

Văn hóa ẩm thực góp phần đa dạng hóa sản phẩm du lịch, nâng cao chất lượng dịch vụ du lịch, định vị hình ảnh điểm đến trong lòng du khách. Đồng bằng sông Cửu Long (ĐBSCL) sở hữu nền văn hóa ẩm thực vô cùng đặc sắc, phong phú và đa dạng. Chính vì thế, tiềm năng của văn hóa ẩm thực trong phát triển du lịch vùng ĐBSCL còn “dư địa” rất lớn!

PHÁT HUY TIỀM NĂNG CỦA VĂN HÓA ẨM THỰC TRONG PHÁT TRIỂN DU LỊCH VÙNG ĐỒNG BẰNG SÔNG CỬU LONG

TS. Nguyễn Quốc Nghi¹

1. ĐẶT VẤN ĐỀ

Ẩm thực ngày càng trở nên quan trọng trong phát triển ngành du lịch của các quốc gia. Ẩm thực là nhân tố ngày càng trở nên quan trọng trong ngành du lịch, Hall và Sharples (2003) nhấn mạnh rằng một phần không thể thiếu của ngành du lịch là ẩm thực, bởi vì sự trải nghiệm ẩm thực là một trong những chức năng trọng tâm của ngành công nghiệp du lịch. Ẩm thực không chỉ đóng vai trò là yếu tố hỗ trợ, phục vụ cho nhu cầu của du khách về ăn uống đơn thuần mà đã trở thành mục đích của các chuyến du lịch (Haven và Jones, 2006). Theo Boyne và cộng sự (2002) cho rằng, có một “mối liên kết thật sự chặt chẽ và sâu sắc giữa ẩm thực và du lịch”. Nhiều nghiên cứu chỉ ra rằng, ẩm thực địa phương có vai trò nhất định và góp phần thành công cho hoạt động quảng bá hình ảnh điểm đến, tạo nên thương hiệu của điểm đến.

Văn hóa ẩm thực vùng ĐBSCL là một bộ phận không thể tách rời của văn hóa ẩm thực Việt Nam. Sự trù phú về tài nguyên thiên nhiên đã làm cho ẩm thực vùng ĐBSCL rất đặc sắc. Một trong những nguyên nhân chính tạo nên sự khác biệt này là do yếu tố sông nước miệt vườn. Thời gian gần đây, yếu tố văn hóa ẩm thực đã được ngành du lịch một số địa phương trong vùng đầu tư phát triển kết hợp với dịch vụ du lịch. Tuy nhiên, giá trị cốt lõi của văn hóa ẩm thực vùng ĐBSCL vẫn chưa được phát huy đúng mức. Chính vì thế, bài viết này giới thiệu đôi nét về sự trù phú, đa dạng của văn hóa ẩm thực vùng ĐBSCL, từ đó gợi ý một số giải pháp phát huy tiềm năng của văn hóa ẩm thực trong phát triển du lịch ĐBSCL trong thời gian tới.

2. ĐÔI NÉT VỀ VĂN HÓA ẨM THỰC Ở ĐBSCL

2.1 Món ăn ngày tết của người dân vùng ĐBSCL

Tết Nguyên Đán là một hình thức sinh hoạt văn hóa cổ truyền của người Việt. Tết Nguyên Đán được đánh dấu bằng bữa cơm cúng để “rước ông bà” về ăn Tết với con cháu, vào trưa ngày 30 với những món ăn chế biến theo kiểu cổ truyền: thịt hầm măng tre, thường là giò heo, món xào, món thịt luộc, thêm bì cuốn, nem,... Lúc này trên bàn thờ tổ tiên đã được trang hoàng lộng lẫy với mâm ngũ quả gồm: măng cầu, sung, dưa, đu đủ, xoài. Kế đến là vị trí quan trọng của cặp dưa hấu, hai trái dưa phải lựa thật đẹp, thật tròn, dán thêm miếng giấy hồng điều vuông vuông được đặt hai bên lư hương. Món “Thịt kho riệu” là một món ăn quan trọng trong ngày tết cổ truyền mà nhà nào cũng có, có nhà sử dụng cá lóc hoặc hột vịt để kho chung với thịt. Nồi thịt kho thường đi kèm với hủ dưa kiệu và dưa cải. Bánh tét cũng là một thứ bánh cổ truyền trong ngày tết của người dân vùng ĐBSCL, bánh tét có thể là nhân đậu, nhân chuối hoặc trộn lẫn chuối, đậu, mỡ, và bánh tét thường gói vào chiều 30 tết, ban đêm vừa hấp bánh, vừa thức đợi giao thừa. Mứt là sản phẩm được mỗi nhà tự làm, coi như niềm hãnh diện của người phụ nữ trong gia đình. Khách đến nhà chơi thường được gia chủ mời ăn mứt để đánh giá sự khéo tay của người chủ nhà.

¹ Trôøng Nãi hoïc Caàn Thô

2.2 Các món ăn truyền thống của người dân vùng ĐBSCL

Mắm: Đối với người dân vùng ĐBSCL, cả người giàu lẫn người nghèo, cả trí thức lẫn bình dân, mắm được xem là món ăn quen thuộc trong bữa cơm hàng ngày. Mắm được làm từ nguồn động vật rất phong phú như: cá, tôm, tép, còng,... Nghề làm mắm đòi hỏi phải có trình độ tay nghề nhất định để đảm bảo được chất lượng. Món ăn đơn giản nhất của mắm là mắm sống. Đa phần mắm sống được làm từ cá lóc, cá sặc, cá linh,... Chỉ cần chén cơm trắng bốc khói, vài trái bầu chua, mớ rau xanh hái ngoài vườn, dăm lát gừng, trái ớt tươi và đĩa mắm sống đã đủ sức hấp dẫn biết bao du khách. Hay cầu kỳ hơn nữa, có thể băm mắm sống với thịt, trộn trứng vịt, tiêu, đường, bột ngọt vào đó rồi đem hấp cách thủy. Thế là được món mắm chưng ăn kèm với canh bí rợ nước cốt dừa quả là hết ý. Thế nhưng tuyệt kỹ nhất, độc chiêu nhất phải kể đến là món mắm kho ăn với bông súng hay rau dừa.

Khô: Ở vùng ĐBSCL, khô có thể phân ra thành 2 loại chính là khô cá và khô thịt. Đối với khô cá thì có khô cá đồng, khô cá biển và khô thịt thì có khô gia súc (khô trâu, khô bò,...). Nhắc đến khô cá đồng, thương hiệu khô cá sặc rằn là ấn tượng nhất, nướng nóng ăn với cơm nguội, đó chính là món ăn độc đáo không thể bỏ qua của người dân vùng sông nước miền Tây. Nếu như An Giang nổi tiếng với khô cá tra phồng thì các tỉnh Cà Mau, Bạc Liêu, Đồng Tháp, Bến Tre, Trà Vinh,... có khô cá kèo nổi tiếng. Đặc sản khô bò Châu Đốc được nhiều du khách trong và ngoài nước rất ưu chuộng.

Canh chua cá lóc: Hầu hết người dân vùng ĐBSCL đều rất ưa thích món canh chua cá lóc. Canh chua mang đủ hương vị chua chua, ngọt ngọt, thơm thơm rất dễ ăn. Để nấu được nồi canh chua cá lóc thì sự đầu tư công sức cũng không nhỏ. Chỉ một con cá lóc nấu canh mà cũng phải chuẩn bị tới vài chục nguyên liệu phụ gia, nào me chua, bạc hà, giá sống, cà chua chín, vài trái đậu bắp,... Đó là chưa kể đến hàng loạt gia vị nào là đường, bột ngọt, nước mắm,... và bao nhiêu là thứ rau thơm (rau om, ngò gai,...) Canh chua là một món ăn thể hiện sự trù phú của vùng đất và sự hào phóng của người dân vùng ĐBSCL.

2.3 Các món ăn đặc sản ở vùng ĐBSCL

Thịt chuột: Vào mùa nước nổi hay mùa thu hoạch lúa ở vùng ĐBSCL, thịt chuột làm sẵn được bán rất nhiều ở các chợ, nhiều nhất là vùng Đồng Tháp Mười, Tứ Giác Long Xuyên, bán đảo Cà Mau... chẳng hạn như: thịt chuột đồng rô-ti, chuột nướng than hay chuột hầm xào lá cách. Thịt chuột là món ăn hoang dã, bổ dưỡng, dễ tìm. Du khách có dịp đến thăm Đồng Tháp ngoài việc thưởng ngoạn phong cảnh, thăm các di tích lịch sử văn hóa còn có dịp thưởng thức các món ăn độc đáo, đặc biệt là các món ăn đặc sản được chế biến từ thịt chuột đồng rất hấp dẫn.

Cá linh: Loại cá được xem là đặc sản của vùng ĐBSCL. Theo con nước ngâu đục cửa phù sa vào mỗi độ Tết Đoan Ngọ, cá linh đến với vùng ĐBSCL như một “món quà” của mùa lũ. Cá linh đầu mùa được xem là ngon, ngọt thịt nhất, chỉ bé như đầu đũa nên người dân gọi là cá linh non hay cá linh sữa. Cá chưa lớn nên xương mềm, bụng có mỡ béo ngậy. Chính vì vậy, biết bao món ăn dân dã, đậm chất miền quê gắn liền với loại cá này như: cá linh giấm me, canh chua, lẩu mắm, mắm kho, lẩu cá linh bông điên điển,...

Đuông: Một trong những đặc sản quý hiếm nhất của vùng ĐBSCL là con đuông. Đuông có nhiều loại như: đuông dừa, đuông đủng đỉnh, đuông chà là và đuông măng. Con đuông mẹ có thể khoét thủng cả gỗ để đẻ trứng, trứng nở thành ấu trùng, béo múp míp trở thành thứ đặc sản đệ nhất ĐBSCL. Mỗi loại đuông có mỗi cách ăn riêng, đuông dừa món ngon nhất là nướng lửa than, với đuông đủng đỉnh thì thường đem nấu cháo nước cốt dừa. Độc đáo nhất là con đuông chà là, cho đuông vào nước mắm ngon để nhả chất dơ ra và lăn bột chiên hoặc đem chiên bơ. Đuông có nhiều ở vùng ven biển ĐBSCL, nhiều nhất là ở Trà Vinh, Bến Tre.

2.4 Các món ăn đặc sản gắn liền với thương hiệu địa phương

Mỗi địa phương trong vùng đều sở hữu những thương hiệu đặc sản ẩm thực riêng. Dưới đây là một số đặc sản ẩm thực được nhiều du khách biết đến và ưa chuộng.

Hủ tiếu Mỹ Tho: Nhắc tới Mỹ Tho, là nhắc đến đặc sản hủ tiếu. Khác với hủ tiếu Sa Đéc hay hủ tiếu Nam Vang, đặc sản của vùng đất Mỹ Tho có đặc điểm riêng biệt ở sợi và nước dùng. Đặc điểm của hủ tiếu Mỹ Tho là cọng nhỏ, khô, dai dai, hương vị hơi chua, mang nét đặc trưng không lẫn với hủ tiếu ở nơi nào khác. Điều làm nên hương vị riêng khiến cho hủ tiếu Mỹ Tho trở nên nổi tiếng kể từ thập niên 60 chính nhờ việc chọn hạt gạo làm ra cọng bánh và nổi nước lèo pha chế. Nhờ vậy, hủ tiếu Mỹ Tho đem đến cho người ăn một cảm giác dịu dịu nơi đầu lưỡi, thơm ngon đặc biệt.

Bún cá Châu Đốc: Bún cá là món ăn phổ biến ở các địa phương trong vùng ĐBSCL, trong đó bún cá Châu Đốc là thương hiệu được nhiều du khách trong và ngoài nước ưa chuộng. Không giống món bún cá của người miền Trung được chế biến từ cá biển, bún cá Châu Đốc được chế biến từ những con cá lóc béo tròn trên các dòng sông, đồng ruộng nên hương vị vô cùng thơm ngon. Tuy là món ăn bình dị nhưng chứa đựng cả một bức tranh sông nước miệt vườn hài hòa giữa sắc và vị.

Lẩu mắm Cần Thơ: Lẩu mắm - món ăn thời khai hoang, một kiểu ẩm thực của văn hóa người Việt - Hoa - Khmer ở vùng ĐBSCL. Lẩu mắm là một trong những món ăn đặc sản của vùng. Lẩu mắm đã có ở Cần Thơ từ rất lâu đời và được khen là món ăn ngon nhất nhì ở miền Tây sông nước mà du khách không thể bỏ qua. Nguyên liệu chính được làm từ mắm sặc hay mắm cá linh có xuất xứ từ Châu Đốc - An Giang, nước lẩu được nấu từ mắm với nước dừa hoặc nước hầm xương heo.

Bánh pía Sóc Trăng: Loại bánh pía không quá ngọt và không quá béo, với nhiều kích cỡ và nguyên liệu nhân bánh khác nhau, đáp ứng nhu cầu đa dạng theo sở thích của du khách. Những du khách phương xa đến với Sóc Trăng, khi ra về thường chọn mua một ít bánh pía làm quà lưu niệm cho người thân và bạn bè. Chiếc bánh nhỏ bé nhưng ẩn tượng với hương thơm đậm đà của vùng đất Nam Bộ. Có thể gọi bánh pía là một đặc sản của tỉnh Sóc Trăng rất được du khách ưa chuộng.

3. GIẢI PHÁP PHÁT HUY TIỀM NĂNG CỦA VĂN HÓA ẨM THỰC TRONG PHÁT TRIỂN DU LỊCH VÙNG ĐBSCL

Với sự phong phú, đa dạng về đặc sản ẩm thực mang đậm nét văn hóa sông nước miệt vườn miền Tây, ngành du lịch các địa phương vùng ĐBSCL cần phát huy hơn nữa vai trò của văn hóa ẩm thực trong phát triển du lịch. Dưới đây là một số gợi ý giải pháp cần được ngành du lịch các địa phương quan tâm:

Thứ nhất, gia tăng nét mỹ thuật trong ẩm thực. Ở vùng ĐBSCL, với lợi thế về sự phong phú nguồn lương thực, thực phẩm, người đầu bếp rất dễ dàng tìm kiếm các nguyên vật liệu để chế biến, gọt tủa các hình dáng, sắp xếp tạo màu sắc hấp dẫn cho đĩa thức ăn,... Tuy nhiên, việc chú trọng đến tiêu chí “mỹ thuật” vẫn chưa được quan tâm đúng mức. Đây chính là hạn chế lớn cho việc khai thác văn hóa ẩm thực để phát triển hoạt động du lịch. Do đó, bên cạnh việc đa dạng hóa các món ăn, cần phải chú trọng hơn nữa khâu bày biện thức ăn đồ uống để tạo sức hút đối với du khách.

Thứ hai, kết hợp văn hóa ẩm thực với đờn ca tài tử. Đờn ca tài tử là một bộ môn nghệ thuật truyền thống của người dân vùng ĐBSCL. Việc kết hợp văn hóa ẩm thực với đờn ca tài tử không

chỉ là nhu cầu của người dân địa phương mà còn là nhu cầu của rất nhiều du khách trong và ngoài nước. Vì thế, vấn đề quan trọng là kết hợp linh hoạt giữa văn hóa ẩm thực với đồn ca tài tử để tạo ra một sản phẩm du lịch đặc thù nhằm giới thiệu nét văn hóa đặc sắc của người dân miền Tây sông nước, từ đó nâng cao tính cạnh tranh của ngành du lịch địa phương.

Thứ ba, tăng cường đào tạo nguồn nhân lực chuyên về ẩm thực. Theo đánh giá của nhiều chuyên gia, nguồn nhân lực phục vụ du lịch ở vùng ĐBSCL vừa thiếu về số lượng vừa yếu về chất lượng. Đặc biệt, lao động phục vụ trong lĩnh vực ẩm thực cần phải được quan tâm đến chất lượng nhiều hơn. Chính vì thế, không những thường xuyên đào tạo đội ngũ nhân viên phục vụ ẩm thực tại các nhà hàng, điểm du lịch mà còn phát huy vai trò của các nghệ nhân trong việc truyền tải văn hóa bản địa liên quan đến ẩm thực địa phương đến với du khách trong và ngoài nước.

Thứ tư, tăng cường công tác quảng bá văn hóa ẩm thực. Khi đưa văn hóa ẩm thực vào khai thác, góp phần phát triển du lịch thì công tác quảng bá về ẩm thực, xây dựng và phát triển thương hiệu đặc sản ẩm thực địa phương cần được ngành du lịch quan tâm đúng mức. Công tác quảng bá văn hóa ẩm thực cần khai thác và sử dụng các món ăn truyền thống, mang thương hiệu riêng của mỗi địa phương. Thông qua các hoạt động tuần lễ văn hóa du lịch tại nước ngoài, hội chợ triển lãm, các kênh truyền hình quốc tế, mạng Internet để khách du lịch có cơ hội tiếp cận, thưởng thức hay có thông tin để tìm đến văn hóa ẩm thực vùng ĐBSCL. Bên cạnh đó, để ẩm thực ĐBSCL có thể lan tỏa sâu rộng khắp thế giới, cần xây dựng các sản phẩm du lịch chuyên về ẩm thực hay các tour có lồng ghép việc học tập, chế biến các món đặc sản vùng ĐBSCL.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. Boyne, S., Williams, F., & Hall, D. R. (2002), On the trail of regional success: Tourism food production and the Isle of Arran Taste Trail. In G. Richards & A. M. Hjalager (Eds.), *Tourism and Gastronomy* (91-114).
2. Hall, M., & Sharples, L. (2003), The consumption of experiences or the experience of consumption? An introduction to the tourism of taste, In M. Hall, L. Sharples, R. Mitchell, N. Macionis, & B. Cambourne (Eds.), *Food tourism around the world: Development, management and markets*. Oxford: Butterworth-Heinemann.
3. Haven, T. C. & Jones, E. (2006), Using Local Food and Drink to Differentiate Tourism Destinations through a Sense of Place, *Journal of Culinary Science & Technology*, 4(4), 69-86.