TẠP CHÍ ĐIỆN TỬ
THƯƠNG HIỆU & CÔNG LUẬN

Đến Lâm Đồng, nhớ thưởng thức bánh chưng xanh nếp quýt – tinh hoa ẩm thực vùng cao

13:25 12/04/2026

Không chỉ được biết đến với cảnh sắc "ngàn hoa, biển xanh, đại ngàn", Lâm Đồng còn gây ấn tượng với du khách bởi nền ẩm thực phong phú, đậm đà bản sắc. Mỗi món ăn nơi đây không chỉ ngon mà còn chứa đựng câu chuyện văn hóa, phản ánh đời sống và tâm hồn của con người từng vùng đất. Trong số đó, bánh chưng xanh nếp quýt mang thương hiệu Lương Huế đang dần trở thành một dấu ấn đặc trưng khó quên.



Những chiếc bánh chưng dẻo thơm từ loại Nếp quýt Đạ Tẻh. Ảnh: N.V

Tại xã Đạ Tẻh (tỉnh Lâm Đồng) – vùng đất nằm sâu ở phía Nam Lâm Đồng, gạo nếp quýt từ lâu đã được xem là "hạt ngọc" của địa phương. Đây là giống lúa cổ truyền, nay được canh tác theo tiêu chuẩn VietGAP, góp mặt trong danh sách những loại gạo đặc sản của Việt Nam. Trước đây, nếp quýt thường được dùng để nấu rượu, nhưng bằng sự sáng tạo và tâm huyết, người dân nơi đây đã tìm ra hướng đi mới để nâng tầm giá trị cho loại nông sản quý này.

Xuất phát từ mong muốn đưa đặc sản quê hương đến gần hơn với thực khách, chị Lương Thị Huế đã đưa nếp quýt vào món bánh chưng truyền thống – biểu tượng văn hóa lâu đời của người Việt. Sự kết hợp này không chỉ giữ nguyên giá trị truyền thống mà còn tạo nên một hương vị mới mẻ, đặc trưng riêng của vùng đất Lâm Đồng.



Những món quà quê đầy ý nghĩa. Ảnh: N.V

Nếp quýt có hạt tròn, trắng đục, vỏ mỏng, khi nấu lên dẻo và có vị ngọt tự nhiên. Khi được dùng làm bánh chưng, loại gạo này tạo nên lớp vỏ bánh thơm mềm, hòa quyện cùng vị bùi của đậu xanh, vị béo của thịt heo và hương thơm dịu nhẹ từ lá dong. Tất cả được cân chỉnh hài hòa bằng những gia vị quen thuộc, tạo nên tổng thể hương vị vừa đậm đà, vừa tinh tế.



Gạo nếp quýt từ lâu đã được xem là “hạt ngọc” của địa phương. Ảnh: N.V

Điểm đặc biệt của bánh chưng xanh Lương Huế không chỉ nằm ở nguyên liệu mà còn ở quy trình chế biến thủ công, được kiểm soát chặt chẽ từ khâu chọn gạo, sơ chế, ướp thịt đến gói và nấu bánh. Nhờ đó, mỗi chiếc bánh đều có hình dáng vuông vức, màu xanh đẹp mắt, chín đều và giữ được độ dẻo thơm đặc trưng.



Bao bì đẹp, sang trọng hấp dẫn du khách mua về làm quà cho người thân. Sản phẩm đã được công nhận đạt chuẩn OCOP 3 sao của tỉnh Lâm Đồng. Ảnh: N.V

Hiện nay, sản phẩm đã được công nhận đạt chuẩn OCOP 3 sao của tỉnh Lâm Đồng, khẳng định chất lượng và giá trị thương hiệu. Không chỉ là món ăn ngon, bánh chưng xanh nếp quýt còn được đóng gói đẹp mắt, trở thành lựa chọn lý tưởng để làm quà biếu sau mỗi chuyến du lịch.



Chủ nhân thương hiệu Bánh chưng xanh Lương Huế. Ảnh: N.V

Chị Lương Huế - chủ hộ bánh chưng xanh Lương Huế chia sẻ: “Từng công đoạn từ khâu tuyển chọn nguyên liệu, vo gạo làm sạch, thái ướp thịt theo công thức tỷ lệ đến khâu gói bánh, luộc rửa bánh và cho đóng gói đều được thực hiện hoàn toàn thủ công được kiểm tra, đánh giá trong từng giai đoạn để đảm bảo chắc chắn ràng sản phẩm được tạo ra sẽ đạt chất lượng thơm ngon, dẻo, đảm bảo được các tiêu chí về vệ sinh an toàn thực phẩm”.



Bánh chưng xanh Lương Huế hợp khẩu vị nhiều đối tượng khách. Ảnh: N.V

Chính sự tỉ mỉ ấy đã tạo nên những chiếc bánh mang đậm "hồn quê" Đạ Tẻh. Khi bánh vừa được vớt ra, làn khói nóng lan tỏa mang theo hương thơm đặc trưng của nếp quýt – thứ hương thơm mộc mạc nhưng đầy cuốn hút. Đó không chỉ là mùi của gạo nếp, mà còn là hương vị của tình cảm, của sự gửi gắm mà người dân nơi đây dành cho thực khách gần xa.

Nếu có dịp ghé thăm Lâm Đồng, đừng quên một lần thưởng thức bánh chưng xanh nếp quýt – món quà ẩm thực giản dị nhưng chứa đựng cả tinh hoa và tâm huyết của vùng đất cao nguyên.

Hoàng Phương