TẠP CHÍ ĐIỆN TỬ
THƯƠNG HIỆU & CÔNG LUẬN

Lâm Đồng: Khi mùa hoa cà phê gọi đàn ong trở lại cao nguyên

20:33 28/02/2026

Khi những triền đồi ở Lâm Đồng đồng loạt phủ trắng sắc hoa cà phê, cao nguyên không chỉ bước vào giai đoạn quyết định năng suất của vụ mới, mà còn mở ra một mùa mưu sinh đặc biệt – mùa "chăn ong" du mục. Giữa biển hoa tinh khôi, đàn ong rợp trời tìm mật, còn những người thợ ong lặng lẽ theo nhịp nở – tàn của hoa để chắt chiu từng giọt ngọt giữa đại ngàn.



Mật ong hoa cà phê được sản xuất từ những chú ong hút nectar từ hoa của cây cà phê,

Theo nhịp hoa mà dịch chuyển

Đêm xuống ở xã Thuận An, hương cà phê lan trong không khí se lạnh. Ánh đèn pin quét dọc triền đồi, từng thùng ong được chuyền tay đặt ngay ngắn dưới tán cây. Ong được vận chuyển vào ban đêm để tránh nắng gắt, giảm hao hụt và giữ đàn ổn định trước mùa khai thác mật.



Khi hàng trăm ngàn hécta cà phê đồng loạt bung hoa, đó không chỉ là tín hiệu khởi đầu vụ trái, mà còn tạo nên nguồn mật hoa khổng lồ

Với anh Bùi Tiến Chuyển (46 tuổi, Đồng Nai), mùa hoa cà phê đã trở thành nhịp sống quen thuộc suốt hơn hai thập kỷ. Khi người trồng cà phê bắt đầu kéo dây tưới nước kích thích cây ra hoa, cũng là lúc anh thu xếp hành lý, đưa đàn ong lên cao nguyên. Không nuôi cố định một chỗ, anh chọn cách “chăn ong” theo mùa hoa, nơi nào hoa nở rộ, nơi đó có bước chân người nuôi ong.

Năm nay, hoa cà phê bung nở đồng loạt, thời tiết nắng đẹp, ít mưa trái mùa. Nhờ vậy, đàn ong làm mật nhanh, sản lượng và chất lượng đều cao hơn năm trước. Hơn 400 thùng ong được anh duy trì theo mô hình du mục. Riêng mùa hoa cà phê kéo dài hơn một tháng, nếu thuận lợi có thể thu gần 2 tấn mật, với giá bán khoảng 80.000 đồng/kg.



Đi tới đâu người chăn ong ăn ngủ cùng đàn ong

Mật ong hoa cà phê có màu vàng nhạt, độ sánh cao, vị ngọt thanh và không gắt. Đặt ong giữa rẫy vào cao điểm nở hoa giúp nguồn mật thu được gần như thuần từ hoa cà phê. Từ chỗ chỉ bán cho thương lái, gia đình anh nay đã xây dựng điểm bán lẻ tại địa phương, phân phối đến nhiều tỉnh, thành.

Cách đó không xa, anh Phan Hùng cũng mang theo 200 thùng ong từ Đồng Nai lên cao nguyên hơn 10 ngày nay. Theo anh, hoa cà phê là một trong những nguồn mật giá trị nhất: thơm, dễ tiêu thụ, nhưng mùa hoa lại ngắn, chỉ khoảng ba tuần đến hơn một tháng. Vì thế, người nuôi ong phải “chạy đua” với thời gian, tranh thủ từng ngày hoa nở rộ.

Nghề ong phụ thuộc hoàn toàn vào thời vụ. Hoa nở đồng loạt, ong khỏe, người nuôi phấn khởi. Nếu hoa tàn sớm hoặc nở rải rác, cả mùa coi như hụt thu.



Bình phun khói - công cụ không thể thiếu với người nuôi ong

Từ mật hoa đến sản phẩm OCOP

Không chỉ những người nuôi ong du mục, nhiều hộ dân tại vùng cà phê đã phát triển thương hiệu riêng từ mật ong hoa cà phê. Tại xã Đức Lập, ông Nguyễn Ngọc Phúc – chủ thể sản phẩm OCOP 3 sao “Mật ong Đắk Mil” – mỗi mùa có thể thu hơn 5 tấn mật. Khi hoa vào độ rộ nhất, ông đặt thùng ong ngay trong rẫy để đàn ong hút mật tự nhiên.



Hoa cà phê đứng đầu trong các loại hoa lấy mật

Theo ông, yếu tố quan trọng nhất không chỉ là sản lượng, mà là chất lượng và an toàn. Thời điểm hoa nở cũng là giai đoạn nông dân hạn chế sử dụng thuốc bảo vệ thực vật nhằm đảm bảo thụ phấn, góp phần giúp nguồn mật sạch hơn.

Mật ong hoa cà phê được đánh giá là dòng mật đặc trưng của khu vực Tây Nguyên. Hoa nở đồng loạt trong thời gian ngắn, nguồn mật dồi dào và tương đối thuần từ một loài hoa, tạo nên hương vị đồng nhất. Điều kiện khí hậu cao nguyên khô và nhiều nắng giúp mật nhanh cô đặc, giảm hàm lượng nước, nhờ đó mật có độ sánh cao, màu vàng nhạt và vị ngọt thanh dịu.



Những cầu đầy mật được thu hoạch

Hiện nhiều sản phẩm mật ong trong tỉnh đã đạt chuẩn OCOP, có truy xuất nguồn gốc, kiểm nghiệm chất lượng và xây dựng thương hiệu gắn với vùng cà phê đặc trưng. Mật ong hoa cà phê dần trở thành sản phẩm song hành cùng hạt cà phê – một đặc sản của cao nguyên.

Xu hướng canh tác bền vững, giảm hóa chất, tăng hữu cơ cũng mở ra cơ hội cho nghề nuôi ong. Ong không chỉ tạo thêm nguồn thu từ mật, mà còn hỗ trợ thụ phấn chéo, tăng tỷ lệ đậu trái cho cà phê. Nếu mỗi héc-ta cà phê đều có sự hiện diện của đàn ong trong mùa hoa, lợi ích kép sẽ rõ rệt: tăng năng suất cà phê và gia tăng giá trị kinh tế từ mật.



Mật ong hoa cà phê nguyên chất rất phong phú về chất chống oxy hóa, bao gồm axit hữu cơ và hợp chất phenolic (như flavonoid).

Giữa biển hoa trắng xóa, tiếng ong rì rào không chỉ là âm thanh của tự nhiên, mà còn là nhịp sống của những con người bám theo mùa vụ. Họ không sở hữu đất, không trồng cây, nhưng góp phần làm nên vụ trái.

Toàn tỉnh Lâm Đồng hiện có hơn 328.000 ha cà phê. Khi cà phê đồng loạt bung hoa, đó không chỉ là tín hiệu khởi đầu một niên vụ mới, mà còn tạo nên nguồn mật hoa khổng lồ – nơi người nuôi ong gom mật ngọt, người trồng cà phê chờ ngày đậu trái và cả cao nguyên cùng hưởng lợi từ mối quan hệ cộng sinh bền bỉ ấy.

Hoàng Phương (t/h)