

Àm nông hương vị tiêu Phú Quốc

Những quả tiêu xanh chuẩn bị được thu hoạch

➡ BẢO LÂM

Cùng với hải sản, ngọc trai, nước mắm, rượu sim..., hạt tiêu trở thành đặc sản mà du khách trong và ngoài nước đến Phú Quốc mang về làm quà. Nghề trồng tiêu đã có mặt trên đảo lâu năm, phát triển diện tích vườn trồng lên tới hàng trăm hecta, năng suất hàng năm đạt hàng nghìn tấn, mang tới sản phẩm nổi tiếng xa gần, thậm chí được "xuất khẩu tại chỗ" thông qua du lịch.

Đặc sản của xứ đảo

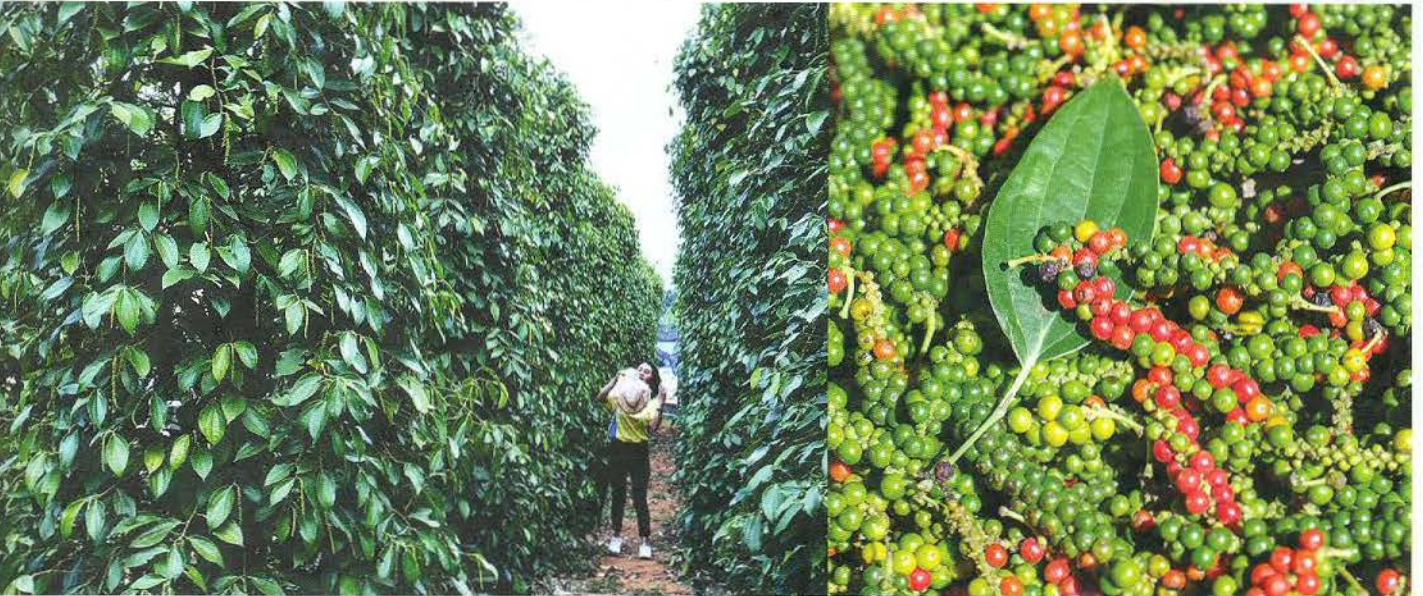
Trên chuyến xe đưa khách tham quan vùng xứ đảo, chị Nguyễn Thị Hồng, người dân Phú Quốc chia sẻ, dù biệt lập với đất liền nhưng ở xứ đảo quê hương chị lại tập trung rất nhiều nghề truyền thống, nổi tiếng không chỉ ở Kiên Giang mà còn tới trong và ngoài nước. Trong đó có những nghề sản xuất nước mắm, nghề nuôi và sản xuất ngọc trai, nghề trồng hồ tiêu, nghề làm rượu sim...

Riêng với cây tiêu, loại cây này được trồng ở những khu vực đất đỏ vàng, có nguồn nước phong phú như tại Cửa Dương, Cửa Cạn,

Dương Tơ. Tiêu Phú Quốc chủ yếu là hai giống gốc bản địa là Hà Tiên và Phú Quốc, hạt mẩy, vỏ mỏng, ruột đặc, cay nồng và thơm do lượng tinh dầu lớn. Không chỉ hợp với thổ nhưỡng và khí hậu, các giống tiêu địa phương có khả năng chống chịu sâu bệnh tốt hơn, năng suất ổn định hơn.

Với diện tích khoảng 500ha, nghề trồng hồ tiêu tại Phú Quốc không phải là sản phẩm của một làng nghề cụ thể mà trở thành nghề của cả đảo, là đặc sản của xứ đảo. Vào thời kỳ hoàng kim, khoảng đầu những năm 2000, hầu như xã nào của Phú Quốc cũng có những vườn tiêu lớn. Sau này do chuyển đổi

cây trồng nên diện tích trồng tiêu chủ yếu ở khu vực phía Bắc của đảo, tập trung ở xã Cửa Dương với diện tích lớn nhất ước tính trên 300ha, sau đó tới Cửa Cạn và Dương Tơ. Theo những nhà vườn, là nguồn sinh kế chính của nhiều gia đình nên khi thu hoạch tiêu, người nông dân cũng nâng tiêu "nhàn nâng trứng", thu hoạch thủ công, chế biến theo nhu cầu của thị trường. Có những nhà vườn lấy những chùm quả chín phơi riêng để làm tiêu đỏ, có khi lấy những quả xanh đem đi bán tươi cho khách hoặc phơi khô làm tiêu cội (tiêu đen), bỏ phần vỏ lấy lõi hạt để bán tiêu sọ thành phẩm.



Tiêu được thu hoạch



Du khách tạo dáng tại vườn tiêu

Nhà vườn giới thiệu các sản phẩm chế biến từ tiêu Phú Quốc

Từ năm 2011, sản phẩm này đã xây dựng nhãn hiệu tập thể cho “Hố tiêu Phú Quốc”, đảm bảo giá trị của sản phẩm tương xứng với chất lượng, tạo lợi thế cạnh tranh trên thị trường. Cùng với đó, ngành nông nghiệp Kiên Giang đã có định hướng đầu tư khoa học, công nghệ để người trồng tiêu chuyển đổi cơ cấu sản xuất theo hướng hiện đại, nông nghiệp sạch, đầu tư đồng bộ từ khâu sản xuất tới chế biến theo các tiêu chuẩn như Global Gap, VietGap để nâng cao giá trị hàng hóa. Theo quy hoạch về sản xuất nông nghiệp của huyện Phú Quốc, dự kiến diện tích trồng tiêu được mở rộng từ 502ha lên khoảng 550ha và ổn định diện tích đến năm 2030.

Sức hút từ các trải nghiệm nhà vườn Phú Quốc

Khoảng thời gian từ tháng 11 âm lịch kéo dài đến hết tháng 2 âm lịch, lượng khách tới đảo ngọc đồng lên do nhu cầu du lịch tránh đông

và lễ hội năm mới, các vườn tiêu Phú Quốc cũng thu hút đông du khách tới cùng tham gia vào vụ thu hoạch. Du lịch càng phát triển, nhu cầu trải nghiệm những giá trị bản địa tăng cao, những vườn tiêu Phú Quốc trở thành điểm hấp dẫn đón khách tới đảo. Từ vài năm trở lại đây, những người nông dân trồng tiêu ở Phú Quốc đã biết kết hợp trồng trọt với du lịch nông nghiệp, các hoạt động ngày càng chuyên nghiệp hóa.

Là một du khách trẻ, chị Hoàng Mỹ Hương (Quận Nam Từ Liêm, Hà Nội) chọn tour tới vườn tiêu để thỏa thích chụp ảnh. Chị hào hứng cho biết: “Một khung hình chỉ toàn màu xanh của thiên nhiên, với những hàng tiêu đều tăm tắp làm nền, tôi và các bạn có thể tạo dáng đủ kiểu với những bức hình tuyệt đẹp. Khi chia sẻ trên mạng xã hội, mọi người đã đoán ngay ra đây là Phú Quốc”.

Với những du khách thích tìm hiểu về văn hóa, làng nghề truyền thống, nhiều nhà vườn cũng

tổ chức thành chương trình giới thiệu theo một quy trình khép kín, từ cách trồng, chăm sóc cây tiêu, tới thu hoạch, phân loại các cách chế biến tiêu thành phẩm, nếm thử và chọn mua các mặt hàng phù hợp.

Theo thống kê, các sản phẩm tiêu được bán tại chỗ cho khách du lịch mang lại nguồn thu cao hơn so với bán buôn cho thương lái, trở thành mặt hàng “xuất khẩu tại chỗ” chủ lực thông qua du lịch. Các sản phẩm tiêu được bán rất đa dạng, từ tiêu hạt khô, tiêu xanh chùm tươi, tiêu sọ, tiêu đen, hồng tiêu (tiêu đỏ), muối tiêu, tiêu xay, tiêu ngào đường... Không chỉ bán trực tiếp tại vườn, các sản phẩm này được bán tại cả chợ đêm, các cửa hàng bán đồ đặc sản Phú Quốc. Nguồn thu ổn định nhờ du lịch đã tạo động lực cho bà con nông dân giữ nghề truyền thống, đồng thời phát huy hiệu quả mô hình du lịch sinh thái vườn kết hợp tham quan mô hình vườn tiêu, trở thành một trải nghiệm thú vị cho du khách khi tới đảo ngọc. ■