

Kẹo dừa Bến Tre: Tinh tế thủ công, ngọt ngào văn hóa

07:00 26/12/2025

Kẹo dừa Bến Tre là biểu tượng ngọt ngào, gắn liền với vùng đất "xứ dừa" miền Tây Nam Bộ. Không chỉ là món ăn vặt dân dã, kẹo dừa còn mang giá trị văn hóa, kinh tế và du lịch, được công nhận là sản phẩm OCOP 5 sao quốc gia.

Theo Sở Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn tỉnh Bến Tre, hiện nay tỉnh có hơn 200 cơ sở sản xuất kẹo dừa, với sản lượng hàng năm đạt khoảng 10.000 tấn, xuất khẩu sang nhiều quốc gia như Mỹ, châu Âu và châu Á.



Kẹo dừa Bến Tre: Tinh tế thủ công, ngọt ngào văn hóa. (Ảnh: internet)

Kẹo dừa Bến Tre có nguồn gốc từ thế kỷ 19, gắn bó với nghề trồng dừa lâu đời của người dân vùng đất này. Theo tài liệu nghề làm kẹo dừa bắt đầu hình thành vào những năm 1870-1880, khi người Pháp du nhập kỹ thuật nấu đường từ mía và kết hợp với dừa địa phương. Ban đầu, đây là món ăn gia đình, được làm thủ công để biếu tặng hoặc bán tại chợ làng. Đến những năm 1930-1940, làng nghề kẹo dừa ở xã An Đức, huyện Ba Tri và các khu vực lân cận phát triển mạnh, với các lò kẹo nổi tiếng như kẹo dừa Ông Lắm hay Bà Hai Tổ. Sau năm 1975, nghề được khôi phục và hiện đại hóa, trở thành ngành công nghiệp thủ công quan trọng. Năm 2012, kẹo dừa Bến Tre được Cục Sở hữu Trí tuệ Việt Nam cấp Chỉ dẫn địa lý (Quyết định số 102/QĐ-SHTT), xác nhận đây là sản phẩm đặc trưng

chỉ có tại Bến Tre nhờ thổ nhưỡng và giống dừa xiêm xanh đặc biệt.



Nguyên liệu chính của kẹo dừa Bến Tre đến từ nguồn dừa tự nhiên, đảm bảo độ tươi và chất lượng cao. Theo hướng dẫn từ Hiệp hội Dừa Bến Tre, thành phần cơ bản bao gồm:

Cơm dừa tươi: Chiếm 60-70%, lấy từ dừa xiêm xanh hoặc dừa ta, được chọn quả già vừa (khoảng 7-8 tháng tuổi) để cơm dẻo, thơm mà không quá dầu.

Đường mạch nha (mật mía): 30-40%, nấu từ mía địa phương, tạo độ dẻo và ngọt tự nhiên, khác với đường trắng công nghiệp.

Các phụ liệu tùy biến thể: Đậu phộng rang, sầu riêng tươi, lá dứa, hoặc mè đen để tạo hương vị đa dạng.

Tất cả nguyên liệu phải đạt chuẩn VietGAP, không chất bảo quản hóa học, giúp kẹo giữ hạn sử dụng tự nhiên lên đến 3-6 tháng.

Quy trình làm kẹo dừa Bến Tre vẫn giữ nét truyền thống, kết hợp máy móc hiện đại để đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm (theo tiêu chuẩn ISO 22000 mà nhiều cơ sở đạt được).



Du khách nước ngoài trải nghiệm gói kẹo dừa (Ảnh: internet)

Chuẩn bị dừa: Dừa được bổ đôi, nạo cơm mỏng bằng dao chuyên dụng hoặc máy nạo hiện đại, ngâm nước muối loãng để loại tạp chất.

Nấu mạch nha: Mía ép lấy nước, nấu sôi với lửa nhỏ đến khi đặc quánh, tạo mạch nha vàng óng.

Trộn và thắng kẹo: Cơm dừa trộn đều với mạch nha, đun trên chảo gang lớn ở nhiệt độ 100-120°C, khuấy liên tục bằng tay (hoặc máy khuấy) trong 1-2 giờ đến khi hỗn hợp sánh dẻo, không dính chảo. Thêm phụ liệu như đậu phộng rang giòn ở giai đoạn cuối.

Tạo hình và làm nguội: Hỗn hợp đổ ra khuôn gỗ hoặc bàn đá hoa cương phết dầu ăn, cán mỏng, cắt thành thanh hoặc viên, để nguội tự nhiên 4-6 giờ.

Đóng gói: Bọc giấy chống dính hoặc hút chân không để giữ độ giòn tan.



Kẹo dừa đa phần làm thủ công. (Ảnh: internet)

Toàn bộ quy trình mất 4-6 giờ/lò, đòi hỏi kinh nghiệm để kiểm soát lửa và độ ẩm, tránh kẹo bị chảy hoặc cứng.

Kẹo dừa Bến Tre ngon nhất khi ăn trực tiếp, nhai chậm để cảm nhận vị béo ngậy của dừa hòa quyện ngọt thanh của mạch nha. Theo lời khuyên từ các nghệ nhân làng nghề, nên kết hợp với trà nóng hoặc cà phê đen để cân bằng độ ngọt. Các biến thể phổ biến:

Kẹo dừa non: Mềm dẻo, ít đường.

Kẹo dừa lá dứa: Thơm mát, xanh tự nhiên.

Kẹo dừa sầu riêng: Cao cấp, dành cho du khách.

Kẹo dừa gừng: Ấm nóng, tốt cho sức khỏe.



Kẹo dừa kết hợp trà xanh cân bằng độ ngọt. (Ảnh: internet)

Du lịch Bến Tre, du khách có thể tham gia tour trải nghiệm làm kẹo tại các làng nghề như Làng du lịch Mỹ Long hoặc Cơ sở kẹo dừa Ông Bảy Thảo, kết hợp tham quan vườn dừa và sông nước.

Kẹo dừa góp phần vào kinh tế địa phương với doanh thu hàng trăm tỷ đồng/năm, tạo việc làm cho hơn 5.000 lao động. Đây còn là quà tặng văn hóa, xuất hiện trong lễ hội Dừa Bến Tre (diễn ra 2 năm/lần). Tuy nhiên, thách thức lớn là biến đổi khí hậu ảnh hưởng đến diện tích dừa. Các cơ sở đang áp dụng công nghệ sấy khô và bao bì thân thiện môi trường để bền vững.

Kẹo dừa Bến Tre không chỉ là món ngọt, mà còn là tinh hoa của đất trời miền Tây – nơi mỗi thanh kẹo kể câu chuyện về bàn tay khéo léo và tình yêu thiên nhiên của người dân xứ dừa.

Lê Thanh (t/h)