

KINH NGHIỆM KHAI THÁC GIÁ TRỊ VĂN HÓA ẨM THỰC VÀ BÀI HỌC PHÁT TRIỂN SINH KẾ CHO NGƯỜI DÂN HUYỆN TIỀN HẢI, TỈNH THÁI BÌNH

NGUYỄN THỊ HÒA

Tóm tắt: Khai thác giá trị văn hóa ẩm thực để phát triển sinh kế cho người dân là việc làm rất hiệu quả ở nhiều địa phương trong nước. Điều này thể hiện qua mối quan hệ tương tác hữu cơ, chặt chẽ giữa con người và điều kiện tự nhiên. Tuy nhiên, với sự phát triển kinh tế xã hội, mối quan hệ này ở một số địa phương đang ngày càng trở nên căng thẳng bởi sự khai thác quá mức tài nguyên thiên nhiên của con người dẫn đến nhiều hệ lụy, tác động đến thiên nhiên và cả sinh kế của chính người dân. Thông qua việc thu thập, phân tích, đánh giá các thông tin thứ cấp về kinh nghiệm khai thác giá trị văn hóa ẩm thực để phát triển sinh kế cho người dân ở một số địa phương, bài viết phân tích về mối quan hệ giữa con người và tự nhiên, đưa ra bài học cho việc phát triển sinh kế bền vững cho huyện Tiền Hải, tỉnh Thái Bình.

Từ khóa: văn hóa ẩm thực, phát triển sinh kế, huyện Tiền Hải

EXPERIENCE IN EXPLOITING CULINARY CULTURAL VALUES AND LESSONS ON LIVELIHOOD DEVELOPMENT FOR RESIDENTS IN TIEN HAI DISTRICT, THAI BINH PROVINCE

Abstract: Exploiting culinary cultural values to develop people's livelihoods is a very effective way in many localities nationwide. This is shown through the close, organic interaction between humans and natural conditions. However, with socio-economic development, this relationship in some localities is becoming increasingly tense because of the over-exploitation of natural resources by humans, leading to many consequences, affecting the environment and the livelihoods of local people. Through collecting, analyzing, and evaluating secondary information about experiences in exploiting culinary cultural values to develop livelihoods for residents in many localities, this article analyzed the relationship between humans and nature, and provided lessons for sustainable livelihood development for Tien Hai district, Thai province Binh.

Keywords: culinary culture, livelihood development, Tien Hai district

1. ĐẶT VẤN ĐỀ

Văn hóa ẩm thực có thể được hiểu là hệ thống các giá trị vật chất và tinh thần do con người sáng tạo và tích lũy qua quá trình hoạt động thực tiễn, trong sự tương tác giữa con người với môi trường tự nhiên và xã hội. Văn hóa ẩm thực là nói đến lĩnh vực chế biến, cách thưởng thức các

thức ăn, đồ uống... là một nét văn hóa trong cuộc sống.

Trước đây, ẩm thực được hiểu đơn thuần là các món ăn, đồ uống. Ngày nay, khái niệm về ẩm thực và văn hóa ẩm thực được hiểu không đơn thuần chỉ như vậy. Văn hóa ẩm thực được nhìn từ các góc độ văn hóa, xã hội, y tế và kinh

tế dịch vụ du lịch cũng như những biểu hiện của văn hóa ẩm thực qua các góc độ vật chất và tinh thần. Văn hóa ẩm thực cũng chính là một trong những nguồn lực hình thành sinh kế của cư dân. [13]

Văn hóa ẩm thực cũng là một trong những nguồn vốn của sinh kế theo một số hoạt động [7] như: du lịch ẩm thực, kinh doanh nhà hàng và quán ăn, sản xuất và phân phối các sản phẩm ẩm thực, lễ hội ẩm thực. Du lịch ẩm thực được xem như một phần quan trọng của nền kinh tế. Du khách thường tìm đến những địa điểm nổi tiếng với các món ăn đặc sản, điều này giúp tạo việc làm và tăng thu nhập cho người dân địa phương. Kinh doanh nhà hàng và quán ăn dựa trên ẩm thực truyền thống hoặc biến tấu sáng tạo từ các món ăn dân gian giúp tạo ra nguồn thu nhập ổn định cho người dân địa phương. Lễ hội ẩm thực là cơ hội để quảng bá văn hóa ẩm thực địa phương, thu hút khách du lịch và các nhà đầu tư. Những sự kiện này thường kết hợp với các hoạt động văn hóa, giải trí khác để tạo nên một trải nghiệm toàn diện, hấp dẫn [9].

Huyện Tiền Hải nằm ở phía đông nam tỉnh Thái Bình, hình thành vào đầu thế kỷ XIX (năm 1828) từ cuộc khẩn hoang quy mô lớn do Nguyễn Công Trứ chỉ huy. Văn hóa của người Tiền Hải mang dấu ấn của nền văn minh sông Hồng và một số nét đặc trưng, riêng có, đó là “dũng cảm, kiên cường, đoàn kết, sáng tạo”. Trải qua quá trình phát triển, không chỉ có vùng biển rộng mà còn có những đặc sản ẩm thực là kết tinh, trở thành đặc trưng văn hóa mang tính riêng, như: nước mắm, nộm sứa, hải sản khô... Đồng thời trở thành nguồn sinh kế chủ yếu của cư dân ven biển.

Tuy nhiên, qua thời gian, việc khai thác quá mức, cùng với tác động của biến đổi khí hậu đã

có nhiều ảnh hưởng đến mối quan hệ này. Câu hỏi đặt ra là làm thế nào để phát huy được tính hài hòa của mối quan hệ giữa điều kiện tự nhiên và văn hóa ẩm thực trong bối cảnh hiện nay ở Tiền Hải.

Nhằm làm rõ vấn đề nêu trên, bài báo nghiên cứu các hoạt động sinh kế bao gồm những hoạt động kiếm sống truyền thống như: trồng trọt, chăn nuôi, nghề thủ công, khai thác, chế biến thủy sản...; những hoạt động kiếm sống mới được hình thành như làm dịch vụ du lịch, chế biến thủy hải sản xuất khẩu... Thông qua phân tích những kinh nghiệm của các địa phương trong nước, bài viết rút ra bài học phù hợp, áp dụng cho huyện Tiền Hải.

2. CƠ SỞ DỮ LIỆU VÀ PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU

2.1. Cơ sở dữ liệu

Nguồn dữ liệu sử dụng cho nghiên cứu được lựa chọn từ một số công trình nghiên cứu, các bài viết, báo cáo đã được xuất bản có liên quan đến khai thác giá trị văn hóa ẩm thực để phát triển sinh kế cho cư dân ven biển, mối quan hệ giữa điều kiện tự nhiên và văn hóa ẩm thực của cư dân ven biển.

2.2. Phương pháp nghiên cứu

Bài viết sử dụng phương pháp tổng quan tài liệu thứ cấp và phương pháp phân tích, tổng hợp nhằm làm rõ vấn đề nghiên cứu là kinh nghiệm khai thác các giá trị văn hóa ẩm thực, từ đó rút ra bài học phát triển sinh kế cho cư dân tại địa bàn nghiên cứu.

Bài viết lựa chọn khu vực nghiên cứu là thành phố Hạ Long và huyện Hậu Lộc làm bài học kinh nghiệm cho huyện Tiền Hải, tỉnh Thái Bình bởi vì các lý do sau:

Thứ nhất, đây là thành phố và huyện ven biển, sinh kế người dân phụ thuộc nhiều vào biển, tương đồng với huyện Tiền Hải.

Thứ hai, các đặc sản ẩm thực của Hạ Long (chả mực, hào nường, sá sùng...) và của huyện Hậu Lộc (mắm tép, mắm tôm, nước mắm, nem chua...) đều nổi tiếng khắp cả nước nhờ được xây dựng và quảng bá thương hiệu ẩm thực. Huyện Tiên Hải có thể học hỏi và phát huy dựa trên nguồn hải sản phong phú của mình, đặc biệt là món nước mắm, nộm sứa và chế biến hải sản khô.

Thứ ba, Hạ Long thu hút khách du lịch với các món đặc sản kết hợp với cảnh đẹp vịnh Hạ Long, Hậu Lộc tổ chức các tour du lịch ẩm thực kết hợp tham quan các làng nghề làm mắm tép, mắm tôm. Huyện Tiên Hải có thể học hỏi những mô hình du lịch ẩm thực kết hợp với du lịch sinh thái và du lịch văn hóa lịch sử để phát triển.

Thứ tư, Tp. Hạ Long đầu tư vào đánh bắt, nuôi trồng, chế biến và phân phối hải sản đảm bảo chất lượng; huyện Hậu Lộc kết hợp giữa kỹ thuật truyền thống và hiện đại trong chế biến mắm tép, mắm tôm. Huyện Tiên Hải có thể học hỏi cách tổ chức và quản lý chuỗi cung ứng đảm bảo chất lượng sản phẩm từ nuôi trồng đến chế biến và tiêu thụ.

Thứ năm, Hạ Long thường xuyên tổ chức các sự kiện thu hút du khách, quảng bá món ăn địa phương. Hậu Lộc tổ chức các lễ hội truyền thống kết hợp giới thiệu ẩm thực địa phương để thu hút khách du lịch.

Việc học hỏi từ kinh nghiệm của Hạ Long và Hậu Lộc giúp Tiên Hải tận dụng tối đa tiềm năng sẵn có để phát triển sinh kế thông qua phát huy các giá trị văn hóa ẩm thực. Từ xây dựng thương hiệu, phát triển chuỗi cung ứng, tổ chức sự kiện đến đào tạo nguồn nhân lực, các bài học này sẽ giúp Tiên Hải không chỉ bảo tồn và phát triển văn hóa ẩm thực địa phương mà còn nâng cao chất lượng cuộc sống của người dân thông qua việc tạo ra các cơ hội kinh tế bền vững.

3. KẾT QUẢ NGHIÊN CỨU VÀ THẢO LUẬN

3.1. Kinh nghiệm của thành phố Hạ Long, tỉnh Quảng Ninh

3.1.1. Khái quát đặc trưng văn hóa ẩm thực của thành phố Hạ Long

Hạ Long nằm trong chuỗi các đô thị biển được xác định là một trong những trung tâm du lịch lớn của cả nước. Cùng với các loại hình du lịch biển đang được khai thác hiệu quả, thì du lịch ẩm thực có nhiều tiềm năng và đang phát triển mạnh mẽ, đặc biệt là hoạt động kinh doanh ăn uống các mặt hàng thủy hải sản.

Hầu hết du khách đều biết đến Hạ Long bởi di sản thiên nhiên thế giới chứ ít người biết đến bởi văn hóa ẩm thực. Trong quá trình tiếp biến văn hóa, Hạ Long đã chắt lọc và giữ lại được những hương vị ẩm thực đầy cá tính khó có thể lẫn với các vùng đất khác. Những món ăn phổ biến của thành phố như: sứa biển, sam biển, tôm biển, cá biển, cua ghe, cù kỳ, hà và những món ăn cao cấp như: ngán, tu hài, mực, bào ngư, hải sâm, sá sùng. Hạ Long còn có những đồ uống rất riêng, đặc trưng của vùng đất như nước khoáng mặn Quang Hanh, rượu tiết ngán...

Có thể thấy, chính sự đa dạng, phong phú của nguồn hải sản đã hình thành nên văn hóa ẩm thực của vùng biển Hạ Long. Những nguyên liệu và cách thức chế biến món ăn đặc trưng của vùng biển này là thế mạnh để thu hút du khách bên cạnh những loại hình du lịch biển khác.

3.1.2. Phát huy các giá trị văn hóa ẩm thực trong phát triển sinh kế

(1) Xây dựng các mô hình ẩm thực đặc trưng

Hạ Long hiện có hơn 800 cơ sở lưu trú du lịch (số liệu thống kê năm 2022) với khoảng 70 khách sạn xếp hạng từ 2-5 sao. Có 500 tàu du lịch tham quan, lưu trú trên Vịnh Hạ Long cùng

hàng trăm nhà hàng, cơ sở ăn uống phục vụ khách du lịch [4]. Hệ thống nhà hàng khách sạn cao cấp (như Hoàng Gia, Hồng Hạnh, Hoa Sơn, Green, Cua vàng, khách sạn Sài Gòn – Hạ Long, khách sạn Hạ Long Pearl...) với các món đặc sản được chế biến công phu, đẹp mắt phục vụ khách hàng có yêu cầu cao về sự sang trọng.

Hạ Long còn có một hệ thống các nhà bè nuôi thủy hải sản, phục vụ du khách có nhu cầu ngay tại bè nuôi hải sản, chế biến từ hải sản tươi sống. Các món ăn như: sò huyết nướng, nghêu hấp sả, nghêu xào bún, tôm rang muối, cá song hấp xì dầu, mực sim luộc nước mắm gừng, chả mực, chả cá thu... được thưởng thức ngay giữa lòng đại dương là những trải nghiệm khó cho du khách. Đây cũng trở thành sinh kế ổn định của nhiều hộ dân ở Hạ Long [4].

(2) Đầu tư vào đánh bắt, nuôi trồng, phân phối hải sản có chất lượng

Việc buôn bán hải sản tại các chợ truyền thống cũng là kênh tiêu thụ hải sản lớn, giúp quảng bá được hình ảnh ẩm thực biển Hạ Long đến với đông đảo du khách. Chợ được đặt gần ngư trường, bến bãi thuận tiện cho tàu thuyền đánh bắt ra vào đổ hàng.

Chợ Hạ Long là một địa điểm quen thuộc, nổi tiếng nhất với đại đa số khách du lịch đến đây. Chợ nằm ở trung tâm thành phố, buôn bán đa dạng các loại thủy hải sản tươi ngon với giá phù hợp. Đặc biệt, trong chợ có món chả mực giã tay được rán ngay tại chợ, nhiều du khách tìm đến chợ có khi chỉ để mua chả mực tận nơi dù các đại lý đã có ở khắp nơi. Ngoài ra, chợ còn bán nhiều mặt hàng hải sản tươi sống được sắp xếp hợp lý giữa các gian hàng để người mua dễ dàng lựa chọn. Các loại hải sản tươi sống được tập trung về chợ, từ đây chuyển đi Hà Nội và các địa phương khác [9].

(3) Thường xuyên tổ chức các sự kiện du lịch - ẩm thực để quảng bá các sản phẩm

Những hội chợ ẩm thực để quảng bá các sản phẩm ẩm thực địa phương. Đây là hoạt động thu hút du khách, là cơ hội để các doanh nghiệp, các địa phương quảng bá sản phẩm ẩm thực độc đáo. Các đặc sản của địa phương được tập trung đầy đủ về đây như: chả mực Hạ Long, nộm sứa Vân Đồn, trà hoa vàng Đông Triều, rượu Ba Kích, rượu Mơ Yên Tử, bánh gật gù Tiên Yên... tạo nên một không gian văn hóa ẩm thực vùng miền phong phú, hấp dẫn, thu hút đông đảo khách du lịch trong và ngoài nước. Chợ đêm Hạ Long cũng chính là địa điểm lý tưởng của khách du lịch. Du khách sẽ được thưởng thức nhiều món ăn độc lạ, mua hải sản mang về làm quà... [4].

Ẩm thực biển là một nền ẩm thực biển đặc sắc, phong phú, mang đậm truyền thống ẩm thực của người Hạ Long xưa. Gìn giữ và phát huy những tinh túy trong văn hóa ẩm thực góp phần thúc đẩy du lịch Hạ Long ngày càng phát triển, tạo sinh kế ổn định, bền vững giúp nâng cao đời sống người dân địa phương.

3.2. Kinh nghiệm của huyện Hậu Lộc, tỉnh Thanh Hóa

3.2.1. Khái quát đặc trưng văn hóa ẩm thực của huyện Hậu Lộc

Hậu Lộc có diện tích đất tự nhiên là 141,5 km², là huyện đồng bằng ven biển thuộc tỉnh Thanh Hóa. Điều kiện tự nhiên đa dạng với đủ 3 vùng: vùng đồi, đồng bằng và ven biển. Hệ thống giao thông phát triển do có quốc lộ 1A, tuyến đường sắt Bắc - Nam, tạo điều kiện thuận lợi cho Hậu Lộc giao lưu sản phẩm, phát triển kinh tế [5].

Với đường bờ biển dài hơn 12 km và 2 cửa lạch lớn là Lạch Trường và Lạch Sung, Hậu Lộc

có điều kiện thuận lợi để phát triển kinh tế biển. Nghị quyết Đại hội Đảng bộ huyện lần thứ 27, nhiệm kỳ 2020 - 2025 của huyện xác định kinh tế biển là kinh tế mũi nhọn cần ưu tiên đầu tư, trong đó tập trung vào 2 lĩnh vực chính là nuôi trồng và khai thác, chế biến hải sản [8].

Nhắc đến Hậu Lộc, phải kể đến món ăn rất đặc trưng và nổi tiếng, đó là món mắm tôm, được làm từ con moi biển và muối. Đây là loại mắm tôm có hương vị đặc biệt, mùi thơm đặc trưng, vị ngọt đậm dịu. Mắm tôm Hậu Lộc có uy tín, đã được xuất khẩu ra thị trường nước ngoài như: Mỹ, Nga, Pháp, Cộng hòa Séc, Hàn Quốc, Canada...

3.2.2. Phát huy các giá trị văn hóa ẩm thực trong phát triển sinh kế

(1) Kết hợp kỹ thuật truyền thống và hiện đại trong chế biến đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm

Danh tiếng, hương vị và chất lượng đặc thù của mắm tôm Hậu Lộc có được là do moi nguyên liệu có chất lượng tốt và kỹ thuật chế biến truyền thống. Vùng biển Hậu lộc có độ mặn thấp hơn các nơi khác (chỉ từ 22 - 28⁰/00 do nước ngọt trong các lạch đổ ra). Vì vậy, moi ở vùng biển Hậu Lộc thường nhanh lớn và có chất lượng tốt hơn. Ngoài ra, Hậu Lộc còn có truyền thống sản xuất mắm tôm từ lâu đời, cách đây khoảng 800 năm vào thế kỷ thứ XII, ngay sau khi thành lập làng cá Diêm Phố thuộc xã Ngư Lộc ngày nay [3].

Để làm mắm, người dân Hậu Lộc chọn moi đang độ trưởng thành, đem moi về rửa sạch, loại bỏ tạp chất, xay nhuyễn rồi trộn thêm muối theo tỷ lệ 25 - 27% muối với moi thịt và từ 15 - 20% muối với moi rạ. Muối dùng để ướp moi cũng phải đảm bảo được dự trữ suốt 2 năm để đảm bảo lượng nước trong muối đã rút hết, muối

không bị mặn chát. Mắm để càng lâu càng ngấu, càng ngon ngọt [11].

Sản phẩm mắm tôm Hậu Lộc có mùi thơm tự nhiên, không bị pha tạp và sử dụng hóa chất nên đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Mắm tôm “Hậu Lộc” đã được Cục Sở hữu trí tuệ cấp Giấy chứng nhận đăng ký chỉ dẫn địa lý (ngày 25/6/2010) [3]. Hiện có khoảng 30 hộ dân làm nghề sản xuất mắm tôm với thu nhập trung bình từ 100 - 300 triệu đồng/năm [12].

(2) Đầu tư bền vững trong đánh bắt, nuôi trồng thủy hải sản, chế biến và phân phối hải sản đặc trưng

Thực hiện Nghị quyết của huyện Hậu Lộc, cả 6 xã ven biển đều tập trung phát triển nghề khai thác và chế biến hải sản. Hiện có khoảng 650 bãi triều nuôi ngao (tập trung tại các xã Đa Lộc, Minh Lộc, Hải Lộc). Sản lượng trung bình hằng năm đạt 10.000 tấn, tạo việc làm cho khoảng 600 lao động. Vùng nuôi ngao của huyện đang thực hiện quy trình vào chuỗi sản xuất - chế biến - tiêu thụ tại thị trường khối EU, đem lại giá trị cao hơn từ 3 - 4 lần so với hiện nay [8].

Tại xã Ngư Lộc đã xây dựng được 2 sản phẩm OCOP 3 sao là: tôm nõn sấy khô và cá thu nướng. Xã hiện có 277 phương tiện hoạt động khai thác hải sản, tổng sản lượng đánh bắt 6 tháng đầu năm 2023 đạt gần 9.000 tấn. Xã Ngư Lộc đã có chính sách hỗ trợ đảm bảo an toàn cho người và phương tiện khai thác, hỗ trợ phát triển nghề cá để ngư dân yên tâm bám biển, phát triển sinh kế bền vững [8].

3.3. Bài học về khai thác giá trị văn hóa ẩm thực để phát triển sinh kế cho huyện Tiền Hải, tỉnh Thái Bình

Với hơn 23 km bờ biển, Tiền Hải có ngư trường rộng lớn, thuận lợi cho việc nuôi trồng và khai thác thủy sản, có khu du lịch sinh thái

Cồn Vành, khu nghỉ dưỡng Đồng Châu, thuận lợi cho phát triển du lịch [6].

Từ những kinh nghiệm của các địa phương đã phân tích ở trên, bài học rút ra về khai thác văn hóa ẩm thực để phát triển sinh kế bền vững cho huyện Tiền Hải, như sau:

Thứ nhất, đầu tư vào đánh bắt, nuôi trồng, chế biến, phân phối các hải sản đặc trưng

Việc đầu tư vào các hoạt động liên quan đến đánh bắt, nuôi trồng, chế biến và phân phối các hải sản đặc trưng mang lại nhiều lợi ích kinh tế, xã hội và môi trường. Cần nâng cao sản lượng và chất lượng hải sản đánh bắt tự nhiên thông qua đầu tư vào các tàu thuyền hiện đại, trang bị công nghệ đánh bắt thân thiện với môi trường và bảo vệ nguồn lợi thủy sản. Tăng cường đào tạo ngư dân về kỹ thuật đánh bắt tiên tiến, bảo vệ nguồn lợi hải sản bền vững, hạn chế khai thác vào mùa sinh sản, bảo vệ các khu vực sinh sản...

Phát triển ngành nuôi trồng hải sản, áp dụng các công nghệ nuôi trồng tiên tiến, hệ thống nuôi trồng tuần hoàn để tăng năng suất và giảm tác động môi trường. Phát triển các sản phẩm chế biến từ hải sản đặc trưng của địa phương như ngao đóng hộp, tôm đông lạnh, chả cá, mắm cá và các món ăn chế biến sẵn.

Mở rộng thị trường tiêu thụ và nâng cao giá trị thương hiệu hải sản Tiền Hải. Thiết lập các kênh phân phối hiệu quả, bao gồm nhà phân phối lớn và các chuỗi siêu thị. Tạo ra các liên kết chặt chẽ giữa các doanh nghiệp đánh bắt, nuôi trồng, chế biến và phân phối các sản phẩm, tối ưu hóa chuỗi cung ứng. Kêu gọi sự hỗ trợ từ chính quyền địa phương về chính sách, cơ sở hạ tầng và các chương trình khuyến khích đầu tư cho chuỗi giá trị hải sản đặc trưng.

Bằng cách áp dụng các biện pháp kỹ thuật tiên tiến, quản lý hiệu quả và chiến lược tiếp thị sáng tạo, Tiền Hải có thể trở thành một trung

tâm sản xuất và chế biến hải sản uy tín, mang lại nhiều lợi ích kinh tế và xã hội, phát triển sinh kế cho người dân địa phương [1].

Thứ hai, kết hợp kỹ thuật truyền thống và hiện đại trong chế biến, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm

Với nghề làm mắm ở Tiền Hải, việc kết hợp giữa truyền thống và hiện đại trong chế biến nước mắm là một cách tiếp cận sáng tạo và hiệu quả để đảm bảo an toàn thực phẩm. Áp dụng các phương pháp chế biến hiện đại, công nghệ mới để cải tiến quy trình sản xuất nước mắm. Ví dụ như sử dụng hệ thống lọc và xử lý nước tiên tiến để loại bỏ tạp chất và vi khuẩn có hại trước khi ủ mắm; đầu tư vào thiết bị và công nghệ kiểm soát nhiệt độ, độ ẩm và các yếu tố khác trong quá trình chế biến; thực hiện các bước kiểm tra chất lượng thường xuyên trong quá trình sản xuất; bảo tồn và phát huy các phương pháp truyền thống trong quá trình ủ mắm để đảm bảo đặc tính và hương vị đặc trưng của sản phẩm. Kết hợp được các biện pháp này sẽ giúp quá trình chế biến nước mắm của Tiền Hải duy trì được giá trị truyền thống và đáp ứng được các tiêu chuẩn an toàn thực phẩm hiện đại.

Nghề truyền thống chế biến thủy hải sản khô ở Tiền Hải tuy đã có cách đây hàng trăm năm nhưng cần gìn giữ và phát huy những giá trị truyền thống của nghề đảm bảo phù hợp với nhu cầu, thị hiếu của người tiêu dùng trong và ngoài nước. Đồng thời, để đảm bảo chất lượng an toàn vệ sinh thực phẩm thì luôn cần có sự điều chỉnh hợp lý trên cơ sở áp dụng các công nghệ mới. Có như vậy, chất lượng các sản phẩm ẩm thực đặc sắc của địa phương mới đáp ứng tốt nhu cầu của thực khách và giúp ổn định sinh kế cho người dân địa phương.

Thứ ba, duy trì và phát triển các sản phẩm ẩm thực đặc trưng của địa phương

Văn hóa ẩm thực của vùng biển Tiền Hải rất đa dạng, phong phú. Tuy nhiên, cần lựa chọn những sản phẩm đặc trưng, tiêu biểu để thể hiện được tinh thần, nét đặc sắc trong văn hóa ẩm thực của cư dân địa phương. Từ đó, Tiền Hải cần xây dựng các dự án bảo tồn và phát triển các sản phẩm ẩm thực đặc trưng tạo nền tảng phát triển sinh kế bền vững cho cư dân ven biển là vấn đề cần được đưa vào quy hoạch, kế hoạch phát triển hàng năm của địa phương.

Điển hình như đối với sản phẩm nước mắm, huyện Tiền Hải có nghề sản xuất nước mắm lưu truyền hàng trăm năm. Nước mắm làm từ tép được đánh bắt tại địa phương, với công thức gia truyền tạo nên loại mắm đặc trưng của vùng đất này mà không đâu có được. Món nộm sứa, hay các loại hải sản khô cũng là những món ăn mang những nét đặc trưng rất riêng.

Các sản phẩm ẩm thực tiêu biểu được lựa chọn duy trì và phát huy cũng cần được phân loại vào các nhóm ngành hàng, từ đó đưa ra giải pháp kinh doanh phù hợp. Chính quyền địa phương cần có chính sách hỗ trợ cho những hộ gia đình có nghề truyền thống về chế biến, sản xuất các sản phẩm đặc sản ẩm thực tiêu biểu, tạo điều kiện hỗ trợ họ gìn giữ, phát huy nghề truyền thống, góp phần đảm bảo sinh kế bền vững cho những hộ này yên tâm bám nghề.

Thứ tư, tăng cường hoạt động tuyên truyền quảng bá các sản phẩm ẩm thực của địa phương

Để các sản phẩm ẩm thực Tiền Hải đến gần hơn với thực khách ở mọi nơi, chính quyền địa phương cần tăng cường hoạt động tuyên truyền, quảng bá các sản phẩm ẩm thực đặc sắc trên các kênh thông tin đại chúng, các sự kiện xúc tiến, quảng bá thương hiệu, các hội chợ ẩm thực, hội chợ du lịch, các lễ hội truyền thống, các tour

tham quan làng nghề chế biến hải sản, làm mắm, triển lãm...

Địa phương cần định hướng các sản phẩm ẩm thực đặc thù hấp dẫn để xây dựng thành thương hiệu riêng, cung cấp các sản phẩm du lịch ẩm thực, trải nghiệm khám phá về bản sắc văn hóa, không gian sinh hoạt văn hóa cộng đồng gắn với các món ăn và văn hóa ứng xử trong khi ăn theo truyền thống của địa phương, để du khách có thể thưởng thức những đặc sản theo đúng cách, để lại ấn tượng khi đặt chân đến mảnh đất này. Qua đó giúp phát triển loại hình sinh kế bền vững gắn với dịch vụ du lịch dựa trên những đặc sắc trong văn hóa ẩm thực cho cư dân địa phương.

4. KẾT LUẬN

Qua kinh nghiệm khai thác văn hóa ẩm thực đặc trưng của Hạ Long để phát triển du lịch; khai thác các giá trị văn hóa ẩm thực trong cách thức chế biến các món ăn đậm chất truyền thống của cư dân Hậu Lộc, bài học về bảo tồn và phát huy những giá trị văn hóa ẩm thực truyền thống của cư dân huyện Tiền Hải được rút ra để định hướng phát triển sinh kế bền vững cho cư dân địa phương.

Những bài học bao gồm: đầu tư vào đánh bắt, nuôi trồng thủy hải sản theo phương thức bền vững; chế biến và phân phối các hải sản đặc trưng; kết hợp giữa truyền thống và hiện đại trong chế biến, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm; duy trì và phát triển các sản phẩm ẩm thực tiêu biểu và tăng cường hoạt động tuyên truyền quảng bá các sản phẩm ẩm thực của địa phương. Thực hiện được tốt những công tác này sẽ giúp cư dân huyện Tiền Hải phát triển sinh kế bền vững nhờ vào khai thác những giá trị văn hóa ẩm thực đặc trưng của địa phương ven biển giàu truyền thống này.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. Báo Điện tử Đảng cộng sản (2023). *Thái Bình: Đổi mới - Sáng tạo - Phát triển*, <https://dangcongsan.vn/thai-binh-doi-moi-sang-tao-phat-trien/p/2> Báo Thái Bình (2024).
2. Hội OCOP huyện Tiền Hải: *Đưa sản phẩm OCOP vươn xa* [https://baothaibinh.com.vn/tin-tuc/49/194859/hoi-ocop-huyen-tien-hai-dua-san-pham-ocop-vuon-xa#:~:text=Anh%20Ph%E1%BA%A1m%20V%C4%83n%20%C4%90%E1%BB%93ng%20\(x%C3%A3,nh%E1%BA%A1c%20c%C3%A1%20nh%E1%BB%87ch%20kho%20t%E1%BB%99](https://baothaibinh.com.vn/tin-tuc/49/194859/hoi-ocop-huyen-tien-hai-dua-san-pham-ocop-vuon-xa#:~:text=Anh%20Ph%E1%BA%A1m%20V%C4%83n%20%C4%90%E1%BB%93ng%20(x%C3%A3,nh%E1%BA%A1c%20c%C3%A1%20nh%E1%BB%87ch%20kho%20t%E1%BB%99). Truy cập ngày 15/4/2024.
3. Bộ Công thương Việt Nam (2023). *Mắm tôm Hậu Lộc tiếp tục chinh phục những thị trường khó tính*. <https://moit.gov.vn/tin-tuc/xuc-tien-thuong-mai/mam-tom-hau-loc-tiep-tuc-chinh-phuc-nhung-thi-truong-kho-tinh.html>. Truy cập ngày 15/4/2024.
4. Cổng thông tin điện tử Đảng bộ huyện Hậu Lộc (2024). *Tổng quan về Hậu Lộc*. <https://hauloc.thanhhoa.dcs.vn/portal/KenhTin/Tong-quan-ve-Huyen-uy.aspx>. Truy cập ngày 15/4/2024.
5. Cổng thông tin điện tử UBND huyện Tiền Hải (2018). *Phát huy tiềm năng, huy động mọi nguồn Tiền Hải quyết tâm thực hiện thắng lợi mục tiêu kinh tế - xã hội (2016-2021)*. <https://tienhai.thaibinh.gov.vn/tin-tuc/tin-kinh-te/phet-huy-tiem-nang-huy-dong-moi-nguon-luc-tien-hai-quyet-tam.html>. Truy cập ngày 15/4/2024.
6. DFID (1999). *Sustainable Livelihoods Guidance Sheets*. <http://www.nssd.net/references/SustLiveli/DFIDapproach.htm#Guidance>. Truy cập ngày 15/4/2024.
7. Đài Phát thanh và Truyền hình Thanh Hóa (2023). *Hậu Lộc phát triển kinh tế biển*. <https://truyenhinhthanhhoa.vn/hau-loc-phat-trien-kinh-te-bien-18023072611372906.htm>. Truy cập ngày 15/4/2024.
8. Lê Thu Nga (2009). *Sức hút của ẩm thực biển với việc phát triển du lịch Hạ Long*. Luận văn tốt nghiệp ngành Văn hóa.
9. Tổ chức Kỷ lục Việt Nam (2023). *Mắm tôm Hậu Lộc (Thanh Hóa) - Thứ gia vị đậm đà, đầy tinh tế*. truy cập tại địa chỉ: <https://kyluc.vn/tin-tuc/vietnam-bestseller/vietkings-bestplus-de-cu-top-tinh-hoa-gia-vi-viet-2023-p-173-mam-tom-hau-loc-thanh-hoa>. Truy cập ngày 15/4/2024.
10. Thông tấn xã Việt Nam (2021). *Thanh Hóa: Phát triển nghề làm mắm tôm truyền thống huyện Hậu Lộc*. <https://vnanet.vn/vi/anh/anh-thoi-su-trong-nuoc-1014/thanh-hoa-phat-trien-nghe-lam-mam-tom-truyen-thong-huyen-hau-loc-5435128.html>. Truy cập ngày 15/4/2024.
11. Nguyễn Thị Việt Hưng (2017). Văn hóa ẩm thực của cộng đồng cư dân ven biển huyện Hậu Lộc, tỉnh Thanh Hóa trong thời kỳ đổi mới. *Tạp chí Khoa học Trường Đại học Hồng Đức*, số 36, 2017.
12. Lê Thị Hồng Quyên (2019). Tính chất biển trong tập quán ăn uống của người Việt vùng duyên hải Trung Bộ. *Tạp chí Văn hóa nghệ thuật*, số 418, tháng 4/2019.
13. Lê Ngọc Quỳnh Mai (2015). *Khai thác văn hóa ẩm thực phục vụ phát triển du lịch tại quận Hoàn Kiếm, Hà Nội*. Luận văn thạc sĩ du lịch, Trường Đại học Khoa học xã hội và nhân văn, Đại học Quốc gia Hà Nội.

Thông tin tác giả:

Nguyễn Thị Hòa - Viện Địa lý nhân văn, Viện Hàn lâm KHXH Việt Nam
Địa chỉ: Số 176 Thái Hà, Đống Đa, Hà Nội
Email: nguyenhoa.iesd@gmail.com; Điện thoại: 0902069066

Nhật ký tòa soạn

Ngày nhận bài: 02/04/2024
Biên tập: 6/2024