

Gia Lai: Hạt kơ nia, đặc sản nổi tiếng của vùng đất Ia Mơ Nông

14:01 17/01/2021

Tại vùng đất Ia Mơ Nông, huyện Chư Păh, tỉnh Gia Lai, hạt kơ nia đã trở thành một trong những đặc sản nổi tiếng với giá trị dinh dưỡng cao và hương vị thơm ngon, ngày càng được nhiều người ưa chuộng.



Chị H'Uyên Nie-Phó Chủ tịch Hội Liên hiệp Phụ nữ xã Ia Mơ Nông (bìa phải) hướng dẫn người dân cách đóng gói và bảo quản hạt kơ nia.

Ảnh: Trần Dung

Được biết, quả kơ nia trên rừng chín rụng vào khoảng tháng 10 và tháng 11, người dân xã Ia Mơ Nông lại cùng nhau đi nhặt về chế biến để bán. Ông Rơ Châm Chuck (làng Phung) cho biết: Trước đây, khi đi làm nương rẫy, người làng thường nhặt quả kơ nia đập vỡ ăn sống cho đỡ đói. Sau này, khi cây kơ nia ít dần, nhiều người đã nhặt quả về phơi khô để dành đãi khách quý. Ông chia sẻ

thêm “Quả kơ nia có hình trái xoan, dài khoảng 3-4 cm, khi chín có màu vàng nhạt. Vào những tháng cuối năm, loại quả này sẽ rụng. Để lấy được hạt kơ nia, chúng tôi phải đặt quả trên một tảng đá theo chiều mở của vỏ, sau đó đập nhẹ cho quả nứt làm đôi. Hạt kơ nia có thể ăn tươi hoặc rang lên đều ngon”.

Bên cạnh đó, để đưa sản phẩm hạt kơ nia do người dân trong xã chế biến đến với khách hàng mọi vùng miền, chị H'Uyên Nie-Phó Chủ tịch Hội Liên hiệp Phụ nữ xã Ia Mơ Nông đã tích cực tới từng nhà vận động bà con thu gom và sơ chế đúng cách. Đồng thời, chị cũng nghiên cứu các phương án để quảng bá đặc sản này.

Chị cho biết: “Hạt kơ nia còn khá lạ lẫm với nhiều người. Vì vậy, tác dụng của loại hạt này ra sao không phải ai cũng biết. Loại hạt quý hiếm này có giá trị dinh dưỡng cao nhưng người dân mới chỉ biết sử dụng trong gia đình mà chưa phát triển thành sản phẩm hàng hóa để tăng thêm thu nhập”. Đồng thời vận động bà con thu lượm quả kơ nia trên rừng về rồi tuyển chọn, loại bỏ các quả hỏng. Những quả đạt chất lượng thì chỉ lấy phần nhân hạt bên trong, sau đó đóng bao bì bảo quản để không bị ẩm mốc.



Người dân xã Ia Mơ Nông tự hào đưa đặc sản hạt kơ nia ra quảng bá tại Tuần lễ hoa dã quỳ-núi lửa Chư Đăng Ya năm 2020. Ảnh: Trần Dung

Sau khi định hướng cho bà con cách chế biến hạt kơ nia, chị H'Uyên Nie bắt đầu tìm hiểu về thị trường tiêu thụ. Thông qua mạng xã hội Zalo, Facebook, chị đã tìm được một lượng khách trong và ngoài tỉnh có nhu cầu. Hạt kơ nia được bán với giá 120.000-150.000 đồng/kg. Đặc biệt, giới thiệu, quảng bá đặc sản hạt kơ nia tới du khách khi họ đến tham dự, trải nghiệm các lễ hội của địa phương bởi loại hạt này được khai thác hoàn toàn tự nhiên, đảm bảo sạch và có giá trị dinh dưỡng cao nên được khách du lịch và người dân tìm mua vào dịp Tết cổ truyền.

Chủ tịch UBND xã Ia Mơ Nông, ông Nguyễn Văn Hiệu cho hay, trong 2 năm gần đây, sản phẩm hạt kơ nia của người dân Ia Mơ Nông được nhiều người biết đến. Để sản phẩm đến với người tiêu dùng gần xa, địa phương đã đưa hạt kơ nia ra trưng bày, giới thiệu tại các gian hàng hội chợ, phiên chợ nông sản an toàn hay tại những lễ hội lớn của tỉnh và nhận được nhiều hiệu ứng tích cực.

Thùy Linh