

## Nâng niu sản vật đất trời - gìn giữ hồn quê trong nhịp sống mới

09:23 17/02/2026

Sản vật đất trời không chỉ là những món quà của thiên nhiên, mà còn là kết tinh của văn hóa, ký ức và bản sắc mỗi vùng miền. Từ miền núi cao heo hút đến đồng bằng trù phú, từ đại ngàn hùng vĩ đến biển cả mênh mang, mỗi sản vật đều mang trong mình câu chuyện riêng về đất và người, về truyền thống và khát vọng vươn xa.



Sự kiện "OCOP đặc sản vùng miền và ẩm thực" thu hút đông đảo khách tham quan, thưởng thức các sản vật vùng miền. Ảnh: TAM NGUYỄN

Vùng cao Tây Bắc - Đông Bắc hiện lên với vẻ đẹp nguyên sơ của núi rừng. Mận Mộc Châu, trà Shan Tuyết Suối Giàng, mật ong bạc hà Đồng Văn, gạo Sóng Cù, thịt trâu gác bếp, Lạp xưởng hun khói, rượu Sán Lùng, rượu Mẫu Sơn... tất cả hòa quyện trong hương khói bếp, trong vị cay nồng của mắc khén, hạt dổi, trong chút chát ngọt của táo mèo. Những sản vật sinh ra từ sương gió, độ cao

và khí hậu khắc nghiệt ấy không chỉ nuôi sống con người, mà còn gìn giữ tri thức bản địa, làm nên bản sắc bền bỉ của miền cao Bắc Bộ.

Xuôi về đồng bằng sông Hồng, sản vật gắn liền với cánh đồng, con đê và ký ức làng quê. Gạo tám Hải Hậu, nhãn lồng Hưng Yên, chuối ngự Đại Hoàng, bánh cáy Thái Bình, bánh đậu xanh Hải Dương, cá kho làng Vũ Đại, tương Bần, rượu trắng Kim Sơn, Làng Vân... là mùi thơm rạ sau mùa gặt, là tiếng chày giã gạo đêm đông, là làn khói lam bảng lảng phủ lên mái nhà Bắc Bộ. Ở nơi ấy, sản vật không chỉ để thưởng thức mà còn song hành cùng nếp nhà, nếp người qua bao thế hệ.



Sự kiện "OCOP đặc sản vùng miền và ẩm thực" thu hút đông đảo khách tham quan, thưởng thức các sản vật vùng miền. Ảnh: TAM NGUYỄN

Dải đất Bắc Trung Bộ – hẹp giữa núi và biển chịu nhiều nắng gió nhưng sản vật lại bền bỉ như chính con người nơi đây. Nem chua, bánh răng bừa, chè lam xứ Thanh; cam Vinh, nhút Thanh Chương, cháo lươn, tương Nam Đàn xứ Nghệ; kẹo cu đơ, ram bánh mướt, cam bù Hương Sơn, rượu Can Lộc của Hà Tĩnh... Những thức quà mộc mạc ấy gợi tiếng nói nặng ân tình, gợi hình ảnh bếp rơm chiều gió. Với người xa quê, tết Bắc Trung Bộ là nồi bánh chưng đỏ lửa suốt đêm và những gói quà mẹ gửi theo chuyến tàu dài.

Hà Nội thanh lịch trong những ngày tết se lạnh. Hương cốm Vòng, giò chả Ước Lễ, trà sen Tây Hồ, bưởi Diễn, bánh chưng Tranh Khúc, bánh cuốn Thanh Trì... hòa quyện thành phong vị nền nã của đất kinh kỳ. Người Hà Nội nâng niu sản

vật như nhang nui truyền thống – bởi đó không chỉ là món ăn mà còn là sự tiếp nối của nếp sống, của cốt cách văn hóa tinh tế.

Vùng duyên hải Trung Bộ mở ra miền nắng gió và biển cả. Cháo bột lọc heo quay, chả lá vả, mắm cà Quảng Trị; bánh ít Huế, mắm cá cơm, mực khô Khánh Hòa, bún sứa Quy Nhơn, cá ngừ đại dương, nước mắm Nam Ô, rượu Bàu Đá, rượu Hồng Đào... mang vị mặn của biển, vị nồng của nắng và sự chịu thương chịu khó của người dân bám đất, bám làng, bám biển qua bao biến động.



Bánh đậu xanh (được tạo hình các loại trái cây thơm ngon lại vừa đẹp mắt) bày bán tại chợ quê cù lao Tân Thuận Đông, phường Cao Lãnh, tỉnh Đồng Tháp. Ảnh: NGỌC PHÚC

Đại ngàn Tây Nguyên gửi đến cà phê, hồ tiêu, mắc ca, mật ong, bơ, sầu riêng, măng rừng... Trong men rượu cần, cơm lam, gà nướng bản Đôn là hơi thở của núi rừng. Đặc biệt, sâm Ngọc Linh được xem như “quốc bảo”, kết tinh tinh hoa đất trời và tri thức bản địa. Hành trình của sản vật Tây Nguyên hôm nay không chỉ dừng lại trong buôn làng mà đã vươn ra thị trường rộng lớn, song vẫn giữ nguyên hồn cốt đại ngàn.

Đồng bằng sông Cửu Long – miền phù sa trù phú có bánh tét Trà Cuôn, tôm khô Cà Mau, mắm cá linh, cá sặc Châu Đốc, rượu Xuân Thạnh, Phú Lễ, Gò Đen, nem Lai Vung, bánh pía Sóc Trăng, dừa dứa Vĩnh Long... Nhịp sống trôi theo con nước nổi, tết về thong thả và nghĩa tình. Tiếng cười phóng khoáng của người miền sông nước phản chiếu tinh thần lạc quan giữa thiên nhiên hào phóng.

Đông Nam Bộ nắng ấm với đất đỏ bazan và rừng cao su bạt ngàn. Măng cụt Lái Thiêu, măng cầu Bà Đen, bưởi Tân Triều, sầu riêng Long Khánh, hạt điều Phước Long, bánh tráng Trảng Bàng... mang dáng dấp vùng đất khai phá – mạnh mẽ, hào sảng mà ấm tình. Tết nơi đây rộn ràng nhưng không phô trương, giản dị mà chân thành.

Thành phố Hồ Chí Minh là nơi hội tụ sản vật khắp mọi miền. Giữa nhịp sống hiện đại, thành phố vẫn giữ được hương vị quê nhà. Ai đến đây cũng có thể tìm thấy một phần ký ức tết của riêng mình.

Những ngày cuối năm, các hội chợ OCOP rộn ràng với hàng trăm sản phẩm đặc trưng từ khắp cả nước, mở thêm con đường để sản vật địa phương đến gần hơn với người tiêu dùng đô thị và vươn ra thế giới. Khi đêm giao thừa khẽ buông, thành phố lắng lại, nhường chỗ cho những cảm xúc thiêng liêng của đoàn viên.

Giữa khoảnh khắc chuyển giao năm mới, ta nhận ra sản vật đất trời không chỉ hiện diện trong mâm cỗ, mà còn trú ngụ trong ký ức và tình thân.

Nâng niu sản vật đất trời

Mẹ bày mâm cỗ cúng mời tổ tiên

Giao thừa sum họp thiêng liêng

Hương quê còn mãi dịu hiền trong tim.

Giữ gìn và trân trọng sản vật quê hương không chỉ là bảo tồn hương vị tết, mà còn là bảo vệ sinh kế, văn hóa và bản sắc của từng vùng đất trong dòng chảy phát triển của đất nước.

**Hoàng Phương (t/h)**