

Dấu ấn ngày hội Bánh - Trái Mỹ Khánh

Ngày hội Bánh - Trái Mỹ Khánh tại Làng du lịch Mỹ Khánh (335, Lộ Vòng Cung, xã Mỹ Khánh, huyện Phong Điền, TP Cần Thơ) thu hút đông đảo du khách dịp Tết Dương lịch và cuối tuần. Với hàng trăm loại bánh và trái cây, cùng nhiều hoạt động trải nghiệm mới mẻ, ngày hội để lại dấu ấn đẹp cho du lịch Cần Thơ.



Khung cảnh làng quê Nam Bộ tại ngày hội thu hút nhiều du khách chụp ảnh check-in.

Với chủ đề “Vị ngọt miền Tây”, Ngày hội Bánh - Trái Mỹ Khánh có quy mô hơn 100 gian hàng. Trong đó, khoảng 40 gian hàng bánh dân gian, đặc sản của các quận, huyện của TP Cần Thơ như Ô Môn, Cờ Đỏ, Vĩnh Thạnh, Thốt Nốt, Bình Thủy, Phong Điền... và các tỉnh Bến Tre, Trà Vinh, An Giang...

Cô Đỗ Thị Nga (huyện Cờ Đỏ) tham gia ngày hội với món cơm rượu truyền thống, vui vẻ cho biết: “Trước giờ tôi chỉ làm cơm rượu và bán ở nhà, lần này có dịp đi xa giới thiệu với nhiều người về tay nghề truyền đời của gia đình, nên vui lắm”. Gia đình cô Đỗ Thị Nga giữ nghề làm cơm rượu qua nhiều thế hệ, nhưng chỉ người địa phương mới biết đến.

Nhiều nghệ nhân từng đoạt giải ở các sự kiện bánh dân gian cũng góp mặt tại Ngày hội Bánh - Trái Mỹ Khánh. Nghệ nhân Huỳnh Ngọc Lan (tỉnh Sóc Trăng), từng đoạt Huy chương vàng Hội thi Bánh dân gian trong khuôn khổ Lễ hội Bánh dân gian Nam Bộ năm 2018, cho biết: “Tôi mang đến ngày hội lần này các loại bánh gia

truyền như bánh bầu, bánh cà rốt... để giới thiệu với du khách. Những sự kiện như thế này giúp tôi có động lực giữ nghề và giới thiệu những loại bánh truyền thống”.



Huỳnh Thúy Vi (ảnh, trái), Đại sứ du lịch Cần Thơ trải nghiệm làm bánh dân gian tại ngày hội.

Ngày hội đã tạo sự kết nối giữa du khách và văn hóa ẩm thực truyền thống. Ban tổ chức đã kỳ công quy tụ nghệ nhân làm nên hàng trăm loại bánh của các dân tộc Kinh, Hoa, Chăm, Khmer. Ngày hội thực sự trở thành điểm kết nối của các nghệ nhân từ khắp mọi nơi, cũng là nơi để du khách tìm hiểu và trải nghiệm những loại bánh, trái ngon của Nam Bộ. Du khách Trần Anh Tuấn (TP Hà Nội) nói: “Ngày hội cho tôi cảm nhận đặc sản miền Tây rất đa dạng, độc đáo và các nghệ nhân thật khéo léo. Với một số loại bánh, các nghệ nhân cho du khách trải nghiệm quy trình chế biến kỳ công, thú vị”. Còn du khách Nguyễn Thị Lan Hương (TP Hồ Chí Minh) cho biết “Tôi cảm thấy may mắn vì đến đây đúng dịp ngày hội, có dịp thưởng thức nhiều loại bánh trái đặc sản mà với tôi chỉ còn trong ký ức, hoặc chưa từng biết”.

Một trong những đặc sản thu hút du khách là bánh tét Trà Cuôn Cô Ba Giang (Trà Vinh). Không chỉ có hương vị đậm nét văn hóa ẩm thực miền Tây, sự hấp dẫn của bánh còn đến từ đôi tay khéo léo của nghệ nhân Nguyễn Thị Mum (Tư Mum) khi

biểu diễn quy trình tạo ra đòn bánh được phối màu tinh tế từ các nguyên liệu thiên nhiên. Cô Tư Mum chia sẻ: “Gia đình làm bánh lâu lắm rồi, đến năm 1998 thì xây dựng thương hiệu. Nguyên liệu làm bánh được tuyển lựa kỹ càng, màu sắc của bánh được tạo từ rau củ, nên an toàn lắm. Đây là lần đầu tham gia ngày hội nên bánh tét Trà Cuôn Cô Ba Giang hy vọng giới thiệu một nét đặc biệt của ẩm thực Trà Vinh và đưa bánh của gia đình đến với du khách gần xa”.

Tại ngày hội, du khách còn có cơ hội khám phá nhiều sản phẩm độc đáo như: mật hoa dừa, kẹo dừa sấp, dừa sấp sợi (Trà Vinh), dâu tằm (An Giang), trà măng cầu, mít không hạt (Cần Thơ), nhãn tím (Phong Điền)... Tỉnh Trà Vinh mang đến ngày hội nhiều sản phẩm đặc trưng, mới lạ và thân thiện môi trường. Anh Thạch Ngọc, đại diện SOKFARM (Trà Vinh) tham gia gian hàng tại ngày hội, cho biết: “SOKFARM mang đến sự kiện những sản phẩm làm từ mật hoa dừa, thuần từ thiên nhiên, tốt cho sức khỏe”.

Còn Cơ sở sản xuất màu tự nhiên Trung Nhân mang đến những tinh chế màu tự nhiên từ cây, hoa, lá, trái, hạt. Chị Nguyễn Thị Ngọc Thảo, đại diện Cơ sở sản xuất màu tự nhiên Trung Nhân, cho biết: “Màu tự nhiên tốt cho sức khỏe người tiêu dùng, nhất là trẻ em. Vì vậy chúng tôi kỳ vọng việc tham gia ngày hội sẽ mở ra cơ hội tiếp xúc với nhiều cơ sở sản xuất thực phẩm, để từ đó hợp tác tạo những sản phẩm, thực phẩm tốt cho sức khỏe, an toàn, thân thiện với môi trường”.



Bánh tét Trà Cuôn Cô Ba Giang.

Anh Trần Duy Linh, Giám đốc Công ty TNHH chế biến dừa sáp Cầu Kè (VICOSAP), chia sẻ: “Đến với sự kiện lần này, chúng tôi muốn quảng bá đặc sản dừa sáp của địa phương, đặc biệt là mang đến những dòng sản phẩm đa dạng hơn. Cụ thể là kẹo dừa sáp với ba loại hương vị, hay dừa sáp sợi. Dừa sáp sợi là nghiên cứu mới nhất của đơn vị, vẫn giữ nguyên hàm lượng dinh dưỡng và lần đầu tiên có mặt tại Việt Nam”.

Ông Nguyễn Hữu Hoàng, Phó Tổng giám đốc Làng du lịch Mỹ Khánh, cho biết: “Ngày hội nhằm tôn vinh quá trình lao động sáng tạo của các nghệ nhân, các sản phẩm truyền thống đặc trưng ĐBSCL và lan tỏa những nét văn hóa đã được truyền đời trong dân gian đến với du khách, đặc biệt là du khách trẻ. Chúng tôi mong muốn là cầu nối để góp phần gìn giữ, giới thiệu và quảng bá những nét đặc trưng, đặc sản của địa phương đến với du khách. Về lâu dài, chúng tôi cũng đặt kỳ vọng ngày hội sẽ là sự kiện thường niên, từng bước tạo được điểm nhấn cho du lịch của huyện Phong Điền nói riêng và TP Cần Thơ nói chung. Từ đó lan tỏa tinh thần gìn giữ những tinh hoa văn hóa truyền thống từ ẩm thực, đặc sản của miền Tây Nam Bộ”.

Ngày hội được tổ chức trong Làng du lịch Mỹ Khánh, do đó, du khách còn có thể tham gia nhiều hoạt động vui chơi giải trí như: đua heo, đua chó, cá búp bình; hay trải

nghiệm các trò dân gian tạt lon, nhảy lò cò, kéo mo cau...; chụp ảnh check-in ở các vườn hoa, hoạt cảnh quê Nam Bộ.

Ngày hội Bánh - Trái Mỹ Khánh là sự kiện do một đơn vị doanh nghiệp tổ chức, nhưng đã tạo được sức hút và đánh giá tốt từ du khách gần xa. Đó là vì ngày hội đã tiếp cận được thị hiếu của đông đảo du khách, mang đến nhiều hoạt động trải nghiệm từ vui chơi, giải trí đến thưởng thức những món ăn ngon, đặc sản độc đáo từ khắp các địa phương. Ngày hội thực sự đã để lại dấu ấn tốt, góp phần làm đa dạng sự kiện, tạo điểm nhấn trong phát triển du lịch TP Cần Thơ.

Bài, ảnh: ÁI LAM