tất cả”. Dựa vào công dụng của sâm, nhà khoa học C.A. Meyer dùng chữ Panax để gọi tên của cây sâm. Sâm Ngọc Linh của Việt Nam có tên khoa học là Panax Vietnamensis Ha et Grushv vào năm 1985.

Loài cây nhỏ bé ấy đã hiện diện trên đỉnh dãy Trường Sơn - cụm núi cao nhất phía Nam tổ quốc từ rất lâu đời. Cộng đồng người Xơ Đăng sống quanh núi Ngọc Linh gọi loài cây quý này bằng cái tên cây thuốc giầu và đã chỉ cho nhau về công dụng chăm sóc sức khỏe và chữa bệnh, thông qua truyền khẩu nhiều thế hệ.

Theo danh y Đào Hoảng Cảnh người Trung Quốc (452 - 536) trong sách y văn cổ “Nghiên cứu về thần nông bản thảo” khẳng định, dùng sâm lâu dài có tác dụng kéo dài tuổi thọ.

Tại Việt Nam, TS Nguyễn Thới Nhâm (Viện Dược liệu Việt Nam) là người có công đầu chứng minh được sâm Ngọc Linh có 52 hợp chất saponin, trong đó có 26 hợp chất vượt trội so với các loài sâm quý như sâm Triều Tiên, sâm Trung Quốc và sâm Nga, đưa sâm Ngọc Linh vào danh sách những loài sâm tốt nhất thế giới.

Đến nay, các nhà khoa học tiếp tục nghiên cứu và chứng minh, thành phần hợp chất saponin có trong sâm Ngọc Linh là trên 80. Và con số này vẫn chưa dừng lại.

Năm 2017, loài sâm này chính thức được Chính phủ công nhận là sản phẩm quốc gia.

Tháng 6/2025, Hệ tri thức dân gian bản địa về sâm Ngọc Linh được Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch công nhận là Di sản văn hóa phi vật thể quốc gia.

Các nghiên cứu khoa học và lịch sử - văn hóa một lần nữa khẳng định, giá trị của sâm Ngọc Linh không chỉ nằm ở dược tính, mà còn chứa đựng những đặc tính thổ nhưỡng, vi khí hậu và văn hóa của xứ sở nơi nó thuộc về - một cách tinh tế mà khoa học vẫn đang nỗ lực giải mã.

Tính đến nay, vùng trồng sâm Ngọc Linh trên cả nước trải rộng trên địa bàn hai tỉnh Quảng Ngãi và Đà Nẵng - bên sườn Đông và sườn Tây dãy Ngọc Linh. Trong đó Đà Nẵng khoảng 15.567 hecta, bảo tồn được khoảng 100 hecta - tương đương 2 triệu cây; Quảng Ngãi đang có khoảng diện tích 2.922 hecta với sự tham gia của hơn 1.165 hộ gia đình, 30 nhóm hộ liên kết và 5 doanh nghiệp.

Sâm Ngọc Linh còn gọi là sâm Việt Nam đã được Thủ tướng Chính phủ phê duyệt trong “Chương trình phát triển sâm Việt Nam đến năm 2030, định hướng đến năm 2045”.



Thủ tướng Chính phủ Phạm Minh Chính trồng sâm lưu niệm tại núi Ngọc Linh (xã Măng Ri, tỉnh Quảng Ngãi) năm 2023.

SÂM NGỌC LINH

MÓN QUÀ QUÝ CỦA RỪNG

Hơn cả một dược liệu quý, Sâm Ngọc Linh còn là huyền tích của vùng đất. Vì thế đã đến lúc cần ứng xử với nó như một chủ thể của tự nhiên và văn hóa.

RỪNG GIÀ BÍ ẨN

Tây Nguyên hay vùng Nam Trường Sơn là một cao nguyên rộng lớn, nơi đất trời giao thoa. Nổi bật là cụm núi lớn Ngọc Linh ở phía Bắc - chóp đỉnh kiêu hãnh được ví như "nóc nhà Tây Nguyên" với độ cao hơn 2.600m so với mực nước biển, trải dài qua địa bàn hai tỉnh Quảng Ngãi và Đà Nẵng (Kon Tum và Quảng Nam cũ).

Quanh dãy Ngọc Linh, cộng đồng người Xơ Đăng đã định cư qua bao đời. Họ sống trong sự bảo bọc của rừng già, nhưng đa số chỉ mới bước chân đến lưng chừng núi. Khuất sau màn sương giăng, đỉnh Ngọc Linh với họ là nơi cất giữ những điều bí ẩn muôn đời. Những câu chuyện truyền thuyết được kể từ già làng về những người đi tìm trầm, tìm sâm rồi lạc mất trong rừng sâu hay bị "ma rừng trừng phạt", trở thành lời răn dạy định hình ranh giới mà con người không được phép vượt qua. Người Xơ Đăng mang vẻ đẹp hoang dã của rừng: đàn ông tóc xoăn, môi dày, nhanh như sóc; đàn bà với những bộ váy thêu rực rỡ, điệu con lên nương. Trong kho tàng tri thức của mình, họ giữ gìn bí mật về loài cây gọi là thuốc giấu - coi nó như món quà quý giá mà thần rừng ban tặng. Thuốc giấu chữa lành cái lưng đau, cái bụng lạnh và hồi sinh sức lực cho người ốm nặng.



Sâm được trồng trên dãy Ngọc Linh. Ảnh: Minh Thu

Đặc Sản Quảng Ngãi - Đậm Mãi Chữ Tình

Loài cây nhỏ bé ấy sống theo nhịp riêng, cứ đến tháng Hai hằng năm, từ lớp mùn tươi xốp, cây cựa mình bật mầm, vươn lên đón nắng, gió. Tháng Ba, giữa mùa “con ong đi lấy mật”, thuốc giấu trở những chùm hoa màu xanh lục nhạt, sau hai tháng kết thành từng chùm hạt đỏ rực một vạt rừng. Khoảng tháng Mười, khi cái lạnh bắt đầu buông xuống, cây rũ lá, rút mình ẩn náu, dưỡng thân dưới lớp đất mùn. Thời khắc cây ẩn mình cũng là lúc một mắt mới được khắc sâu trên thân củ, đánh dấu thêm thời gian một năm đã trôi qua dưới tán rừng già. Đó cũng là cách người Xơ Đăng tính tuổi của thuốc giấu - đếm đốt trên củ mà tính được tuổi cây.

Thuốc giấu phát tán theo hạt trên những vạt rừng Ngọc Linh do động vật ăn bỏ lại hoặc theo dòng nước, ở độ cao khoảng trên 1.200m trở lên. Người Xơ Đăng tìm thấy chúng trong những chuyến đi rừng, qua năm tháng, tổng hợp thành kinh nghiệm. Họ biết tìm đúng nơi có đất xốp, mùn nhiều, độ ẩm vừa đủ và ánh sáng khuếch tán phù hợp để đoán định ở đó có cây thuốc giấu hay không.

Nhờ tín ngưỡng và tính tự quản sâu sắc với rừng của người Xơ Đăng, qua nhiều đời, cây thuốc giấu vẫn ở lại dưới những tán rừng Ngọc Linh. Cho đến khi trở thành tên gọi phổ biến sâm Ngọc Linh, nó bắt đầu có một đời sống khác.

LOÀI CÂY ĐẶC HỮU

Hơn nửa thế kỷ kể từ khi sâm Ngọc Linh được phát hiện dưới tán rừng nguyên sinh Trường Sơn (năm 1973), hàng trăm công trình khoa học, hàng ngàn bài viết đã ra đời, ngợi ca giá trị tuyệt vời của quốc bảo này.

Saponin được xem là nhóm hợp chất chính quyết định tác dụng sinh học của sâm, có tác dụng tăng cường sinh lực. Nhưng cho đến nay, trên thế giới chưa có loài nào vượt trội hơn sâm Ngọc Linh về số lượng và hàm lượng saponin. Các giống sâm nổi tiếng thế giới chỉ chứa khoảng 26 loại saponin khác nhau, trong khi sâm Ngọc Linh có tới hơn 80 hợp chất.

Vì giá trị đó, nhiều chương trình di thực sâm Ngọc Linh đến những vùng núi khác có độ cao và tán rừng tương đồng ra đời. Nhưng dường như là bất khả để cây sâm bảo tồn trọn vẹn đặc tính và tinh chất. Loài cây nhỏ bé này đã chứng minh tính cách “bảo thủ” và sự khó tính của mình.

Như lời TS Lê Tiến Dũng - nguyên Trưởng khoa Nông học, Đại học Nông lâm Huế, chia sẻ sâm Ngọc Linh là kết quả của quá trình tiến hóa tự nhiên mà không hề có sự can thiệp của con người. Cây sâm đã “ký gửi” linh hồn mình vào điều kiện môi trường, khí hậu và thổ nhưỡng của vùng rừng Ngọc Linh. Ngay cả khi trồng sâm ở hai sườn núi cùng một dãy Trường Sơn, phía Đông - Nam Trà Mi đón nắng sớm và phía Tây - Tu Mơ Rông đón nắng chiều - chất lượng củ sâm đã khác.



Đỉnh Ngọc Linh nằm trên dãy Trường Sơn, được xem là nóc nhà của Tây Nguyên.

Ảnh: Shutterstock



Do đó, “đưa sâm từ Nam Trà Mi sang Tu Mơ Rông trồng còn khó, nói gì đưa đến vùng khác”, TS Dũng khẳng định tính đặc hữu không thể thay thế về điều kiện sống của loài cây.

Thử nghiệm trồng sâm ở Măng Đen, dù tương đồng về nhiều yếu tố: địa hình, khí hậu nhưng không thành công. Sâm Ngọc Linh không chỉ cần độ cao, nhiệt độ mà có lẽ nó còn cần sinh khí của thổ nhưỡng và hệ sinh thái độc nhất vô nhị thuộc về Ngọc Linh.

VÀ MỘT THỰC THỂ VĂN HÓA

Những người Xơ Đăng quần tụ quanh dãy Ngọc Linh cổ xưa chính là chủ nhân đầu tiên của hệ tri thức về sâm Ngọc Linh. Họ dùng rễ và lá sâm như một loại thuốc quý để cầm máu, chữa đau bụng, phục hồi sức khỏe.

Giá trị của sâm Ngọc Linh không chỉ nằm ở dược tính, mà còn chứa đựng những đặc tính thổ nhưỡng, vi khí hậu và văn hóa của xứ sở nơi nó thuộc về - một cách tinh tế mà khoa học vẫn đang nỗ lực giải mã. Vì lẽ đó, hệ tri thức dân gian bản địa về sâm Ngọc Linh đã được Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch công nhận là Di sản văn hóa phi vật thể quốc gia vào tháng 6 năm 2025.



Những em bé người Xơ Đăng. Ảnh: Sâm Ngọc Linh K5



Nghiên cứu về sâm Ngọc Linh cũng như nghiên cứu về cộng đồng người Xơ Đăng, phải đặt chủ thể ấy trong không gian của rừng Tây Nguyên. Hệ tri thức dân gian về sâm Ngọc Linh cũng vậy - không chỉ là cách nhận diện, nhân giống, chăm sóc sâm, mà còn là toàn bộ phong tục, tập quán, nghi lễ tâm linh gắn liền với rừng và cây sâm - những yếu tố làm nên bản sắc riêng biệt, thiêng liêng của vùng đất Ngọc Linh.

Ông Võ Trung Mạnh, Bí thư xã Tu Mơ Rông, khẳng định việc công nhận sâm Ngọc Linh là Di sản văn hóa phi vật thể đã vượt qua yếu tố được tính sinh học để khẳng định sự gắn bó bền chặt của loài cây này với hệ tri thức bản địa và văn hóa ứng xử với rừng, với tự nhiên của đồng bào dân tộc thiểu số sinh sống lâu đời tại vùng núi Ngọc Linh. Đây là bước ngoặt quan trọng trong chiến lược bảo tồn. Theo ước tính, mỗi năm Việt Nam đang mất đi khoảng 2.500 hecta rừng. Thực trạng chặt cây, đốt phá rừng từng suýt biến vùng núi Ngọc Linh đứng trước nguy cơ không còn rừng và cây thuốc giấu gần như tuyệt chủng vào khoảng thập niên 90 của thế kỷ trước. Do đó, giữ rừng để trồng được sâm - trồng sâm sẽ giữ được rừng - chưa bao giờ mối quan hệ giữa tự nhiên và lợi ích kinh tế của con người lại liên quan mật thiết và dễ hiểu như vậy.

Nếu tách sâm Ngọc Linh khỏi rừng, khỏi thổ nhưỡng - không khí, ánh sáng và nhịp sống của cộng đồng người Xơ Đăng, nó sẽ không còn nguyên vẹn.

Vì vậy, đã đến lúc phải nhìn sâm Ngọc Linh như một thực thể có linh hồn để ứng xử với nó như một chủ thể của tự nhiên và văn hóa. Đó cũng là cách nâng tầm giá trị cây sâm - một dược liệu quý đồng thời là một tài nguyên văn hóa.





Vườn sâm trên đỉnh Ngọc Linh của Công ty Cổ phần Sâm Ngọc Linh K5. Ảnh: DNCC

Người Xơ Đăng trồng sâm trên đỉnh Ngọc Linh. Ảnh: Sâm Ngọc Linh K5





Bảo tồn sâm Ngọc Linh phải đặc biệt lưu tâm đến văn hóa bản địa

Ths Huỳnh Minh Chương - Phó Giám đốc Sở Công Thương, tỉnh Quảng Ngãi

Việc sâm Ngọc Linh được công nhận là Di sản văn hóa phi vật thể quốc gia đã khẳng định rằng, giá trị của loài sâm này không chỉ nằm ở yếu tố sinh học, dược tính, mà còn gắn bó chặt chẽ với hệ tri thức bản địa và văn hóa ứng xử của đồng bào dân tộc thiểu số sinh sống lâu đời tại vùng núi Ngọc Linh. Do đó, công tác bảo tồn và phát triển sâm Ngọc Linh, cần đặc biệt lưu tâm:

Thứ nhất: Tôn trọng tri thức bản địa trong canh tác và khai thác sâm. Đồng bào dân tộc đã tích lũy kinh nghiệm qua nhiều thế hệ trong việc nhận diện cây, chọn vị trí trồng, thời điểm thu hoạch và phương thức chăm sóc phù hợp với điều kiện tự nhiên. Các tri thức này cần được ghi nhận, bảo tồn và tích hợp trong các chương trình phát triển sâm hiện đại.

Thứ hai: Ứng xử hài hòa với rừng và môi trường sinh thái. Đối với đồng bào vùng núi Ngọc Linh, rừng không chỉ là nơi sinh trưởng của sâm mà còn là không gian văn hóa - tâm linh. Việc phát triển sâm Ngọc Linh phải đặt trên nguyên tắc không xâm hại rừng nguyên sinh, không làm biến dạng hệ sinh thái, không phát triển theo hướng tận thu tài nguyên.

Thứ ba: Giữ gìn đạo lý khai thác bền vững. Đồng bào có tập quán không khai thác sâm non, không đào tận gốc mọi cây trong khu vực, luôn để lại cây mẹ làm giống. Đây là tư duy sinh thái rất tiến bộ cần được khuyến khích trong quy hoạch phát triển hiện nay.

Thứ tư: Bảo vệ giá trị văn hóa của loài sâm trước xu hướng thương mại hóa. Việc sâm trở thành sản phẩm có giá trị kinh tế cao dễ dẫn đến nguy cơ khai thác thiếu kiểm soát và thương mại hóa cực đoan. Vì vậy, cần giữ cho sâm Ngọc Linh không bị xem chỉ như một loại hàng hóa, mà còn là biểu tượng văn hóa - sinh thái đặc hữu của quốc gia. Theo đó, các đề án phát triển sâm Ngọc Linh cần khẳng định: không di thực ra ngoài môi trường tự nhiên gốc, không phá vỡ mối quan hệ sinh học giữa sâm và rừng.

NHỮNG CÁI TÊN *gắn với* LOÀI SÂM QUỐC BẢO



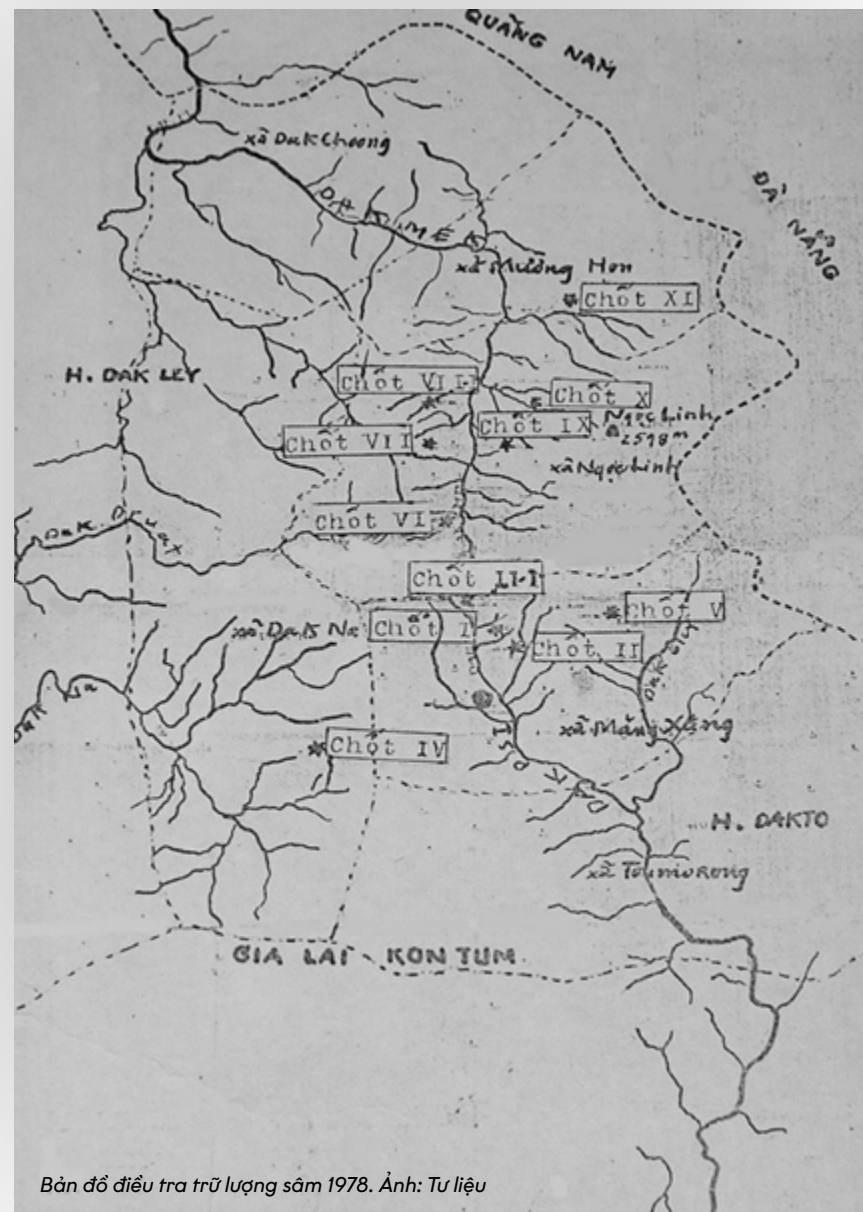
Hơn nửa thế kỷ kể từ khi sâm Ngọc Linh được đưa ra khỏi những tán rừng già, đã có hàng trăm công trình nghiên cứu ra đời. Song hành với đó là sự xuất hiện của những cá nhân, cộng đồng gắn bó với việc bảo tồn, phát triển và nghiên cứu loài cây đặc hữu này. Tất cả đều chung mục đích - gìn giữ tài nguyên quốc gia vô cùng quý giá.

NGƯỜI ĐƯA SÂM NGỌC LINH RA “ÁNH SÁNG”

Năm 1973, sâm Ngọc Linh được đưa ra khỏi tán rừng Ngọc Linh. Sự kiện gắn với tên tuổi của dược sĩ Đào Kim Long (người làng Lỗ Xá, tỉnh Hưng Yên) - thế hệ thứ tư trong một gia đình có truyền thống về nghề thuốc.

Khoảng những năm 1970, dược sĩ Long được Bộ Y tế cử vào Trường Sơn tìm và nghiên cứu ra thuốc quý phục vụ bộ đội kháng chiến. Chuyển đi dọc Trường Sơn giúp ông thu thập hàng trăm loài cây thuốc quý và phát hiện ra Ngọc Linh chính là đỉnh núi tổ phân lưu đi khắp cả hai phía Đông và Tây dãy Trường Sơn. Nhận xét mang tính quyết định này là cơ sở để ông dẫn thân vào rừng sâu, núi thẳm.

Cây sâm đầu tiên do ông và học trò của mình tìm thấy vào khoảng tháng 3/1973, ở độ cao 1.800m so với mực nước biển. Nhưng “thủ phủ” của sâm là ở độ cao 2.000m - nơi ông cho rằng “đã từng rất lâu ở đây không có sự can thiệp của con người”.



Bản đồ điều tra trữ lượng sâm 1978. Ảnh: Tư liệu

Ông đã dành 15 ngày nghiên cứu toàn diện về hình thái, quần thể, thổ nhưỡng, sự phân bố, di cư và phát tán của cây để xác định rằng, Ngọc Linh là quê hương của loài cây đặc biệt quý hiếm này và nó chưa từng xuất hiện tại bất cứ nơi nào khác trên thế giới. Đó cũng là 15 ngày ông cùng học trò ăn rau rừng, uống nước sâm mà làm việc.

Ông đặt tên cây là sâm Ngọc Linh và lấy tên khoa học là *Panax Articulatus Kim Long Dao*, sau này theo tên mới là *Panax Vietnamensis Ha et Grushv* (thường gọi là sâm Việt Nam).

Sau khi được phát hiện, sâm được Nhà nước đưa vào diện bí mật bảo vệ, khai thác, và Xưởng dược Trung Trung Bộ chế biến làm thuốc phục vụ cán bộ, chiến sĩ, đồng thời gửi mẫu ra Bộ Y tế (Viện Dược liệu Hà Nội) nghiên cứu.

Dược sĩ Đào Kim Long đã khẳng định, sâm Ngọc Linh là tinh hoa của đất trời, là loài thảo dược đặc hữu. Loài cây này phát triển và cho ra tinh chất đặc biệt ở núi Ngọc Linh, nếu chuyển đến ngọn núi khác, nó có thể sẽ không còn những tính năng y dược thần kỳ nữa.

“BÀ ĐỖ” ĐƯA SÂM NGỌC LINH RA THẾ GIỚI

TS Nguyễn Thới Nhâm, sau này là Giám đốc Trung tâm Sâm Việt Nam, là người từng hợp tác với các chuyên gia hàng đầu khắp thế giới để nghiên cứu và chỉ ra thân, rễ và củ sâm Ngọc Linh có chứa 52 hợp chất saponin - có tính kháng khuẩn, kháng ung thư và nhiều công dụng khác từ năm 1987. Công trình của ông cũng đồng thời chỉ rõ, ngoài 26 saponin thường thấy trong các loài sâm Triều Tiên, Trung Quốc, Mỹ - sâm Ngọc Linh chứa 26 saponin có cấu trúc mới với tổng số hàm lượng là 10.82%. Giá trị này của sâm Ngọc Linh gấp 3 lần sâm Triều Tiên (chỉ có 26 saponin với tổng hàm lượng là 3.52%); gấp 3 lần sâm Mỹ (14 saponin với tổng hàm lượng là 3.83%) và gấp 2 lần Trung Quốc (23 saponin với hàm lượng 4.87%).

Dược sĩ Đào Kim Long chụp hình lưu niệm cùng nhân viên Công ty Cổ phần Sâm Ngọc Linh Kon Tum K5. Ảnh: DNCC



TS Nguyễn Thới Nhâm cũng là người có những nghiên cứu ban đầu cho thấy, sâm Ngọc Linh có chứa hoạt chất saponin giống với sâm Triều Tiên từ năm 1974. Ông cũng là tác giả công trình khoa học cấp nhà nước đầu tiên về loài cây này (ở thời điểm sâm Ngọc Linh còn gọi là K5 - vì trước năm 1990 sâm Ngọc Linh được đánh mã số, không cho công bố tiếng Việt với mục đích bảo vệ vùng có sâm). Ông cũng được giới khoa học gọi là "bà đỡ của sâm Ngọc Linh".

Hiện tại, nhiều nhà nghiên cứu kế cận cũng đang gắn bó với sâm Ngọc Linh như GS Nguyễn Minh Đức (học trò của TS Nguyễn Thới Nhâm), nguyên Trưởng khoa Dược - trường Đại học Tôn Đức Thắng, TP.HCM; TS Trương Công Luận - Hiệu trưởng trường Đại học Tây Đô, Cần Thơ và nhiều bác sĩ, nhà nghiên cứu khác.

NHỮNG DOANH NGHIỆP ĐI ĐẦU

Người ở vùng xã Măng Ri, huyện Tư Mờ Rông (tỉnh Kon Tum trước đây, nay là tỉnh Quảng Ngãi) vẫn nhớ người đàn ông tên Trần Hoàn đã đến vùng núi heo hút này từ những năm tháng tuổi 20. Anh lặng lẽ nhưng đầy quyết tâm tìm hiểu và cùng địa phương thành lập dự án bảo tồn loài sâm quý. Hơn hai mươi năm đã qua, người đàn ông ấy giờ đã là Chủ tịch Công ty Cổ phần Sâm Ngọc Linh Kon Tum (sở hữu thương hiệu Sâm Ngọc Linh K5) hiện tại. Công ty Cổ phần Sâm Ngọc Linh Kon Tum (K5) cũng là đơn vị tiên phong trong việc bảo vệ và nhân giống nguồn gen sâm Ngọc Linh gốc cùng người bản địa Xơ Đăng. Được Ủy ban Nhân dân tỉnh Kon Tum (nay là tỉnh Quảng Ngãi) giao 7.000 hecta rừng nguyên sinh với mục đích bảo tồn và nhân giống sâm Ngọc Linh, đến năm 2025, K5 đã trồng được hơn 1.000 hecta sâm, trong đó có hơn 500 hecta sâm tương đương 10.000 gốc sâm trên 10 năm tuổi và 100.000 gốc sâm được Sở Khoa học và Công nghệ tỉnh cấp chứng nhận chỉ dẫn địa lý. K5 cũng là một trong hai đơn vị đến thời điểm hiện tại được địa phương chứng nhận vườn sâm gốc.



Củ sâm Ngọc Linh K5



Nhưng, điều đáng nói, K5 không chỉ là đơn vị bảo tồn loài gen gốc của Sâm Ngọc Linh, họ còn tặng miễn phí hàng chục ngàn cây sâm giống mỗi năm, giúp người dân Xơ Đăng xóa đói giảm nghèo.

Ngoài việc sở hữu vùng nguyên liệu hơn 1.000 hecta Sâm Ngọc Linh, K5 còn sở hữu nhà máy đạt tiêu chuẩn ISO, HACCP với diện tích hơn 4 hecta và đội ngũ nghiên cứu không ngừng đổi mới sáng tạo, từng bước ứng dụng công nghệ trong sản xuất và kinh doanh. Thời điểm hiện tại, Sâm Ngọc Linh K5 đã đưa ra thị trường hơn 20 chế phẩm từ sâm Ngọc Linh phù hợp với các đối tượng người tiêu dùng, từ trẻ em cho đến người lớn tuổi, người bệnh, như: rượu, dịch chiết, sâm ngâm mật ong, tổ yến sâm Ngọc Linh, nước tăng lực K5 từ sâm Ngọc Linh, nước uống dưỡng da Noliko từ sâm Ngọc Linh, trà sâm, viên nang sâm, yến kids dành cho trẻ em...

Để góp phần đưa sâm Ngọc Linh ngày càng được phổ biến và đến gần người tiêu dùng trong nước và quốc tế, không thể không kể đến các đơn vị "trẻ hơn", biết áp dụng công nghệ trong quảng bá. Công ty Cổ phần Sâm Ngọc Linh Tu Mơ Rông là một đơn vị như vậy. Công ty này hiện đang quản lý 48 hecta diện tích trồng sâm tại địa bàn xã Măng Ri, đều ở độ cao 1.200m - 1.600m. Trong đó có vùng trồng 2.200 cây trên 6 năm tuổi tại thôn Mo Za đã được cấp chỉ dẫn địa lý Ngọc Linh.

Bên cạnh các sản phẩm: rượu sâm, sâm ngâm mật ong, cà phê sâm, công ty Sâm Tu Mơ Rông còn có một số sản phẩm phù hợp với số đông người tiêu dùng như nước chiết xuất Sâm Ngọc Linh, thạch collagen Sâm Ngọc Linh, đặc biệt trà hoà tan Sâm Ngọc Linh là sản phẩm đạt OCOP 4 sao của tỉnh.



Thu hoạch hoa sâm Ngọc Linh tại vườn sâm. Ảnh: Sâm Ngọc Linh Tu Mơ Rông



VÀ XƠ ĐĂNG - MỘT CỘNG ĐỒNG BỀN BÌ

Sâm Ngọc Linh thuộc về tự nhiên dưới tán rừng Trường Sơn và người Xơ Đăng cũng vậy, họ không nhớ đã có mặt ở đây từ khi nào. Người Xơ Đăng được coi là cộng đồng gắn bó và có tri thức bản địa tự nhiên với loài cây đặc hữu này. Nhờ sâm, nhiều người từng sống nghèo khó, quen ăn cơm độn khoai sắn giờ đây đã trở thành tỷ phú.

Theo báo cáo của tỉnh Quảng Ngãi, chỉ tính riêng trong 5 năm (2020 - 2025), cây sâm Ngọc Linh đã góp phần xóa nghèo cho gần 2.000 hộ, đồng thời giúp hàng trăm hộ làm giàu, trong đó cá biệt có hộ thu nhập hàng chục tỷ một năm.

Dẫn đầu cộng đồng ấy là A Sỹ (sinh năm 1972) - người được buôn làng gọi là "vua sâm" đầy triu mến. Anh là người đầu tiên nhìn thấy sâm Ngọc Linh có thể tuyệt chủng vì phong trào đồng bào mình đi vào rừng đào sâm đổi thực phẩm, áo quần. 20 năm trước, anh đã cùng một số người lặn lội vào rừng tìm cây sâm về trồng để bảo tồn. Sau nhiều đêm lấy rừng sâu làm nhà, A Sỹ đã gây dựng được vườn sâm quý. "Vua sâm" hiện sở hữu khoảng 30 hecta trồng sâm Ngọc Linh với khoảng 300.000 cây.



Theo thông tin từ Sở Nông nghiệp và Môi trường tỉnh Quảng Ngãi, đến nay, toàn tỉnh có khoảng 2.922 hecta sâm Ngọc Linh, trong đó vùng lõi có sâm - xã Măng Ri hiện sở hữu diện tích 2.487 hecta (98 hecta do người dân trồng và 2.389 ha do doanh nghiệp triển khai). Tỉnh cũng đang triển khai Trung tâm nhân giống, bảo tồn với quy mô khoảng 60 hecta với mục tiêu trở thành nơi cung cấp nguồn giống sâm đảm bảo tiêu chuẩn cho giai đoạn tới. Số hộ tham gia trồng sâm trên toàn tỉnh là 1.650 hộ, 30 nhóm hộ, tổ liên kết sản xuất và 4 doanh nghiệp trồng sâm.



Nhờ cây sâm, cuộc sống người dân xã Măng Rì ngày càng ổn định. Ảnh: Minh Thu



Thủ tướng Chính phủ Phạm Minh Chính tặng cây sâm
giống cho bà con xã Măng Ri. Ảnh: Sâm Ngọc Linh K5



Thấy A Sỹ trồng được sâm có giá trị cao, người địa phương học làm theo. Anh nhiệt tình chỉ dẫn. Có đợt anh Sỹ bỏ tiền túi trồng 50.000 cây thông quanh vùng đệm nhằm bảo vệ môi trường sống cho sâm.

Khi có doanh nghiệp về đầu tư, anh thành lập, quản lý hơn chục tổ liên kết trồng sâm với sự tham gia của khoảng 260 hộ - đều là đồng bào người Xơ Đăng kết hợp với doanh nghiệp cùng làm. Người dân được chuyển giao kỹ thuật, được trả lương, tặng sâm giống. Khi có giống sâm, anh hướng dẫn bà con tự xây dựng vườn riêng. Nhờ đó, nhiều người Xơ Đăng giờ có vườn hàng ngàn cây và đã hết nghèo.

Ông Phạm Xuân Quang, Chủ tịch UBND xã Măng Ri, cho rằng sâm chỉ phát huy đúng bản chất khi được trồng trong môi trường tự nhiên, dưới những tán rừng tự nhiên và được chăm sóc bởi những người hiểu rừng, sống cùng rừng.

Công cuộc bảo tồn và phát triển sâm Ngọc Linh đã trải qua hơn nửa thế kỷ. Ngày nay, trên những khoảnh rừng ở lưng chừng núi Ngọc Linh, bà con vẫn cần mẫn vượt một quãng đường gập ghềnh đất đá sinh lầy đi lên các vườn sâm. Dù có nhiều nhà khoa học đã đến, nhiều công ty đã đầu tư để giúp bảo tồn sâm trên vùng đất Măng Ri nói riêng, vùng có sâm ở Quảng Ngãi nói chung, nhưng tất cả các phong trào này đều không thể thành công nếu thiếu sức lao động cần mẫn cũng như sự hiểu và tôn thờ rừng của người Xơ Đăng.

Ông Phạm Xuân Quang cho rằng, việc bảo tồn, phát triển vùng trồng sâm Ngọc Linh đã cho thấy vai trò rõ nét về sự kết hợp giữa ba bên: Nhà nông - Nhà nước và Doanh nghiệp.



MĂNG RÌ

Giữ hồn rừng già để bảo tồn “quốc bảo”

Nằm ở độ cao trên 1.200m so với mực nước biển, xã Măng Rì (tỉnh Quảng Ngãi) được ví như “trái tim” của vùng sâm Ngọc Linh. Ông Phạm Xuân Quang, Chủ tịch UBND xã Măng Rì, chia sẻ về hành trình gìn giữ loài dược liệu quý gắn liền với sinh kế và văn hóa của đồng bào Xơ Đăng.

Ươm giống sâm Ngọc Linh. Ảnh: Sâm Tu Mơ Rông



Thưa ông, Sâm Ngọc Linh được gọi là “quốc bảo”. Với tư cách là người đứng đầu chính quyền xã Măng Ri - vùng lõi của loại sâm này, ông đánh giá thế nào về lợi thế mà thiên nhiên đã ban tặng cho địa phương?

Xã Măng Ri nằm ở vùng lõi của quần thể sâm Ngọc Linh với những điều kiện tự nhiên thuận lợi: độ cao lý tưởng trên 1.200m, đất giàu dinh dưỡng, khí hậu ôn đới mát mẻ quanh năm. Đặc biệt, lớp đất feralit dưới những tán rừng nguyên sinh giàu dinh dưỡng là môi trường hoàn hảo để sâm tích lũy những hoạt chất quý giá.

Hiện nay, toàn xã có hơn 30.700 hecta đất có rừng, trong đó có hơn 2.600 hecta là khu vực phân bố tự nhiên của sâm. Đây là hệ sinh thái và không gian bảo bọc của cây sâm, đồng thời là “trụ cột xanh” trong tầm nhìn phát triển kinh tế - xã hội bền vững của địa phương.

Nhiều chuyên gia cho rằng, để sâm Ngọc Linh giữ được tính “độc hữu”, vai trò của người dân bản địa là không thể thay thế. Ông nghĩ sao về nhận định này?

Tại Măng Ri, đồng bào dân tộc thiểu số (chủ yếu là người Xơ Đăng) chiếm hơn 97% dân số. Họ không chỉ là lực lượng trực tiếp trồng, bảo vệ sâm, mà còn là những người gìn giữ tri thức bản địa - điều mà không một quy trình kỹ thuật hiện đại nào có thể thay thế.

Nhờ tập quán canh tác truyền thống, kinh nghiệm đi rừng hay cách quan sát thời tiết giúp bà con hiểu rõ về tập tính, vòng đời của cây sâm, góp phần tạo nên chất lượng đặc hữu cho sâm trồng ở Măng Ri. Với người Xơ Đăng, rừng không chỉ là sinh kế mà còn là không gian văn hóa, tín ngưỡng. Chính lối sống hòa hợp, tôn trọng thiên nhiên qua nhiều thế hệ đã tạo điều kiện tốt nhất cho cây sâm phát triển ổn định.

Hiện, diện tích sâm trồng đang mở rộng. Theo ông, đâu là yếu tố then chốt để giữ vững chất lượng khi chúng ta chuyển từ sâm tự nhiên sang sâm trồng?

Vùng trồng là yếu tố mang tính quyết định. Sâm Ngọc Linh chỉ phát huy đúng giá trị khi được sinh trưởng trong điều kiện thổ nhưỡng, khí hậu đặc thù của dãy Ngọc Linh.

Sâm trồng có sự can thiệp của con người, nếu chúng ta trồng đúng vùng, tuân thủ nghiêm ngặt độ che phủ của tán rừng nguyên sinh và hạn chế tối đa các yếu tố “nhân tạo” như phân bón hóa học hay cải tạo đất quá mức, thì chất lượng sâm trồng có thể tiệm cận sâm tự nhiên. Chúng tôi luôn quán triệt bà con và doanh nghiệp không được nóng vội, bảo vệ rừng chính là bảo vệ thương hiệu sâm.

Sâm Ngọc Linh vừa được công nhận là Di sản văn hóa phi vật thể quốc gia. Điều này có ý nghĩa như thế nào trong công tác quản lý của địa phương, thưa ông?

Đây là sự ghi nhận xứng đáng cho văn hóa ứng xử của đồng bào bản địa với loài cây này. Nó nhắc nhở chúng tôi rằng bảo tồn sâm không chỉ là bảo tồn một loài cây dược liệu, mà là bảo tồn một di sản. Trong phát triển, chúng tôi lưu tâm nhất đến việc duy trì truyền thống tôn trọng rừng, không mở rộng vùng trồng bằng mọi giá và phải giữ gìn nguồn gen quý. Bà con coi sâm là vật báu của núi rừng, nên việc thu hái luôn gắn liền với ý thức gìn giữ bền vững.



Ông Phạm Xuân Quang - Chủ tịch UBND xã Măng Ri. Ảnh: Minh Thu

Mô hình “Du lịch xanh và phát triển dược liệu dưới tán rừng” đang được nhắc đến như một hướng đi mới. Ông đánh giá thế nào về triển vọng này tại Măng Ri?

Đây là hướng đi chiến lược. Việc kết hợp trồng sâm, bảo tồn rừng và du lịch sinh thái mang lại lợi ích toàn diện. Người dân có thêm thu nhập từ làm du lịch, từ đó nâng cao ý thức giữ rừng - nguồn sống của chính mình.

Chúng tôi đã có những điển hình như mô hình vườn sâm A Sỹ, A Chung, Y Hlang, Hà Trinh, không chỉ mang lại hiệu quả kinh tế mà còn khơi dậy ý thức bảo tồn trong cộng đồng. Trong tương lai, du khách đến Măng Ri không chỉ

để mua sâm, mà còn để trải nghiệm văn hóa Xơ Đăng, tham quan rừng sâm và khám phá vẻ đẹp của núi rừng Ngọc Linh.

Địa phương đang có nhiều chính sách khuyến khích hình thành các hợp tác xã, tổ hợp tác để tạo chuỗi liên kết từ sản xuất đến tiêu thụ, xây dựng các sản phẩm OCOP gắn với thương hiệu sâm Ngọc Linh, giúp du khách được trải nghiệm dược liệu, bà con có thêm sinh kế. Cụ thể, xã phối hợp với Sở Nông nghiệp và Môi trường tỉnh và các cơ quan chuyên môn hướng dẫn kỹ thuật trồng, chăm sóc bảo tồn sâm. Đồng thời hỗ trợ người dân tiếp cận nguồn vốn ưu đãi theo các Chương trình Mục tiêu Quốc gia (CTMTQG) về nông thôn mới; CTMTQG cho đồng bào dân tộc thiểu số và miền núi khác.

Vườn sâm Ngọc Linh K5. Ảnh: DNCC



Hiện thị trường Sâm Ngọc Linh đang gặp nhiều thách thức vì nạn sâm giả. Ông có lưu ý gì với người tiêu dùng?

Phía địa phương tăng cường quản lý bằng việc cung cấp chỉ dẫn địa lý vùng trồng cho các vườn đủ tiêu chuẩn về giống, vị trí trồng và quy trình chăm sóc. Bà con cần lưu ý, sâm Ngọc Linh cần ít nhất 6 - 8 năm để đạt giá trị thương phẩm và chất lượng tinh chất, nên khi mua hàng cần hết sức lưu ý nguồn gốc và xuất xứ. Cạnh đó, người mua có thể nhờ giám định chính xác loại sâm bằng phương pháp phân tích gen (DNA barcode), tránh nhầm lẫn với các loài cây tương tự Sâm Ngọc Linh.

Trân trọng cảm ơn ông!



Ảnh: Sâm Ngọc Linh K5



Bình minh trên dãy núi Ngọc Linh. Ảnh: Minh Thu



SÂM NGỌC LINH - GÌN GIỮ VỊ THẾ TRƯỚC NHỮNG THÁCH THỨC MỚI

GS Nguyễn Minh Đức - Nguyên Trưởng khoa Dược, trường Đại học Tôn Đức Thắng, TP.HCM

Trong hành trình nhiều thập kỷ nghiên cứu về sâm Việt Nam, tôi luôn trăn trở làm sao để cây sâm Ngọc Linh có được vị trí xứng đáng với những giá trị quý báu mà nó sở hữu. Là một nhà khoa học, tôi xin chia sẻ một số góc nhìn và lời khuyên mang tính chiến lược để bảo vệ uy tín của sản phẩm quốc gia này.

1. PHÂN ĐỊNH RÕ RÀNG ĐỂ BẢO VỆ THƯƠNG HIỆU

Hiện nay, thị trường sâm đang đối mặt với sự bất ổn do tình trạng hàng giả, hàng gian và các loại sâm nhập lậu từ Trung Quốc như Tam thất hoang (Tam thất hoang, tức Dã tam thất, được phát hiện tại Vân Nam, Trung Quốc năm 2003, sau đó tìm thấy ở Lai Châu, Việt Nam năm 2013 và được đặt tên là sâm Lai Châu). Đặc biệt, có những ý kiến đề xuất xếp sâm Ngọc Linh và sâm Lai Châu vào chung một chuyên luận trong Dược điển Việt Nam.

Theo quan điểm của tôi, việc gộp chung này sẽ gây ảnh hưởng tiêu cực đến uy tín của cả hai loại sâm. Dù có chung 1 số hoạt chất saponin trong đó có majonoside-R2, nhưng hai loại sâm này khác nhau rõ rệt về danh pháp khoa học, tính lịch sử - pháp lý, và đặc biệt là giá cả chênh lệch đến hàng trăm lần. Sâm Ngọc Linh cần được định vị là một thương hiệu riêng của sản phẩm quốc gia sâm Việt Nam.

2. XÁC ĐỊNH ĐÚNG NỘI HÀM "SÂM NGỌC LINH"

Chúng ta cần hiểu rằng tên gọi "sâm Ngọc Linh" chỉ nên được áp dụng cho sâm Việt Nam có chỉ dẫn địa lý và mã số vùng trồng tại vùng bản địa Ngọc Linh. Đây là yếu tố cốt lõi tạo nên sự tin tưởng của thị trường và thương hiệu thương phẩm.

- **Với sâm di thực:** Khi cây sâm được mang đi trồng ở các vùng khác, dù đạt chất lượng Dược điển, vẫn cần có sự phân biệt rõ ràng với sâm trồng tại vùng xuất xứ bản địa được gọi là sâm Việt Nam với tư cách một cây sâm đặc hữu bản địa.
- **Với sâm Lai Châu:** Đây là một cây sâm Panax quý (cần phân biệt với các cây sâm dân gian - không phải sâm Panx - giá trị kém hơn như đảng sâm, sâm bố chính, sâm cau), dễ trồng và có giá thành cạnh tranh. Tuy nhiên, thay vì trộn lẫn, chúng ta nên đầu tư nghiên cứu sâu hơn để nâng cao giá trị riêng cho sâm Lai Châu, tránh tình trạng nhầm lẫn, giả mạo gây thiệt hại cho người dùng.



GS Nguyễn Minh Đức

3. GIẢI PHÁP NÂNG TẦM QUỐC TẾ

Đề sâm Việt Nam (tức sâm Ngọc Linh) đã được công nhận là sản phẩm quốc gia (lưu ý sâm Lai Châu và các cây sâm Panax khác chưa được công nhận là sản phẩm quốc gia) thực sự vươn tầm thế giới như sâm Hàn Quốc, chúng ta cần tuân theo thông lệ quốc tế: chỉ nên chọn một cây sâm mang quốc hiệu. Điều này giúp tập trung nguồn lực, tránh sự tàn mạt về mục tiêu phát triển.

Bên cạnh đó, tôi kiến nghị:

Minh bạch quản lý: Công tác kiểm tra chứng nhận chỉ dẫn địa lý và xuất xứ phải thực hiện chặt chẽ, minh bạch.

Phát triển phương pháp trồng trọt hiện đại: Phương pháp trồng sâm truyền thống dưới tán rừng tự nhiên lệ thuộc vào tự nhiên và giới hạn diện tích trồng trọt, khó tạo ra nguồn sâm hàng hóa có sản lượng, chất lượng cao và ổn định. Cần nghiên cứu mở rộng di thực, phát triển trồng sâm hiện đại theo hướng công nghiệp hóa để tạo ra nguồn sâm hàng hóa.

Đẩy mạnh khoa học: Cần tiếp tục nghiên cứu để phát hiện thêm các thành phần hoạt chất khác. Vì tuy đã có nhiều công trình nghiên cứu nhưng chủ yếu mới tập trung vào nhóm hoạt chất saponin, trong khi Nhân sâm, Tam thất được nghiên cứu nhiều thành phần hóa học khác.

Phương pháp kiểm nghiệm: Xây dựng các phương pháp phân tích hiện đại để phân biệt chính xác các loại sâm, bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng và uy tín của "quốc bảo". Bảo tồn và phát triển sâm Ngọc Linh không chỉ là câu chuyện kinh tế, mà còn là giữ gìn niềm tự hào của nền dược liệu nước nhà.



Vườn sâm Ngọc Linh K5 - 2027. Ảnh: DNCC

K5 SÂM MẬT ONG

Món quà quý kết hợp giữa Đông y và y học hiện đại

Sự kết hợp hoàn hảo giữa củ sâm Ngọc Linh trên 10 năm tuổi với mật ong rừng nguyên chất lấy từ vùng núi Ngọc Linh ở độ cao trên 2000m tạo ra sản phẩm K5 Sâm mật ong, một sản phẩm chăm sóc sức khỏe cho nhiều đối tượng. Sản phẩm được Thương hiệu Sâm Ngọc Linh K5 phát triển dựa trên nguyên tắc ứng dụng y học cổ truyền kết hợp khoa học hiện đại cùng quy trình sản xuất khép kín giữ nguyên 100% hoạt chất có trong củ sâm, sản phẩm đạt OCOP 4 sao năm 2021.



Sản phẩm K5 Sâm mật ong. Ảnh: DNCC



SỰ KẾT HỢP CỦA HAI NGUYÊN LIỆU QUÝ

Theo GS Nguyễn Minh Đức, nguyên Trưởng khoa Dược, trường Đại học Tôn Đức Thắng, TP.HCM, để đánh giá giá trị của sâm, nhà khoa học thường dựa vào hợp chất saponin. Hợp chất saponin có trong sâm càng lớn, đa dạng và đặc biệt thì loại sâm đó có giá trị càng cao. Sâm Ngọc Linh và sâm Triều Tiên, Hàn Quốc là 2 loài có saponin thuộc khung dammaran với số lượng và hàm lượng ginsenosid cao.

Tuy nhiên, chỉ sâm Ngọc Linh của Việt Nam mới có hợp chất saponin dammaran kiểu ocotillol với hàm lượng majonosid R2 (MR2) chiếm hơn 50% hàm lượng saponin trong sâm. Điều này tạo nên sự vượt trội trong trị liệu của sâm Ngọc Linh so với các loại sâm khác.

Saponin và MR2 trong sâm Ngọc Linh đã được nhiều nghiên cứu khoa học chứng minh có công dụng chống trầm cảm và các bệnh stress tâm lý, tăng chỉ số thực bào; tác dụng ức chế phản ứng oxy hoá lipid; hiệp lực với thuốc điều trị ung thư.

Với mật ong, nhiều kết luận y học hiện đại đã chỉ rõ, thành phần mật ong chứa một lượng rất nhỏ các hợp chất chức năng như chất chống oxy hóa và có tác dụng khử trùng, giảm viêm hiệu quả. Đó là lý do, mật ong thường được sử dụng như một bài thuốc trị ho, giải cảm từ lâu đời trong dân gian.



Hạt sâm chín đỏ. Ảnh: DNCC



K5 Sâm mật ong là sản phẩm kết hợp giữa củ sâm Ngọc Linh trên 10 năm tuổi với mật ong rừng nguyên chất từ vùng núi Ngọc Linh, ở độ cao trên 2000m, giúp vị đắng nhẹ của sâm Ngọc Linh được lan tỏa vào vị ngọt tinh tế của mật ong rừng.

Sản phẩm được đựng trong bình gốm sứ với dung lượng 100ml và 250ml. Dựa theo các nghiên cứu về tác dụng của sâm Ngọc Linh, sản phẩm giúp hỗ trợ tăng cường sức khỏe, giảm mệt mỏi, giảm lo âu mất ngủ. Đặc biệt, sản phẩm được khuyến cáo dùng với tác dụng chống ung thư, giảm đau đớn trong quá trình ung thư xạ trị, nâng cao thể trạng và giảm thiểu tác dụng phụ trong dùng thuốc cho người bệnh. K5 Sâm mật ong cũng có tác dụng với người bị ho, viêm họng hạt, long đờm, viêm đường hô hấp.

Webside của công ty đăng bài viết nêu ý kiến của TS Nguyễn Bá Hoạt, Phó Viện trưởng Viện Dược liệu Việt Nam: "Kết quả nghiên cứu dược lý thực nghiệm sâm Ngọc Linh đã chứng minh tác dụng chống stress vật lý, stress tâm lý và trầm cảm. Người sử dụng sâm Ngọc Linh ngâm mật ong cũng được cung cấp Glycogen, giúp giảm triệu chứng đau đầu và nâng cao chất lượng giấc ngủ".

Theo lãnh đạo công ty, mọi sản phẩm chăm sóc sức khỏe của K5 được phát triển dựa trên nguyên tắc ứng dụng y học cổ truyền kết hợp khoa học hiện đại cùng quy trình sản xuất khép kín, giữ trọn vẹn các hoạt chất có trong sâm. Nhà máy sản xuất đáp ứng tiêu chuẩn GMP của Bộ Y tế, được giám sát khắt khe bởi đội ngũ các giáo sư, tiến sĩ khoa học, kỹ thuật hàng đầu.

Cây sâm Ngọc Linh K5



VÀ MỘT THƯƠNG HIỆU UY TÍN

Thời gian dài trước năm 1990, tên K5 được dùng để gọi tên sâm Ngọc Linh với mục đích bí mật bảo vệ vùng trồng. Thương hiệu K5 sau này được gắn với công ty đầu tiên đến vùng núi Ngọc Linh bảo tồn gen và phát triển giống sâm từ năm 1999 - Công ty Cổ phần Sâm Ngọc Linh Kon Tum. Hơn 25 năm kiên trì và lặng lẽ, K5 đã trở thành một trong những đơn vị bảo tồn nguồn gen gốc và phát triển sâm Ngọc Linh lớn nhất Việt Nam.

Vườn sâm Ngọc Linh K5 đang chủ quản có diện tích trồng sâm rộng hơn 7.000 hecta dưới tán , trong đó có hơn 1.000 hecta sâm Ngọc Linh đã được đưa vào hoạt động, khai thác. Theo lãnh đạo công ty và lãnh đạo địa phương, sâm ở đây được trồng hoàn toàn trong điều kiện tự nhiên dưới những tán rừng nguyên sinh trên đỉnh Ngọc Linh.

Năm 2018, sau khi sâm Ngọc Linh được Thủ tướng Chính phủ công nhận là "sản phẩm quốc gia" - được các nhà khoa học và nhiều công trình nghiên cứu đánh giá có giá trị cao trong phòng chống và hỗ trợ điều trị bệnh, đặc biệt là ung thư, tiểu đường và suy nhược. Ngay sau đó, K5 trở thành thương hiệu hàng đầu tại Việt Nam trong lĩnh vực nghiên cứu và phát triển các sản phẩm bảo vệ sức khỏe được sản xuất từ sâm Ngọc Linh. Công ty Cổ phần Sâm Ngọc Linh Kon Tum sau đó thành lập thêm Công ty thành viên Công ty Cổ phần Vingin - phụ trách riêng mảng sản xuất sản phẩm và phát triển thêm vùng trồng, Công ty TNHH MTV Xơ Đăng làm phân phối sản phẩm. Tất cả cùng tập trung phát triển thương hiệu sâm K5.

Củ sâm Ngọc Linh. Ảnh: DNCC





Trong khoảng 4 năm từ 2018 - 2022, hàng loạt sản phẩm mới chiết xuất từ sâm Ngọc Linh của K5 như: nước tăng lực sâm Ngọc Linh Night Wolf, yến sâm Ngọc Linh, rượu sâm, viên uống sắc đẹp và sinh lý Love, trà sâm Ngọc Linh Kon Tum K5... ra đời. Sản phẩm hiện diện trong các hệ thống siêu thị, hiệu thuốc, tạo điều kiện cho người tiêu dùng tiếp cận được sản phẩm với giá thành hợp lý. Dòng sản phẩm được thúc đẩy phát triển vươn tầm châu Á, là cơ sở khẳng định thêm vị trí loài sâm Ngọc Linh là tốt nhất thế giới.

Sự chung tay của doanh nghiệp cùng người dân bản địa và chính quyền địa phương đã giúp cây sâm Ngọc Linh được hồi sinh và có một đời sống rộng lớn hơn. Với sự phát triển ngày càng đa dạng về sản phẩm chiết xuất từ sâm Ngọc Linh đã và đang tạo ra công ăn việc làm cho hàng ngàn lao động, mang về doanh thu tiềm năng hàng tỉ đô la cho đất nước, đồng thời tạo ra cơ hội phát triển thêm một thương hiệu quốc gia mới cho Việt Nam, bên cạnh cà phê và lúa gạo.



THƯƠNG HIỆU K5 HIỆN CÓ

- 7.000 hecta diện tích trồng sâm và 1.000 hecta diện tích sâm đã trồng
- 100.000 cây sâm được cấp chỉ dẫn địa lý và 10.000 cây sâm trên 10 năm tuổi
- 17.800 đại lý và đối tác. Nhà máy đạt tiêu chuẩn ISO, HACCP diện tích hơn 4hecta
- Nhiều sản phẩm đạt huy chương, giải thưởng vì sức khỏe cộng đồng và hàng chục sản phẩm đạt chứng nhận OCOP 4 sao, 3 sao.

Nỗ lực của các nhà lãnh đạo thương hiệu Sâm Ngọc Linh K5 được ghi nhận thông qua việc chính quyền giao phát triển vùng trồng rộng lớn.

- Tháng 9/2018, sâm Ngọc Linh được phong tặng danh hiệu “Quốc bảo Việt Nam”.
- Ngày 19/08/2023, Thủ tướng Phạm Minh Chính đã đến khảo sát vườn Sâm Ngọc Linh K5. Tại đây Thủ tướng nhấn mạnh cần đặc biệt cần phát huy mạnh mẽ hơn nữa việc liên kết 6 nhà gồm: Nhà nước, Nhà nông, Nhà khoa học, Nhà doanh nghiệp, Nhà bank (ngân hàng) và Nhà phân phối - để cộng hưởng sức mạnh xây dựng phát triển ngành công nghiệp sâm trở thành thương hiệu vươn tầm quốc tế.

TRÀ SÂM NGỌC LINH HÒA TAN

Sứ giả biến báu vật thành người bạn sức khỏe mọi nhà

Chế biến cao sâm khô thành trà hòa tan, đưa sâm Ngọc Linh từ một báu vật xa xỉ trở thành người bạn sức khỏe quen thuộc trong mỗi gia đình Việt là hướng đi đột phá của Công ty Cổ phần Sâm Ngọc Linh Tu Mơ Rông Kon Tum. Chiến lược này giúp sản phẩm trà Sâm Ngọc Linh hòa tan đạt danh hiệu OCOP 4 sao tỉnh Quảng Ngãi từ năm 2019.



Hạt sâm Ngọc Linh chín đỏ. Ảnh: DNCC

CHIẾN LƯỢC CÔNG NGHIỆP HÓA ĐƯỢC LIỆU QUÝ

Ra đời từ chiến lược công nghiệp hóa dược liệu quý, dòng trà sâm hòa tan là lời giải cho bài toán đưa tinh chất “quốc bảo” đến với đại đa số người tiêu dùng một cách tiện lợi, an toàn và hiệu quả. Tuy tên gọi là trà, nhưng sản phẩm không sử dụng lá trà xanh truyền thống. Thành phần chính là cao khô sâm Ngọc Linh được chiết xuất từ lá, củ, thân và củ sâm từ 8 năm tuổi trở lên, tại vùng trồng đạt chuẩn.

Quy trình được sản xuất được kiểm soát nghiêm ngặt: sâm tươi sau khi được thu hoạch đúng độ tuổi được làm sạch và chế biến thành dạng cao khô để giữ hàm lượng dưỡng chất ổn định. Mỗi gói trà 3g chứa 300mg cao khô sâm (tương đương 300mg sâm tươi), kết hợp cùng các phụ liệu như đường saccarose, glucose và chất tạo hạt (PVP). Theo ông Trần Đức An, Giám đốc Điều hành công ty, công nghệ chiết xuất và sấy lạnh hiện đại giúp giữ lại tối đa hoạt chất saponin. Chỉ cần một gói nhỏ hòa tan với nước ấm, người dùng đã có ngay một ly trà sâm nguyên chất, chuẩn vị với liều lượng được tính toán khoa học. Sự tiện lợi cùng “tấm vé thông hành” OCOP 4 sao đã giúp sản phẩm nhanh chóng trở thành lựa chọn hàng đầu, với sản lượng tiêu thụ khoảng 100.000 hộp/năm.



Trồng và chăm sóc sâm trên dây Ngọc Linh. Ảnh: DNCC



Ông An khẳng định, doanh thu ổn định ở mức cao, phản ánh xu hướng chủ động chăm sóc sức khỏe của người tiêu dùng. Tuy nhiên, công ty xây dựng quy mô dựa trên giá trị niềm tin từ chất lượng nguyên liệu chứ không cạnh tranh bằng giá rẻ. Hiện trà sâm Ngọc Linh hòa tan đã có mặt tại các hệ thống các nhà thuốc lớn siêu thị uy tín như: Emart, Mena Gourmet, hay Nam An Market - một chuỗi siêu thị thực phẩm sạch và cao cấp, chuyên kinh doanh các sản phẩm OCOP tốt cho sức khỏe. Đặc biệt, từ tháng 7/2024, sản phẩm đã chính thức lên kệ tại Tsuruha Drugstore - chuỗi bán lẻ dược mỹ phẩm nổi tiếng của Nhật Bản tại TP.HCM, đánh dấu bước tiến trong việc chinh phục các tiêu chuẩn khắt khe.

SỰ HÒA QUYỆN GIỮA “BỘ NÃO KHOA HỌC” VÀ “TRÁI TIM BÀN ĐẠ”

Để chinh phục loài cây “khó tính” này, Công ty Cổ phần Sâm Ngọc Linh Tu Mơ Rông Kon Tum đã kiên trì phát triển vùng trồng ngay tại thủ phủ sâm ở độ cao 1.600m, nơi có khí hậu mát mẻ quanh năm và hệ sinh thái rừng giàu mùn. Đây là chìa khóa để cây tích lũy hàm lượng saponin quý giá. Song song với việc bảo tồn môi trường nguyên bản, công ty coi việc bảo vệ nguồn gen thuần chủng là nhiệm vụ sống còn. Một ngân hàng giống được duy trì từ những cây sâm rừng đầu tiên. Ở giai đoạn đầu, đơn vị đã chủ động hợp tác với các viện nghiên cứu hàng đầu để ứng dụng kỹ thuật tiên tiến, đồng thời lắng nghe kinh nghiệm quý báu từ các già làng người Xơ Đăng. Ông Trần Đức An cho rằng, sự hòa quyện giữa “bộ não khoa học” và “trái tim bàn đạ” đã tạo nên một quy trình trồng sâm dưới tán rừng độc đáo, giúp tỷ lệ cây sống đạt trên 90%. Hiện công ty sở hữu 48 hecta trồng sâm chuẩn hóa, trong đó có khu vực 22.000 gốc sâm trên 6 năm đã được cấp chỉ dẫn địa lý “Ngọc Linh”.



HƯỚNG ĐI BỀN VỮNG CHO CỘNG ĐỒNG

Trong quá trình tham gia trồng - chăm sóc và khai thác sâm Ngọc Linh, công ty đã tạo sinh kế cho nhiều lao động bản địa khi phần lớn lực lượng chăm sóc từng gốc sâm trên núi chính là bà con đồng bào Xơ Đăng.

Mô hình canh tác của công ty không chỉ bảo vệ hàng chục hecta rừng đầu nguồn mà còn tạo sinh kế bền vững cho đồng bào Xơ Đăng. Hàng năm, công ty hỗ trợ hạt giống cho bà con đồng bào địa phương với kinh phí 200 - 300 triệu đồng để cùng phát triển vùng nguyên liệu.

“Lợi ích kinh tế từ cây sâm được tái đầu tư ngay tại địa phương qua việc tạo việc làm, bảo vệ rừng và an sinh xã hội. Đó chính là giá trị bền vững mà chúng tôi đang kiến tạo”, ông An chia sẻ.



CÔNG TY CỔ PHẦN SÂM NGỌC LINH TU MƠ RÔNG KON TUM

Thành lập: Năm 2015. Hiện có trụ sở tại xã Măng Ri, tỉnh Kon Tum

Năm 2019: Có sản phẩm đạt chứng nhận OCOP, tạo đà mở rộng phân phối toàn quốc vào năm 2021.

Năm 2023: Vùng trồng được cấp bảo hộ Chỉ dẫn địa lý “Ngọc Linh”.

Năm 2024: Tái cơ cấu thương hiệu, đẩy mạnh vào các kênh phân phối hiện đại.

Năm 2025: Mục tiêu vươn tầm quốc tế, đưa thương hiệu đến Lào, Thái Lan, Nga... qua các hoạt động giao lưu văn hóa, thể thao.

Sản phẩm tiêu biểu: Trà sâm hòa tan, Cà phê sâm, Nước chiết xuất sâm, Thạch Collagen sâm, Sâm củ tươi/khô trên 8 năm tuổi và các bình rượu sâm nghệ thuật.

Website: <https://tumorong.com/> - Hotline: 0937 303734

Ông Trần Đức An - Giám đốc Điều hành Công ty Cổ phần
Sâm Ngọc Linh Tu Mơ Rông Kon Tum



VIÊN NGỌC XANH *nơi vùng trời*
Tây Quảng Ngãi

Nếu đại ngàn phía Tây Quảng Ngãi là một cuốn sử thi xanh thắm, thì cà phê Măng Đen chính là những nốt trầm tinh tế nhất, được viết lên bằng sương gió và tình yêu của con người.





Suốt mười hai năm qua, giữa cái lạnh đặc trưng của vùng cao nguyên, những cây Arabica đã lặng lẽ bén rễ, trở thành những “công dân” mới dưới tán rừng già. Chúng không đơn thuần là cây trồng, mà là những thực thể sống động đang ngày đêm đối thoại với thiên nhiên. Hạt cà phê nơi đây được nuôi dưỡng bằng bầu sữa của đất đỏ bazan, được tắm gội trong màn sương mù tinh khiết và ướp hương bởi hàng ngàn loài thảo mộc hoang dại.

Chính quy trình sinh trưởng thuận tự nhiên ấy đã kiến tạo nên phẩm chất Quý và Hiếm cho hạt cà phê Măng Đen. Đó là thứ hương vị không thể sao chép: sạch nguyên bản, thanh tao như khí trời và sâu lắng như tâm hồn của bà con đồng bào dân tộc thiểu số đang ngày đêm gìn giữ nó.

Hôm nay, Măng Đen không chỉ đón du khách bằng vẻ đẹp của một ‘nàng thơ’ ngủ quên. Vùng đất ấy đang thức giấc đầy kiêu hãnh với hương cà phê nồng nàn. Tách cà phê trên tay bạn giờ đây là cầu nối diệu kỳ, đưa văn hóa bản địa hòa vào dòng chảy du lịch, biến những buôn làng bình yên thành điểm hẹn của những tâm hồn sành điệu, biết thưởng thức cái đẹp chân phương.

Trong chuyên đề gồm 5 bài viết này, chúng tôi không chỉ kể về một loại nông sản. Chúng tôi kể về một hành trình văn hóa. Từ những vườn rừng bạt ngàn đến những xưởng rang xay đầy tâm huyết, và cuối cùng là sự thăng hoa cảm xúc bên ly cà phê giữa lưng chừng trời.

Mời bạn cùng bước vào thế giới ấy - nơi mỗi hạt cà phê đều mang theo ký ức của rừng.

CÀ PHÊ MẮNG ĐEN

Đặc Sản Quảng Ngãi - Đậm Mãi Chữ Tình

Cà phê Măng Đen

Bản giao hưởng hương vị

Thu hoạch cà phê ở Măng Đen. Ảnh: Đỗ Đô



Hơn một thập kỷ qua, nơi rẻo cao phía Tây Quảng Ngãi đã âm thầm diễn ra một cuộc “lột xác” ngoạn mục. Trên những nương rẫy từng bạc màu vì cây sắn, lúa rẫy, nơi cái nghèo từng đeo bám dai dẳng như sương mù nơi đây, nay đã được phủ xanh bởi một niềm hy vọng mới: cây cà phê xứ lạnh.

Loài cây ấy bén rễ, vươn mình mạnh mẽ, không chỉ trở thành biểu tượng của hy vọng thoát nghèo của Măng Đen, mà còn là một đại sứ văn hóa, mang hương vị tinh tế của núi rừng vươn ra biển lớn. Đó là hành trình 12 năm đầy kiên nhẫn để định vị một thương hiệu trên bản đồ cà phê đặc sản Việt Nam.

CUỘC “CÁCH MẠNG” TRÊN NƯƠNG RẪY

Lịch sử cây cà phê Măng Đen không trải dài hàng trăm năm như tại Cầu Đất hay Buôn Ma Thuột, nhưng nó mang đậm dấu ấn của một cuộc cách mạng trong tư duy sản xuất và chính sách an sinh xã hội.

Những bậc cao niên kể lại, giống Arabica thực ra đã lác đác xuất hiện tại đây từ lâu, theo chân người Pháp hoặc được người dân mang về. Nhưng thuở ấy, lối canh tác “chọc lỗ bỏ hạt” phó mặc cho trời đất khiến cây còi cọc. Vì cái ăn quan trọng hơn cái uống, người Xơ Đăng bỏ cà phê để trồng lúa rẫy, trồng sắn. Loài cây này dễ trồng mà giá trị kinh tế thấp, đất đai dần suy kiệt, cái nghèo cái đói cứ luẩn quẩn bủa vây vùng rẻo cao này.

Giữa bối cảnh ấy, tháng 8/2013, UBND tỉnh Kon Tum (trước đây - nay là tỉnh Quảng Ngãi) đã ký Quyết định số 33/2013/QĐ-UBND ban hành “Đề án hỗ trợ phát triển cây cà phê xứ lạnh tại các huyện Tu Mơ Rông, Đăk Glei và Kon Plông”. Đề án này là một chính sách an sinh xã hội mang tầm chiến lược với ba mũi nhọn: chuyển đổi cơ cấu cây trồng, xóa đói giảm nghèo thông qua tạo sinh kế bền vững cho bà con và bảo vệ sinh thái rừng với mô hình nông - lâm kết hợp. Dự án có quy mô phát triển 1.600 hecta cà phê xứ lạnh tại 4.570 hộ gia đình, tổng kinh phí là 519,8 tỷ đồng. Trong đó, huyện Kon Plông, đặc biệt là Măng Đen được định hướng thành vùng trồng cà phê xứ lạnh trọng điểm của tỉnh Kon Tum với lợi thế khí hậu, thổ nhưỡng lý tưởng.

Năm 2014, những hạt mầm hy vọng bắt đầu được gieo xuống. Đó là những ngày cán bộ khuyến nông “cùng ăn, cùng ở, cùng làm”, cầm tay chỉ việc cho bà con. Từ những đôi tay chỉ quen cầm cuốc làm rẫy, người nông dân Măng Đen dần thành thực kỹ thuật đào hố, ủ phân, tỉa cành. Đến năm 2016, những vườn cà phê đầu tiên bói quả, đánh dấu bước chuyển mình từ canh tác tự phát sang quy hoạch bài bản. Từ mảnh đất khô cằn trước đây chỉ mang lại vài triệu đồng mỗi năm nhờ cây sắn, cây cà phê đã trả nghĩa cho người bằng thu nhập gấp 5 - 6 lần. Những con số biết nói ấy đã thay đổi niềm tin của người dân. Măng Đen khởi sắc hơn, nhiều hộ dân tự nguyện đăng ký vào đề án. Những vườn cà phê từ từ nổi nhau xanh mướt, típ tấp khắp vùng đồi bạc thuở xưa. Đến tháng 8/2025, Măng Đen đã sở hữu 672 hecta cà phê xứ lạnh, thu hút sự chung tay của nhiều doanh nghiệp và hợp tác xã, biến vùng đất này trở thành miền đất hứa đầy tiềm năng của giống Arabica chất lượng cao.

Hạt cà phê Arabica ở Măng Đen. Ảnh: Đỗ Đô





Thu hoạch cà phê. Ảnh: Đô Đô



Hạt cà phê Arabica chín đỏ đặc trưng. Ảnh: Đỗ Đỗ

BẢN GIAO HƯỞNG HƯƠNG VỊ TỪ ĐẠI NGÀN

Nếu Măng Đen được ví là “Đà Lạt thứ hai”, thì với giới mộ điệu cà phê, vùng đất này còn mang một vị thế thiêng liêng hơn: “Thánh địa mới” của Arabica Việt Nam. Hạt cà phê xứ lạnh ở Măng Đen mang trong mình ba phẩm chất cốt lõi: cá tính đại ngàn, sạch và thật. Đây là thành quả của sự hội tụ thiên thuận, nhân hòa.

Măng Đen nằm ở độ cao trên 1.200m, khí hậu ôn hòa và đất đỏ bazan màu mỡ, lượng mưa lớn quanh năm. Đây là những điều kiện lý tưởng cho cây cà phê xứ lạnh Arabica sinh trưởng. Ông Nguyễn Hoài Tâm, Chi cục trưởng Chi cục Trồng trọt, Bảo vệ thực vật và Quản lý chất lượng nông lâm sản tỉnh Quảng Ngãi cho biết thêm, ở đây do sương mù dày vào buổi sáng đóng vai

trò như tấm màn lọc ánh sáng, bảo vệ lá khỏi cháy nắng, giữ ẩm cho đất, đặc biệt hữu ích trong mùa khô Tây Nguyên. Lượng mưa trung bình hơn 2.000 mm/năm cùng độ ẩm cao khiến cây Arabica gần như không gặp tình trạng thiếu nước.

Đây cũng là yếu tố quan trọng làm nên cấu trúc hạt chắc, vị chua thanh cân bằng cùng độ ngọt tự nhiên, những tiêu chí cốt lõi của cà phê đặc sản riêng biệt cho vùng đất này, mà những vùng trồng thấp không thể nào sao chép được.

Yếu tố khác làm nên linh hồn của cà phê Măng Đen chính là phương thức canh tác dưới tán rừng hùng vĩ. Đại diện Café de Măng Đen, một trong những thương hiệu đầu tiên thành công mang cà phê rời rêu cao xuống đồng bằng chia sẻ: “Tại đây, vào mùa hoa cà phê tháng 3, tháng 4, cà phê trồng dưới tán rừng và được ong thụ phấn, hút mật, giao thoa cùng các loại cây nguyên sinh và tạo nên các tầng hương đặc biệt. Việc trồng cà phê trong hệ sinh thái rừng đa dạng đã cho ra những hạt cà phê chất lượng”.



Đặc biệt, sự tinh khiết của hạt cà phê còn đến từ triết lý canh tác của người bản địa. Đồng bào Xơ Đăng nói không với hóa chất. Họ diệt sâu bệnh bằng những phương pháp thủ công và tôn trọng tự nhiên như một phần máu thịt. Vùng đất Măng Đen hiện vẫn còn hoang sơ với tỉ lệ che phủ rừng hơn 80%, giúp cho nguồn đất, nước chưa bị nhiễm độc.

Chính sự hòa quyện giữa thiên nhiên hoang sơ và bàn tay chăm sóc đôn hậu đã tạo nên một hồ sơ hương vị đầy mê hoặc cho Arabica Măng Đen. Với hơn 10 năm kinh nghiệm chuyên sâu trong ngành cà phê, bà Julie Đặng, chuyên gia cảm quan hương vị, Nhà sáng lập Học viện Barista School, kiêm thành viên chuyên nghiệp Hiệp hội Cà phê đặc sản thế giới, đánh giá cao lợi thế về nét “cá tính” của cà phê Măng Đen, phản ánh tích cực điều kiện khí hậu, thổ nhưỡng, phù hợp cho thực khách thích gu cà phê nhẹ nhàng, và cả giới sành cà phê đánh giá cao tính nguyên bản, cốt lõi.

“

Profile hương vị Arabica Măng Đen mang hương hoa thoảng, phảng phất hương cam, có vị chua sáng, nhẹ kiểu cam - chanh, trong trẻo và sạch. Cà phê ở vùng này có độ ngọt thấp - trung bình, độ đắng thấp dịu. Thế chất hạt nhẹ đến trung bình. Khi uống để lại hậu vị ngọt thanh kiểu mía lau, đường nâu”.

Julie Đặng - Nhà sáng lập Học viện Barista School

“

Những năm gần đây, cà phê Măng Đen đã có bước phát triển vượt bậc. Lượng trồng và tiêu thụ tăng lên đáng kể, bình quân hàng năm tăng trên 30%. Hiện nay, trên địa bàn huyện có 5 điểm Cà phê đặc sản để trải nghiệm, bao gồm: Meli Coffee, T'Măng Deeng, café De Măng Đen, Rẫy Rừng coffee, Bạch Dương. Trên toàn quốc, có 20 đơn vị cà phê đang sử dụng hạt nguyên liệu tại Thành phố Hà Nội, Thành phố Hồ Chí Minh, Daklak. Cà phê Măng Đen đang trở thành thương hiệu đạt chất lượng và được khách hàng trong và ngoài nước ưa thích.

Ông Nguyễn Nhật Trường - Phó Chủ tịch UBND xã Măng Đen

Đó là thứ hương vị không ồn ào, không đanggắt mà tinh tế và sâu lắng. Nó như chính con người nơi đây: mộc mạc nhưng chân thành. Cây cà phê uống sương mai, hít thở gió ngàn, nghe tiếng chim rừng hót mà lớn lên. Để rồi, tất cả kết tụ thành những giọt nồng nàn mà tinh tế chinh phục cả những thực khách khó tính từ Nhật Bản hay phương Tây. Những hạt cà phê xứ lạnh hào hứng rồi rêu cao, nhiều lần “xung vương” ở cuộc thi cà phê đặc sản xuất sắc trong nước. Có những lô từ vùng đất này đã đạt trên 84 điểm theo tiêu chuẩn CQI (một trong những chứng chỉ cà phê quan trọng và uy tín nhất thế giới, được coi là tiêu chuẩn quốc tế trong việc đánh giá chất lượng cà phê), đứng vào hàng ngũ cà phê đặc sản xuất sắc của thế giới. Và cũng có những lô chất lượng thượng hạng tự hào xuất hiện trên kệ hàng của các quán cà phê bên kia biên giới.

Từ một vùng đất từng loay hoay trong đói nghèo, Măng Đen hôm nay đang được nhắc đến như một “miền đất hứa” của Arabica nơi phía Tây Quảng Ngãi, một “nàng thơ” mới của cà phê đặc sản Việt Nam. Thách thức vẫn còn, nhưng tin rằng, bản trường ca đầy tự hào ấy chỉ mới bắt đầu những nốt nhạc đầu tiên.

**Đặc điểm thổ nhưỡng và vị trí địa lý*

ĐẶC ĐIỂM	MÔ TẢ	TÁC ĐỘNG ĐẾN CÀ PHÊ
Vị trí	Xã Măng Đen, tỉnh Quảng Ngãi	Sở hữu điều kiện thổ nhưỡng, khí hậu phù hợp cho cà phê Arabica sinh trưởng
Độ cao	Từ 1.200m - 1.500m so với mực nước biển	Độ cao lý tưởng cho Arabica, giúp hạt cà phê phát triển chậm, tích lũy đường và hương vị phức tạp hơn
Khí hậu	Khí hậu ôn đới, mát mẻ quanh năm, nhiệt độ trung bình 18 - 22°C	Khí hậu “xứ lạnh” là yếu tố then chốt, kéo dài thời gian chín của quả, tạo ra chất lượng hạt vượt trội
Chênh lệch nhiệt độ	Chênh lệch nhiệt độ ngày và đêm lớn	Giúp hạt cà phê cứng hơn, tăng cường độ phức tạp của hương vị
Độ che phủ rừng	C > 75%	Cho phép áp dụng phương thức canh tác dưới tán rừng. Rừng có nhiều thảm mục cung cấp một lượng hữu cơ đáng kể, bảo vệ khỏi sương muối, gió lạnh. Hệ sinh thái phong phú mang đến nốt hương đậm cá tính cho cà phê đặc sản Măng Đen.



Đại sứ văn hóa mới của Măng Đen

Mùa hoa cà phê thường diễn ra từ cuối tháng 1 đến tháng 4. Ảnh: Đô Đô



Đến Măng Đen mà chưa một lần nâng ly cà phê, chưa kịp đắm chìm trong nốt hương hoa rừng hòa quyện cùng sương mai trong vắt, hay chưa lưu lại thước phim về đôi cà phê bạt ngàn quyến rũ, xem như bức tranh trải nghiệm nơi rẻo cao này vẫn khuyết thiếu một mảng màu bản sắc.

Vượt đèo Violak khúc khuỷu, xuyên qua tầng tầng lớp lớp sương giăng và những cung đường mây phủ, Măng Đen hiện ra yên bình như một giấc mơ trưa. Khác với mười năm trước, không gian rừng nguyên sinh đầy mê hoặc ấy nay đã điểm xuyết thêm hương cà phê quyến rũ. Cùng với cuộc "cách mạng xanh" trên nương rẫy, cây cà phê xứ lạnh lặng lẽ bước vào đời sống địa phương, tiếp vào bản sắc và dần trở thành một "đại sứ văn hóa" dẫn lối cho lữ khách chạm đến nhịp đập sâu thẳm của vùng đất phía Tây Quảng Ngãi.



DIỆN TÍCH TỰ NHIÊN: 39.692 hecta

DÂN SỐ: 9.150 người, 80% đồng bào dân tộc thiểu số như Xơ Đăng, Ca Dong, Hre...

ĐỘ CHE PHỦ RỪNG: >75%

DIỆN TÍCH CÀ PHÊ: 672 hecta, cảnh quan hệ sinh thái rừng, hồ thác tự nhiên

TĂNG TRƯỞNG BÌNH QUÂN GIAI ĐOẠN 2021 - 2025: >40%

QUY MÔ LƯU TRÚ: 143 cơ sở với 1.280 phòng, đáp ứng 6.000 khách

SỐ LÀNG CỘNG ĐỒNG: 2 làng chính thức, 4 làng đang phát triển 5 điểm cà phê đặc sản phục vụ trải nghiệm

(Theo thông tin từ Ủy ban Nhân dân xã Măng Đen)

NHỮNG NGÔI LÀNG KỂ CHUYỆN CÀ PHÊ

Những ngày cuối năm 2024, làng Kon Chênh rộn ràng không khí đổi mới. Những nếp nhà gỗ được sơn sửa, hàng rào dựng thẳng tắp, vạt hoa ven đường bung nở rực rỡ. Người dân trong làng mua thêm máy pha, sắm những chiếc phin mới cóng. Đó là thời khắc Kon Chênh chuyển mình thành “Làng cà phê”, lấy chính sinh kế của mình làm chất liệu du lịch. Người dân tộc bản địa giờ đây vừa là nông dân, vừa là người kể chuyện.

Họ không chỉ trồng để bán hạt tươi. Họ mở cửa ngôi nhà của mình, biến nó thành không gian trải nghiệm sống động. Tại đây, du khách được tham quan vườn cà phê, tự tay trải nghiệm các công đoạn thu hái - rang - xay - pha chế thủ công, thưởng thức cà phê giữa không gian buôn làng. Bên cạnh đó còn có các hoạt động văn hóa đặc sắc như diễn tấu cồng chiêng, múa xoang, lễ hội mừng lúa mới kết hợp ẩm thực địa phương, cùng cà phê tạo thành tour “một ngày làm người Măng Đen” trọn vẹn. Trong gian nhà sàn ẩm cúng, mùi cà phê rang mộc quyện với mùi khói bếp tạo nên thứ hương lưu luyến mãi nơi ký ức khứu giác của bao du khách.

Ông Phạm Văn Trường, Phó Chủ tịch UBND xã Măng Đen, chia sẻ: “Trên nguyên tắc người dân địa phương là trung tâm và là đối tượng thụ hưởng chính, UBND xã đang nỗ lực hỗ trợ thành lập các tổ cộng đồng ở mỗi làng, tập hợp các hộ gia đình cùng tham gia chuỗi dịch vụ, như lưu trú homestay, làm vườn, chế biến, hướng dẫn du lịch... và liên kết chặt chẽ với nhau để bảo đảm lợi ích chia sẻ đồng đều trong cộng đồng. Mô hình này giúp nâng cao tinh thần hợp tác, giảm cạnh tranh không lành mạnh và mọi người cùng có thu nhập. Đồng bào dân tộc thiểu số được tập huấn kỹ năng làm du lịch, qua đó vừa gìn giữ được bản sắc văn hóa, vừa cải thiện sinh kế nhờ kinh doanh cà phê và dịch vụ du lịch tại chỗ”.

Tinh thần ấy lan tỏa sang cả Kon Pring, Vi Rơ Ngheo, Kon Vơng Kia, Kon Tu Ma, Rô Xia. Dẫu mỗi làng mang một màu sắc riêng, nhưng tất cả đều đưa cà phê trở thành một phần của nghi thức đãi khách. Trong cái lạnh 16°C ngọt ngào của buổi sớm mai, người nông dân chân đất đứng bên máy pha, trao gửi ly cà phê, kể câu chuyện văn hóa cạnh ruộng lúa, giữa rừng xanh hay vườn cây trĩu quả.

Ông A Brôn, Trưởng thôn Kon Pring, cho biết: “Du khách rất yêu thích hương cà phê Arabica, đặc biệt là khi được thưởng thức trong khung cảnh hữu tình của địa phương”.

Làng Kon Chênh. Ảnh: Trung tâm VHTTDLTT xã Măng Đen





Lễ hội Cà phê ở Măng Đen. Ảnh: Minh Thu



TUYỆT CẢNH MÙA HOA NỞ, MÙA QUẢ CHÍN

Từ ngày cà phê phủ xanh những triền đồi, Măng Đen có thêm những mùa nhớ khiến lòng người say đắm.

Cuối tháng 1 đến tháng 4, khi đất trời vào xuân, những rẻo cao khoác lên mình chiếc áo trắng tinh khôi. Đó là mùa hoa cà phê, thường có hai đến ba đợt, mỗi đợt kéo dài 7 - 10 ngày. Đẹp nhất là vào tháng 3 Dương lịch, khi hoa nở rộ đồng loạt, cả Măng Đen như bồng bềnh trong biển mây hoa trắng muốt, trải dài từ triền đồi xuống thung lũng, ngan ngát một mùi hương thanh khiết.

Rồi khi tháng 10 về, màu xanh của lá nhường chỗ cho sắc đỏ của mùa quả chín. Bức tranh nhìn từ trên cao tựa như những đốm lửa nhỏ sưởi ấm giữa màn sương lãng đãng. Đây cũng là lúc du khách hòa mình vào đời sống bản địa, cảm phục sự chịu thương chịu khó của người Xơ Đăng, H're dưới những cơn mưa phùn đặc trưng.

“

Chúng tôi xác định cà phê sẽ trở thành một phần đặc sắc trong trải nghiệm du lịch cộng đồng và Làng du lịch cộng đồng cà phê Kon Chênh được chọn làm mô hình mẫu”.

Ông Phạm Văn Trường - Phó Chủ tịch UBND xã Măng Đen





NHỮNG NGƯỜI TRẺ GÓP SẮC MÀU MỚI

Bên cạnh làng cộng đồng, Măng Đen đã hình thành một mạng lưới các quán cà phê được đầu tư bài bản về kiến trúc và không gian, đóng vai trò là những trạm dừng chân đầy chất thơ, nơi thường lăm cà phê với cảnh sắc đồi thông và khí hậu sương mù. Trong đó, khu 37 Hộ là nét chấm phá đặc sắc hơn cả. Tên gọi bắt nguồn từ những năm 2000, khi 37 hộ dân kinh tế mới đầu tiên đặt chân đến đây. Giờ đây, nơi này là cộng đồng của những người trẻ đam mê nông nghiệp sạch, tạo nên một không gian sống chậm, hiền hòa và đầy tình người.

Nổi bật tại đây là Sóc's Coffee và Sóc's House với phong cách vườn nhà Tây Nguyên mộc mạc. Chủ nhân nơi này, chị Y Trang là một người con tâm huyết muốn gắn nông sản quê hương vào điểm chạm du lịch. Tại Sóc Coffee, 100% hạt sử dụng là Arabica Măng Đen. Ngoài các món truyền thống, nơi đây còn phục vụ các thức uống hiện đại như espresso, latte, hay những bình pour over đậm chất nghệ thuật trong các chuyến dã ngoại. Ở một sản phẩm du lịch khác là Sóc House, cà phê xuất hiện trong bữa sáng, tại khu thưởng cà phê bên rừng, qua hoạt động check-in vườn cà phê theo mùa, uống cà phê bên lò sưởi trong những ngày mưa. Chị Y Trang nhấn mạnh: "Với Sóc, cà phê không chỉ để uống mà còn để thưởng thức như thưởng trà chẳng hạn. Ngoài ra, Sóc thường hướng du khách hiểu về nguồn gốc cà phê, câu chuyện nông nghiệp Măng Đen, đặc biệt là cách người dân đang canh tác cà phê sạch và bền vững. Tôi tin rằng cà phê không chỉ là thức uống, mà còn là một sự kết nối giữa du lịch, nông nghiệp và câu chuyện của người bản địa".

Tinh thần ấy lan tỏa khắp khu 37 Hộ. Đó là Cafe Đồi Thi Nhân với khung cảnh ruộng lúa thơ mộng; Cafe 37 Hộ - Nhà Mía với hoàng hôn dịu dàng; hay Nhà Bên Đồi, Topview Măng Đen, điểm săn mây bỗng bẽnh mỗi sớm mai. Các mô hình lưu trú như EBan Farm, Farmers Garden, Orfarm, hay các khu Glamping như Măng Đen Xanh Farm, Glamprose cho phép du khách ngủ giữa tiện nghi mà vẫn nghe được hơi thở của rừng, sáng thức dậy trong hương hoa cà phê thoang thoảng.

CÀ PHÊ TRONG SẮC MÀU LỄ HỘI

Măng Đen không chỉ kể chuyện bằng hạt cà phê, mà còn dựng cả “sân khấu” để cà phê cất tiếng. Mỗi dịp Tết Dương lịch, nơi đây rộn ràng sự kiện “Những ngày Cà phê tại Măng Đen”. Giữa tiết trời se lạnh, mai anh đào nở rộ, Vườn Nghệ thuật Măng Đen trở thành nơi du khách đắm chìm trong không gian pha chế thủ công, xem những thước phim tư liệu về hành trình từ đất đỏ bazan đến ly cà phê trên bàn. Và quanh năm, cà phê luôn xuất hiện, song hành trong đa dạng hoạt động đi theo dịp Lễ hội của bà con dân tộc thiểu số.

Tại không gian Chợ phiên Măng Đen dưới tán thông cổ thụ, những gói cà phê Arabica nằm cạnh măng le, gạo đỏ, dược liệu, mang theo câu chuyện của người nông dân trên bao bì thổ cẩm, trở thành kỷ niệm được du khách nâng niu mang về.

Theo quy hoạch đến năm 2045, tỉnh Quảng Ngãi xác định Măng Đen là cực tăng trưởng phía Tây, lấy du lịch sinh thái và văn hóa bản địa làm nền tảng. Những viễn cảnh về tuyến tàu điện kết nối từ sân bay chạy êm ru giữa những đồi cà phê bạt ngàn, hay những lễ hội mang tầm vóc quốc gia đang dần được phác thảo.

Nhưng dù tương lai có hiện đại đến đâu, bản sắc của Măng Đen vẫn nằm trong những điều giản dị: sự hồn hậu của người đồng bào, nếp nhà sàn, tiếng cồng chiêng bên ánh lửa bập bùng và ly cà phê quện sương khói giữa màn mây lãng đãng. Những chất liệu bản địa đó, cùng sự kiên định nói không với bê tông hóa ồ ạt, sẽ là chìa khóa để Măng Đen không chỉ là điểm đến một lần, mà là nơi người ta khao khát trở về.



Du khách được chào đón tại làng Kon Chênh. Ảnh: Trung tâm VH-TDLT xã Măng Đen



Một hành trình của “công” và “nghệ”

CUỘC HỘI NGỘ CỦA NHỮNG NGƯỜI TIÊN PHONG

Năm 2013, hưởng ứng đề án phát triển cây cà phê xứ lạnh của UBND tỉnh Kon Tum (cũ - nay là tỉnh Quảng Ngãi), vợ chồng ông Nguyễn Văn Bằng (sinh năm 1964) và bà Đào Thị Hương (sinh năm 1968) trở thành những người tiên phong tham gia mô hình này. Là những cư dân đầu tiên đặt chân đến khai hoang Măng Đen từ thuở vùng đất này còn nổi tiếng khắc nghiệt như câu nói lưu truyền đến nay “ruồi vàng, bọ chó, gió Măng Đen”, tinh thần dám nghĩ dám làm đã thôi thúc ông bà tiếp tục thử thách mới.

Sau hàng chục năm cần mẫn khai hoang được 8 hecta đất, ông bà mạnh dạn dành một nửa diện tích để phát triển giống cà phê Arabica. Viện Eakmat (Viện Khoa học Kỹ thuật Nông Lâm Nghiệp Tây Nguyên) hỗ trợ giống và cử cán bộ xuống hướng dẫn tận tình. Dần dà, ông bà đã nắm vững phương pháp canh tác theo hướng hữu

Dầu sinh sau đẻ muộn, vùng trồng Arabica trẻ tuổi nhất nước tự hào sản sinh những lô cà phê thượng hạng, nhiều năm liên tiếp ghi danh vào hàng ngũ cà phê đặc sản xuất sắc nhất tại đấu trường Vietnam Amazing Cup. Đằng sau hương vị đó là cuộc hội ngộ đầy duyên nợ của những con người tiên phong và một quy trình chế biến khắt khe và thấm đẫm mồ hôi.

cơ, tuân thủ chặt chẽ các quy trình, tận dụng tối đa lợi thế thổ nhưỡng để cây trồng phát triển bền vững.

Đến năm 2016, vụ thu hoạch đầu tiên mang lại trái ngọt, nhưng cũng đầy nhọc nhằn. Khác với Robusta có thể tuốt chùm, từng quả chín Arabica phải được hái tỉa thủ công. Điều này khiến thời gian thu hoạch kéo dài đến 2 -3 tháng, trong điều kiện thời tiết mưa phùn gió rít liên miên. Dầu khó chống khó, ông bà vẫn kiên định bám trụ. Và rồi như một mối duyên lành từ viện Eakmat, giữa lúc loay hoay tìm đầu ra cho hạt cà phê chất lượng cao, ông bà đã gặp anh Lê Đình Tư - Giám đốc công ty Minudo Farmcare, chủ nhân trang trại Aeroco Coffee bên hồ Eakao thơ mộng.



Ông Nguyễn Văn Bằng và bà Đào Thị Hương bên vườn cà phê của gia đình. Ảnh: Đồ Đô

Chị Y Trang, con gái của ông Bằng bà Hương, đang viết tiếp
câu chuyện cà phê xứ lạnh ở Măng Đen. Ảnh: Đỗ Đô





Anh Lê Đình Tư

Trong giới cà phê Việt, người ta thường gọi anh với cái tên thân mật "Tư Aeroco". Một người yêu cà phê đặc sản bằng cả tâm huyết và sự chuyên nghiệp. Ít ai biết, trước khi trở thành "người thầy" dạy rang xay cho nửa vùng Măng Đen này, anh Tư vốn là một kỹ sư có hơn 10 năm kinh nghiệm tại một tập đoàn phân bón lớn phía Nam. Chính những năm tháng ấy giúp anh nhận ra nghịch lý đau lòng của việc lạm dụng hóa chất: sản lượng tăng nhanh nhưng chất lượng không đồng đều, đất đai suy kiệt và cây trồng sớm tàn lụi.

Từ bỏ con đường cũ, anh dành nhiều năm học hỏi kinh nghiệm từ các chuyên gia Mỹ, Úc, Ấn Độ, mang triết lý nông nghiệp tử tế về áp dụng. Những cây Arabica sạch, được ông bà Bằng chăm bón hoàn toàn hữu cơ giữa đại ngàn chính là mảnh ghép hoàn hảo mà anh tìm kiếm.

Sự hợp tác này đã mang đến diện mạo mới hơn cho khu vườn. Thay vì độc canh, khu vườn của ông Bằng giờ đây tựa như một vườn bách thảo với đủ loại cây cỏ đan xen. Khi những loài cây này ra hoa, hương thơm thấm thấu vào đất, vào rễ, quện vào từng thớ gỗ, tạo nên tầng hương phong phú hiếm có cho hạt cà phê. Kết quả của cái bắt tay giữa nhà nông chân chất và người kỹ sư tâm huyết là sự ổn định về kinh tế và bền vững về môi trường.

Hơn một thập kỷ trôi qua, trong bối cảnh nhiều diện tích cà phê bị phá bỏ do biến động thị trường, vườn Arabica của ông bà Bằng vẫn duy trì sức sống mạnh mẽ, màu trắng tinh khôi của hoa cà phê tháng Giêng và màu đỏ mọng của quả chín tháng Mười vẫn thủy chung hiện hữu, khẳng định giá trị của hướng đi "chất lượng hơn số lượng".



Ảnh: Đô Đô



QUY TRÌNH "KHỔ LUYỆN"

Để những quả cà phê chín trên cây trở thành tách cà phê thượng hạng trên bàn, đó là một quy trình chế biến đòi hỏi sự khắt khe và kỷ luật cao. Anh Lê Đình Tư gọi đó là hành trình tìm kiếm hương vị nguyên bản của Arabica Măng Đen. Theo chuyên gia này, cà phê Arabica Măng Đen sinh trưởng trong điều kiện tự nhiên, được bao bọc bởi rừng và lớp thảm mục dày, tạo nguồn hữu cơ tự nhiên giúp nâng cao chất lượng hạt. "Sản phẩm cà phê đưa ra thị trường phải đáp ứng tiêu chí an toàn ở mức cao nhất. Nghĩa là không có dư lượng dioxin thường gặp trong thuốc diệt cỏ, không chứa các kim loại nặng như chì, cadimi, thủy ngân, asen, cũng như không có nấm mốc độc như aflatoxin A, B", anh nhấn mạnh.

Từ quan điểm đó, tại Aeroco không có chỗ cho sự dễ dãi trong sản xuất, bởi chỉ một sai sót nhỏ cũng có thể làm suy giảm giá trị của hạt cà phê. Quy trình được kiểm soát chặt chẽ ngay từ khâu đầu vào, bắt đầu bằng canh tác hữu cơ, thu hoạch thủ công và chỉ lựa chọn 100% quả chín đỏ trên cây. Sau thu hái, cà phê được đưa vào bể rửa để sàng lọc: quả nổi bị loại bỏ, chỉ giữ lại những quả chìm chắc hạt. Tiếp đó, nhân công tiếp tục phân loại thủ công dựa trên màu sắc và mùi hương nhằm đảm bảo độ đồng nhất cho từng mẻ.

Công đoạn làm khô là nghệ thuật của sự kiên nhẫn. Hạt cà phê được trải đều trên các giàn lưới thoáng khí, phơi dưới ánh nắng nhẹ và bóng râm của tán cây để tránh nhiệt độ quá cao gây nứt vỡ. Trong suốt 30 ngày, hạt phải được đảo đều mỗi 30 phút nhằm đạt độ khô đồng nhất. Sau giai đoạn phơi ngoài trời, cà phê tiếp tục được đưa vào nhà kính để ổn định độ ẩm. Quy trình kiểm soát chất lượng cũng tuân thủ tiêu chuẩn nghiêm ngặt, chỉ cần phát hiện 1 - 2 hạt mốc, toàn bộ mẻ cà phê sẽ bị loại bỏ.



Khi đạt độ khô tiêu chuẩn, hạt cà phê bước vào giai đoạn “ngủ đông”. Chúng được bảo quản trong kho lạnh và ủ trong các lu sành truyền thống từ 6 tháng đến 1 năm. Khoảng thời gian này giúp hạt ổn định cấu trúc, giảm vị chát, gia tăng độ ngọt tự nhiên và độ mượt của hương vị. Chỉ sau khi quá trình ủ hoàn tất, cà phê mới được đưa vào rang xay.

Chính quy trình canh tác và chế biến công phu ấy đã làm nên giá trị đặc biệt của cà phê Arabica Măng Đen quý và hiếm. Quý ấy là bởi độ sạch từ phương thức canh tác hữu cơ, và đặc tính sinh trưởng giữa đại ngàn mang lại hương hoa rừng, vị chua thanh, đắng dịu và hậu vị ngọt sâu riêng biệt. Còn sự hiếm đến từ sản lượng còn hạn chế của Arabica xứ và quá trình chọn lọc nghiêm ngặt, sản xuất khắt khe khiến số lượng thành phẩm đạt chuẩn specialty đưa ra thị trường không nhiều. Hội tụ tinh hoa của điều kiện tự nhiên độc đáo và bàn tay người dân bản địa, những hạt Arabica Măng Đen do anh Lê Đình Tư chế biến đã liên tiếp giành giải Quán quân, được vinh danh là cà phê đặc sản xuất sắc nhất tại Vietnam Amazing Cup các năm 2020 và 2022, vượt qua hàng nghìn mẫu thử đến từ các vùng trồng lâu đời. Hiện nay, hương vị của núi rừng Măng Đen đã hiện diện tại nhiều quán cà phê Specialty ở các thị trường khó tính như châu Âu và Nhật Bản, sánh vai cùng nhiều dòng cà phê đặc sản danh tiếng trên thế giới.

Khu vườn tỏa nhiều hương sắc của gia đình ông Bằng bà Hương. Ảnh: Đỗ Đỗ





VỮNG TIN Ở MỘT CHƯƠNG MỚI

Ngày đầu đặt chân đến Măng Đen, ông Bằng khi ấy mới ngoài đôi mươi, là một trong những người tiên phong trồng rừng thông trên những quả đồi còn trơ trọc. Hơn bốn thập kỷ trôi qua, khi ông đã bước sang tuổi ngoài 60, quanh ông giờ đây là một trang trại xanh ngát Arabica, lặng lẽ lớn lên cùng thời gian và sương gió đại ngàn. Tiếp nối tinh thần gắn bó với đất ấy, chị Nguyễn Thị Trang (thường gọi là Y Trang) đang viết tiếp câu chuyện của gia đình và vùng đất này. Hiện chị phát triển vườn cà phê rộng khoảng 1 hecta và dự kiến mở rộng lên 3 - 6 hecta trong năm tới. Không chỉ làm cho riêng mình, chị lựa chọn nhân rộng mô hình bằng cách tặng cây giống, hướng dẫn kỹ thuật và trích lợi nhuận từ Sóc Farm để hỗ trợ hoạt động xã hội, mua bảo hiểm cho bà con.

Tại Soc's Coffee và Soc's House, cà phê không chỉ là thức uống quen thuộc mà được giới thiệu như một nghệ thuật thưởng thức. Bên lò sưởi ấm áp hay giữa khu vườn lộng gió, từng giọt

cà phê pour over mang hương vị xứ lạnh Măng Đen được chắt chiu phục vụ du khách. Du khách đến đây còn được nghe kể về nguồn gốc hạt cà phê, cũng như hành trình giữ đất, giữ rừng và làm nông nghiệp bền vững của người dân bản địa. "Cà phê không chỉ để uống, mà là sự kết nối giữa du lịch, nông nghiệp và câu chuyện của người bản địa", chị Trang chia sẻ.

“

Arabica Măng Đen không chỉ là một sản phẩm nông nghiệp mà còn là một điểm nhấn có thể phối hợp làm một sản phẩm đặc trưng của vùng để kết hợp phát triển du lịch. Bạn muốn uống cà phê Arabica đúng nghĩa? Bạn cần đến Măng Đen để trải nghiệm thực tế

Y Trang - Chủ Soc's Coffee



Năm 2025, cùng với việc tái khởi động đề án phát triển cà phê xứ lạnh của tỉnh, hạt cà phê Măng Đen đứng trước nhiều cơ hội mới. Khí hậu ôn đới mát mẻ quanh năm, đất đai phì nhiêu và hệ sinh thái rừng nguyên sinh tạo nên nền tảng đặc biệt cho Arabica. Quan trọng hơn, từ những lão nông gắn bó với đất như ông Bằng, đến những người làm nghề đầy tâm huyết như anh Tư và thế hệ kế tiếp giàu khát vọng như chị Trang, tất cả cùng đồng lòng xây dựng một thương hiệu cà phê sạch, bền vững và mang đậm bản sắc Măng Đen.

“CÁT CÁNH” Giấc mơ CÀ PHÊ XỨ LẠNH

Giữa “vùng đất của thần linh”, nơi sương mù bao phủ quanh năm trên độ cao 1.200m, câu chuyện về hạt cà phê Arabica Măng Đen không chỉ là chuyện trồng và bán nông sản mà là hành trình định vị lại giá trị cho vùng đất này.

ĐƯA CÀ PHÊ “THẬT” VỀ XUÔI

Việt Nam là một trong những cường quốc xuất khẩu cà phê hàng đầu thế giới, nhưng ly cà phê “thật” lại không dễ tiếp cận với số đông. Không phải vì thiếu nguyên liệu, mà bởi thói quen tiêu dùng và cách kinh doanh đã ăn sâu qua nhiều năm. Chính từ sự quan sát ấy, những người sáng lập Café de Măng Đen nuôi dưỡng một khát vọng cho người Việt được uống cà phê từ chính hạt cà phê do người Việt trồng và chế biến.

Năm 2020, hạt cà phê Arabica Măng Đen trở thành “bà mối” cho cuộc hội ngộ của những con người cùng chí hướng. Lần đầu nếm thử, cảm nhận chung chỉ là vị “lạ”. Nhưng càng đi sâu tìm hiểu, học hỏi từ nhiều vùng trồng, họ nhận ra phía sau cái “lạ” ấy là một sự sạch và ngon rất chân thật. Café de Măng Đen ra đời, cái tên tiếng Pháp nghĩa là cà phê xuất xứ từ Măng Đen, đồng thời ký gửi một phần lịch sử của vùng đất được người Pháp khai phá ngày xưa.

Song song với việc thành lập HTX Cà phê sạch Măng Đen, doanh nghiệp lựa chọn mô hình liên kết chặt chẽ với nông hộ địa phương. Họ tổ chức tập huấn kỹ thuật, hỗ trợ tái canh, cung cấp giống, phân hữu cơ - vi sinh, mời các tiến sĩ lâm nghiệp, thực vật học trực tiếp xuống vườn hướng dẫn cắt tỉa, chăm sóc, thu hái

100% quả chín. Quan trọng hơn cả là cam kết bao tiêu đầu ra cho các hộ liên kết. Theo chia sẻ từ doanh nghiệp, trước đây giá thu mua cà phê quả tươi có thời điểm chỉ 3.000 - 5.000 đồng/kg. Đến nay, giá Arabica đã tăng lên 30.000 - 40.000 đồng/kg, giúp nhiều hộ gắn bó lâu dài và cải thiện sinh kế rõ rệt.

Chọn chiến lược phát triển thị trường nội địa, năm 2022, Café de Măng Đen mở quán đầu tiên ngay tại Măng Đen. Hương vị Arabica thanh chua, ngọt nhẹ nhanh chóng chinh phục du khách. Từ thành công ban đầu, thương hiệu khai trương cơ sở đầu tiên tại Hà Nội vào tháng 6/2023. Đến tháng 7/2025, hệ thống đã có 7 cửa hàng tại Hà Nội và 12 cơ sở trên toàn quốc. Chất lượng hạt Arabica Măng Đen cũng giúp thương hiệu trở thành nhà cung ứng cho nhiều hệ thống F&B lớn, tiêu biểu là các điểm nghỉ dưỡng của Sun Group tại Bà Nà. Với các biến tấu sáng tạo như cà phê sầu riêng, cà phê muối, Café de Măng Đen từng bước đưa cà phê đặc sản vùng cao Quảng Ngãi chạm gần hơn với gu thưởng thức của người Việt. Café de Măng Đen đã được công nhận là sản phẩm OCOP 3 sao, đưa sản phẩm cà phê chủ lực địa phương vào danh sách sản phẩm đặc trưng của Quảng Ngãi.





TÁI SINH RỪNG VỚI CÂY CÀ PHÊ

Với định hướng phát triển mô hình cây cà phê dưới tán rừng và không sử dụng phân bón hoá học hay thuốc trừ sâu - Rẫy Rừng Coffee khởi động chính thức vào tháng 06 năm 2022 nhằm mang lại nguồn kinh tế bền vững cho bà con, giúp họ vững tâm đồng hành cùng dự án trồng rừng trên chính mảnh đất của họ.

Anh Hồ Hoàng Minh Thắng - Giám đốc Công ty TNHH MTV Rẫy Rừng cho biết: “Rẫy Rừng Coffee khởi nguồn từ một dự án có tên “Trồng 1 triệu cây rừng” nhằm tái sinh những khu rừng bị tàn phá và biến những vùng đất trống thành trang trại cà phê bền vững. Chúng tôi bắt đầu dự án với niềm tin rằng kinh doanh cà phê không chỉ có thể mang lại lợi nhuận mà còn giúp bảo vệ và tái tạo hệ sinh thái”. Việc trồng cà phê hữu cơ kết hợp với bảo tồn thiên nhiên là mô hình hoàn toàn mới. Ban đầu, mô hình này cũng gặp phải nhiều hoài nghi, không chỉ từ phía người dân mà còn từ các nhà đầu tư tiềm năng, bởi việc bảo vệ môi trường trong kinh doanh cà phê là điều chưa được chú trọng nhiều ở Việt Nam. Khó khăn này càng lớn hơn khi chi phí trồng cà phê hữu cơ thường cao hơn rất nhiều so với các phương pháp trồng truyền thống và việc tìm kiếm thị trường tiêu thụ cũng không hề dễ dàng.





“

Thông qua các chương trình trồng rừng và bảo vệ đa dạng sinh học, Rẫy Rừng Coffee đã tạo dựng được một hình ảnh thương hiệu thân thiện với môi trường, thu hút được sự quan tâm từ các tổ chức bảo vệ môi trường và người tiêu dùng quốc tế. Đầu tư vào mô hình kinh doanh bền vững thường không mang lại lợi nhuận nhanh chóng, nhưng chúng tôi tin tưởng vào con đường dài hạn, anh Thắng chia sẻ.

Một trong những dấu ấn hoạt động của Rẫy Rừng Coffee chính là ‘rừng Cà phê’, dự án kết hợp hoạt động canh tác cùng nỗ lực trồng lại những cánh rừng nguyên sinh từng bị tàn phá. Định hướng phát triển cây cà phê dưới tán rừng, tuyệt đối nói không với phân bón hóa học hay thuốc trừ sâu giúp tối ưu hóa tương tác sinh học, đồng thời giảm thiểu tác động tiêu cực đến đất và nguồn nước.

Mô hình này cũng mở ra sinh kế bền vững, giúp bà con yên tâm bám đất và trở thành những người giữ rừng thực thụ. Hướng đi ấy, mặt khác, thể hiện cam kết của Rẫy Rừng Coffee trong tầm nhìn tạo ra hạt cà phê Việt giá trị cao thông qua phương thức nông nghiệp tử tế.

Năm 2024, sản phẩm cà phê của Rẫy Rừng đoạt giải nhì cuộc thi cà phê đặc sản Việt Nam - Vietnam Amazing Cup 2024.



TIỀM NĂNG LỚN, THỬ THÁCH NHIỀU

Là những “tân binh” trên bản đồ cà phê Việt Nam, các thương hiệu Măng Đen vẫn đối mặt với nhiều “cơn gió ngược” từ thị trường. Bà Julie Đặng, Nhà sáng lập Barista School, chuyên gia cảm quan hương vị, nhận định thẳng thắn: “Tuổi đời vùng trồng có ảnh hưởng nhiều đến giá trị hạt qua các góc độ như chưa có đủ độ nổi tiếng để cạnh tranh về giá, như Arabica Cầu Đất được biết nhiều nên giá thường cao và ổn định. Thứ hai, vùng trồng trẻ chưa tối ưu quy trình, chưa ổn định nên chất lượng cũng dao động, ảnh hưởng giá theo năm. Ở phương diện quốc tế, hương vị Măng Đen cần thêm thời gian để đạt được sự nổi bật cần thiết trước khi so sánh với các quốc gia châu Phi,

châu Mỹ La-tin. Ở phương diện xuất khẩu, Măng Đen cần thời gian để ổn định vùng trồng đạt được sự bền vững trong canh tác qua đó đạt ổn định sản lượng đủ đáp ứng chất lượng xuất khẩu và giá trị xuất khẩu”.

Còn tại thị trường nội địa, chi phí mặt bằng, vận hành tăng, sức mua giảm khiến việc mở rộng chuỗi quán trải nghiệm là bài toán nan giải khác. Thực tế, khả năng bao tiêu của các doanh nghiệp bài bản còn khá khiêm tốn so với số lượng hộ dân tham gia đề án cà phê xứ lạnh. Đại diện Café de Măng Đen từng chia sẻ: “Quy mô doanh nghiệp có hạn nên chúng tôi chỉ cố gắng làm tốt nhất trong khả năng. Hai năm qua, thị trường nhiều áp lực, chúng tôi cố gắng duy trì kinh doanh chứ chưa mở rộng mạnh mẽ, đồng thời quay về tập trung củng cố vùng trồng, hướng tới tăng diện tích, tăng sản lượng và tăng cả chất lượng”.



Để hiện thực hóa mục tiêu phát triển, chính quyền xã Măng Đen đã triển khai đồng bộ nhiều cơ chế khuyến khích đầu tư như: hỗ trợ tiếp cận đất đai theo quy hoạch, tạo thuận lợi về thủ tục hành chính, đến việc hỗ trợ một phần kinh phí chuyển giao khoa học kỹ thuật, ứng dụng công nghệ chế biến sâu.

Địa phương cũng đặc biệt chú trọng việc gắn kết chuỗi giá trị ổn định thông qua khuyến khích doanh nghiệp ký kết bao tiêu sản phẩm với các hợp tác xã và hộ dân. Song song đó, các hoạt động đào tạo nguồn nhân lực, xây dựng hệ thống truy xuất nguồn gốc và hỗ trợ xúc tiến thương mại cũng là các trọng tâm được nhấn mạnh để nâng cao năng lực cạnh tranh cho hạt cà phê xứ lạnh.

Sự đồng hành thiết thực này hứa hẹn tạo thêm động lực cho các doanh nghiệp tự tin đưa hương vị đại ngàn vươn xa.



Khát vọng ĐÌNH DANH bản sắc thương hiệu

Ở Măng Đen, chương trình OCOP không chỉ là chứng nhận xếp hạng sản phẩm, mà đang từng bước trở thành bộ phận để cà phê Arabica xứ lạnh định danh bản sắc. Từ mô hình HTX như Thông Đỏ Coffee đến những chính sách đồng hành của chính quyền, hành trình xây dựng thương hiệu cà phê Măng Đen đang dần hình thành rõ nét.

TỪ TÌNH YÊU CỦA NGƯỜI LỮ KHÁCH

Đầu những năm 2000, ông Nguyễn Thanh Sơn đến với Măng Đen để tìm kiếm sự bình yên. Khi ấy, sự hoang sơ tĩnh lặng của vùng đất đã chạm thật sâu, giữ chân ông gắn bó lâu dài với nơi này. Sống cùng Măng Đen đủ lâu, ông nhận ra rằng vùng đất này không chỉ có cảnh sắc, mà còn cất giữ một “gia tài thầm lặng”: những vườn cà phê Arabica xứ lạnh, sinh trưởng tự nhiên, hương vị thanh sạch. Tuy nhiên, trong nhiều năm, Arabica Măng Đen chủ yếu được trồng và tiêu thụ nhỏ lẻ, chưa có thương hiệu, giá trị gia tăng còn hạn chế. Từ trần trở đó, ông Sơn từng bước xây dựng Thông Đỏ Coffee, lấy cảm hứng từ hình ảnh rừng thông biểu tượng của Măng Đen.

Các sản phẩm của Thông Đỏ Coffee



Thu hoạch cà phê. Ảnh: DNCC

Năm 2023, ông thành lập HTX Cà phê và Dịch vụ Du lịch Măng Đen, đánh dấu bước chuyển mình quan trọng từ làm ăn nhỏ lẻ sang kinh tế tập thể. “HTX hiện liên kết với hơn 30 hộ thành viên, chủ yếu là bà con đồng bào dân tộc thiểu số bản địa. HTX đóng vai trò đầu mối thu mua và sản xuất, tập trung canh tác cà phê Arabica cạnh vườn cam và dược liệu từ chính các hộ thành viên. Điểm khác biệt của Thông Đò Coffee nằm ở việc thu mua trực tiếp tại hộ dân, chọn lọc kỹ lưỡng nguyên liệu và chế biến trên dây chuyền hiện đại, đáp ứng các tiêu chuẩn về chất lượng và vệ sinh an toàn thực phẩm”, ông Sơn, Chủ tịch HTX, cho biết



Song song với hoạt động sản xuất, HTX duy trì chính sách hợp tác lâu dài với nông hộ, cam kết bao tiêu sản lượng, đảm bảo giá thu mua ổn định, hỗ trợ phân bón, cây giống và kỹ thuật canh tác để bà con yên tâm gắn bó với cây cà phê Arabica. Hiện nay, sản phẩm Thông Đò Coffee được phân phối chủ yếu tại địa phương, phục vụ khách du lịch, đồng thời bán lẻ trên phạm vi toàn quốc. Nhờ chất lượng ổn định và câu chuyện sản phẩm rõ ràng, Thông Đò Coffee được người tiêu dùng đánh giá tích cực và đã được chứng nhận OCOP 3 sao, trở thành một trong những sản phẩm bản địa tiêu biểu của Măng Đen. Thông Đò Coffee hiện đang từng bước kết hợp sản phẩm cà phê vào các hoạt động du lịch, gắn vào các điểm lưu trú trong hệ sinh thái để giúp du khách hiểu rõ hơn về hành trình hình thành hạt cà phê Arabica xứ lạnh.

ĐỒNG HÀNH ĐỊNH DANH BẢN SẮC

Theo ông Phạm Văn Trường, Phó Chủ tịch UBND xã Măng Đen, hiện nay đã có khoảng 20 đơn vị trong và ngoài tỉnh sử dụng nguồn nguyên liệu cà phê từ địa phương và 5 điểm cà phê đặc sản phục vụ trải nghiệm du lịch, song số lượng sản phẩm đạt chuẩn OCOP vẫn còn khiêm tốn. Quy mô sản xuất còn manh mún, nông dân thiếu liên kết chặt chẽ khiến chuỗi giá trị chưa bền vững. Bên cạnh đó, địa phương chưa thu hút được nhiều doanh nghiệp đầu tư công nghệ chế biến sâu nên sản phẩm chủ yếu vẫn là thô với giá trị gia tăng thấp. Một rào cản lớn khác là dù chất lượng Arabica xứ lạnh rất tốt nhưng thiếu chỉ dẫn địa lý, định vị thương hiệu mạnh gây khó khăn trong cạnh tranh dài hạn.

“

Để phát triển ổn định và bền vững, rất cần sự quan tâm hơn nữa về vốn, kỹ thuật và quỹ đất, không chỉ cho doanh nghiệp mà đặc biệt cho các hộ đang trồng cà phê Arabica, nhằm mở rộng vùng nguyên liệu và kết hợp sản xuất với du lịch trải nghiệm một cách bài bản

Ông Nguyễn Thanh Sơn - Nhà sáng lập Thông Đò Coffee





Hiện, chính quyền địa phương đang phối hợp các đơn vị liên quan hoàn thiện mã số vùng trồng, hướng tới xây dựng Chỉ dẫn địa lý “Cà phê Măng Đen”, qua đó tạo nền tảng pháp lý cho việc phát triển thương hiệu vùng. Địa phương cũng kiên định định hướng nông nghiệp sinh thái: hạn chế hóa chất, tái sử dụng phụ phẩm nông nghiệp như vỏ cà phê để cải tạo đất, hướng đến mô hình kinh tế tuần hoàn. Các tiêu chí về bảo vệ môi trường và sản xuất sạch được xem là điều kiện quan trọng khi đánh giá, lựa chọn các dự án đầu tư vào lĩnh vực cà phê.

Địa phương cũng khuyến khích phát triển du lịch gắn với OCOP, đưa sản phẩm cà phê vào không gian trải nghiệm văn hóa buôn làng và các tour tham quan vườn, với một số mục tiêu cụ thể như đến năm 2025, tại làng du lịch Kon Chênh sẽ hình thành ít nhất 03 sản phẩm OCOP gắn liền với du lịch... Tháng 11 vừa qua, Hội Cà phê Đặc sản Măng Đen chính thức được thành lập. Hội được kỳ vọng sẽ giúp hạt cà phê Arabica Măng Đen không còn đứng riêng lẻ trong từng vườn nhỏ, mà bắt đầu có tiếng nói chung, tầm vóc lớn hơn qua các hoạt động kết nối chuyên gia, nhà rang xay, thử nếm và chương trình quảng bá hương vị bản địa đến du khách và thị trường rộng lớn hơn.

Khi những nút thắt dần được tháo gỡ, khi hạt cà phê được gọi đúng tên và kể đúng câu chuyện của mình, Arabica Măng Đen sẽ không chỉ là sản phẩm của vùng cao, mà còn là bản sắc hương vị của núi rừng, nơi cà phê lớn lên cùng sương gió và tình người. Với những bước đi bền bỉ, chậm rãi nhưng chắc chắn, những hạt cà phê xứ lạnh đang từng bước trở thành một thương hiệu được thị trường ghi nhận, gắn với du lịch sinh thái và giá trị bản địa của Măng Đen.



Ảnh: Đỗ Đô

“VÀNG TRẮNG” ở Lý Sơn

Lý Sơn đẹp, nhưng khắc nghiệt. Gió lớn quanh năm, nắng gắt, đất đai ít ỏi chỉ vài trăm hecta. Thế nhưng chính điều kiện đó lại tạo nên thứ sản vật nổi tiếng bậc nhất Việt Nam: tỏi Lý Sơn.



Lý Sơn là đặc khu duy nhất của tỉnh Quảng Ngãi, diện tích chỉ hơn 10km² nhưng có tới 6 miệng núi lửa trên cạn và 25 - 30 miệng núi lửa có kích thước nhỏ hơn ở thềm biển xung quanh đảo.

Người dân trên đảo trồng tỏi từ bao giờ, không ai nhớ. Chỉ biết rằng, những ngư dân của vùng đảo này đã mang tỏi từ đất liền ra, tận dụng lớp đất đỏ bazan - sản phẩm của núi lửa cổ, rồi phủ lớp cát trắng san hô để trồng tỏi. Chính sự kết hợp này tạo nên hương vị cay nồng đặc trưng, tép tỏi chắc, màu trắng ngà. Những năm 1960, nghề trồng tỏi phát triển mạnh, khi người dân chuyển đổi từ trồng lạc sang tỏi do lợi nhuận cao hơn. Từ vài chục hecta ban đầu, diện tích trồng tỏi tăng dần lên 200 hecta vào năm 2010, rồi 300 hecta như hiện nay với sản lượng trên 3.000 tấn tỏi khô mỗi năm.

Hơn 22.000 cư dân sống giữa sóng gió quanh năm - những con người kiên gan bám biển, bám đất, trồng tỏi, đánh cá, giữ đảo. Mỗi vốc cát, mỗi luống tỏi là dấu tích của ý chí bền bỉ suốt hàng trăm năm. Tỏi Lý Sơn không chỉ là cây trồng. Đó là biểu tượng của sự bền bỉ, cần cù và tự hào của người dân xứ đảo. Là hơi thở biển gửi vào đất. Là lời tri ân trời đất qua từng mùa gió.

Hương vị tỏi Lý Sơn không nơi nào có được, nhưng điều làm nên giá trị đặc biệt hơn chính là con người - những hậu duệ hùng binh Hoàng Sa, những ngư dân can trường hôm nay đã biến những ruộng tỏi trở thành thương hiệu văn hóa nông nghiệp đặc trưng và bền vững.

“Vườn quốc tỏi” giữa trùng khơi

Đảo Bé ở Lý Sơn. Ảnh: Minh Thu



Đặc khu Lý Sơn, tỉnh Quảng Ngãi không chỉ nổi tiếng là đảo tiền tiêu của Tổ quốc mà còn là “Vương quốc tỏi” giữa trùng khơi, nơi kết tinh của nền văn hóa lâu đời, địa chất núi lửa độc đáo và sức sống mãnh liệt của người dân xứ đảo.

Lý Sơn nằm phía Đông Bắc tỉnh Quảng Ngãi, cách đất liền khoảng 15 hải lý

Diện tích: hơn 10 km²

Dân số: hơn 22.000 người

Là đảo tiền tiêu của đất nước, Lý Sơn có vai trò quan trọng trong bảo đảm an ninh chủ quyền quốc gia trên biển, đồng thời có nhiều tiềm năng, lợi thế về tài nguyên du lịch tự nhiên, lịch sử văn hóa.

Theo các nhà nghiên cứu, đảo Lý Sơn mang trong mình lớp trầm tích văn hóa - địa chất đồ sộ và quý hiếm bậc nhất miền Trung. Trải qua 25 - 30 triệu năm kiến tạo từ các đợt phun trào núi lửa cổ, Lý Sơn hình thành nên hệ tầng nham thạch nhiều lớp với những miệng núi lửa lộ thiên, các vách đá dựng đứng, hang động tự nhiên và cổng đá kỳ vĩ như cổng Tò Vồ, hang Cau, chùa Hang... Mỗi đường vân đá là một trang sử địa chất được núi lửa biến khắc họa qua hàng chục triệu năm.

Không chỉ vậy, Lý Sơn còn là một “bảo tàng văn hóa sống”, nơi giao thoa của ba nền văn hóa lớn: Sa Huỳnh, Chăm-pa và Đại Việt. Trên diện tích nhỏ bé ấy hiện diện 6 di tích cấp quốc gia, hai di sản văn hóa phi vật thể quốc gia, 19 di tích cấp tỉnh, cùng hàng loạt di chỉ khảo cổ học và kiến trúc tín ngưỡng đặc sắc. Lý Sơn còn là một bảo tàng sống động về văn hóa - lịch sử Việt Nam. Trong số các lễ hội truyền thống, Lễ Khao lề thế lính Hoàng Sa - Di sản văn hóa phi vật thể quốc gia - mang tính độc bản của đất đảo. Đây là nghi lễ duy nhất trên cả nước gắn liền với Đội Hoàng Sa năm xưa, những người đã vượt trùng khơi khai phá, dựng bia khẳng định chủ quyền quốc gia.

Tỏi Lý Sơn có vỏ trắng, tép nhỏ, chắc và giàu tinh dầu. Đặc biệt, tỏi cô đơn - loại chỉ có một tép duy nhất - được coi là báu vật. Hiếm có, chất lượng vượt trội, giá trị của nó cao gấp nhiều lần tỏi thường. Tỏi cô đơn hoàn toàn không thể tác động để tạo ra, nó là “đặc ân” của tự nhiên dành cho đất đảo.

Cánh đồng tỏi nhìn từ trên cao. Ảnh: Minh Thu



“VÀNG TRẮNG” LÊN NGÔI

Đảo Lý Sơn được hình thành do sự kiến tạo địa chấn với sự phun trào nham thạch của núi lửa. Chính nhờ lớp đất núi lửa giàu khoáng chất, kết hợp với cát san hô từ biển, cây tỏi trên đảo Lý Sơn phát triển với hương vị cay nồng, hậu vị ngọt và thơm lâu đặc trưng mà không nơi nào có được. Tỏi Lý Sơn không chỉ là một nông sản mà còn là biểu tượng văn hóa, gắn bó sâu sắc với cuộc sống của người dân nơi đây.

Ông Trần Thành ở thôn Đông An Hải, Đặc khu Lý Sơn, nhớ như in những năm 1960, cây tỏi có thời kỳ “hoàng kim” vang danh cả nước. Chỉ vài tạ tỏi khô mang vào đất liền bán, người dân đã có thể đổi lấy cả lượng vàng - một sự sung túc mà ít vùng nông nghiệp nào đạt được. Cũng từ đó, đảo được gọi bằng cái tên “Vương quốc tỏi”.

Khác với nhiều địa phương trong cả nước, tỏi Lý Sơn được trồng trên lớp giá thể độc đáo: cát biển giàu vôi trộn với lớp đất bazan núi lửa phong hóa, thay mới mỗi vụ để giữ độ tươi xốp và độ ẩm thích hợp cho rễ bám. Người dân hòa nước biển với phân hữu cơ để tưới, giúp củ tỏi dậy mùi thơm dịu mà cay nồng rất riêng.

Tháng 8/2020, Cục Sở hữu trí tuệ Việt Nam đã cấp Chỉ dẫn địa lý “Tỏi Lý Sơn” ghi nhận đặc tính độc đáo vốn chỉ có ở vùng đất núi lửa này.



Ruộng bậc thang tỏi "độc nhất vô nhị" ở Lý Sơn. Ảnh: Minh Thu





Mùa thu hoạch tỏi. Ảnh: Minh Thu



Chăm sóc tỏi. Ảnh: Minh Thu

GIỮ GÌN TỎI LÀ BẢO TỒN VĂN HÓA BẢN ĐỊA

Lý Sơn có hơn 300 hecta đất canh tác, mỗi năm cung ứng trên 3.000 tấn tỏi khô, là nguồn sống của hàng nghìn hộ dân. Đi dọc đảo, từ cánh đồng bằng phẳng đến sườn núi dốc đứng, những ruộng tỏi nối nhau như những “bậc thang khổng lồ” ôm lấy triền núi - hình ảnh ấy chỉ có thể tìm thấy ở “Vương quốc tỏi”.

Ông Bùi Văn Tín, ở thôn Tây An Vĩnh, Đặc khu Lý Sơn, cho hay hàng ngày trong bữa ăn, người dân địa phương ăn tỏi tươi như ăn rau. Tỏi ngâm rượu, tỏi đen, tỏi cô đơn... đều trở thành sản phẩm gắn liền với đời sống và văn hóa, là niềm tự hào của người dân nơi đây.

Tiến sĩ Nguyễn Đăng Vũ, nhà nghiên cứu văn hóa Quảng Ngãi, nhận định tỏi Lý Sơn không chỉ là sản vật. Đó là biểu tượng văn hóa, là tinh thần của người dân đảo. Giữ gìn tỏi là bảo tồn văn hóa bản địa.

Trong bối cảnh hội nhập, Lý Sơn đang định hướng phát triển tỏi theo hướng nâng tầm thương hiệu, gắn với trải nghiệm

du lịch và nông nghiệp bền vững. Các chuyên gia cho rằng tỏi Lý Sơn hoàn toàn có thể trở thành thương hiệu nông sản quốc gia, tương tự như các sản phẩm nổi tiếng ở Nhật Bản hay Hàn Quốc.

Thách thức còn nhiều trước biến đổi khí hậu, xâm thực biển đến việc bảo tồn di sản. Nhưng với vùng đất mạnh mẽ như Lý Sơn, con người kiên cường bền bỉ lao động thành thương hiệu, tương lai ấy hoàn toàn có thể chạm tới.

Giữa biển trời mênh mông, Lý Sơn tỏa sáng như một viên ngọc xanh mang trong mình câu chuyện dài của đất, của lửa, của biển. Tỏi trắng bạc ngàn, vách đá nhám thạch trầm mặc, lễ hội Hoàng Sa linh thiêng - tất cả hòa quyện tạo nên bản sắc độc nhất của đảo.

Năm 2017, tỏi Lý Sơn được vinh danh trong Top 10 đặc sản quà tặng nổi tiếng Việt Nam, góp phần đưa Lý Sơn trở thành điểm đến được ưa thích của du khách trong và ngoài nước.

Buổi sớm trên ruộng tỏi, sương đọng trên lá xanh như giọt ngọc. Dưới nắng vàng, bóng những người nông dân miệt mài vun gốc, tưới nước, trộn đất - tất cả làm nên một bức tranh lao động bình dị mà đẹp đến nao lòng. Du khách nào đã từng đặt chân đến hòn đảo này có lẽ điều để lại ấn tượng đặc biệt hơn cả là tình người mộc mạc, thường thức những loài thủy sản tươi ngon, mềm mại, đặc sản tỏi thơm cay mang lại hương vị rất riêng của miền đất biển đảo giữa trùng khơi mà thiên nhiên và con người cùng nhau tạo nên kỳ tích.



Độc khu Lý Sơn. Ảnh: Minh Thu

Hành trình ĐÀI CÁT tìm vàng trắng

Từ tháng 9 đến tháng 10 Âm lịch, khi gió đông đầu mùa se lạnh chạm mặt đất bazan giàu khoáng chất ở Đặc khu Lý Sơn, tỉnh Quảng Ngãi, người dân trên quê hương Hải đội Hoàng Sa lại bước vào vụ mùa tỏi duy nhất trong năm.

NIỀM TỰ HÀO CỦA MIỀN NÚI LỬA TRIỆU NĂM

Mùa vụ trồng tỏi ở đặc khu Lý Sơn (Quảng Ngãi) luôn là khoảnh khắc thiêng liêng - như lời hẹn hò giữa đất trời và con người giữa trùng khơi. Người dân Lý Sơn coi công việc trồng hành, trồng tỏi không chỉ là nghề mùa vụ mà còn là cách giữ gìn, phát triển vùng đất thiêng của tổ tiên. Họ gieo vào từng luống đất cả niềm tin, lòng tự hào danh tiếng của nông sản Lý Sơn.

Bà Nguyễn Thị Anh ở đảo Lớn cùng nhiều thành viên trong gia đình gắn bó hơn 20 năm với nghề trồng hành, tỏi. Với bà Anh, tỏi không chỉ là nông sản - đó là nguồn sống, là niềm tự hào, là ước vọng của cả gia đình.

Tiết trời đầu đông, khi gió biển thổi rì rào từng cơn qua triền núi, bà Anh bắt đầu làm đất. Lớp đất đỏ bazan từ những đợt phun trào cách đây hàng triệu năm lại "thức giấc". "Mỗi lần xuống đồng là một niềm hạnh phúc", bà cười rạng rỡ niềm tin.

Vào mùa xuống giống, gia đình bà Anh mang nông cụ ra đồng xới đất, đặt giống, nhổ cỏ, tưới nước... Với họ, mỗi tép tỏi là một mầm sống được nâng niu, là "cửa để dành" giúp gia đình có cuộc sống bình yên, vượt qua những tháng ngày biển động bấp bênh mưa gió.

Nông dân cải tạo đất, thay lớp cát mặt chuẩn bị cho mùa trồng tỏi mới. Ảnh: Minh Thu





Trong khi đó, ở thôn An Bình (đảo Bé), ông Đặng Xuân Cẩn, một nông dân kỳ cựu, lý giải điều làm nên hương vị đặc trưng của tỏi Lý Sơn không chỉ kỹ thuật trồng, mà chính là gió biển, khoáng chất đất bazan nơi xứ đảo.

Gió mang theo vị mặn và khoáng chất từ đại dương, thổi qua cánh đồng tỏi ngày này qua tháng khác, thấm dần vào đất, vào từng tép tỏi. Nhờ đó, tỏi Lý Sơn có mùi thơm, vị cay dịu và độ chắc đặc biệt - hương vị mà những ai từng nếm qua khó thể nào quên được.

Ông Cẩn kể, thuở xưa, khi các bậc tiền hiền ra đảo khai khẩn, vùng đất này hoang vu nắng rất. Không bỏ cuộc, người Lý Sơn đã nối tiếp nhau kiên trì nhặt từng viên đá, gùi từng sọt đất để dựng nên những bờ đá trầm tích xếp hình zích zắc, tạo thành ruộng bậc thang men theo triền núi trống hành, tỏi và cây hoa màu khác.

Trên triền đồi nhấp nhô, những bờ đá cao hơn 1,5m, có đoạn kéo dài hơn 500m tạo thành những “tường thành” vững chãi giữa biển trời. Theo ông Cẩn, những bờ đá ấy vừa giữ đất, chắn gió, vừa là minh chứng cho ý chí bền bỉ của người đảo qua nhiều thế hệ. Trải hàng chục năm, người dân vẫn liên tục bồi đắp, giữ gìn như gìn giữ di tích của tổ tiên. Đến nay, cánh đồng bậc thang tạo dựng từ trầm tích núi lửa ấy trở thành di sản địa chất độc đáo, trường tồn ôm lấy những ruộng tỏi, hoa màu, bắp và đậu xanh của Lý Sơn.





Thu hoạch tỏi sau hơn bốn tháng gieo trồng, Ảnh: Minh Thu

Ruộng "bạc thang" tỏi. Ảnh: Minh Thu



QUY TRÌNH "ĐÁI CÁT TÌM VÀNG TRẮNG"

Để có những củ tỏi đạt chuẩn thương hiệu quốc gia, người nông dân phải tuân thủ một quy trình tỉ mỉ: Trước tiên là cào lớp cát trắng biển sang bên để chuẩn bị làm lớp phủ cuối - bí quyết giữ ẩm và hạn chế sâu bệnh; phơi đất 10 - 15 ngày để diệt mầm bệnh, kích hoạt vi sinh có lợi; trộn phân hữu cơ hoai mục, lá hành - lá tỏi phân hủy, chế phẩm vi sinh, tuyệt đối không dùng phân tươi; chạy rãnh - đặt tép - tưới ẩm theo đúng khoảng cách 20 - 25 cm. Tép tỏi phải được đặt đúng, mầm hướng lên, phủ một lớp cát mỏng.

Lão nông Trần Thành ở thôn Đông An Hải, Đặc khu Lý Sơn chia sẻ, sau 5 - 7 ngày, nông dân dặm lại cây, nhổ bớt chỗ quá dày. Suốt mùa vụ, họ chăm cỏ, tưới nước, điều chỉnh phân bón dựa vào màu lá. Chỉ cần sai một bước, cả vụ mùa có thể mất trắng. Làm tỏi ở Lý Sơn là hành trình "đãi cát tìm vàng trắng" đúng nghĩa.

Sau hơn bốn tháng sau gieo trồng, những luống tỏi xanh chuyển sang màu trắng ngà. Đào bước vào mùa thu hoạch - mùa đẹp nhất trong năm. Tỏi được phơi khắp nơi: sân nhà, lối đi, bờ kè, thậm chí trên cả mái nhà. Những bức tường trắng, sân trắng, mái trắng tạo nên khung cảnh độc đáo trong mùa thu hoạch của "Vương quốc tỏi" Lý Sơn.

Tỏi Lý Sơn không chỉ là cây trồng. Đó là biểu tượng của sự bền bỉ, cần cù và tự hào của người dân xứ đảo.

Là hơi thở biển gửi vào đất...

Là lời tri ân trời đất qua từng mùa gió...

Mỗi mùa tỏi là một lần người Lý Sơn gửi gắm vào đất trời niềm tin, hy vọng, cùng khát vọng vươn lên từ mảnh đất thiêng liêng giữa trùng khơi.

HƯỚNG ĐI BỀN VỮNG CHO TỎI LÝ SƠN

Hiện trên thị trường, tỏi tươi có giá khoảng 80.000 đồng/ 1kg, tỏi khô khoảng 180.000 đồng/ 1kg, tỏi cô đơn có giá từ 1.200.000 đến 1.300.000 đồng/ 1kg.

Theo người dân địa phương, tỏi “cô đơn” không có giống riêng biệt mà tự nhiên hình thành trong quá trình sinh trưởng của những cây tỏi thông thường. Thay vì có rất nhiều tép thì mỗi củ chỉ có duy nhất một tép. Đất càng cằn cỗi, mất mùa, thì loại tỏi đặc biệt này lại càng có nhiều và ngược lại. Thuở khai khẩn, lập nghiệp trên đảo, người dân nơi đây ví tỏi “cô đơn” như được liệu quý bảo vệ sức khỏe. Ngoài hương vị thơm ngon đặc trưng, tỏi “cô đơn” còn được ngâm rượu để chữa bệnh về tiêu hóa, cảm cúm. Theo nhiều nghiên cứu đã được công bố, tỏi “cô đơn” Lý Sơn chứa 0,1 - 0,36% tinh dầu, nhiều vitamin và khoáng chất, do đó tỏi “cô đơn” có giá rất cao.

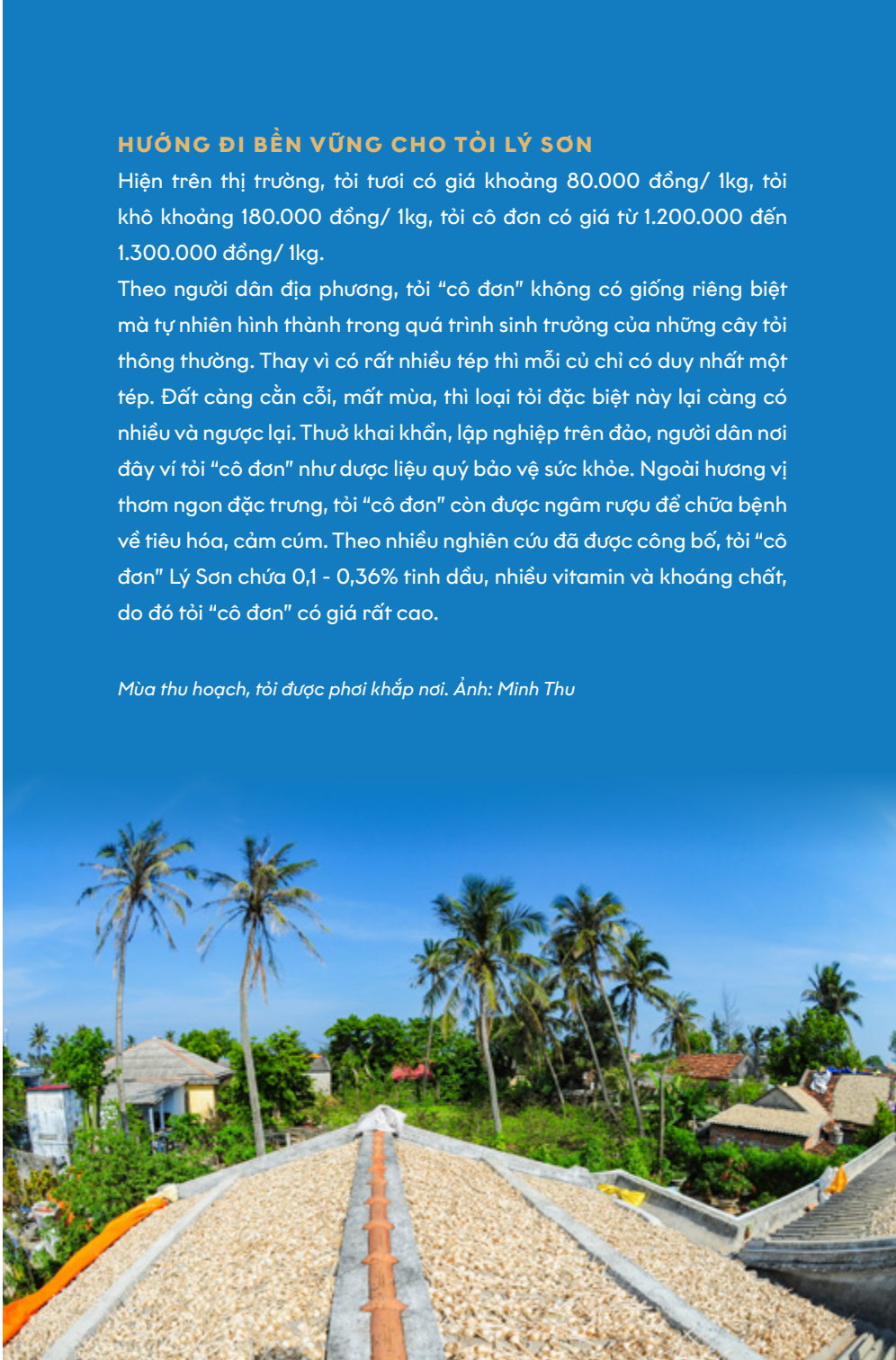
Mùa thu hoạch, tỏi được phơi khắp nơi. Ảnh: Minh Thu

Những năm gần đây, các nhà khoa học, địa phương và doanh nghiệp đã phối hợp triển khai các giải pháp công nghệ tiên tiến, từ cải tạo đất, chọn giống, canh tác, đến chế biến sâu và xây dựng thương hiệu. Thay vì bán tỏi tươi theo mùa, giờ đây tỏi Lý Sơn được chế biến thành nhiều sản phẩm giá trị cao, như tỏi đen, bột tỏi, chiết xuất tỏi, tỏi ngâm mật ong... Quy trình chế biến hiện đại giúp bảo toàn tinh dầu, hương vị, giá trị dinh dưỡng và các hợp chất có lợi cho sức khỏe. Trong đó, tỏi đen lên men được kiểm soát nhiệt độ và độ ẩm nghiêm ngặt trong vòng 30 ngày, tạo ra sản phẩm dẻo, thơm, giàu hoạt chất, dễ sử dụng và dễ bảo quản. Bột tỏi được sấy lạnh và nghiền mịn, giữ màu tự nhiên, hương thơm đặc trưng và các thành phần dinh dưỡng quý giá, phù hợp chế biến thực phẩm, dược phẩm và xuất khẩu.

Các sản phẩm này giữ nguyên hương vị đặc trưng, tăng khả năng bảo quản, mở rộng thị trường trong nước và hướng tới xuất khẩu. Nhờ vậy, người trồng không còn bị ràng buộc bởi thương lái, giá cả thất thường, mà có thể chủ động trong sản xuất, thu hoạch và tiêu thụ.

Bên cạnh đó, việc canh tác hướng đến các tiêu chuẩn hữu cơ hay VietGap, kết hợp với kỹ thuật bón phân hợp lý, kiểm soát sâu bệnh và tưới tiêu thông minh, giúp cây thích ứng tốt với điều kiện khắc nghiệt của đảo, tăng khả năng sinh trưởng và nâng cao chất lượng củ. Điều này vừa nâng cao giá trị kinh tế, vừa góp phần duy trì nông nghiệp xanh, sạch và bền vững cho đảo Lý Sơn.

Từ một loại nông sản truyền thống, giờ đây tỏi Lý Sơn đang tiến tới trở thành sản phẩm công nghệ cao, có giá trị kinh tế lớn, ổn định và hướng tới thị trường quốc tế.



Công nhân Công ty Cổ phần DORI đóng gói tỏi đen Lý Sơn. Ảnh: DNCC



QUẢNG BÁ DU LỊCH

Từ câu chuyện của... tôi

Việc xây dựng câu chuyện “Tỏi Lý Sơn - Nồng ấm đảo núi lửa” không chỉ nhằm quảng bá sản phẩm OCOP, mà còn nâng cao nhận thức cộng đồng, lan tỏa giá trị văn hóa - lịch sử, bảo tồn phương thức canh tác truyền thống, phát triển sinh kế bền vững từ nông nghiệp và du lịch cho người dân Đặc khu Lý Sơn.

TỎI LÝ SƠN - NỒNG ẤM ĐẢO NÚI LỬA

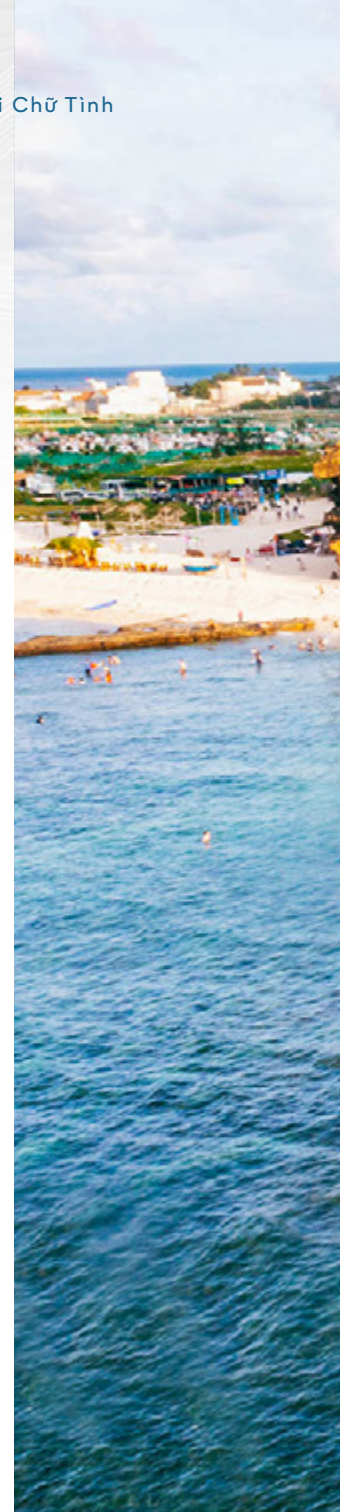
Năm 2017, tỏi Lý Sơn được vinh danh trong Top 10 đặc sản quà tặng Việt Nam. Đến năm 2025, tỏi Lý Sơn đạt chuẩn OCOP 5 sao tiếp tục khẳng định chất lượng và mở rộng con đường đưa thương hiệu tỏi Việt ra thị trường quốc tế. Theo các chuyên gia, nếu phát triển đúng hướng, tỏi Lý Sơn hoàn toàn có thể trở thành thương hiệu nông sản quốc gia, sánh ngang các đặc sản nổi tiếng của Nhật Bản hay Hàn Quốc.

Tỏi Lý Sơn có hương vị không thể nơi nào có được, nhưng điều làm nên giá trị đặc biệt hơn chính là con người - những hậu duệ hùng binh Hoàng Sa, những ngư dân can trường đã biến những ruộng tỏi trở thành thương hiệu văn hóa nông nghiệp đặc trưng và bền vững. Đây cũng chính là câu chuyện đủ sức hấp dẫn du khách trong nước và quốc tế đến trải nghiệm ở vùng đất này.

Tiến sĩ Nguyễn Hoàng, chuyên gia Viện Khoa học và Công nghệ Quốc gia (Nhật Bản), cho biết, Lý Sơn có nhiều di tích được tạo ra từ

hoạt động phun trào dung nham của núi lửa như miệng núi lửa kép trên đỉnh núi Thới Lới, giếng Tiền, hang Câu, chùa Hang, chùa Đức, cổng tò vò trên bờ và dưới biển..., trong đó quần thể bờ đá trầm tích núi lửa tạo nên ruộng bậc thang trồng tỏi “độc nhất vô nhị” ở Việt Nam có giá trị lớn để làm du lịch.

Trong khi đó, tiến sĩ Nguyễn Đăng Vũ, nhà nghiên cứu văn hóa Quảng Ngãi, nhận định Lý Sơn, đặc biệt ở đảo Bé có nhiều di tích, hệ thống hang động được hình thành từ nham thạch núi lửa biển, những thửa ruộng bậc thang trồng hành tỏi, bắp, đậu... còn giữ vẻ đẹp hoang sơ hiếm có. Tiến sĩ Vũ cho rằng, những thửa ruộng bậc thang có bờ đá trầm tích núi lửa có sự tương đồng với đảo Jeju (Hàn Quốc) hay ruộng bậc thang vùng Tây Bắc, có thể hình thành nên tour du lịch khám phá độc đáo hấp dẫn, lý thú.





Thắng cảnh Hang Cẩu ở Đặc khu Lý Sơn. Ảnh: Minh Thu

Mới đây, dự án “Tỏi Lý Sơn - Nồng ẩm đảo núi lửa” do Sở Văn hóa, Thể thao và Du lịch tỉnh Quảng Ngãi làm chủ đầu tư và triển khai thực hiện tại Lý Sơn trong năm 2025. Theo đó, toàn bộ câu chuyện “Tỏi Lý Sơn - Nồng ẩm đảo núi lửa” được tích hợp mã QR và được phổ biến rộng rãi trong hệ thống du lịch - vận tải, các điểm tham quan, homestay, khách sạn, cơ sở sản xuất, kinh doanh tỏi, trường học và cộng đồng dân cư.

Bà Nguyễn Thị Diễm Kiều, Giám đốc Công ty SUNGCO, cho rằng việc xây dựng câu chuyện tỏi Lý Sơn nhằm quảng bá giá trị đặc sản, nghề truyền thống, văn hóa - du lịch Lý Sơn, qua đó khẳng định chất lượng sản phẩm đã được nâng tầm thông qua tiêu chuẩn OCOP. Câu chuyện tỏi Lý Sơn cũng sẽ góp phần tăng cường mức độ tiếp cận của người tiêu dùng, nâng cao nhận thức của cộng đồng về ý nghĩa và tầm quan trọng của việc dán nhãn OCOP cho cây tỏi, đồng thời quảng bá du lịch nông thôn gắn với câu chuyện sản phẩm OCOP...



NHỮNG LUỐNG TỎI “THẨM HỒN VĂN HÓA”

Là người trồng tỏi lâu năm ở Lý Sơn, ông Lê Văn Châu, ở thôn An Vĩnh, cho rằng tỏi không chỉ là cây trồng mang lại sinh kế mà còn là máu thịt của người dân đất đảo. Mỗi sào tỏi là bao nhiêu công sức, mồ hôi. “Việc xây dựng câu chuyện hấp dẫn về tỏi Lý Sơn, chúng tôi sẽ cảm thấy tự hào hơn và tự tin hơn khi giới thiệu với du khách về giá trị của cây tỏi”, ông Châu tin tưởng.

Chị Đặng Thị Khỏe, hướng dẫn viên du lịch ở Lý Sơn, chia sẻ trước đây, khi đưa các đoàn khách tham quan ruộng tỏi, mỗi người kể một kiểu. “Giờ đây thì khác. Chúng tôi có một câu chuyện hoàn chỉnh để kể - về đảo núi lửa, về hậu duệ Hoàng Sa, về luống tỏi thẩm hồn văn hóa. Du khách thích thú lắm. Họ hiểu rằng tỏi Lý Sơn không chỉ là đặc sản, mà là sản phẩm mang linh hồn của đảo”.

Người dân chúng tôi rất kỳ vọng vào câu chuyện “Tỏi Lý Sơn - Nồng ẩm đảo núi lửa”, hy vọng nó sẽ giúp tỏi Lý Sơn đến gần hơn với khách du lịch, giúp nhiều người hiểu đúng hơn về giá trị của cây tỏi, từ đó nâng cao giá bán và ổn định đầu ra cho người nông dân.

Ông Lê Văn Châu - thôn An Vĩnh

Người dân đảo mưu sinh từ hạt cát. Ảnh: Minh Thu



Theo ông Nguyễn Đạo, Phó Chủ tịch UBND Đặc khu Lý Sơn, đây là giải pháp quan trọng để củng cố và thúc đẩy thương hiệu tỏi Lý Sơn phát triển bền vững, giúp người dân, nhất là thế hệ trẻ hiểu sâu hơn về giá trị của tỏi Lý Sơn. “Tỏi Lý Sơn - Nồng ấm đảo núi lửa” không chỉ là một khẩu hiệu, mà còn là bản sắc, là linh hồn của hòn đảo tiền tiêu - nơi người dân vẫn ngày ngày gìn giữ chủ quyền và viết tiếp câu chuyện văn hóa trên vùng biển đảo Tổ quốc”, ông Đạo nhấn mạnh.

“Tỏi Lý Sơn - Nồng ấm đảo núi lửa” là câu chuyện về đội hùng binh Hoàng Sa giữ đất, giữ biển, là những ngư dân can trường nơi đầu sóng, ngọn gió. Đó là bản sắc, là hồn đất - dấu ấn của một vùng đảo tiền tiêu đang từng ngày vươn mình mạnh mẽ - bằng chính khát vọng đưa thương hiệu quê hương ra thế giới của người dân xứ đảo.



Người dân làm đất, chuẩn bị cho mùa tỏi mới.

Ảnh: Thuận Thắng.





Cảnh đồng tòi bên các khu dân cư thôn Tây An Vĩnh, Đặc khu Lý Sơn. Ảnh: Minh Thu

“HỘ CHIẾU” OCOP 5 SAO đưa tỏi Lý Sơn *ra thế giới*

Ở miền đất trăm tích núi lửa hàng triệu năm tuổi, Nguyễn Văn Nhật đang viết câu chuyện mới cho “vương quốc tỏi” với sản phẩm OCOP đạt chuẩn 5 sao đầu tiên. Ứng dụng quy trình sản xuất nông nghiệp sạch không hóa chất và chế biến thành các sản phẩm có giá trị cao, Nhật đang từng bước đưa thương hiệu tỏi Lý Sơn vươn xa.

KHÁT VỌNG CỦA CHÀNG THANH NIÊN XỨ ĐÀO

Tốt nghiệp THPT, Nhật không thi Đại học mà chọn lên đường nhập ngũ. Môi trường quân đội khiến anh trưởng thành hơn và thêm yêu quê hương - hòn đảo tiên tiêu thiêng liêng của tổ quốc. Năm 2010, sau khi xuất ngũ, Nhật rong ruổi khắp nơi học nghề, tích lũy kinh nghiệm sống và làm việc. Năm 2016, Nhật trở về Lý Sơn, mở cửa hàng điện, phụ cha mẹ buôn bán nông sản.

Những ngày đầu trở về quê, thời điểm giáp vụ thu hoạch tỏi, Nhật chứng kiến cảnh hàng chục tấn tỏi chất đống, giá rất thê thảm. “Đặc sản của quê hương mà nằm lẫn lóc, trong khi người tiêu dùng ở thành phố sẵn sàng trả giá cao cho tỏi Lý Sơn thật. Vấn đề là không có thương hiệu, không có chứng nhận chất lượng, không có kênh phân phối”, anh nhớ lại. Làm thế nào để tỏi Lý Sơn có thương hiệu, vươn ra thị trường trong và ngoài nước, giữ được người dân sống và làm giàu từ tỏi... là những câu hỏi mà Nhật luôn đau đầu.

“Năm 2018, có lần phụ mẹ bán hàng, tôi chợt nhận ra tỏi Lý Sơn không chỉ là nông sản. Nó là linh hồn của đảo” - một nhận thức giản dị nhưng đủ

mạnh để thay đổi cuộc đời chàng thanh niên trẻ. Từ khoảnh khắc đó, Nhật đã chọn tỏi, chọn quê hương và chọn con đường làm thế nào để sản phẩm tỏi Lý Sơn xứng tầm là nông sản độc đáo của Việt Nam.

Năm 2021, Nhật quyết định thành lập Công ty TNHH Thương mại và Dịch vụ Phú Sinh với mong muốn xây dựng thương hiệu từ tế, có trách nhiệm và bền vững từ chính miền đất đảo nuôi mình lớn lên.

Phú Sinh đầu tư máy móc, bắt đầu hướng đi chế biến sâu nhằm nâng cao giá trị tỏi - thay vì chỉ bán tỏi thô như truyền thống hàng chục năm qua. Cuối năm 2022, với sự hỗ trợ của Chi cục Quản lý Chất lượng Nông lâm Thủy sản tỉnh Quảng Ngãi, Nhật cùng anh Nguyễn Văn Thảo và cô Ngô Thị Phấn xây dựng 1 hecta tỏi VietGAP đầu tiên. Mùa vụ thành công mở ra cánh cửa mới: con đường sản xuất chuyên nghiệp hóa.

Nguyễn Văn Nhật (bìa trái) bên cánh đồng trồng hành, tỏi hữu cơ của Phú Sinh. Ảnh: Minh Thu

CÔNG TY TNHH THƯƠNG MẠI VÀ DỊCH VỤ PHÚ SINH

PHÚ SINH
Sức mệnh trao sức khỏe đến mọi nhà!

FARM PHÚ SINH
MÔ HÌNH SẢN XUẤT HÀNH - TỎI HỮU CƠ

HUYỆN LÝ SƠN - TỈNH QUẢNG NGÃI

HOTLINE: 0338 79 138
Website: phusinh.com.vn

Cánh đồng trồng hành, tỏi hữu cơ của Công ty Phú Sinh. Ảnh: Minh Thu



CÁC SẢN PHẨM ĐẠT OCOP CỦA CÔNG TY TNHH THƯƠNG MẠI VÀ DỊCH VỤ PHÚ SINH:

- 01 sản phẩm OCOP 5 sao: Tỏi Lý Sơn (200 tấn/năm)
- 02 sản phẩm OCOP 4 sao: Cao tỏi đen (200 lọ/tháng)
Tỏi đen cô đơn Phú Sinh (1 tấn/năm)
- 01 sản phẩm OCOP 3 sao: Tỏi đen nhiều nhánh (300 kg/tháng)

Đến năm 2023, Phú Sinh đã liên kết với 85 hộ dân đồng hành sản xuất 39 hecta tỏi, và bất ngờ hơn cả là doanh nghiệp này đã ký được hợp đồng cung ứng tỏi với Công ty Cổ phần Hàng tiêu dùng Masan - điều mà Nhật kể rằng “chưa từng dám nghĩ tới”.

Tháng 5/2023, Nhật bắt đầu chế biến sâu các sản phẩm từ tỏi. Gian bếp nhỏ của gia đình được cải tạo thành xưởng thử nghiệm. Nhưng thiếu kiến thức công nghệ thực phẩm, anh liên tiếp thất bại: nhiều mẻ tỏi đen bị hỏng vì sai nhiệt độ. Hàng chục ký tỏi sấy cháy đen vì lỗi kỹ thuật. Chi phí đội lên theo từng lần thử nghiệm. Không bỏ cuộc, Nhật kiên trì hơn 300 lần thử cho đến khi hoàn thiện 8 dòng sản phẩm: tỏi đen, cao tỏi, tỏi ngâm mật ong... Phú Sinh từng bước được thị trường đón nhận. Giá trị tỏi tăng lên, nông dân được hưởng lợi nhiều hơn.

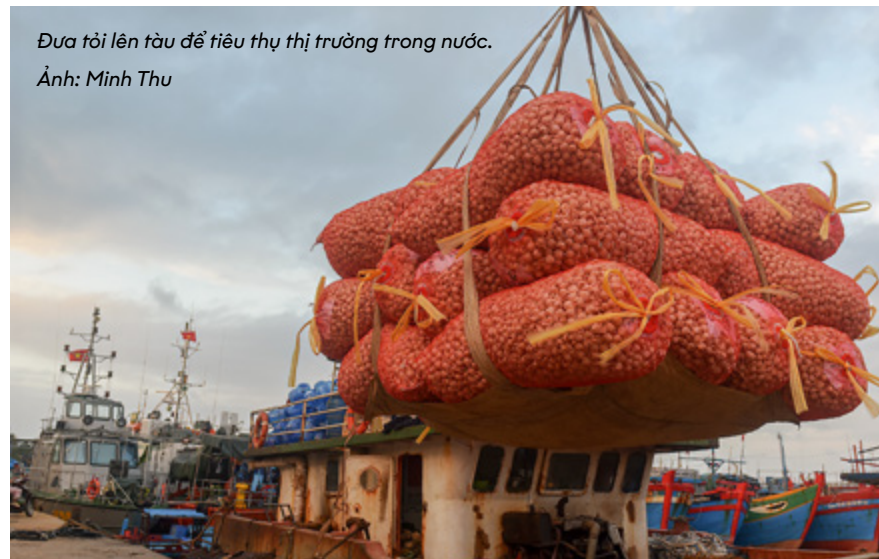
“

Có những ngày, tôi đứng nhìn cả thùng tỏi hỏng mà đau như cắt. Nhưng đã chọn con đường này thì không thể lùi.

Nguyễn Văn Nhật - Giám đốc Công ty TNHH Thương mại và Dịch vụ Phú Sinh

Đưa tỏi lên tàu để tiêu thụ thị trường trong nước.

Ảnh: Minh Thu



CHINH PHỤC OCOP - CUỘC CHẠY ĐUA KHẮC NGHIỆT

Cuối năm 2024, Nhật quyết định đưa sản phẩm tham gia OCOP. Những tiêu chuẩn khắt khe đòi hỏi anh phải làm lại gần như mọi thứ: xây dựng nhà xưởng chuẩn an toàn thực phẩm; truy xuất nguồn gốc QR, tem chống hàng giả - bao bì chuẩn hóa; kiểm nghiệm chất lượng; hoàn thiện hồ sơ kỹ thuật - ISO - ATTP; biên soạn câu chuyện sản phẩm...

“Một mình xoay sở, nhiều lúc tôi muốn bỏ cuộc. Riêng chi phí hồ sơ và bao bì đã hơn 150 triệu đồng”, Nhật nhớ lại. Nhờ sự hỗ trợ từ chương trình OCOP tỉnh Quảng Ngãi, Đoàn thanh niên và gia đình, anh từng bước vượt qua. Đầu năm 2025, bộ sản phẩm của Phú Sinh đạt OCOP 4 sao cấp tỉnh và được đề xuất nâng hạng.

Tháng 6/2025 - tỏi Lý Sơn Phú Sinh chính thức được công nhận OCOP 5 sao quốc gia. Đây là sản phẩm đầu tiên của đảo tiền tiêu đạt danh hiệu cao nhất trong chương trình “Mỗi xã một sản phẩm”.

OCOP 5 sao giúp tỏi Lý Sơn đủ điều kiện xuất khẩu sang Nhật Bản, EU; tạo đầu ra ổn định cho hàng trăm hộ dân; nâng tầm thương hiệu tỏi đảo Lý Sơn và góp phần xây dựng nền kinh tế biển bền vững của địa phương.

Logo Phú Sinh không chỉ là dấu hiệu nhận diện, mà là câu chuyện văn hóa mang hình chữ S, dáng hình đất nước Việt Nam, biểu tượng của nguồn cội và niềm tự hào. Giọt nước mang hình dáng tép tời Lý Sơn, đại diện cho sự tinh khiết và tâm huyết. Ba gợn sóng - nhịp thở Hoàng Sa, Trường Sa, khát vọng vươn ra biển lớn. Logo kèm theo slogan “Sứ mệnh trao sức khỏe đến mọi nhà” khẳng định cam kết nhân văn: mang lại sản phẩm sạch - chuẩn - an toàn cho cộng đồng.

Năm 2024, Phú Sinh đầu tư 1 hecta tời GlobalGAP theo định hướng hữu cơ, đặt nền móng cho nông nghiệp xanh trên đảo. Hướng đi này giúp nông dân: giảm chi phí phân bón, thuốc hóa học, tăng chất lượng tời, bảo vệ đất - nước - hệ sinh thái biển. Từ một cơ sở kinh doanh nhỏ, Nhật đã phát triển thành doanh nghiệp tiên phong áp dụng VietGAP - HACCP, liên kết hơn 100 hộ dân, xây dựng vùng nguyên liệu 40 hecta và tiếp tục mở rộng.



Miệng núi lửa Giếng Tiên ở đảo Lớn, Đặc khu Lý Sơn. Ảnh: Minh Thu



XÂY DỰNG THƯƠNG HIỆU NÔNG SẢN MẠNH QUỐC GIA

Sau thành công OCOP 5 sao, Nhật triển khai kế hoạch mở rộng vùng nguyên liệu, hỗ trợ nông dân canh tác hữu cơ; xây dựng nhà máy chế biến đạt chuẩn xuất khẩu, thành lập không gian trải nghiệm tòi Lý Sơn phục vụ du lịch; tham gia các hội chợ quốc tế, hướng đến thương hiệu quốc gia ngành hàng.

Sinh ra trong gia đình ba đời trồng tòi, hơn ai hết, Nhật thấu hết nỗi nhọc nhằn của bà con nông dân đất đảo. Những năm tòi già tràn lan, giá rất thê thảm, nhiều hộ bỏ ruộng. Anh chọn đứng lên khi nhiều người muốn dừng lại. “Muốn tòi Lý Sơn sống tốt, nông dân phải được hưởng lợi nhiều nhất”, Nhật nói.

Giữa biển trời Lý Sơn mênh mông, nơi từng con sóng còn thấp thoáng bóng hùng binh Hoàng Sa, Nhật vẫn miệt mài cùng lao động tất bật trong xưởng. Anh tin rằng những củ tòi trắng nhỏ bé ấy xứng đáng đi xa hơn - trở thành niềm tự hào của bà con xứ đảo.

Hành trình của Nguyễn Văn Nhật không chỉ là câu chuyện khởi nghiệp, mà còn là biểu tượng của thế hệ trẻ Lý Sơn hôm nay. Hành trình ấy vẫn đang được viết tiếp, trên mảnh đất đỏ bazan của đảo núi lửa, nơi những củ tòi bé nhỏ mang trong mình không chỉ vị mặn của biển, mà cả một khát vọng vươn xa của người dân xứ sở.



Sức mệnh trao sức khỏe đến mọi nhà!

OCOP



TÔI ĐEN CÔ ĐƠN LÝ SƠN

PHÚ SINH
Sức mệnh
TRAO SỨC KHỎE
ĐẾN MỌI NHÀ!



Định hướng phát triển thương hiệu sản phẩm tỏi thời gian tới, ông Nguyễn Văn Huy, Chủ tịch UBND Đặc khu Lý Sơn, khẳng định địa phương xác định phát triển thương hiệu tỏi theo hướng giá trị cao, bền vững và gắn với văn hóa - du lịch biển đảo.

Địa phương tập trung bảo vệ tính độc nhất của tỏi Lý Sơn thông qua chuẩn hóa vùng trồng, nâng cao chất lượng và mở rộng sản xuất an toàn. Đặc khu sẽ tăng cường quản lý chỉ dẫn địa lý, áp dụng truy xuất nguồn gốc bằng QR. Khuyến khích doanh nghiệp đầu tư chế biến sâu để nâng cao giá trị gia tăng và đa dạng hóa sản phẩm. Hoạt động xúc tiến thương mại, kết nối thị trường, phát triển kênh phân phối chính thức sẽ được đẩy mạnh trong và ngoài nước.

“

“Đặc khu cũng định hướng gắn sản phẩm tỏi với du lịch trải nghiệm và các sự kiện quảng bá đặc sắc của địa phương. Địa phương đặt mục tiêu xây dựng sản phẩm tỏi Lý Sơn trở thành thương hiệu nông sản mạnh của quốc gia, bảo đảm sinh kế cho người dân và phát triển bền vững cho đảo”.

Ông Nguyễn Văn Huy
Chủ tịch UBND Đặc khu Lý Sơn

Người dân phơi tỏi trên mái nhà. Ảnh: Minh Thu



NHỮNG NGƯỜI TRẺ

Kể chuyện... tôi **bằng công nghệ**

Việc sản xuất theo quy trình đạt chuẩn an toàn, nguồn gốc minh bạch đã giúp nhiều sản phẩm chế biến từ tỏi Lý Sơn đạt chuẩn OCOP, tạo tiền đề vững chắc để các doanh nghiệp tự tin đẩy mạnh xúc tiến thương mại, đưa thương hiệu tỏi Lý Sơn vươn xa hơn đến thị trường trong và ngoài nước.

THÀNH QUẢ CHO NHỮNG NỖ LỰC BỀN BỈ

Phạm Văn Công sinh ra, lớn lên ở “Vương quốc tỏi” Lý Sơn. Tốt nghiệp THPT, anh rời quê vào TP.HCM học ngành Công nghệ thông tin và ở lại thành phố làm việc. Giữa bộn bề phố thị, tình yêu với cây tỏi Lý Sơn thôi thúc anh quay về quê hương với trăn trở làm sao để phát triển thương hiệu nông sản quê nhà.

Năm 2016, anh thành lập Công ty Cổ phần DORI. Đây là một trong những doanh nghiệp trẻ đầu tiên sản xuất - chế biến tỏi theo hướng công nghệ, đa dạng hóa sản phẩm. Với ước mong tỏi Lý Sơn phải được canh tác theo phương thức hữu cơ, anh đầu tư gần 100 triệu đồng để trồng 2.000m² tỏi theo phương thức canh tác an toàn, giảm tối đa phân hóa học và thuốc bảo vệ thực.

Đó không phải bước đi dễ dàng. Việc quyết tâm không dùng hóa chất, không khai thác đất - cát mới cũng khiến chi phí tăng và sản lượng sụt giảm so với cách trồng thông thường. Bên cạnh đó, việc

thử nghiệm chế biến tỏi đen từ tỏi Lý Sơn cũng đối mặt với muôn vàn khó khăn. Nhiều mẻ tỏi đen thất bại, phải đổ bỏ vì nhiệt độ - độ ẩm - thời gian lên men không chuẩn. Thế nhưng chính những năm tháng thử thách ấy đã tạo nên tư duy “làm thật - làm chuẩn - làm bền vững” của DORI.

Theo anh Công, củ tỏi Lý Sơn nhỏ bé nhưng chất chứa cả lịch sử sinh tồn của người dân đảo - những con người “gieo mầm trên đất đá”, vun cát biển thành mùa màng tươi tốt. Sau nhiều năm trăn trở, DORI thực hiện đề tài khoa học cấp tỉnh, nghiên cứu toàn diện đặc tính của tỏi Lý Sơn. Họ xây dựng quy trình lên men phù hợp nhất để biến tỏi trắng thành tỏi đen mềm dẻo, ngọt thanh, giữ nguyên dưỡng chất và hương vị đặc trưng.



Anh Nguyễn Văn Công giới thiệu các sản phẩm tỏi Lý Sơn với đại biểu, khách hàng tại các Hội chợ trong nước. Ảnh: NVCC



Đó không chỉ là công nghệ. Đó là hành trình lắng nghe một loại nông sản và kể lại câu chuyện của nó bằng ngôn ngữ của khoa học. Khi từng mẻ tỏi trắng chuyển thành tỏi đen, ấy là khoảnh khắc giá trị bản địa được nâng lên bằng trí tuệ con người. Nhờ chế biến sâu, tỏi Lý Sơn không còn là nông sản thô theo mùa, mà trở thành sản phẩm có giá trị cao, bảo quản được lâu hơn và được nhiều người tiêu dùng biết đến. Thành quả cho những nỗ lực bền bỉ ấy là loạt chứng nhận quan trọng: Sản phẩm chuỗi an toàn, Giải thưởng Sao Thần Nông, Nông nghiệp tiêu biểu, OCOP 4 sao cho Tỏi Đen Lý Sơn DORI và Tỏi Lý Sơn DORI.

Những năm qua, DORI đi đến từng thửa ruộng, làm việc cùng từng hộ dân, kiên trì xây dựng vùng nguyên liệu chuẩn 100% tỏi Lý Sơn. Doanh nghiệp cùng địa phương xây dựng hệ thống truy xuất nguồn gốc để tỏi Lý Sơn không còn bị đánh tráo. Doanh nghiệp trẻ này đang hướng đến hệ sinh thái hoàn chỉnh: công nghệ song hành cùng truyền thống, sản xuất gắn với du lịch trải nghiệm, người nông dân được bảo vệ, sản phẩm địa phương được nâng tầm.

Anh Công lạc quan trong tương lai gần, tỏi đen Lý Sơn có mặt trên những gian hàng quốc tế - như một lời chào từ đảo núi lửa nơi đây đến với bạn bè thế giới.



Các sản phẩm chế biến từ tỏi Lý Sơn của Công ty DORI. Ảnh: NVCC



HÀI HÒA GIỮA TRUYỀN THỐNG VÀ SÁNG TẠO

Mười năm trước, chuyến du lịch đến Lý Sơn đã thay đổi cuộc đời anh Ngô Hoài Phương - chàng trai Thái Nguyên. Say mê “vương quốc tỏi”, anh quyết định gắn bó với đảo, khởi nghiệp từ vài chục triệu bán trà sữa, bánh tráng trộn bên cầu cảng.

Qua nhiều năm tích lũy, năm 2023 anh lập Công ty TNHH OLVIS - thương hiệu mang ý nghĩa “những đặc sản chỉ Lý Sơn mới có”. OLVIS chọn 100% tỏi Lý Sơn chắc mẩy, vỏ trắng ngà, đưa vào quy trình lên men hoàn toàn tự nhiên, không hóa chất.

“

Không giống với tỏi trắng thông thường, tỏi đen là một sản phẩm của thời gian và độ bền bỉ. Sau gần hai tháng lên men tự nhiên, từng củ tỏi Lý Sơn đã chuyển sang màu đen sẫm, mềm dẻo như trái cây sấy, mang vị ngọt dịu nhẹ, hậu thơm, không còn vị hăng nồng vốn có. Điều khiến tôi tự hào hơn cả chính là mỗi củ “Tỏi đen OLVIS” vẫn giữ nguyên hồn cốt của quê hương Lý Sơn - bởi chúng được tạo nên từ đất đảo, từ nắng biển, từ cách trồng truyền thống và tình yêu của những người nông dân chân chất.

Ngô Hoài Phương - Giám đốc Công ty TNHH OLVIS



Anh Ngô Hoài Phương và các sản phẩm đạt OCOP của công ty. Ảnh: Minh Thu





Với Phương, tòi đen OLVIS không phải sản phẩm xa xỉ, mà là “một cách tiếp nối hành trình tòi Lý Sơn” - là lời tri ân vùng đất đã cưu mang anh. Từng túi tòi đen được đóng gói kỹ lưỡng, từng củ tòi được chọn lọc kỹ càng - không chỉ để đẹp mắt mà còn để gửi đi trọn vẹn niềm tin và sự tử tế.

“Người dân quê tôi không làm vội, cũng không làm ẩu. Từng mẻ tòi đen là từng mùa chờ đợi, là bao mồ hôi sau những ngày phơi tòi dưới nắng, bao đêm trông chừng lò lên men không nghỉ. Đó là lý do mà khi ai đó mở nắp túi “Tòi đen OLVIS”, tôi muốn họ ngửi được mùi của gió biển, cảm nhận được cái dẻo thơm từ đất cát quê tôi, và hiểu rằng đây không chỉ là tòi - mà là cả một văn hóa nông nghiệp đảo xa đang hồi sinh trong hình hài mới”, anh Phương bày tỏ.

Đến nay, OLVIS đã có 5 sản phẩm đạt OCOP 3 sao, trở thành một trong những doanh nghiệp trẻ tiêu biểu của đảo. Để sản phẩm ngày càng được nhiều người biết đến, tin dùng, công ty không ngừng nâng cao chất lượng, thay đổi mẫu mã, tham gia các hội chợ trong và ngoài tỉnh với mong muốn quảng bá sản phẩm, tìm kiếm thị trường. Bên cạnh tham gia các hội chợ, công ty còn đẩy mạnh quảng bá và xúc tiến thương mại sản phẩm qua các kênh bán hàng trực tuyến. Nhờ đó, các sản phẩm của công ty không chỉ được tiêu thụ tại nhiều tỉnh, thành trong nước, mà còn được các đối tác nhận xuất khẩu.

Từ DORI đến OLVIS, từ những người con Lý Sơn đến những người vì yêu mà ở lại - bằng sự kiên trì và tử tế - đang viết tiếp hành trình đưa tòi Lý Sơn từ đặc sản Quảng Ngãi trở thành niềm tự hào của nông nghiệp Việt Nam.

Theo ông Hồ Trọng Phương, Giám đốc Sở Nông nghiệp và Môi trường tỉnh Quảng Ngãi, dù tỷ lệ chế biến sâu còn hạn chế, nhưng với sự đầu tư vào công nghệ và quy trình chuẩn thì các sản phẩm OCOP của tỉnh hoàn toàn có khả năng vươn ra “biển lớn” với chất lượng đảm bảo, đáp ứng các tiêu chuẩn về an toàn thực phẩm. Do đó, sở chỉ đạo các cơ quan, đơn vị liên quan chú trọng hỗ trợ các chủ thể áp dụng các tiêu chuẩn sản xuất tiên tiến như VietGAP, GlobalGAP, HACCP, ISO 22000... Điều này không chỉ giúp sản phẩm OCOP của tỉnh cạnh tranh tốt hơn trên thị trường, mà còn xây dựng niềm tin vững chắc cho người tiêu dùng về nguồn gốc, độ an toàn của sản phẩm.

SỞ NÔNG NGHIỆP VÀ MÔI TRƯỜNG TỈNH QUẢNG NGÃI
CHI CỤC PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN

CẨM NANG CÁC SẢN PHẨM OCOP TRÊN ĐỊA BÀN TỈNH QUẢNG NGÃI

Đặc sản Quảng Ngãi
Đậm mãi chữ tình



NHÀ XUẤT BẢN PHỤ NỮ VIỆT NAM

CẨM NANG CÁC SẢN PHẨM OCOP TRÊN ĐỊA BÀN TỈNH QUẢNG NGÃI

Đặc sản Quảng Ngãi - Đậm mãi chữ tình

NHÀ XUẤT BẢN PHỤ NỮ VIỆT NAM

Địa chỉ: 39 Hàng Chuối, Hà Nội

Điện thoại: (024) 39717989 - 39710717 - 39716727 - 39712832

Fax: (024) 39712830

Email: nxbphunu@vnn.vn

Website: www.nxbphunu.com.vn

CHI NHÁNH:

Số 16 Alexandre De Rhodes, phường Sài Gòn, Thành phố Hồ Chí Minh

Điện thoại: (028) 38294459 - 38228467

ĐỐI TÁC LIÊN KẾT:

Tạp chí Du lịch Thành phố Hồ Chí Minh

Địa chỉ: 46 Lê Lợi, phường Sài Gòn, Thành phố Hồ Chí Minh

Điện thoại: 028 3822 6879

CHỊU TRÁCH NHIỆM XUẤT BẢN

Giám đốc - Tổng biên tập: Khúc Thị Hoa Phượng

Biên tập: Mai Thị Ánh Duyên

In 384 cuốn, khổ 20x28 tại Công ty TNHH MTV Tân Á Châu,

Địa chỉ: 243 Xô Viết Nghệ Tĩnh, phường Gia Định, Thành phố Hồ Chí Minh.

Số ĐK KHXB: 4842-2025/CXBIPH/1-99/PN, ngày 21/11/2025

Số QĐXB: 2128/QĐ-NXBPNVN

In xong và nộp lưu chiểu, tháng 12/2025



CẨM NANG CÁC SẢN PHẨM OCOP TRÊN ĐỊA BÀN TỈNH QUẢNG NGÃI

Đặc sản Quảng Ngãi - Đậm mãi chữ tình

“

Tính đến hết năm 2025, Quảng Ngãi có 2 sản phẩm đạt OCOP 5 sao là Tỏi Lý Sơn và Mạch nha Quảng Ngãi - đường Mantoza



ĐỌC ONLINE TẠI ĐÂY

ISBN: 978-632-623-867-9 | SÁCH KHÔNG BÁN