

PHÁT HUY GIÁ TRỊ VĂN HOÁ ẨM THỰC ĐỊA PHƯƠNG - HƯỚNG ĐI QUAN TRỌNG TRONG PHÁT TRIỂN DU LỊCH THÁI BÌNH

Trần Thị Lệ Chi
Trường Chính trị tỉnh Thái Bình

Tóm tắt: Ẩm thực là yếu tố góp phần tạo nên chất lượng và thương hiệu du lịch. Là một trong những tiêu chí quan trọng để du khách lựa chọn cho chuyến đi của mình. Nếu một điểm đến không đáp ứng được yêu cầu trải nghiệm ẩm thực chắc chắn sẽ khó được du khách lựa chọn. Vì vậy, khai thác giá trị văn hóa ẩm thực là một phần không thể thiếu trong hoạt động kinh doanh du lịch của mỗi quốc gia, mỗi vùng miền, địa phương.

Từ khoá: Văn hoá ẩm thực, phát triển du lịch, Thái Bình.

PROMOTING THE VALUE OF LOCAL CULINARY CULTURE - AN IMPORTANT DIRECTION IN DEVELOPING THAI BINH TOURISM

Tran Thi Le Chi
Thai Binh Provincial School of Politics

Abstract: Cuisine is a factor that contributes to the quality and brand of tourism. It is one of the important criteria for tourists to choose for their trip. If a destination does not meet the requirements of culinary experience, it will certainly be difficult for tourists to choose. Therefore, exploiting the value of culinary culture is an indispensable part of the tourism business of each country, region, and locality.

Keywords: Culinary culture, tourism development, Thai Binh.

Nhận bài: 14/04/2025

Phản biện: 16/05/2025

Duyệt đăng: 19/05/2025

I. ĐẶT VẤN ĐỀ

Văn hóa ẩm thực là đặc trưng văn hóa của mỗi vùng miền, địa phương. Bên cạnh những loại hình du lịch khác nhau như: du lịch tâm linh, du lịch nghỉ dưỡng, du lịch chữa bệnh,... du lịch ẩm thực đang ngày càng trở thành xu thế và chiếm vai trò không hề nhỏ trong sự phát triển du lịch địa phương. Những món ăn ngon, mang hương vị đặc trưng của từng vùng miền đã trở thành một trong những nhân tố quan trọng thu hút du khách. Thậm chí ẩm thực còn trở thành “mỏ vàng” hút khách du lịch. Theo Tổ chức Du lịch thế giới, cơ cấu chi tiêu của du khách trong chuyến du lịch thì đến 1/3 là chi tiêu cho nhu cầu ẩm thực. Ẩm thực là yếu tố góp phần tạo nên chất lượng và thương hiệu du lịch. Là một trong những tiêu chí quan trọng để du khách lựa chọn cho chuyến đi của mình. Nếu một điểm đến không đáp ứng được yêu cầu trải nghiệm ẩm thực chắc chắn sẽ khó được du khách lựa chọn. Vì vậy, khai thác giá trị văn hóa ẩm thực là một phần không thể thiếu trong hoạt động kinh doanh du lịch của mỗi quốc gia, mỗi vùng miền, địa phương.

II. NỘI DUNG NGHIÊN CỨU

Thái Bình có tiềm năng, lợi thế về bề dày truyền thống văn hóa, lịch sử và tài nguyên thiên nhiên. Thái Bình đang phát triển các sản phẩm du lịch biển, du lịch sinh thái, du lịch tâm linh và du lịch cộng đồng, trải nghiệm. Cùng với chiến lược Phát triển du lịch Việt Nam đến năm 2030, tỉnh Thái

Bình cần xác định du lịch ẩm thực là dòng sản phẩm quan trọng, góp phần nâng cao lợi thế cạnh tranh và tạo ra thương hiệu du lịch Thái Bình. Để làm được điều đó, cần xác định ẩm thực địa phương là một sản phẩm văn hoá, nét đẹp của con người, mảnh đất Thái Bình và cần có những giải pháp để phát huy giá trị văn hoá ẩm thực, có những món ăn ngon, tinh tế từ nguyên liệu và cách chế biến, mang tình cảm của người Thái Bình vào từng món ăn để khách đến với Thái Bình có những trải nghiệm đáng nhớ.

2.1. Ẩm thực là sản phẩm văn hoá, truyền tải vẻ đẹp của địa phương, vùng miền

Nếu như du khách khi đến miền Bắc không thể không thưởng thức món thắng cố của người H'Mông hay bát phở giữa lòng Thủ đô Hà Nội thì đến với Thái Bình đó là canh cá Quỳnh Côi, bánh cuốn Tiên Hải... Món canh cá Quỳnh Côi ngon nhất là được nấu cùng rau cải canh, thêm ít rau gia vị hành lá, thì là vừa để làm ngọt thêm nước vừa giảm bớt vị tanh của cá lại tạo cho món ăn cái mát dịu của rau tươi. Vị ngon từ những miếng cá chiên vàng hòa quyện với vị bùi, thanh mát của rau cải tươi và vị cay nồng của gừng tươi tạo nên hương vị thật độc đáo. Canh cá được làm từ những nguyên liệu đơn giản là thế nhưng lại được thực khách đánh giá cao, bởi chính hương vị ngọt tự nhiên của cá, vị mát của rau tươi, của bánh đa làm từ gạo, không chỉ có hương vị riêng, thanh

mát, ngọt đậm mà nó còn được ăn theo cách ăn rất riêng. Canh cá muốn ngon, đúng vị phải được ăn cùng với bánh phở làm từ hương lúa của chính mảnh đất Thái Bình. Nếu có dịp đặt chân đến Thái Bình du khách đều muốn thưởng thức hương vị đặc biệt của món canh cá Quỳnh Côi hấp dẫn, đậm đà hương vị đồng quê. Bên cạnh đó, Thái Bình còn rất nhiều món ăn ngon, mang đậm giá trị tinh hoa văn hoá các địa phương trong Tỉnh để khách thưởng thức như: Bánh cuốn Tiền Hải, bánh giò Bến Hiệp, bánh cáy Làng Nguyễn... Qua mỗi món ăn, ta thấy trong văn hóa ẩm thực hàm chứa cả văn hóa vật chất và văn hóa tinh thần.

Văn hóa vật chất trong ẩm thực địa phương gồm: Các nguyên liệu, gia vị thực phẩm được khai thác, nuôi trồng, chế biến; các công cụ khai thác, chế biến thực phẩm là đặc trưng của từng địa phương.

Văn hóa tinh thần gồm: Các nguyên tắc, quy trình kỹ thuật, bí quyết trong sử dụng chế biến thực phẩm, gia vị, thức ăn, đồ uống. Cách giao tiếp, ứng xử của con người trong các mối quan hệ như con người với con người, với nguyên liệu, công cụ, môi trường... Các nguyên tắc, cách thức trình bày, giới thiệu món ăn, đồ uống. Các biểu tượng biểu hiện, ý nghĩa tâm linh... Cho nên, ăn uống không chỉ để thỏa mãn nhu cầu cơ bản của con người mà còn được nâng lên thành văn hóa, thành nghệ thuật ẩm thực. Nhu cầu của khách du lịch khi đi đến vùng đất mới để khám phá thì họ không chỉ dừng lại ở ăn uống đơn thuần mà phải là ăn ngon, ăn đủ chất, là thưởng thức các đặc sản vùng miền theo phong tục tập quán của vùng miền đó, được trải nghiệm văn hóa ẩm thực thông qua cách chế biến, cách trình bày... từ đó họ hiểu hơn về văn hóa địa phương.

Trên con đường phát triển của Tỉnh, văn hoá ẩm thực Thái Bình được gìn giữ và quảng bá. Đã có những món ăn ngon và tinh tế tạo ấn tượng sâu sắc với du khách và bạn bè đến với Thái Bình. Nhưng để là sản phẩm thu hút khách du lịch thì Thái Bình vẫn còn nhiều hạn chế trong việc khai thác thế mạnh của ẩm thực.

Thứ nhất, ẩm thực truyền thống hay các đặc sản ẩm thực Thái Bình vẫn thường được sản xuất nhiều trong mùa vụ hay vào các dịp lễ hội. Hầu hết món ăn được mọi người biết đến chỉ được chế biến theo quy mô nhỏ tại các quán ăn, nhà hàng, khách sạn có phục vụ ăn uống.

Thứ hai, sản phẩm làm ra đa phần nhằm phục vụ cho nhu cầu của người dân trong Tỉnh, một số

được tiêu thụ ra bên ngoài nhưng chỉ với số lượng ít. Hệ thống phân phối sản phẩm chưa được đầu tư nên việc khai thác các món ăn phục vụ du lịch còn hạn chế, chưa đáp ứng được nhu cầu thưởng thức của du khách. Phần lớn hoạt động kinh doanh dịch vụ ẩm thực tại Thái Bình đều nhằm mục đích phục vụ người dân trong Tỉnh hơn là phục vụ khách du lịch.

Thứ ba, công tác quảng bá ẩm thực địa phương, ẩm thực phục vụ du lịch, đặc sản ẩm thực và dịch vụ ẩm thực trên các phương tiện thông tin đại chúng vẫn còn rời rạc, tài liệu quảng bá ẩm thực chưa được phong phú, chọn lọc và biên tập kỹ càng. Cùng với đó, một số ấn phẩm xuất bản quảng bá cho du lịch chung của Thái Bình còn mang tính nhỏ lẻ. Ngoài ra, việc chú trọng tổ chức các hoạt động riêng giới thiệu ẩm thực với du khách, tạo cơ hội cho du khách được thưởng thức và trải nghiệm ẩm thực như: tổ chức lễ hội văn hóa ẩm thực, hội chợ ẩm thực, cuộc thi ẩm thực giữa các nhà hàng, đầu bếp trong và ngoài Tỉnh... vẫn chưa được chú trọng và thực hiện có quy mô.

2.2. Giải pháp phát huy văn hoá ẩm thực, tạo thế mạnh cho du lịch Thái Bình

Để thu hút và giữ chân du khách đến với Thái Bình, tạo nguồn thu từ du lịch ẩm thực, cần có các hoạt động khai thác và phát huy giá trị văn hoá ẩm thực sau đây:

Một là, các cơ quan chức năng, lãnh đạo các địa phương trong Tỉnh cần có sự quan tâm, hỗ trợ để tổ chức trưng bày, bán và phục vụ các đặc sản địa phương mang tính chuyên nghiệp và đồng bộ hơn. Như thường xuyên trưng bày các hình ảnh ẩm thực đặc sản tại địa phương, xây dựng văn hóa phục vụ ẩm thực biểu diễn, có thể khách du lịch cùng trải nghiệm cùng đầu bếp.

Hai là, cần khai thác và sử dụng các món ăn, đặc sản truyền thống để tổ chức xúc tiến quảng bá nhằm thu hút khách du lịch. Ở đây chủ yếu là khai thác và sử dụng các món ăn, đặc sản truyền thống để tổ chức xúc tiến quảng bá nhằm thu hút khách du lịch.

Ba là, tổ chức các hoạt động khu phố chợ đêm theo chương trình cụ thể, xây dựng khu phố ẩm thực có quy mô và mang tính chất lâu dài để trưng bày và bán các món ăn, thức uống đặc sản của Thái Bình. Tổ chức và khôi phục các làng nghề truyền thống để xây dựng các Tour trải nghiệm ẩm thực địa phương cho du khách. Ngoài ra, tham gia các hội chợ triển lãm tổ chức giới thiệu các món ăn, đặc sản thông qua chế biến trực tiếp và tạo cơ

hội cho khách du lịch thưởng thức.

Bốn là, cần nghiên cứu đầy đủ những đặc điểm của các món ăn đặc sản địa phương như nguồn gốc, xuất xứ, sự hình thành và phát triển, quy trình chế biến, các trang thiết bị phục vụ quá trình chế biến, cách thức tiêu dùng sản phẩm, vị trí của món ăn trong các món ăn ngon của Tỉnh, đại diện cho vùng miền nào, ý nghĩa, nguyên liệu đặc trưng, giá trị dinh dưỡng, vai trò của nó trong cuộc sống cộng đồng.

Năm là, Thái Bình cần quảng bá mạnh mẽ ẩm thực Thái Bình trên các phương tiện truyền thông đại chúng, báo chí và các kênh truyền hình quốc gia, quốc tế, xuất bản sách về ẩm thực để du khách biết đến rộng rãi. Cần thường xuyên tổ chức các lễ hội ẩm thực không chỉ nhằm bảo tồn giá trị văn hóa ẩm thực của Tỉnh nhà, mà còn nhằm giới thiệu nét đẹp độc đáo của nền ẩm thực Thái Bình với du khách trong và ngoài nước.

Thực khách tham gia sẽ được thưởng thức nhiều món ăn ngon, đặc sản nổi tiếng và đồ uống đặc biệt của Thái Bình do các chuyên gia ẩm thực phục vụ. Nên biến món ăn thành một món quà mang về và bày bán khắp nơi trong địa bàn. Du khách không phải mất quá nhiều thời gian để tìm ăn hay tìm mua. Trong khi đó, rất nhiều món ăn của Thái Bình có khả năng khai thác thành sản phẩm du lịch lại chưa được chú ý.

III. KẾT LUẬN

Thái Bình có đầy đủ tiềm năng để có thể khai thác ẩm thực trở thành sản phẩm du lịch độc đáo. Bảo tồn, phát huy giá trị văn hóa ẩm thực là một trong những sản phẩm du lịch chiến lược và là hướng đi cần được triển khai với các hình thức khác nhau, góp phần “núi chân” du khách đến và ở lại lâu hơn trong mỗi chuyến hành trình về với Thái Bình./.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

[1]. *Quốc hội nước CHXHCN Việt Nam (2017)*, Luật Du lịch, Nxb Sự thật, Hà Nội.

[2] <https://sovh.ttdl.thaibinh.gov.vn/tin-tuc/du-lich/am-thuc-truyen-thong>.

[3] <https://www.24h.com.vn/am-thuc/den-tham-thai-binh-nho-thuong-thuc-8-mon-ngon-quen-sau-c460a1622487.html>.