

HƯƠNG SẮC TRƯỜNG CAO ĐẲNG DU LỊCH HUẾ TRONG TẾT VIỆT 2021

ThS. Phan Vũ Diệu Bình

Trong chương trình Lễ hội Tết Việt diễn ra với nhiều hoạt động ý nghĩa, đặc sắc tại Công viên Lê Văn Tám, quận 1, Lễ hội Tết Việt do Sở Du lịch phối hợp với Sở Công thương và Hiệp hội Văn hóa Ẩm thực Việt Nam đồng tổ chức tháng 1 năm 2021.



Với các hoạt động: xem Tết, chơi Tết, chợ Tết và Ăn Tết, Lễ hội đã giới thiệu đến công chúng những phong tục đầy ý nghĩa, những tinh hoa ẩm thực, đặc sản vùng miền trong một không gian đậm chất truyền thống trong ngày Tết cổ truyền Việt Nam.

Lễ hội Tết Việt không chỉ là nơi quảng bá văn hóa truyền thống, kích cầu du lịch mà còn là chương trình giúp các doanh nghiệp đến gần hơn với người dân, quảng bá thương hiệu và kích cầu mua sắm dịp Tết, góp phần đẩy mạnh tốc độ tăng trưởng kinh tế của TP. Hồ Chí Minh.

Cùng với đó, du khách được hòa mình vào không khí nhộn nhịp đầu xuân với các hoạt động như viết chữ thư pháp, trò chơi dân gian. Bên cạnh các chương trình biểu diễn nghệ thuật, khách tham dự lễ hội được tìm hiểu và trải nghiệm các phong tục tập quán, nét đẹp văn hóa Tết Việt truyền thống, thưởng thức tinh hoa ẩm thực ba miền, tham gia các trò chơi dân gian và nghi thức của

ngày Tết Nguyên đán, xem các nghệ nhân thực hiện những quy trình tạo tác sản phẩm thủ công mỹ nghệ. Thường thức món ngon và mua sắm những sản phẩm chuẩn bị tại khu vực mua sắm của Lễ hội; xem trình diễn các phong tục ngày Tết, Lễ cúng gia tiên của ba miền Bắc – Trung – Nam, tục hái lộc đầu xuân, giới thiệu Lang Liêu và sự tích bánh chưng, bánh giầy; quảng diễn nghệ thuật ẩm thực 3 miền đặc sắc...

Trường Cao Đẳng Du Lịch Huế- một trong những đơn vị vinh dự được tham gia Lễ hội ý nghĩa quan trọng này. Đến với Lễ hội này, đội ngũ giảng viên của Trường đã tìm tòi, nghiên cứu, chuẩn bị, chế biến những món ăn mang đậm chất Việt.



Với chủ đạo là các món Xôi Chè - 2 sản phẩm không thể thiếu trong mỗi gia đình người Việt khi có các sự kiện quan trọng. Từ nguồn cội của nền văn minh lúa nước, tạo hoá đất trời đã mang lại cho người Việt tự bao đời nay hai sản phẩm quý giá, thiêng liêng. Hiểu được những giá trị sâu rộng như thế, đội ngũ giảng viên đã nghiên cứu công thức những món xôi, chè đã lâu ít ai sử dụng đến như Xôi khoai tía, Xôi đậu ngự, Chè trứng gà, Chè khoai mài, đến những món khá

quen thuộc hàng ngày như Xôi gấc, Xôi hạt sen, Xôi đậu xanh.



Chè bông cau, Chè Thịt quay, Chè sắn, Chè Long tu, Chè hạt sen long nhãn, Chè thập cẩm ...cũng không thể thiếu. Những nét đặc trưng đó bắt nguồn từ sự đa dạng của nguồn nguyên liệu chính, nguyên liệu phụ, những gia vị độc đáo, những quy trình chế biến tinh tế, cách trang trí, bày biện đầy tâm huyết và công phu. Tất cả đó đã góp phần làm nên những tuyệt tác ẩm thực đặc sắc, mang giá trị dinh dưỡng, giá trị triết lý khoa học, hội tụ tinh hoa của đất Việt. Với Thầy giáo Lê Công Hùng, Thầy Phạm Văn Phương, Thầy Lê Hồng Sơn, Thầy Nguyễn Quyết Thắng, Cô Phan Vũ Diệu Bình đây là cơ hội học hỏi và trình bày những kinh nghiệm sau một thời gian dày công nghiên cứu.



Những giảng viên chúng tôi phải tìm đến các chuyên gia ẩm thực như Cô Mai Thị Trà-

87 tuổi, Cô Tôn Nữ Thị Hà- 80 tuổi họ là những nhân chứng sống để cảm nhận được đầy đủ hương vị những sản phẩm có giá trị nhân văn này. Và đây là lúc những bàn tay của đội ngũ giảng viên đã không làm phụ lòng khán giả đến với Tết Việt.

Với hơn 50 món Xôi Chè được trình diễn tại sân khấu chính của Lễ hội, những bằng hiệu với cái tên Trường Cao Đẳng Du Lịch Huế lung linh hơn. Sự có mặt của 25 nghệ nhân khắp mọi miền đất nước đã nâng tầm giá trị của trường lên gấp bội.



Buổi biểu diễn được các chuyên gia ẩm thực đánh giá là một sự kiện ẩm thực độc đáo, tạo sức lan toả mạnh mẽ trong cộng đồng cũng như là tiền đề cho nhiều sự kiện liên quan đến văn hóa ẩm thực, giới thiệu đặc sản ẩm thực sau này của TP Hồ Chí Minh nói riêng và cả nước nói chung. Thật sự chúng tôi luôn cảm ơn Ban Giám Hiệu Trường đã tạo điều kiện, kết nối để đội ngũ giảng viên có thể giao lưu học hỏi những chương trình, lễ hội lớn như thế này.