

Bảo tồn và phát huy giá trị của ẩm thực truyền thống trong phát triển du lịch cộng đồng vùng Tây Bắc

□ NGUYỄN THẾ LƯỢNG

Ẩm thực truyền thống của đồng bào các dân tộc vùng Tây Bắc với sự đậm đà, độc đáo đã và đang góp phần quan trọng trong phát triển du lịch cộng đồng của các địa phương, là yếu tố níu chân du khách mọi miền.

Những miền ẩm thực độc đáo

Tây Bắc là địa bàn có nhiều địa điểm phát triển du lịch cộng đồng, nơi đây hội tụ, bảo tồn và lưu giữ tinh hoa những giá trị văn hóa của cộng đồng các dân tộc. Điển hình như các phong tục tập quán, lễ hội, nghệ thuật trang trí, ẩm thực, các nét sinh hoạt văn hóa cộng đồng như lễ hội ngày xuân, văn hóa chợ phiên, cưới hỏi, tang ma, lễ mừng cơm mới, lễ cúng rừng... Trong các nét văn hóa đó, ẩm thực truyền thống gắn với văn hóa bản địa của từng dân tộc đã và đang được đồng bào gìn giữ, truyền lại và phát huy trong đời sống văn hóa cũng như phát triển du lịch cộng đồng trong mỗi làng bản, góp phần quan trọng làm nên bản sắc của mỗi điểm du lịch.

Tại các địa phương như Sơn La, Lào Cai, Lai Châu, Yên Bái, Lạng Sơn, Hòa Bình, Điện Biên... có rất nhiều vùng phát triển du lịch cộng đồng như Tà Xùa, Mộc Châu, Bản Lác, Nghĩa Lộ, Tú Lệ, Mù Cang Chải, Y Tý, Bắc Hà, Trạm Tấu, Mường Lò, Sin Hồ... Tại đó, ngoài những tiềm năng sẵn có để phát triển du lịch như cảnh quan, nhà sàn, sinh thái, phong tục tập quán thì ẩm thực truyền thống luôn hiện diện trong các mâm cơm phục vụ cho du khách



khí dùng chân ở các bản làng. Với phương châm làm du lịch từ phát huy những giá trị văn hóa truyền thống để tạo nên bản sắc, đồng bào các dân tộc như Tày, Mông, Dao, Thái, Hà Nhì... luôn chế biến các món ăn truyền thống của dân tộc mình để phục vụ nhu cầu tìm hiểu những sự mới lạ về ẩm thực của du khách.

Nghệ nhân Ưu tú Ma Thanh Sợi (Bào Yên, Lào Cai) cho biết: “Văn hóa ẩm thực là một phần quan trọng không thể thiếu trong văn hóa truyền thống của các dân tộc. Nếu biết gìn giữ và phát huy, ẩm thực sẽ góp phần đắc lực cho phát triển du lịch cộng đồng”.

Gìn giữ và phát huy

Để có những mâm cơm mang đậm màu sắc và dư vị truyền thống, tại các bản làng, đồng bào các dân tộc đã tự tay mình tìm kiếm những nguyên liệu

có sẵn trên rừng, trong vườn nhà để chế biến món ăn chứ không mua những nguyên liệu bên ngoài. Mùa nào thức đấy, các nguyên liệu dùng để làm nên các món luôn tươi ngon và đậm đà dư vị như măng rừng, cá suối, thịt lợn sấy, xôi lá màu, các loại bánh, rau rừng hái bên ven suối... Sau khi đã có nguyên liệu, đồng bào tự tay mình chế biến món ăn theo những công thức truyền thống. Để có được những món ăn lạ miệng, người chế biến đã sử dụng kết hợp các loại gia vị trên rừng như hạt dổi, mắc khén, tiêu, ớt, các loại lá thơm và sáng tạo trong cách chế biến.

Chị Lò Thị Mếch, dân tộc Thái, chủ homestay ở Bản Lác (Mai Châu, Hòa Bình) chia sẻ: “Ngoài phục vụ nơi nghỉ trên không gian nhà sàn, gia đình tôi còn chế biến các món ăn bản địa như cơm lam, cá nướng, rau măng rừng để đáp ứng nhu cầu khám phá ẩm thực ▶

của du khách”.

Trong quá trình phát triển du lịch cộng đồng, lãnh đạo các địa phương đã đẩy mạnh công tác tuyên truyền, hướng dẫn người dân gìn giữ và phát triển các giá trị văn hóa bản địa để làm du lịch. Đồng thời, ban hành những nghị quyết lãnh đạo để các bản làng luôn có ý thức coi trọng văn hóa truyền thống, không được pha tạp, lai căng văn hóa ngoại lai khác. Trong đó, văn hóa ẩm thực luôn được chú trọng bởi lẽ, khi đến thăm quan các địa điểm du lịch, du khách trong và ngoài nước luôn có nhu cầu tìm hiểu, thưởng thức những món ăn do chính đồng bào chế biến. Du khách cũng mong muốn được trải nghiệm văn hóa ẩm thực trong sự tổng hòa các giá trị văn hóa truyền thống của mỗi dân tộc. Vì thế, không gian ẩm thực luôn gắn liền và hòa điệu cùng các nét văn hóa khác như văn hóa nhà sàn, hát then, múa khèn, múa xòe, múa sạp...

Anh Nguyễn Thành Vinh (Hạ Hòa, Phú Thọ) chia sẻ: “Tôi có đam mê khám phá du lịch cộng đồng vùng Tây Bắc. Tại không gian những địa điểm du lịch, du khách chúng tôi vừa thưởng thức những món ăn đậm đà du vị, vừa được nghe đồng bào giới thiệu về cách chế biến món ăn để có thêm những trải nghiệm thú vị”.

Tại các vùng du lịch cộng đồng, không gian chợ phiên luôn là nơi lưu giữ và diễn xướng văn hóa ẩm thực của đồng bào các dân tộc. Đó cũng là không gian có sự tổng hòa nhiều nét văn hóa truyền thống như văn hóa chợ phiên, ẩm thực, trang phục... Tại đây, những món ăn của cư dân bản địa được bày bán, được chế biến để phục vụ cho nhu cầu thưởng thức của du khách như xôi ngũ sắc, thắng cố, mèn mèn, phở, các loại bánh, thịt trâu gác bếp, khâu nhục, thịt lợn sấy, măng rừng, rau cài núi, các loại quả như mận, lê, đào, trám rừng... Sự đa dạng, phong phú của nhiều loại ẩm thực đã tạo nên nét đặc trưng không thể thiếu của chợ phiên Tây Bắc, làm nên sức hấp dẫn cho du khách khi dừng chân ở mỗi

phiên chợ để hòa mình vào không gian văn hóa truyền thống của đồng bào các dân tộc.

Bảo tồn và quảng bá ẩm thực gắn với lễ hội

Việc bảo tồn và phát huy giá trị của văn hóa ẩm thực truyền thống tại các vùng du lịch cộng đồng còn gắn liền với việc tổ chức lễ hội theo mùa trong năm. Đây là hoạt động quan trọng để đạt được nhiều mục đích như vừa làm tốt công tác bảo tồn, vừa giới thiệu, quảng bá



sản phẩm du lịch địa phương đối với du khách. Ngoài các lễ hội truyền thống như lễ hội Lồng Tồng, Gầu Tào, lễ mừng cơm mới, lễ cúng rừng... thì những lễ hội theo mùa được nhiều địa phương tổ chức như lễ hội hoa ban ở Sơn La, Lai Châu, lễ hội cốm ở Bảo Yên (Lào Cai), lễ hội hái mận ở Mộc Châu (Sơn La), Bắc Hà (Lào Cai), lễ hội xòe Thái Nghĩa Lộ (Yên Bái), lễ hội na ở Chi Lăng (Lạng Sơn), lễ hội mùa thu, lễ hội mùa xuân, lễ hội ẩm thực ở các địa phương vùng Tây Bắc... Tại các lễ hội, du khách được trải nghiệm các hoạt động diễn xướng dân gian mang đậm văn hóa bản địa về ẩm thực, được thưởng thức các món ăn, các loại hoa quả do cư dân bản địa chế biến. Vì vậy, đây là dịp để các địa phương quảng bá với du khách trong và ngoài nước những giá trị văn hóa được bảo tồn từ bao đời

nay.

Ông Cổ Hữu Cường, dân tộc Tày, Phó Chủ tịch UBND xã Nghĩa Đô (Bảo Yên, Lào Cai) cho biết: “Nghĩa Đô là điểm du lịch cộng đồng, du khách đến thăm quan rất đông. Hằng năm, vào mùa thu, địa phương đều tổ chức lễ hội cốm để bảo tồn và giới thiệu đặc sản của vùng đất này. Đồng thời, xã cũng tuyên truyền, khuyến khích dân bản chế biến các món ăn truyền thống để phục vụ du khách khi đến đây”.

Công tác bảo tồn văn hóa ẩm thực phục vụ cho phát triển du lịch cộng đồng vùng Tây Bắc còn được đưa vào các hoạt động ngoại khóa, trải nghiệm hướng nghiệp tại các nhà trường.

Trong năm học, các nhà trường đã xây dựng kế hoạch và tổ chức các buổi ngoại khóa, ngày hội STEM, mô hình “Trường học gắn với thực tiễn”, “Trường học đa văn hóa” để giáo dục cho học sinh ý thức gìn giữ, bảo tồn và phát huy những giá trị văn hóa truyền thống, trong đó có văn hóa ẩm thực. Học sinh các nhà trường được trải nghiệm chế biến các món ăn của dân tộc mình, tạo không gian ẩm thực và thuyết trình để giới thiệu về ẩm thực quê hương mình.

Thầy giáo Bùi Văn Hiến, Hiệu trưởng trường THPT số 3 Bảo Yên (Lào Cai) cho biết: “Từ thực tiễn hoạt động trải nghiệm trong nhà trường, các em học sinh sẽ là những hạt nhân trong tương lai, trở thành những hướng dẫn viên, những chủ homestay tại các bản làng du lịch cộng đồng”.

Tây Bắc đang vẫy gọi du khách mọi miền trong hành trình khám phá những miền đất lạ vô cùng tươi đẹp. Dừng chân tại các bản làng thơ mộng, hữu tình, du khách có những trải nghiệm vô cùng ý nghĩa và phong phú về văn hóa cổ truyền của đồng bào các dân tộc. Trong những chuyến trải nghiệm ấy, ẩm thực bản địa không đơn thuần là việc ăn uống mà còn là văn hóa, là lời ăn tiếng nói của đồng bào và góp phần quan trọng để tạo ấn tượng sâu đậm đối với du khách về những xứ sở bình yên. ■