

Bến Tre phát triển du lịch gắn với sản phẩm từ dừa

THS. TRẦN THANH THẢO UYÊN*

BẾN TRE ĐÃ ĐƯỢC DU KHÁCH TRONG VÀ NGOÀI NƯỚC BIẾT ĐẾN LÀ XỨ SỞ CỦA CÂY DỪA, VỚI TỔNG DIỆN TÍCH VƯỜN DỪA 67.000HA, CHIẾM 1/3 DIỆN TÍCH DỪA CỦA CẢ NƯỚC. GIÁ TRỊ SẢN XUẤT VÀ CHẾ BIẾN CÁC SẢN PHẨM TỪ DỪA CHIẾM HƠN 25% TỔNG GIÁ TRỊ SẢN XUẤT CÔNG NGHIỆP TOÀN TỈNH. CÁC SẢN PHẨM DỪA CỦA BẾN TRE GÓP PHẦN TĂNG THU NHẬP, NÂNG CAO ĐỜI SỐNG NGƯỜI TRỒNG DỪA, CHIẾM VỊ TRÍ QUAN TRỌNG TRONG SỰ NGHIỆP PHÁT TRIỂN CỦA BẾN TRE, KHÔNG CHỈ RIÊNG TRONG CÁC LĨNH VỰC KINH TẾ, VĂN HÓA, XÃ HỘI, DU LỊCH MÀ CÒN GÓP PHẦN TÍCH CỰC VÀO QUÁ TRÌNH CHỐNG BIẾN ĐỔI KHÍ HẬU, BẢO VỆ MÔI TRƯỜNG.



Làng nghề sơ dừa. Ảnh: Lê Quốc Việt

Các sản phẩm từ dừa

Kẹo dừa: Loại kẹo này được chế biến từ nguyên liệu chính là cơm dừa và đường mạch nha. Kẹo dừa Bến Tre có nguồn gốc từ huyện Mỏ Cày. Theo các tư liệu sưu tầm thì người đầu tiên làm ra kẹo là bà Nguyễn Thị Ngọc, sinh năm 1914, cư ngụ tại khu phố 1 thị trấn Mỏ Cày. Kẹo dừa lúc đó có tên là kẹo Mỏ Cày. Vào năm 1970, bà Nguyễn Thị Vinh, sinh năm 1945, cư ngụ tại thị xã Bến Tre, đổi mới cách chế biến kẹo. Bà thành lập cơ sở sản xuất kẹo dừa Thanh Long, cơ sở đầu tiên ở thị xã Bến Tre, từ đó tạo ra tên kẹo dừa Bến Tre. Bến Tre còn có loại kẹo ngon nổi tiếng khác là kẹo chuối, hay còn gọi là mứt chuối. Nguyên liệu làm mứt chuối gồm chuối ép khô, đường, dừa cứng cay (dừa không khô, không nạo) bào sợi, gừng, đậu phộng rang, mè trắng rang vàng, dầu dừa.

Mứt dừa: Đây là một loại mứt được làm từ cơm dừa (cùi dừa), bao gồm cơm dừa được cắt mỏng thành sợi và đường cát trắng. Mứt dừa được sản xuất nhiều ở Bến Tre vào dịp Tết Nguyên đán. Cứ mỗi mùa mứt (từ đầu tháng 11 âm lịch đến cuối tháng 12 âm lịch hàng năm), người dân Bến Tre tổ chức sản xuất khoảng 2.000 tấn mứt dừa để phục vụ người dân Việt Nam đón tết truyền thống.

Bánh tráng Mỹ Lồng: Bánh tráng có nguồn gốc từ Bến Tre, đây là niềm tự hào của người dân xứ dừa. Các loại bánh tráng dừa ở Mỹ Lồng nổi tiếng vừa béo vừa xốp, đặt lên lò than tỏa hương thơm lừng.

Bánh phồng Sơn Đốc: Bánh phồng thơm ngon cung bởi tinh túy nước cốt dừa. Bánh xốp dẻo, béo và khó lẫn với bất cứ thứ quà nào khác. Cái chất xôm xốp của miếng bánh hòa với vị béo ngọt của dừa như gói trọn tình cảm của người làm bánh. Dù bây giờ bánh phồng Sơn Đốc có thêm nhiều biến thể khác nhau như bánh hành, bánh mặn... nhưng loại bánh phồng dừa ngọt vẫn nổi danh hơn cả.

Bánh dừa Giồng Luông: Bánh dừa Giồng Luông ra đời cách đây trên 100 năm, lúc đầu chủ yếu là để biếu hoặc để ăn trong các gia đình. Hiện nay, bánh dừa trở thành sản phẩm hàng hóa đa dạng về chất lượng, là sản phẩm du khách có thể lựa chọn mang về tặng người thân.

Ngoài ra, Bến Tre còn có **sữa dừa và dầu dừa** là những sản phẩm rất tốt đối với sức khỏe con người. Các sản phẩm từ dừa có tác dụng kháng khuẩn và chống virus mạnh mẽ. Theo một nghiên cứu gần đây, thêm dầu dừa nguyên chất vào chế độ ăn có thể giảm kích thước vòng eo và tăng hàm lượng cholesterol, tốt cho những người có bệnh động mạch vành.

Trước đây, ở Bến Tre nghề sản xuất các mặt hàng thủ công mỹ nghệ từ nguyên liệu dừa chưa thành một nghề chính

*Trường Đại học Đồng Tháp



Bức tranh làm từ sọ dừa. Ảnh: Nguyễn Sỹ Dũng



Đặc sản được làm từ dừa Bến Tre. Ảnh: Huỳnh Phạm Anh Dũng

thức, chỉ có một số hộ dân tự làm mỹ nghệ dừa để trang trí trong nhà hoặc để biếu tặng người thân, bạn bè. Sau này, khi kinh tế - xã hội phát triển, ngày càng có nhiều du khách quốc tế đến với Bến Tre thì nghề sản xuất hàng thủ công mỹ nghệ từ dừa cũng phát triển mạnh và dần trở thành một ngành kinh tế chính, góp phần chuyển dịch cơ cấu kinh tế địa phương. Những người dân xứ dừa với đôi bàn tay khéo léo, tài hoa cộng với óc thẩm mỹ đã tạo dựng nên một ngành nghề mới, biến những thứ có giá trị thấp của cây dừa thành những sản phẩm mỹ nghệ độc đáo, có giá trị mỹ thuật cao. Các cơ sở sản xuất hàng thủ công mỹ nghệ dừa cũng trở thành điểm thu hút khách du lịch tham quan, tìm hiểu, góp phần tạo nên điểm nhấn trong các chương trình du lịch sông nước miệt vườn tại Bến Tre.

Hiện nay, các nghệ nhân đã sáng tạo nên khoảng 200 sản phẩm đa dạng từ than dừa, gáo dừa, cọng dừa... với kiểu dáng bắt mắt. Ngoài những vật dụng thông thường như

vốn vào sản xuất, năng động tìm kiếm thị trường, nghiên cứu nhu cầu để tạo ra những sản phẩm phù hợp...

Tạo điều kiện cho người dân đầu tư dây chuyền sản xuất mới, ứng dụng tiến bộ khoa học - công nghệ để nâng cao năng lực sản xuất, chất lượng sản phẩm; tạo điều kiện cho các cơ sở tiểu thủ công nghiệp được quyền đăng ký, để xuất đế tài, nhiệm vụ khoa học - công nghệ do ngân sách nhà nước cấp kinh phí.

Hỗ trợ nghiên cứu phát triển mẫu mã, nâng cao chất lượng sản phẩm các làng nghề. Tổ chức các cuộc thi nghiên cứu, phát triển mẫu mã dựa trên các sản phẩm truyền thống nhằm hỗ trợ người dân trong việc sáng tác, thiết kế sản phẩm mới; phục hồi một số mẫu mã truyền thống phù hợp với hoạt động du lịch... Có cơ chế khuyến khích các tổ chức, cá nhân sáng tạo mẫu mã, sản phẩm quà lưu niệm mới đáp ứng thị hiếu của du khách.

Chính sách ưu đãi với các nghệ nhân: Các nghệ nhân cần được phong tặng danh hiệu, bằng khen, hưởng các chính sách ưu đãi như chế độ bảo hiểm y tế, giảm hoặc miễn các loại thuế, hưởng trợ cấp sinh hoạt hàng tháng và các ưu đãi khác nếu có thu nhập thấp, hoàn cảnh khó khăn; tạo điều kiện cho đội ngũ nghệ nhân được được giao lưu, học hỏi, nâng cao tay nghề tại các hội chợ triển lãm trong và ngoài nước. Nghệ nhân mở các lớp truyền nghề, dạy nghề cho lao động được thu phí của học viên theo nguyên tắc thỏa thuận...

Các nhà khoa học đánh giá, tiềm năng phát triển dừa ở Bến Tre rất lớn, diện tích dừa có xu hướng tăng thêm bởi cây dừa vẫn có khả năng thích ứng cao trong môi trường biến đổi khí hậu; nhu cầu sử dụng các sản phẩm cao cấp chế biến từ dừa ngày càng nhiều. Vì thế, ngành công nghiệp chế biến dừa cần tập trung nghiên cứu đầu tư, đổi mới công nghệ để nâng cao chất lượng các sản phẩm dừa. Cùng với đó, việc phát triển du lịch gắn với sản phẩm dừa cũng cần được đẩy mạnh hơn nữa trong thời gian tới. ■