

Du lịch ẩm thực - xu hướng mới tại Cần Thơ

Hiện nay, bên cạnh những trải nghiệm về điểm đến thì thưởng thức ẩm thực cũng là một xu hướng du lịch được du khách yêu thích. Tại Cần Thơ, văn hóa ẩm thực trong du lịch cũng là thế mạnh cần được phát huy, tạo thành thương hiệu riêng.



Du khách thưởng thức ẩm thực thời khăn hoang với món cơm gói mo cau tại cồn Sơn.

► Vùng đất của nhiều nghệ nhân và sáng tạo

Vùng ĐBSCL nói chung và Cần Thơ nói riêng, khởi nguồn từ nền văn minh miệt vườn, đời sống gắn bó với nông nghiệp, sông nước, thiên nhiên. Do đó, các món ăn đều xuất phát từ nguyên liệu sẵn có trong tự nhiên, tươi ngon, với nguồn nông - thủy hải sản phong phú. Ẩm thực Cần Thơ vì thế rất đa dạng, từ những món ăn dân dã mang đậm dấu ấn thời khăn hoang, đến những hàng quán hiện đại đầy sáng tạo.

Khi nói đến đặc sản Cần Thơ, người ta thường nghĩ ngay đến bánh tét lá cẩm - loại bánh đã làm rạng danh đất Bình Thủy - cũng là nơi sản sinh nhiều nghệ nhân, những người tài hoa trong văn hóa ẩm thực. Giờ đây, bánh tét Cần Thơ không chỉ có lá cẩm, mà được sáng tạo ra nhiều loại hấp dẫn và có giá trị cao hơn. Từ bánh tét chùm ngây thảo dược mộc mạc và bình dân cho đến loại cao cấp như bánh tét hồng đẳng sâm. Tất cả đều được lòng du khách. Người sáng tạo ra bánh tét chùm ngây và bánh tét hồng đẳng sâm là chị Lê Thị Bé Bảy, một nghệ nhân gắn bó với du lịch cộng đồng cồn Sơn (Bình Thủy). Chị Lê Thị Bé Bảy chia sẻ rằng, tình yêu đối với ẩm thực truyền thống đến từ những người bà, cô, dì, trong đó có mẹ chị. “Tôi vừa muốn gìn giữ truyền thống lại muốn làm gì đó mới mẻ để nâng giá trị của những chiếc bánh dân gian; cho nên đã tìm tòi, nghiên cứu và tận dụng nguyên liệu sẵn có từ thiên nhiên để bánh dân gian có diện mạo mới”, chị Lê Thị Bé Bảy cho biết thêm. Thành công của chị chính là tạo ra được những chiếc bánh vẫn giữ nét quê, nhưng có sự sáng tạo, độc đáo ở hương vị, màu sắc thẩm mỹ, được lòng du khách.

Cồn Sơn có rất nhiều nghệ nhân làm bánh nổi tiếng, từ chị Bảy Muôn đến chị Năm Phước, Năm Minh... Họ không chỉ là những người gìn giữ những chiếc bánh truyền thống (bánh in, bánh kẹp, lá mít, bánh lọt...) mà còn lưu giữ những nét mộc mạc của người Nam bộ xưa với những món ăn dân dã. Dưa chuối, cá nướng lá sen đến cơm gói mo cau, mắm chiên, lục bình xào tép... những món ăn bình dị này gợi lại biết bao ký ức. Chính vì thế ẩm thực cồn Sơn có nét lạ mà cuốn hút giữa cuộc sống đô thị, tạo nên nét riêng trong ẩm thực

Cần Thơ, thu hút du khách. Nói đến du lịch cần Sơn không thể thiếu mâm cơm cộng đồng - mỗi nhà làm du lịch góp một ít, khơi gợi biết bao tập quán và nếp sống chan hòa, nghĩa tình.

Phong Điền, Cần Thơ cũng là vùng đất của nhiều nghệ nhân ẩm thực với những món ngon độc đáo. Cô Sáu Khuya với món bánh ít trần nhân vịt xiêm, cô Hoa Lài nổi danh món bánh xếp, hay Út Dzách với món bánh hời mặt vông... Nhiều du khách cho rằng đặc sản ẩm thực độc đáo nhất ở Phong Điền là các món ăn có nguyên liệu chính từ trái cây. Được xem là thủ phủ trái cây của Cần Thơ, các nghệ nhân xứ Phong Điền thỏa sức sáng tạo những món ăn độc, lạ gắn với những sản vật quê nhà, như: gà um dẫu Hạ Châu, gỏi măng cụt, gà nấu ầu, sấu riềng chiên, ổi chiên giòn, bánh xèo gấc... Tất cả tạo nên một phong cách ẩm thực đất Phong Điền.

Các địa phương Cái Răng, Thốt Nốt, Cờ Đỏ, Thới Lai, Vĩnh Thạnh, Ô Môn cũng có những món ăn trứ danh. Ví như Thốt Nốt có cù lao Tân Lộc trù phú, với nhiều sản vật từ cây trái cho đến cá sông. Chính vì thế nơi đây nổi tiếng có nhiều món lạ, như: gỏi ổi, mắm cá tra, cháo ếch, bung bung chang chang hấp... Mỗi nơi, đất và người đều cho những sản vật làm nên những món ăn độc đáo, trở thành hương vị níu chân du khách.

► Đến những món ăn đường phố

Một trong những nét hấp dẫn của trải nghiệm du lịch là thưởng thức các món ăn đường phố, hay ăn vặt. Ẩm thực đường phố Cần Thơ chỉ mới hình thành khoảng vài năm nay nhưng cũng có sức hút với nhiều du khách. Ngoài những điểm quen thuộc ở khu ẩm thực Bến Ninh Kiều, Trần Phú, đường Lê Lai thì những khu mới nổi ở đường Huỳnh Cương (Hồ Xáng Thối), đường Mạc Thiên Tích, khu vực hồ và công viên Búng Xáng... cũng trở thành điểm đến của nhiều du khách trẻ. Trong đó, nổi tiếng nhất là đường Mạc Thiên Tích với hàng chục quán nổi bật có nhiều món ăn lạ, hấp dẫn: nước mía Mỹ Tho MT68, Pancake Samsam, chè Cô Chu, cơm cháy Di Ba, Delio House, quán 3CE...



Các món ăn bắt mắt thu hút giới trẻ ở Pancake Samsam.

Trong số những hàng quán ăn vặt, nổi bật chính là các món chè. Đây có thể xem là sự sáng tạo và nắm bắt nhanh thị hiếu của người trẻ. Nhiều quán nổi bật: chè Nguyên Đăng (đường Mậu Thân), chè Cô Chu (đường Trần Hưng Đạo và đường Mạc Thiên Tích), Pancake Samsam (đường Mạc Thiên Tích), chè hẻm Trần Bình Trọng, chè hẻm 132 (đường 3/2), chè 28 (đường Xô Viết Nghệ Tĩnh), chè Vạn Thủy (đường Hoàng Văn Thụ)... đã được nhiều du khách truyền tai. Những quán này không chỉ có những món ăn lạ, sáng tạo mà còn

bắt mắt. Ví như chè Nguyên Đăng nổi tiếng có món chè mâm với hàng chục loại, hay Pancake Samsam có chè thảo mộc, đá bào mật độc đáo...

Những món ăn đường phố, những món ăn vặt dễ đi vào lòng du khách vì thể hiện nét độc đáo trong văn hóa của từng địa phương. Mặt khác là tâm lý thích check-in của nhiều du khách trẻ, thích khoe các món ngon, vật lạ. Thực tế, du lịch check-in cũng đang là xu hướng được ưa chuộng, nhất là với giới trẻ. Ẩm thực đường phố cũng được xem là nét chấm phá cho du lịch địa phương nếu nó được phát huy tốt; là một trong những yếu tố có thể thu hút du khách đến check-in, hay buộc phải lưu trú (vì có những quán chỉ mở ban đêm).

Có thể thấy, Cần Thơ có nền văn hóa ẩm thực rất đa dạng có thể xây dựng thương hiệu, hấp dẫn du khách gần xa.

Bài, ảnh: ÁI LAM