

Giữ lửa nghề chế biến long nhãn ở Hưng Yên

10:27 07/09/2026

Hưng Yên từ lâu được biết đến là vùng đất nổi tiếng với cây nhãn, đặc biệt là nhãn lồng. Từ những quả nhãn tươi thơm ngọt, người dân nơi đây đã tạo nên một sản phẩm đặc trưng là long nhãn – loại thực phẩm vừa có giá trị sử dụng, vừa mang đậm dấu ấn của nghề truyền thống. Qua nhiều thế hệ, nghề chế biến long nhãn đã trở thành một phần quan trọng trong đời sống kinh tế của nhiều hộ dân, đồng thời góp phần làm nên thương hiệu nông sản Hưng Yên.

Nghề truyền thống tạo sinh kế cho người dân

Mỗi khi mùa nhãn đến, những vườn nhãn ở Hưng Yên lại trở nên nhộn nhịp. Những chùm nhãn sai trĩu, vỏ vàng nâu, cùi dày và vị ngọt đậm được thu hoạch để phục vụ thị trường. Tuy nhiên, nhãn tươi có thời gian bảo quản tương đối ngắn, trong khi sản lượng vào chính vụ rất lớn. Chính vì vậy, chế biến nhãn thành long nhãn là một cách quan trọng để kéo dài thời gian sử dụng và nâng cao giá trị của nông sản.



Mùa nhãn tại Hưng Yên

Để làm ra long nhãn đạt chất lượng, người thợ phải trải qua nhiều công đoạn. Nhãn sau khi thu hoạch được tuyển chọn, làm sạch và bóc vỏ. Những người có kinh nghiệm thường thao tác nhanh nhưng vẫn phải giữ cho cùi nhãn nguyên vẹn, hạn chế làm dập hoặc rách. Sau đó, hạt được tách khỏi cùi bằng sự khéo léo của đôi tay.

Cùi nhãn tiếp tục được đưa vào hệ thống sấy hoặc lò sấy. Đây là công đoạn đòi hỏi kinh nghiệm bởi nhiệt độ và thời gian sấy ảnh hưởng trực tiếp đến màu sắc, độ dẻo, mùi thơm và vị ngọt của sản phẩm. Long nhãn thành phẩm thường có màu vàng nâu, cùi khô dẻo, vị ngọt đậm và hương thơm đặc trưng.

Nếu trước đây phần lớn công việc được thực hiện thủ công thì ngày nay nhiều cơ sở đã đầu tư máy móc, thiết bị sấy và đóng gói hiện đại. Việc ứng dụng công nghệ giúp giảm sức lao động, nâng cao năng suất và tạo điều kiện kiểm soát tốt hơn chất lượng sản phẩm.



Người lao động đang thực hiện các quy trình chế biến long nhãn. (Ảnh Vũ Sinh)

Nghề chế biến long nhãn không chỉ tạo ra một sản phẩm đặc trưng mà còn đem lại nguồn thu nhập cho người dân địa phương. Vào mùa nhãn, các cơ sở chế biến thường cần một lượng lớn lao động cho những công đoạn như bóc vỏ, tách hạt, sấy, phân loại và đóng gói.

Đối với nhiều gia đình, đây là công việc có thể tận dụng lao động tại chỗ. Người lớn tuổi có thể tham gia những công đoạn phù hợp, trong khi lao động trẻ đảm nhiệm các khâu vận hành máy móc, vận chuyển, đóng gói hoặc kinh doanh. Nhờ đó, giá trị của quả nhãn được nâng lên, đồng thời tạo thêm việc làm trong thời gian nông nhàn.

Đáng chú ý, nghề làm long nhãn còn tạo ra sự liên kết giữa người trồng nhãn và các cơ sở chế biến. Thay vì chỉ phụ thuộc vào việc bán quả tươi trong thời gian ngắn, người dân có thêm một kênh tiêu thụ. Khi sản phẩm được chế biến, bảo quản và đưa ra thị trường trong thời gian dài hơn, giá trị kinh tế của cây nhãn cũng được nâng cao.

Trong bối cảnh thị trường ngày càng cạnh tranh, nghề chế biến long nhãn Hưng Yên đứng trước cả cơ hội và thách thức. Người tiêu dùng hiện nay không chỉ quan tâm đến hương vị mà còn chú ý đến nguồn gốc nguyên liệu, quy trình sản xuất, vệ sinh an toàn thực phẩm và bao bì sản phẩm.

Vì vậy, các cơ sở chế biến cần từng bước chuyển từ sản xuất nhỏ lẻ sang sản xuất có quy trình. Việc lựa chọn nguyên liệu, kiểm soát độ ẩm, bảo đảm vệ sinh trong quá trình chế biến và đầu tư hệ thống đóng gói là những yếu tố quan trọng để nâng cao chất lượng long nhãn.

Bên cạnh đó, việc xây dựng thương hiệu cũng có ý nghĩa đặc biệt. Một sản phẩm có bao bì đẹp, thông tin rõ ràng, truy xuất được nguồn gốc và đáp ứng các tiêu chuẩn chất lượng sẽ có nhiều cơ hội tiếp cận các hệ thống phân phối hiện đại. Thương mại điện tử và mạng xã hội cũng mở ra hướng đi mới, giúp long nhãn địa phương tiếp cận người tiêu dùng ở nhiều tỉnh, thành thay vì chỉ tiêu thụ trong phạm vi truyền thống.

Nâng tầm giá trị đặc sản Hưng Yên

Long nhãn không đơn thuần là sản phẩm được tạo ra từ quá trình sấy khô quả nhãn. Đằng sau mỗi mẻ long nhãn là kinh nghiệm của người làm nghề, là sự gắn bó của người nông dân với cây nhãn và là câu chuyện về cách một sản vật địa phương được gìn giữ qua nhiều thế hệ.



Sản phẩm long nhãn được sản xuất theo tiêu chuẩn an toàn đưa đến tay người tiêu dùng.

Trong tương lai, để nghề chế biến long nhãn phát triển bền vững, cần quan tâm đồng thời đến vùng nguyên liệu, công nghệ chế biến, chất lượng sản phẩm, thị trường tiêu thụ và xây dựng thương hiệu. Khi những yếu tố này được kết nối, long nhãn không chỉ giúp người dân tăng thu nhập mà còn góp phần quảng bá hình ảnh Hưng Yên – vùng đất nổi tiếng với nhãn lồng đến người tiêu dùng trong và ngoài nước.

Giữa sự phát triển nhanh chóng của đời sống hiện đại, những người thợ vẫn miệt mài bóc từng quả nhãn, tách từng hạt và chăm chút cho từng mẻ sấy. Chính sự cần mẫn ấy đã giúp nghề chế biến long nhãn tiếp tục được duy trì. Giữ nghề cũng là giữ một phần ký ức của làng quê, để từ những trái nhãn ngọt lành của đất Hưng Yên, một sản phẩm truyền thống tiếp tục có cơ hội vươn xa trên thị trường.

Bùi Tú