

# Gắn kết bánh dân gian với du lịch

Thứ bảy, 08/04/2017 19 giờ 13 GMT+0

**Bánh dân gian là một phần trong đời sống văn hóa của người Nam bộ, không đơn thuần chỉ là món ăn, phía sau đó là cả câu chuyện dài đầy chiều sâu về quá trình khẩn hoang, phát triển và hội nhập người Nam bộ. Vì lý do đó, việc gìn giữ, bảo tồn bánh dân gian đã được đặt ra không ít lần tại các hội thảo. Mới đây, tại hội thảo "Bánh dân gian Nam Bộ- bảo tồn và phát huy thông qua các loại hình du lịch", vấn đề này được nhắc lại lần nữa, đó là làm sao giữ được chất dân dã mà vẫn tạo được hướng ra lâu bền cho bánh dân gian và các nghệ nhân. Đó là một câu chuyện dài...**

## Vấn đề nan giải

Từ nguồn nguyên liệu phong phú, tươi ngon và sự sáng tạo của người xưa, đã làm nên hàng trăm loại bánh đa sắc, đa vị. Không chỉ dừng ở đó, thưởng thức bánh dân gian còn là nghệ thuật. Mỗi loại bánh có cách chế biến khác nhau, đòi hỏi người thưởng thức phải có chút am tường về văn hóa Nam bộ thì món bánh mới phát huy giá trị. Nghệ nhân Năm Liên (tên thường gọi của ông Trần Văn Liên), huyện Phong Điền, nói: "Bánh dân gian muốn ngon phải làm thủ công, có loại thời gian bảo quản chỉ vài tiếng đồng hồ, nhất là các loại dùng kèm nước cốt dừa, có loại phải dùng ngay mới ngon như bánh xèo, bánh khọt... Vì tính chất bánh dân gian như thế nên việc bảo quản lâu dài là rất khó". Thực tế, bánh dân gian vốn là món ăn đậm, ăn chơi phải đến tận nơi, ăn tại chỗ mới ngon. Thêm vào đó, bánh làm kỳ công, tốn nhiều thời gian, lợi nhuận kinh tế không cao nên ngày nay ít ai còn giữ nghề. Vì tính chất đặc biệt này, việc bảo tồn và phát huy bánh dân gian gặp không ít khó khăn.



Khu triển lãm các loại bánh dân gian Nam bộ thu hút đông đảo du khách tham quan và chụp. Ảnh: KIỀU MAI

Ông Nguyễn Khánh Tùng, Giám đốc Trung tâm Xúc tiến Đầu tư- Thương mại và Hội chợ Triển lãm (XTĐT-TM & HCTL) Cần Thơ, cho biết: "Bánh dân gian vẫn sản xuất theo truyền thống, theo hộ gia đình, quy mô nhỏ lẻ nên sản phẩm làm ra không đồng đều, chất lượng chưa cao. Tính tư hữu, bảo thủ nghề của từng gia đình vẫn còn, thiếu liên kết về tổ chức dẫn đến hạn chế về khả năng phát triển". Trước đó, ông Nguyễn Khánh Tùng đã tổ chức nhiều đợt khảo sát để tìm đầu ra cho bánh dân gian, bằng cách đưa bánh dân gian đến các nhà hàng, khách sạn, tiếp cận du khách. Tuy nhiên, cách làm này lại vướng. Nhà hàng, khách sạn luôn có tiêu chuẩn gắt gao với thực phẩm, phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, xuất xứ rõ ràng, điều này lại khó với các nghệ nhân làm bánh. Phần lớn, bánh dân gian được mặc định là nghề truyền thống nên các hộ gia đình cũng không quan tâm đến việc xây dựng các chứng từ pháp lý để bảo chứng cho sản phẩm, cũng như việc xây dựng thương hiệu về lâu dài. Ông Trần Đông Phương An- Phó Giám đốc Sở Khoa học và Công nghệ TP Cần Thơ, cho biết: "Việc xây dựng thương hiệu cho các đặc sản địa phương nói riêng, cũng như hoạt động tạo lập, quản lý và phát triển tài sản trí tuệ trên địa bàn thành phố nói chung vẫn còn nhiều khó khăn, vì nhận thức của các tổ chức/cá nhân về sở hữu trí tuệ còn hạn chế, chưa thực sự xem và sử dụng sở hữu trí tuệ là công cụ để phát triển bền vững; nhiều sản phẩm, đặc sản địa phương sản xuất kinh doanh ở quy mô nhỏ lẻ, thiếu kiểm soát và định hướng, quy trình sản xuất còn dựa vào kinh nghiệm, tập quán...điều này cũng gây nhiều khó khăn cho việc tìm đầu ra của các sản phẩm". Hiện mới có một số đặc sản địa phương đăng ký bảo hộ nhãn hiệu, như: bánh cống cô Út, bánh tét Chín Cầm, bánh xèo Mười Xiêm, bánh hời Út Dzách, bánh xèo Tân Định, bánh tét Chú Dững...



Nghệ nhân Thanh Nga (ảnh, giữa, huyện Vĩnh Thạnh) đang hướng dẫn Rea Morgia – du khách Philippines trải nghiệm làm bánh.

Có thể thấy rõ, bánh dân gian là kho tàng văn hóa ẩm thực có thể khai thác, gắn kết với du lịch, tạo sinh kế cho các nghệ nhân, nhưng vì đặc tính đặc biệt (sản xuất nhỏ lẻ, thủ công, thời gian bảo quản ngắn...) mà việc phát huy nó còn nhiều hạn chế, làm giảm sức cạnh tranh, khả năng mở rộng thị trường cho các sản phẩm truyền thống.

### **Giải pháp để bánh dân gian kết nối với du lịch**

Bà Lê Thị Bé Bảy, Phó Trưởng phòng Văn hóa- Thông tin quận Bình Thủy, chia sẻ: "Du lịch Bình Thủy được chú ý bắt nguồn từ những món bánh dân gian, đó là bánh tét Sáu Trọng, Chín Cẩm, bánh xèo Mười Xiêm... Từ thực tế này, chúng tôi kết nối bánh dân gian với du lịch qua mô hình trải nghiệm làm bánh, thưởng thức buffet bánh dân gian ở cồn Sơn. Cái khó ban đầu mà chúng tôi gặp phải cũng là vấn đề pháp lý và bảo chứng thương hiệu. Đó là khởi nguồn để Tổ hợp tác du lịch cồn Sơn ra đời, cũng như đầu mối cung cấp bánh dân gian của quận Bình Thủy ở chỗ nghệ nhân Chín Chiều...". Có thể thấy, bước đi hiệu quả của du lịch Bình Thủy khi cồn Sơn trở thành mô hình cộng đồng thu hút du khách với nhiều trải nghiệm làm bánh dân gian: bánh kẹp cuốn, bánh in, bánh canh bột xắt, bánh xèo...; cũng như Bình Thủy trở thành đơn vị tiên phong đưa được bánh dân gian vào các nhà hàng, khách sạn, điển hình là buffet bánh dân gian ở khách sạn 5 sao Mường Thanh. Hiện cô Chín Chiều là đầu mối cho các nghệ nhân ở Bình Thủy có thể cung cấp hơn 30 loại khác nhau. Tuy nhiên, để bánh dân gian phát huy hiệu quả khi gắn với du lịch, bà Lê Thị Bé Bảy cho rằng cần phân định loại bánh nào xuất đi (có thể sử dụng công nghệ để bảo quản) quảng bá, loại bánh nào sử dụng tại chỗ để trải nghiệm, kéo khách về, từ đó cần có sự tư vấn hỗ trợ để xây dựng thương hiệu. Thương hiệu là bảo chứng hiệu quả nhất cho sản phẩm để thu hút du khách, điển hình chính là tại Lễ hội Bánh dân gian Nam Bộ 2017, trung bình mỗi ngày có khoảng 400 đôn bánh tét Sáu Trọng, 500 cái bánh xèo Mười Xiêm được bán ra.



Du khách quốc tế tham quan tại Lễ hội Bánh dân gian Nam Bộ 2017.

Trong khi đó, ông Nguyễn Hoàng Ôn, Giám đốc Trung tâm Phát triển du lịch Cần Thơ, đề xuất để gắn kết bánh dân gian với du lịch, cần tìm tòi và xây dựng kho dữ liệu về bánh dân gian Cần Thơ, ĐBSCL với những câu chuyện về nguồn gốc các loại bánh, quá trình gìn giữ nghề của nghệ nhân. Những câu chuyện sẽ là tiền đề để kết nối nghệ nhân với du khách, từ đó xây dựng các tour, tuyến du lịch chuyên đề khám phá ẩm thực. Chẳng hạn, câu chuyện bà Mười Xiêm trên đất Mỹ, bánh phồng tôm Dương gia, hành trình đến thương hiệu bánh tét của gia đình họ Huỳnh.... Bên cạnh đó, xây dựng phiên chợ du lịch với không gian trải nghiệm bánh dân gian tại khu vực công cộng theo định kỳ, phiên chợ này sẽ kết nối với các đơn vị lữ hành; tổ chức sân chơi cho các nghệ nhân thông qua các cuộc thi tay nghề, thông qua đó tìm tòi và gìn giữ những món ăn dân gian truyền thống mang đặc trưng văn hóa địa phương- vùng miền, khuyến khích sự sáng tạo của các nghệ nhân để tạo nên những món mới, độc đáo trên cơ sở tinh túy của những món ăn truyền thống, từ đó các chính sách hỗ trợ xây dựng thương hiệu; hệ thống lại và xây dựng bản đồ ẩm thực Cần Thơ. Đồng quan điểm, bà Lê Đình Minh Thy- Giám đốc Vietravel Cần Thơ và Tây Nam Bộ, cho rằng: "Trong tháng 3, Vietravel có gần 800 lượt khách đến Cần Thơ, số liệu này cho thấy lượng khách đến Cần Thơ không phải ít. Do đó, nếu có nhiều trải nghiệm mới, lượng khách đổ về Cần Thơ sẽ tăng. Việc tổ chức phiên chợ du lịch, cuộc thi tay nghề cho các nghệ nhân, xây dựng cơ sở dữ liệu về bánh dân gian là điều nên làm..."

Ông Nguyễn Khánh Tùng, Giám đốc Trung tâm XTĐT-TM & HCTL thành phố, cho rằng để các giải pháp thực hiện hiệu quả cần sự chủ động của các địa phương, sở ngành hữu quan, các đơn vị lữ hành, doanh nghiệp kinh doanh trong lĩnh vực du lịch cùng bắt tay gỡ khó, tạo điều kiện và hỗ trợ các nghệ nhân. Trung tâm XTĐT-TM & HCTL cũng sẽ phối hợp với các ngành hữu quan nghiên cứu để tổ chức phiên du lịch định kỳ, thay đổi cách tiếp thị cho bánh dân gian qua những

câu chuyện...từng bước tạo nên diện mạo mới cho bánh dân gian, chứ không chỉ dừng lại ở Lễ hội Bánh dân gian Nam Bộ.

Sự bắt tay của bánh dân gian với du lịch là giải pháp hiệu quả khi góp phần gìn giữ những giá trị văn hóa truyền thống, tạo sinh kế cho các nghệ nhân; đồng thời mang đến cho du lịch không gian trải nghiệm mới thông qua loại hình du lịch ẩm thực, từ đó dần định vị cho món ngon Nam Bộ trên bản đồ du lịch quốc gia và quốc tế.

Bài, ảnh: Ái Lam