

Quảng Trị: Xây dựng thương hiệu rau liệt Gio An từ mạch nguồn giếng cổ

15:07 27/10/2026

Được nuôi dưỡng từ nguồn nước ngầm của hệ thống giếng cổ hàng nghìn năm tuổi, rau liệt Gio An (xã Cồn Tiên, tỉnh Quảng Trị) mang hương vị riêng, trở thành đặc sản và nguồn thu nhập của người dân địa phương. Phát huy lợi thế tự nhiên gắn với du lịch trải nghiệm là hướng đi để rau liệt Gio An từng bước khẳng định thương hiệu.



Ruộng rau liệt ở Gio An (xã Cồn Tiên, Quảng Trị).

Rau đặc sản từ mạch nước ngầm

Một ngày giữa tháng 10, chúng tôi về vùng rau liệt Gio An (ở thôn Hào Sơn, xã Cồn Tiên, tỉnh Quảng Trị). Bên triền đồi đất đỏ bazan, những ruộng rau liệt xanh mướt nằm xen kẽ giữa các “bờ rào đá” tạo nên khung cảnh thật bình yên. Dưới những luống rau là dòng nước mát lành chảy ra từ hệ thống giếng cổ, âm thầm nuôi dưỡng rau liệt - một sản vật đã gắn bó với đời sống người dân nơi đây qua

nhiều thế hệ.

Ông Lê Phước Hiếu, Phó trưởng phòng Kinh tế xã Côn Tiên cho biết, hệ thống giếng cổ Gio An có niên đại hơn 2.000 năm, trong đó 14 giếng đã được công nhận là di tích lịch sử - văn hóa cấp quốc gia. Hiện nay, địa phương đang hoàn thiện hồ sơ bổ sung 4 giếng, hướng đến mục tiêu đề nghị công nhận di tích quốc gia đặc biệt. Không chỉ có giá trị lịch sử, văn hóa, hệ thống giếng cổ Gio An còn tạo điều kiện thuận lợi cho nghề trồng rau liệt phát triển, tạo nên đặc sản từ mạch nước ngầm ở địa phương.

Tranh thủ chút thời gian nghỉ ngơi bên ruộng rau, bà Nguyễn Thị Tha (người dân thôn Hảo Sơn) cho biết: Rau liệt còn gọi là xà lách xoong, là loại rau được trồng nhiều ở Gio An nhờ điều kiện tự nhiên và phương thức canh tác truyền thống. Rau sinh trưởng trên nền đá, hấp thụ nguồn nước ngầm tự nhiên nên không sử dụng phân bón, thuốc trừ sâu.



Giếng nước cổ ở Gio An - nuôi dưỡng những ruộng rau liệt

Đầu vụ, người dân tận dụng những gốc rau còn lại từ vụ trước để nhân giống. Ruộng rau chia thành từng ô nhỏ, mỗi gia đình chăm sóc khoảng 100-200m². Rau sinh trưởng nhanh, thường cho thu hoạch sau 15-20 ngày. Mùa rau kéo dài từ khoảng tháng 9 âm lịch đến tháng 4 năm sau, khi thời tiết mát mẻ, độ ẩm cao thuận lợi cho cây phát triển.

Theo bà Tha, rau liệt đã được cơ quan chức năng chứng nhận là rau sạch, được thương lái thu mua ngay tại ruộng với giá khoảng 15.000 đồng/kg, có thời điểm

đạt 25.000 đồng/kg. Ước tính với khoảng 6 đợt thu hoạch trong 3 tháng, mỗi 100m² có thể mang lại doanh thu 30-50 triệu đồng. Đây là nguồn sinh kế quan trọng, góp phần cải thiện đời sống của người dân địa phương.

Nâng tầm giá trị, xây dựng thương hiệu

Chị Đinh Thanh Loan, một thực khách chia sẻ, rau liệt Gio An được người tiêu dùng ưa chuộng nhờ hương vị tự nhiên và cách trồng gần với nguồn nước sạch. Từ sản vật dân dã, loại rau này đã trở thành đặc sản của địa phương, được chế biến thành nhiều món ăn như rau liệt trộn thịt bò, trộn thịt heo, trộn trứng, nấu canh tôm hoặc ăn sống.

Trong đó, rau liệt trộn thịt bò với cà chua, trứng luộc là món ăn được nhiều thực khách yêu thích. Vị đậm đà của thịt hòa quyện với vị giòn mát, hơi cay của rau tạo nên hương vị riêng, góp phần giới thiệu nét ẩm thực đặc trưng của vùng đất Gio An.



Du khách trải nghiệm tại ruộng rau liệt Gio An

Tuy nhiên theo chị Loan, để đặc sản này có thể vươn xa, lợi thế tự nhiên cần được chuyển hóa thành giá trị thương mại bền vững. Việc xây dựng thương hiệu không chỉ dừng ở quảng bá tên gọi mà cần bắt đầu từ chất lượng sản phẩm, quy trình sản xuất và khả năng tạo dựng niềm tin với người tiêu dùng.

Trước hết, xã Côn Tiên cần chú trọng bảo vệ hệ thống giếng cổ và nguồn nước ngầm, bởi đây là yếu tố cốt lõi tạo nên đặc trưng của rau liệt. Cùng với đó, cần khuyến khích các hộ trồng rau liên kết sản xuất, thống nhất quy trình chăm sóc,

thu hoạch và sơ chế; tăng cường kiểm soát chất lượng, truy xuất nguồn gốc để nâng cao tính ổn định của sản phẩm.

Là người am hiểu sâu về việc xây dựng thương hiệu sản phẩm, chị Đinh Thanh Loan chia sẻ về việc xây dựng nhãn hiệu, bao bì phù hợp và cung cấp thông tin rõ ràng về vùng trồng, phương thức canh tác sẽ giúp rau liệt Gio An tạo dựng hình ảnh chuyên nghiệp hơn, thuận lợi tiếp cận các cửa hàng thực phẩm sạch, nhà hàng và thị trường ở ngoài địa phương. Một khi sản phẩm có đầu ra ổn định, người trồng cũng có thêm động lực duy trì phương thức canh tác truyền thống và nâng cao giá trị kinh tế.

Bên cạnh thị trường nông sản, rau liệt còn có tiềm năng gắn với du lịch trải nghiệm. Du khách đến Gio An có thể tham quan hệ thống giếng cổ, tìm hiểu kỹ thuật dẫn thủy truyền thống, ngắm những ruộng rau xanh mướt và thưởng thức món ăn đặc sản ngay tại địa phương. Cùng với đó là câu chuyện về dòng nước ngầm chảy mãi, về cách gìn giữ, chăm sóc rau của người trồng sẽ tạo nên nét hấp dẫn riêng cho sản phẩm. Người xưa có câu: “Muốn ăn cá, tôm thì về Gio Mai, Gio Việt/ Muốn ăn rau liệt thì về miệt Gio An”. Câu ca mộc mạc này phần nào khẳng định vị trí của rau liệt trong đời sống và ký ức ẩm thực địa phương.



Những ruộng trồng rau liệt nhìn từ trên cao

Song song với các hoạt động gìn giữ và phát triển, để xây dựng thương hiệu rau liệt Gio An, cần có sự phối hợp giữa chính quyền, người trồng và các đơn vị kinh doanh trong quảng bá sản phẩm và xây dựng những trải nghiệm phù hợp.

Từ những mạch nước ngầm len qua “bờ rào đá”, rau liệt Gio An (xã Côn Tiên, Quảng Trị) trở thành món ngon - đặc sản của địa phương. Và để xây dựng

thương hiệu rau liệt Gio An ngày càng lan toả, các hoạt động bảo vệ nguồn nước, gìn giữ giếng cổ, nâng cao chất lượng và tổ chức sản xuất bài bản sẽ là nền tảng quan trọng góp phần phát triển kinh tế địa phương gắn với bảo tồn di sản.

Xuân Thi