KHAI THÁC ẨM THỰC DÂN GIAN - DI SẢN ĐỘC ĐÁO CỦA ĐẤT CỐ ĐÔ HUẾ

ThS. Dương Thu Hiền

1. Đặt vấn đề

Từ năm 2020, đại dịch COVID-19 diễn ra phức tạp đã trở thành một mối lo ngại cho du lịch toàn cầu. Du lịch Việt Nam cũng không nằm ngoài quy luật đó. Nhà nhà đóng cửa, người người cách ly, quán xá gần như không hoạt động trong thời gian đó. Vì thế những người làm du lịch, nhà hàng, khách sạn buộc phải nghỉ dài hạn.

Trong những năm gần đây, sau khi đại dịch được khắc phục, du lịch lại mở cửa, các hoạt động du lịch bắt đầu hoạt động sôi nổi hơn, đa dạng hơn; những người có điều kiện thì đi du lịch những nơi xa, người ít có điều kiện thì đi du lịch trong nước hoặc những địa điểm lân cận. Bên cạnh việc tham quan các di tích, danh lam thắng cảnh, khám phá đời sống văn hóa của cư dân địa phương, du khách còn có nhu cầu thưởng thức các món ăn truyền thống, đặc trưng của địa phương hay tìm hiểu về văn hóa ẩm thực. Chính vì thế, ẩm thực luôn thu hút sự quan tâm của du khách và là một trong những yếu tố góp phần tạo nên sự hấp dẫn của điểm đến.

Huế từng là thủ phủ và kinh đô của nhiều triều đại phong kiến Việt Nam: chúa Nguyễn (1558 - 1775), Tây Sơn (1786 - 1801), Nguyễn (1802 - 1945). Với chiều dài lịch sử như vậy, Huế đã trở thành kinh đô ẩm thực mà nhiều du khách trong và ngoài nước muốn khám phá đặc biệt là mảng ẩm thực dân gian.

2. Đặc sản ẩm thực dân gian Huế

Nhắc đến Huế là du khách sẽ nghĩ ngay đến sông Hương, núi Ngự, đến tà áo dài thướt tha, đến những câu hò trên bến sông Hương thơ mộng. Du khách đến Huế ngoài chiêm ngưỡng cảnh đẹp của danh lam thắng cảnh như lăng tẩm, chùa chiền, đại nội... du khách còn có thể thưởng thức nhiều loại đặc sản của địa phương - từng là kinh đô của triều Nguyễn và hiện nay nơi đây vẫn còn lưu giữ nhiều dấu ấn về cung vua, phủ chúa.

Huế là vùng đất nổi tiếng với nhiều món ăn dân dã, đặc sắc. Chính vì thế Huế được coi là nơi có nền văn hóa ẩm thực phong phú bậc nhất Việt Nam. *"Ẩm thực Huế chịu ảnh hưởng của những luồng văn hoá đến từ những cộng đồng dân cư khác nhau và những đặc thù của xứ sở nên mang những sắc thái riêng trở thành một phần của văn hóa Huế, văn hóa Việt Nam"*.

Giữa thế kỷ XX, bà Hoàng Thị Kim Cúc, cô giáo dạy về ẩm thực của trường Đồng Khánh Huế, trong tác phẩm " Món ăn Huế" đã giới thiệu được 600 món ăn Huế trong đó có 125 món chay, 34 loại canh, 50 món tráng miệng, 47 loại bánh, 70 loại mứt, 30 loại gia vị…; với 60 thực đơn hoàn chỉnh của bốn mùa xuân, hạ, thu, đông. Theo thống kê của các chuyên gia về ẩm thực, Việt Nam hiện có khoảng 1.700 món ăn thì riêng xứ Huế đã đóng góp tới 1.300 món gồm các món ăn dân gian, món ăn cung đình và món chay. Tuy nhiều món ăn đã có nhiều thay đổi trong cách thức chế biến bởi vì nguyên liệu thời nay không còn được như thời trước, nhiều nguyên liệu gần như là biến mất nhưng hương vị của nó vẫn giữ được đến tận bây giờ.

Bên cạnh đó, Huế là nơi có nhiều làng nghề chuyên về ẩm thực như làng Kim Long chuyên làm các loại bánh in, bánh gấc, bánh phu thê, bánh ít đen...; vùng Chợ Thông chuyên làm bánh ướt; vùng Chợ Cầu chuyên làm bánh gói; làng Nam Phổ chuyên nấu bánh canh; làng Vân Cù chuyên nghề làm bún… Đặc biệt, có làng Phước Yên chuyên đào tạo người để tuyển vào cung phục vụ từng bữa ăn cho vua chúa và các bà phi triều Nguyễn.

Nhà nghiên cứu Lê Nguyễn Lưu chia ẩm thực Huế thành 2 hệ: *ẩm thực cung đình* và *ẩm thực dân gian*. Ông cho rằng *"ẩm thực cung đình cũng là ẩm thực dân gian được nâng cao lên, và đến lượt ẩm thực cung đình ảnh hưởng trở lại làm thay đổi chất lượng của ẩm thực dân gian bởi đầu bếp cung đình cũng là những người khéo tuyển mộ từ dân gian"*.

- *Ẩm thực cung đình*: Theo sách *Khâm định Đại Nam hội điển sự lệ* do Nội các triều Nguyễn biên soạn, thì các món ăn cung đình Huế bao gồm 14 nhóm với hơn 200 món. Riêng món ăn thường nhật của nhà vua (ngự thiện), mỗi bữa cũng có khoảng 50 món, như: nem công, thấu thỏ, xôi vò, nham bò, trứng gà lộn, lệt khum, lươn xào, sò trâu bó, cua

Nguồn internet

gạch chiên, bồ câu hầm, cao lầu, thịt kho tàu, thịt quay, dưa giá, thịt phay, gầm ghì, măng cày, hôn hon, sẻ nướng, cò um, sò tao, mực trộn, gân chân vịt, giò nai, cháo hải sâm, kim châm... Ngoài những món ăn chế biến từ nguyên liệu mua từ các chợ ở Huế, còn có những món ăn chế biến từ các đặc sản do các địa phương cống nạp, gọi là bát trân - là tám món quý gồm: yến sào, hải sâm, bào ngư, hào xi, lộc cân, cửu khổng, tê bì, hùng chưởng.



- *Ẩm thực dân gian:* gồm những món ăn, thức uống đời thường, dành cho cuộc sống của đại đa số dân chúng trong mỗi bữa ăn hàng ngày, trong các quán xá bình dân hay các gánh hàng rong của mấy mệ. Các món ăn dân dã của Huế cũng hết sức giản dị, phong phú, mang hương vị làng quê của các sản vật nơi đồng ruộng, đầm phá.

Ví như từ cây sả và muối, người nội trợ thêm vào một ít thịt băm nhỏ cùng các gia vị khác như tỏi, đường, ruốc, tiêu, ớt đã có thể trở thành những món muối sả mà người Huế thường hay ăn vào những dịp đông về.

Ẩm thực dân gian Huế có những đặc trưng riêng, với 4 thuộc tính nổi bật:

+ Tính đa dạng: người Huế sử dụng nhiều nguyên liệu khác nhau và nhiều cách thực chế biến như xào, luộc, kho, hấp trong một bữa ăn.

+ Tính mỹ thuật: mấy mệ Huế xưa luôn biết cách bày biện mâm cơm một cách gọn gàng, sạch sẽ và tươm tất để hấp dẫn người ăn.

+ Tính tập thể: tất cả các món ăn đều được bày ra hết và đợi con cháu vào đông đủ mới cùng nhau thưởng thức. Người lớn tuổi cầm đũa trước mới đến con cháu sau.

+ Tính tinh tế và ngon lành, kế cả món mặn lẫn món chay và để thu hút thực khách, người Huế thường đặt tên cho món ăn những tên gọi đầy hoa mỹ.

Ngoài 2 dòng ẩm thực trên, Huế còn nổi danh với các món chay. Ở Huế hiện tại có khoảng 108 ngôi chùa và hơn 300 niệm Phật đường. Tín đồ, tu sĩ Phật giáo nhiều nên đó là lý do để món chay phát triển và bảo tồn đến nay. Những món chay được chế biến với những nguyên liệu chủ yếu từ nhóm tinh bột như gạo, sắn, khoai...; các loại rau xanh; các loại đậu như đậu nành, đậu lạc, mè và các loại nấm nhưng khi qua chế biến trở thành những món ăn đặc sắc.

Nhà văn Hoàng Phủ Ngọc Tường đã chia món ăn Huế thành các "hệ" như sau: *hệ món mặn; hệ món chay; hệ cháo xúp; hệ dưa mắm; hệ nem chả; hệ bánh mặn; hệ bánh ngọt; hệ mứt; hệ món ăn làm thuốc; hệ món ăn cung đình*.

Ngày nay, chế độ quân chủ triều Nguyễn đã chấm dứt, các món ăn cung đình Huế chỉ còn tồn tại trên sử sách. Tuy nhiên, nhiều món ăn có nguồn gốc cung đình vẫn được tái hiện ở Huế để phục vụ cho nhu cầu ẩm thực của du khách.

Bên cạnh đó, các món ăn dân gian của Huế vẫn tiếp tục được bảo tồn và phát triển, khiến xứ Huế trở thành "xứ sở của ẩm thực" với rất nhiều món đặc sản.

Hiện nay, hai món ăn phổ biến và nổi tiếng nhất khi nhắc đến Huế là bún bò giò heo và cơm hến. Chỉ cần nhắc tới 2 món ăn này thì thực khách sẽ biết ngay chuyến đi sẽ dừng chân tại Huế. Món cơm hến, một món ăn đượm hương vị đồng quê, được chế biến từ những sản vật có trong lòng con sông xứ Huế. Với nguyên liệu đơn giản và dễ dàng tìm kiếm món cơm hến bao gồm cơm nguội với những con hến nhỏ là vị chủ của cơm hến, hến được xào với hành tím và tỏi. Món thứ ba trong cơm hến là rau sống làm bằng thân chuối hoặc bắp chuối xắt mảnh như sợi tơ, trộn lẫn với môn bạc hà, khế và

rau thơm thái nhỏ, nhìn tươi mắt và có thêm mùi hương riêng. Nước luộc hến được múc ra từ chiếc nồi bung bốc khói nghi ngút bằng chiếc gáo làm bằng sọ dừa xinh xắn, cho vào đầy một cái tô đã có đủ cơm nguội, hến xào, rau sống và được gia thêm đủ gia vị đồ màu. Nước hến có màu trắng đùng đục, có giã thêm gừng. Bộ đồ màu của cơm hến gồm 10 vị: ớt tương, ớt màu, ruốc sống, bánh tráng nướng bóp vụn, muối rang, hạt đậu phộng rang mỡ giã hơi thô thô, mè rang, da heo rang giòn, tóp mỡ, vị tinh. Tất cả những nguyên liệu đó tạo nên một tô cơm hến khiến thực khách chưa ăn nhưng nhìn đã thấy thèm. Còn với món bún Huế, con bún làm bằng gạo xay có pha ít bột lọc nên con bún trắng hơi trong và săn hơn, con bún Huế lại to hơn các nơi khác. Một tô bún giò hay bún bò hấp dẫn thực khách chính là nhờ chất nước ngon ngọt và thơm. Một tô bún với một miếng thịt giò cùng một chút màu trắng của những cọng giá và màu xanh của rau sống, thêm gia vị để vừa cay, vừa nóng, vừa nghe vị ngọt của nước bún của thịt thì thật là tuyệt. Nó khiến thực khách không thể nào quên khi ăn một tô bún giò heo.



Bùn bò mệ kéo



Cơm hến Huế

Nguồn internet

Ngoài hai món trên, món ăn Huế còn có các món bánh canh cá lóc Thủy Dương, bánh canh Nam Phổ, cháo cá Thuận An, cháo bò, cháo gạo đỏ ăn với cá bống thệ kho rim, cơm Âm Phủ, nem lụi, thịt bò nướng lá lốt, thịt heo - tôm chua ăn cùng dưa giá, thịt kho tàu, bún giấm nuốc, vả trộn, bắp chuối trộn, canh cá kình nấu với thơm, canh cá bống thệ nấu thơm cà, canh rau tập tàng, cá ngạnh um măng chua…



Bún giấm nuốc



Bánh canh cá lóc Thủy Dương



Cháo gạo đỏ -cá bống thệ kho rim



Cháo lòng



Bánh canh Nam phổ



Thịt heo-tôm chua



Cá ngạnh um măng chua



Nem lụi



Cá kình nấu thơm

Nguồn internet

Huế cũng là xứ sở của các loại bánh: bánh mặn thì có bánh khoái – được đổ bằng bột gạo xay đánh sệt với nước và lòng đỏ trứng, sau đó thêm tiêu, hành, mắm, muối, tôm bóc vỏ, thịt heo thái lát, mỡ thái lát nhỏ, giá sống. Khuôn bánh khoái làm bằng gang hình tròn, to bằng hai bàn tay trẻ con có cán cầm. Khi nào có khách ăn, người bán mới bắc khuôn lên lò đổ bánh. Múc một môi (vá) bột trứng đổ vào khuôn nóng đã tráng mỡ, bột chín vàng rơm thì gắp một miếng thịt, lát mỡ nhỏ, một vài con tôm, ít giá bỏ vào một nửa phần bánh, dùng đũa lật phần bánh còn lại úp lên thành hình bán nguyệt lật

bánh cho vàng đều hai bên, rồi bày ra đĩa. Bánh ngon một phần nhờ nước lèo, nước lèo được chế biến rất cầu kỳ với hàng chục nguyên liệu như bột báng, gan lợn, mè (vừng), lạc rang..., bánh bèo – với nguyên liệu làm bánh chỉ là gạo xay thành bột mịn, đem trộn với nước, chờ vài phút để có độ dẻo vừa phải, sau đó múc vào từng chén nhỏ, xếp vào vỉ đem hấp chín bằng hơi. Khi bánh chín, cho thêm gia vị như tôm giã thật nhỏ, một ít dầu béo thực vật rưới lên chén bánh trước khi ăn. Nước chấm bánh bèo được nấu từ tôm tươi nên vừa có vị ngọt, vừa béo.

Một số bánh mà du khách thường thưởng thức khi đến Huế như: bánh bột lọc gói, bánh lá, bánh ướt nhân tôm, bánh ướt nhân thịt, bánh ram ít, bánh chưng Nhật Lệ, bánh tét làng Chuồn, bánh pâté-chaud…; bánh ngọt thì có bánh phu thê, bánh cam, bánh in, bánh đông sương, bánh trái cây…



Bánh trái cây nhân đậu xanh



Bánh chưng Nhật Lệ



Bánh in



Ram ít



Bánh khoái cá kình



Bánh lọc gói



Bánh bèo



Bánh bột lọc trần



Bánh nậm

Nguồn internet

Huế cũng là miền đất của các loại chè. Nhiều thứ trái cây, củ, hạt của vườn Huế dưới bàn tay của mấy mẹ cũng trở thành những món chè, món giải khát ngon lành. Có những món chè thực khách luôn luôn thèm ăn vì thế mà khi ăn thì phải ăn cho đã ví như chè đậu ván đặc, chè bắp, chè xanh đánh, chè xanh hột, chè đậu đen, chè đậu đỏ, chè đậu ván đặc, chè đậu ván nước, chè khoai tía, chè khoai môn, chè thập cẩm, chè bông cau, chè hột sen, chè long nhãn, chè bột lọc, chè đông sương, chè trái cây, chè thịt quay,… Có lẽ do có cả bộ sưu tập chè mà chè nào cũng ngon nên tự bao giờ Huế đã trở thành xứ sở của những món chè. Cũng theo cấp bậc, ngày xưa, chè cũng có loại dành cho tầng lớp quý tộc và chè dành tầng lớp bình dân. Ví như chè đậu ngự, chè hạt sen, chè nhãn lồng bọc hạt sen, chè bông cau… là những loại chè dành cho tầng lớp quý tộc. Còn với tầng lớp bình dân, thì người ta thường ăn các loại chè được chế biến từ các nguyên liệu có sẵn trong vườn không những tiện lợi, rẻ mà lại dễ tìm kiếm như chè nếp, chè đậu đỏ, chè chuối, chè đậu đen, chè bột lọc bọc đậu phụng hay bọc dừa, chè khoai lang, chè khoai môn…Có những thứ chè mà mùa nào thức nấy thì chè sẽ ngon hơn và ngọt hơn chẳng hạn như mùa xuân thì người dân thường ăn chè đậu ngự, mùa hè thì chè bắp, mùa đông có chè khoai môn. Bên cạnh đó có những món chè mà người dân chỉ nấu trong các ngày lễ như chè kê ăn kèm với bánh tráng được nấu trong tết Đoan Ngọ. Để có được gia sản chè hôm nay, cần biết ơn các mẹ Huế, các cô giáo, các cựu nữ sinh Đồng Khánh Huế đã để lại cho thế sau những món chè ngon lành.



Chè Huế



Chè đậu ngự



Chè khoai môn



Chè đậu ván



Chè bột lọc bọc heo quay



Chè bông cau



Chè long nhãn



Chè hạt sen



Chè khoai tía

Nguồn internet

Đến như món muối để ăn với cơm, xứ Huế cũng đứng đầu về số lượng và sự cầu kỳ. Làng Diêm Trường ở Huế là một làng muối, một làng chuyên môn làm muối. "Cơm mắm, cơm muối" là chuyện thường tình ở Huế. Người dân xứ Huế ăn cơm với muối hầu như mỗi ngày, mỗi mùa. Món muối xứ Huế có thể tạm chia thành hai nhóm: muối đạm động vật (muối thịt, muối ruốc, muối tôm, muối cá...) và muối đạm thực vật (muối mè, muối đậu, muối ớt, muối tiêu, muối sả...). Với món cơm muối, mấy mệ được dịp trổ tài khoe nghề nấu nướng, bởi khi phục vụ cơm muối, muối phải được bày vào các dĩa nhỏ hay thố nhỏ thể hiện sự tinh tế và sang trọng của các gia đình quyền quý.



Cơm muối



Muối sả



Muối mè đậu lạc



Muối đậu

Nguồn internet

Như vậy, đối với lĩnh vực du lịch, ẩm thực không đơn thuần là việc cung cấp dịch vụ ăn uống cho thực khách, mà còn là một sản phẩm du lịch để quảng bá. Thông qua đó du khách có thể khám phá, tìm hiểu nét văn hóa bản địa nơi mình đặt chân đến. Vì vậy, xây dựng sản phẩm ẩm thực một cách khoa học, sáng tạo, có sự liên kết và chú trọng đổi mới hình thức quảng bá sẽ giúp du khách có được nhiều trải nghiệm thú vị hơn.

3. Một số giải pháp để khai thác ẩm thực dân gian cho sự phát triển du lịch

3.1. Giải pháp về nâng cao chất lượng dịch vụ

- Trong xu thế bây giờ, khách hàng là "thượng đế". Nhưng khi đến Huế tham quan, du khách vẫn bị làm phiền bởi những lần lôi kéo của người dân địa phương. Vì thế, phải đào tạo người dân địa phương nâng cao khả năng chào đón và phục vụ khách khi họ đến.

- Phải chăm sóc du khách tốt nhất có thể. Theo nghiên cứu của các chuyên gia chỉ ra rằng: "1 khách hàng thỏa mãn có thể lôi kéo được thêm 4 khách hàng khác. Nhưng nếu chỉ cần 1 khách không hài lòng, họ sẽ nói cho 10 người biết".

- Thúc đẩy đội ngũ nhân viên phục vụ. Có khen thưởng hay tạo thi đua để thúc đẩy tinh thần làm việc cũng như phục vụ du khách khi họ đến tham quan.

3.2. Giải pháp về giá cả

Giá cả là yếu tố quan trong quyết định hành vi mua hay không mua của du khách. Vì thế phải tạo được sự tin tưởng của khách khi thông báo giá cho khách và chất lượng của sản phẩm mà du khách muốn mua.

Hiện tại ẩm thực dân gian Huế vẫn chưa mở rộng chỉ mang tính chất cá thể, từng hộ gia đình tự kinh doanh nên sản phẩm vẫn chưa được xác định được nguồn gốc một cách rõ ràng. Yếu tố này khiến du khách khi mua hàng vẫn còn lo ngại. Chính vì thế chính quyền các cấp phải theo dõi và điều tiết giá cả thế nào cho hợp lý để tạo được sự tin tưởng của du khách.

3.3. Giải pháp về nâng cao vệ sinh an toàn thực phẩm

Thời gian gần đây, vấn đề vệ sinh an toàn thực phẩm trở thành vấn đề nhức nhối, gây xôn xao dư luận tại nhiều nơi. Nhiều hộ gia đình kinh doanh ẩm thực dân gian vẫn chưa thực hiện được quy trình để đảm bảo vệ sinh an toàn khi khách tới thưởng thức. Vì thế chính quyền các cấp cần theo dõi và tuyên truyền, đào tạo các cơ sở kinh doanh nhỏ lẻ để người dân hiểu rõ được tầm quan trọng của vệ sinh an toàn thực phẩm.

Như vậy, với những đặc sản ẩm thực dân gian mà Huế đang sở hữu, có thể thấy rằng Huế đang được đánh giá là một tỉnh có nhiều tiềm năng và thế mạnh để phát triển du lịch ẩm thực. Nó đã và đang được gìn giữ qua hàng trăm năm nay với các món ăn dân gian, các món ăn cung đình, các món ăn chay... được nhiều du khách biết đến. Đó là một điểm mạnh cần được quảng bá rộng rãi, góp phần phát triển tiềm năng của du lịch tạo điều kiện nâng cao cuộc sống cho nhân dân địa phương và hơn hết là để gìn giữ và bảo tồn một nét đẹp văn hóa của người xưa.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. Bùi Minh Đức (2011), Văn hóa ẩm thực Huế. NXB Văn hóa – Văn nghệ.
2. TS Nguyễn Nhã (2011), Độc đáo ẩm thực Huế Nhà xuất bản Thông tấn.
Website:
1. http://vi.wikipedia.org
2. https://thuathienhue.gov.vn
3. https://baothuathienhue.vn