

ẨM THỰC CỦA NGƯỜI THÁI Ở QUỲNH NHAI: TIỀM NĂNG ĐỂ PHÁT TRIỂN DU LỊCH CỘNG ĐỒNG VÙNG LÒNG HỒ THỦY ĐIỆN SƠN LA

ThS. Nguyễn Thị Hảo

Viện Văn hóa Nghệ thuật quốc gia Việt Nam

Email: nguyenthiahao2004@gmail.com

Tóm tắt: Ngày nay ẩm thực của các tộc người ở nhiều địa phương đã tham gia vào các dịch vụ du lịch cộng đồng, góp phần phát triển kinh tế. Ẩm thực là một phần không thể thiếu trong các chuyến du lịch, ấn tượng về ẩm thực và văn hóa góp phần vào sự thành công của mỗi chuyến đi. Với xu thế phát triển đa dạng trong nhu cầu du lịch, ẩm thực phải đáp ứng về chất lượng, sự trải nghiệm hay khám phá điều mới mẻ của du khách đối với văn hóa ẩm thực của mỗi dân tộc ở các vùng miền. Bài viết chỉ ra những nét văn hóa ẩm thực đặc trưng của người Thái ở huyện Quỳnh Nhai (tỉnh Sơn La), từ đó đề xuất những giải pháp để khai thác và phát huy giá trị của văn hóa ẩm thực gắn với phát triển du lịch cộng đồng vùng lòng hồ thủy điện Sơn La hiện nay.

Từ khóa: Ẩm thực, dân tộc Thái, du lịch cộng đồng, phát triển bền vững, thủy điện Sơn La.

Abstract: Nowadays, the cuisines of ethnic groups in various localities have participated in community-based tourism services and have contributed to economic development. Food is an indispensable part of travel; culinary and cultural impressions contribute to the success of each trip. The demand of tourism has diversified, which requires that cuisine must now satisfy visitors' requirement of quality, experience or discovery of new things of each ethnic group's culinary culture in different regions. This article points out the typical culinary culture of Thai people in Quỳnh Nhai district (Son La province), thereby proposing solutions to exploit and promote the value of culinary culture associated with community-based tourism development in Son La hydropower reservoir.

Keywords: Cuisine, Thai ethnic group, community-based tourism, sustainable development, Son La hydropower plant.

Ngày nhận bài: 26/8/2021; ngày gửi phản biện: 3/9/2021; ngày duyệt đăng: 10/10/2021.

1. Ẩm thực của người Thái: Nguồn tài nguyên cho phát triển du lịch cộng đồng

Huyện Quỳnh Nhai nằm ở phía tây bắc tỉnh Sơn La, phía nam giáp huyện Thuận Châu và Mường La, phía bắc giáp huyện Sìn Hồ (tỉnh Lai Châu), phía tây giáp huyện Tuần Giáo (tỉnh Điện Biên), phía đông giáp huyện Than Uyên (tỉnh Lai Châu). Huyện có 11 xã,

109 bản/xóm, với dân số năm 2018 là 65.155 nhân khẩu/14.338 hộ, thuộc 07 dân tộc, trong đó người Thái chiếm 80,9%. Năm 2012, Nhà máy Thủy điện Sơn La đi vào hoạt động, tạo nên hồ thủy điện rộng lớn với dung tích trên 9,26 tỷ mét khối nước. Lòng hồ thủy điện Sơn La trên địa phận huyện Quỳnh Nhai trở thành địa điểm lý tưởng cho những du khách thích khám phá cảnh sông núi hùng vĩ và thưởng thức những nét văn hóa ẩm thực đặc sắc của người Thái trong vùng.

Hiện nay, huyện Quỳnh Nhai đang đẩy mạnh phát triển du lịch cộng đồng gắn với vùng lòng hồ thủy điện Sơn La. Phòng Văn hóa - Thông tin huyện đã thành lập câu lạc bộ “Giữ gìn bản sắc dân tộc Thái” và mô hình “Ẩm thực dân tộc Thái” tại các bản du lịch cộng đồng. Du khách khi đến tham quan du lịch ở Quỳnh Nhai được trải nghiệm sản phẩm du lịch sinh thái lòng hồ sông Đà và du lịch cộng đồng tại bản Bon (xã Mường Chiên), bản Châu Quân, Nghe Tông (xã Mường Giàng). Với sản phẩm du lịch cộng đồng phong phú và đa dạng, du khách được nghỉ dưỡng trong các nhà sàn của người Thái, được tắm suối nước nóng, được tìm hiểu phong tục, tập quán và thưởng thức các món ăn, thức uống đặc sắc, những hoạt động diễn xướng dân gian phong phú, hấp dẫn của người Thái Quỳnh Nhai. Các hộ gia đình người Thái đã dùng nhà sàn để làm nơi sinh hoạt văn hóa cộng đồng và phục vụ những món ăn, những điệu xòe mang đậm bản sắc dân tộc Thái. Du khách đến Quỳnh Nhai đều rất thích những món ăn như pa pỉnh tộp, gà mọ, các loại rau rừng, măng rừng, canh bon, rêu suối..., bởi ẩm thực của người Thái có hương vị khác với các món ăn thường thấy ở các khách sạn, nhà hàng. Món ăn của người Thái Quỳnh Nhai phần lớn được làm từ các nguyên liệu sẵn có ở rừng, ao, vườn, ruộng đồng, sông suối và cá lòng hồ. Vốn là cư dân thung lũng chân núi, người Thái canh tác ruộng nước kết hợp với nương rẫy nên nguồn lương thực, thực phẩm chủ yếu là lúa gạo và các loại rau được hái từ rừng, cùng các loại cá được đánh bắt ở sông suối, ao, hồ thủy điện với phương pháp thủ công. Tục ngữ Thái có câu “*Khẩu dú na, pa dú nặm*” (Lúa ở ruộng, cá ở nước) hay “*Khẩu đôn, tón pa khao*” (miếng cơm trắng, con cá bạc) để nói về thói quen ăn các loại đạm thủy sản. Cá là loại thực phẩm sử dụng thường xuyên nhất, vì ở nơi nào có nước (ruộng, ao hồ, sông suối) là ở đó có cá. Người Thái có câu “*Lông nặm bấu đảy chẳm cỏ đảy chí/bấu đảy lí cỏ đảy siu*” (xuống nước tìm kiếm không được chẳm cũng được nướng/không được cá cờ cũng được cá thông long). Theo kinh nghiệm của người Thái, cá là loại thực phẩm ăn rất lành, không gây nóng bụng, lạnh bụng như thịt của một số động vật khác (Tòng Văn Hân, 2014, tr. 256).

Trong ăn uống, người Thái Quỳnh Nhai ưa thích những món nướng bằng hơi nóng của than và thường là các món khô, hợp với ăn xôi nếp. Nướng trực tiếp trên than hồng gọi là *chí*; dùng que được chẻ thành 2 thanh kẹp thức ăn nướng trên bếp than hồng gọi là *pỉnh*; lấy que tre vót nhọn xiên lại nướng trên than hồng gọi là *mản*; gói thức ăn vào lá vùi tro nướng gọi là *pho*; bỏ vào ống tre nướng gọi là *lam*; đun cách thủy (đồ) gọi là *nừng*.

Cơm nếp (xôi) là món ăn phổ biến trong bữa ăn hàng ngày của người Thái Quỳnh Nhai. Xôi được đồ trên chõ gỗ, khi chín đồ ra mẹt, rồi quạt cho bay hết hơi nước; sau đó được chia vào trong các *ép khẩu* (giỏ nhỏ) để ăn cả ngày. Trong những dịp lễ tết, hội hè hay khi gia đình có khách quý, người Thái thường chế biến các món xôi nhiều màu sắc: xôi xanh, xôi tím, xôi vàng, xôi đỏ để cúng tổ tiên, thần linh và đãi khách.

Cá là thức ăn hàng ngày quen thuộc được người Thái sử dụng để chế biến thành nhiều món ăn khác nhau rất phong phú có thể kể đến *pa ping* (cá nướng), *pa cói* (gỏi cá), *pa pho* (cá ướp, vùi dưới tro nóng), cá mọ, cá hấp, *pa giăng* (cá sấy khô), cá rán, canh cá, mắm cá, cá ướp chua, *pa phăm chen* (chả cá), cá kho, *xáy pa chảo khẩu pơ* (lòng cá nấu cháo), *hồ pa canh nó xum* (đầu cá nấu măng chua).

Một trong những món góp phần tạo nên hương vị riêng của ẩm thực Thái ở toàn vùng Tây Bắc là các món chấm đặc trưng mang tên *chéo*; là món chấm không thể thiếu được trong các bữa ăn bình thường cũng như khi đãi khách của đồng bào. Bát *chéo* thể hiện sự khéo léo, tinh tế của người Thái trong việc lựa chọn, pha trộn các loại rau quả, gia vị có sẵn trong tự nhiên. Bát *chéo* trong mâm cơm đại diện cho chủ nhà (*chẩu hươn*), là linh hồn của mâm cơm nên trong bát có đầy đủ các loại gia vị như mặn của muối, cay của ớt, đắng của pịa, chua của nước măng chua và ngọt ngào của thịt cá. Do đó, khi bày mâm tiếp khách, người Thái luôn đặt bát *chéo* trước, sau đó mới đặt các món ăn khác lên. Người Thái có câu “*Panh cần cìn khẩu chẳm chéo cở chệp*” (Quý nhau thì hãy đến thăm nhau, quý nhau ăn cơm chấm chéo cũng ngon). *Chéo* không chỉ mang những hàm ý văn hóa, mà còn có chức năng làm cho các món ăn thơm ngon, đậm đà hơn. Vì thế, để phù hợp với từng món ăn, người Thái đã chế biến ra nhiều loại *chéo* khác nhau tương ứng với mỗi món ăn.

Văn hóa ẩm thực của người Thái cũng được biểu hiện khác nhau ở những món ăn sử dụng trong các sinh hoạt hàng ngày, lễ tết, dâng cúng tổ tiên và thần linh, món ăn mang tính biểu tượng văn hóa. Ở mỗi hình thức, người Thái lại có những tập quán riêng biệt. Thức ăn sử dụng hàng ngày thường là cơm xôi trắng, măng chua (*nó xỏm*), cá nướng gấp (*pa pỉnh tộp*), cá suối nướng (*pa pỉnh*). Các món ăn chuyên làm vào các dịp lễ tết là cá ống (*pa bắng*), cá sấy (*pa giăng*), thịt sấy (*nhớ giăng*), bánh chưng (*khẩu tốm*), bánh xén (*khẩu xén*). Trong đám cưới của người Thái thường có các món ăn đặc trưng là cá nướng gấp, thịt băm gói lá vùi tro (*nhắm pho*), nộm da trâu, xôi ngũ sắc,... Đồ uống của người Thái có rượu cất (*lẩu xiêu*), rượu cần (*lẩu xá*) được làm từ gạo, sắn, ngô và ủ men lá theo phương thức truyền thống.

Ẩm thực của người Thái cũng đạt đến trình độ cao về dinh dưỡng và thẩm mỹ. Người Thái ở Quỳnh Nhai có thể chế biến trên 30 món ăn từ cá, 40 món ăn từ các loại rau rừng cùng với rất nhiều các món ăn chế biến từ côn trùng: ve sầu rang, dế rang, bọ xít rang, thịt dơi. Những món ăn của người Thái khi chế biến là sự gia công chuẩn mực về kỹ thuật và nghệ thuật, mang một hương vị riêng độc đáo. Điều đó đã khiến cho ẩm thực của người Thái trở thành tiềm năng để kết hợp khai thác trong các hoạt động du lịch lòng hồ tại Quỳnh Nhai.

Món ăn của người Thái Quỳnh Nhai thể hiện sự kết hợp hài hoà, sự giao lưu, hòa quyện cùng hương vị của núi, của sông, của rừng. Các món ăn giản dị, dân dã nhưng chứa đựng bao điều triết lý sâu xa. Các món ăn được đặt lên mâm cơm theo trình tự 5 phần là: *cắm chấm* (đồ chấm đặt đầu tiên); *cắm nặm* (đồ uống đặt thứ hai); *cắm cấp* (đồ ghém đặt thứ ba); *cắm kin* (phần về thức ăn, đặt thứ tư); *cắm khẩu* (phần về cơm đặt cuối cùng). Sự phân loại đó tự nó đã là sự bao quát của âm dương, ngũ hành; sự hoà quyện của 5 phần ấy dường như là một điều bắt buộc bởi vị cay của ớt, của mắc khén; vị ngọt của đồ nướng; vị tươi non của những đồ ghém kèm theo tạo nên một sắc thái mà nếu thiếu một trong những vị ấy bữa ăn sẽ mất đi niềm hứng khởi trong sự thưởng thức của tất cả các giác quan. Mâm cơm được bày ra, món ăn được chế biến bày lên đĩa (xưa các đồ ăn không có nước được đặt trên tàu lá chuối hoặc mâm), dù là bữa cơm bình dân trong mỗi gia đình thì đặc tính nổi bật là sự hài hòa trong từng góc độ. Trong một mâm cơm của người Thái, các món ăn bao giờ cũng phải đảm bảo đủ hai yếu tố âm, dương. Chúng bổ sung, pha trộn cho nhau, làm thực khách mê mải cùng hương rượu, quần quýt với những hương vị được gia giảm rất kỹ càng. Món cá mang tính âm (hàn) nên khi ăn người Thái dùng một số gia vị mang tính dương như ớt, sả, gừng, riềng, tiêu, mắc khén để cân bằng. Vị cay của các loại gia vị trên lại được điều hòa bằng vị chua của khế, của chanh, của quả *mắc có*. Có thể nói, những món ăn của người Thái Quỳnh Nhai là một sự gia công đúng mực về kỹ thuật và nghệ thuật. Cay thì thật cay, mặn thì thật mặn, chua cũng thật chua và chất thì không gì có thể chất hơn, nhưng hấp dẫn chính lại là điểm ấy. Những món ăn của người Thái hài hòa với thiên nhiên trong cách chế biến từ con cá, hạt muối, củ gừng cay, chân hành nồng, trái ớt chín đỏ đã góp thêm hương, thêm sắc vào mỗi món ăn của người dân nơi đây. Ẩm thực của người Thái không chỉ phản ánh sự gắn bó của con người với môi trường sinh thái tự nhiên, mà còn là sự thể hiện bằng các phương tiện khác nhau mà con người sử dụng, cải biến các yếu tố thiên nhiên thành sản phẩm văn hóa. Người Thái Quỳnh Nhai đã tìm kiếm, nuôi, trồng ra những nguyên liệu đặc hữu dùng cho việc chế biến món ăn với kỹ thuật pha trộn các loại gia vị, chế biến thành thực, tạo ra nhiều món ngon lành, bày biện đẹp mắt, như: xôi ngũ sắc, thịt băm gói lá nướng (*nhắm pho*), rau xôi tổng hợp (*phắc nừng chụp*), măng rừng, cá nướng (*pa pỉnh*), gỏi cá (*pa cói*), cá sấy khô (*pa giăng*), thịt trâu gác bếp với nhiều loại *chéo* khác nhau. Mùa nào thức ấy, mỗi món ăn chế biến theo một công thức riêng đã làm nên hương vị đặc trưng của ẩm thực của người Thái ở Quỳnh Nhai. Trong bữa cơm chung vui, cả chủ và khách cùng ngồi ăn bên chum rượu cần và ánh lửa bập bùng. Chính điều này đã thu hút khách du lịch đến với các bản du lịch cộng đồng ở Quỳnh Nhai. Bởi ẩm thực là một bộ phận không thể thiếu, cấu thành sản phẩm du lịch, là yếu tố quan trọng làm nên sức hấp dẫn và khác biệt cho điểm đến du lịch cho nên ẩm thực cũng có khả năng ảnh hưởng đến sự phát triển kinh tế - xã hội của mỗi địa phương.

Trong xu hướng du lịch hiện nay, hầu hết các loại hình du lịch đều chú trọng đến việc khai thác giá trị của văn hóa ẩm thực như một nguồn tài nguyên du lịch nhân văn. Trong các tour du lịch, ngoài việc tham quan các danh lam thắng cảnh, du khách còn có thể kết hợp với việc tìm hiểu văn hóa ẩm thực của vùng miền thông qua những món ăn đặc sản của các dân

tộc. Hiện nay, hoạt động du lịch cộng đồng do Hợp tác xã Thủy sản và du lịch Quỳnh Nhai, Quỳnh Nhai Travel đã tổ chức đưa các đoàn tới tham quan du lịch tại các bản du lịch cộng đồng như bản Bon, bản Châu Quân, bản Nghe Tông. Bên cạnh nhiều hoạt động tham quan trải nghiệm, du khách còn được nghỉ lại trong những ngôi nhà sàn truyền thống, tham gia chế biến và thưởng thức các món ăn truyền thống của người Thái và hòa mình vào điệu múa vòng xòe đoàn kết trong đêm giao lưu văn nghệ.

Mặc dù văn hóa ẩm thực được đánh giá là yếu tố quan trọng để thu hút khách du lịch, song ngành du lịch tỉnh Sơn La chưa khai thác hết những nét đặc sắc của văn hóa ẩm thực dân tộc Thái ở Quỳnh Nhai vào thu hút du khách. Để một món ăn của người Thái được giới thiệu đến du khách, trước khi đạt các yêu cầu về thị giác, vị giác, khứu giác, cần phải được đảm bảo về an toàn thực phẩm. Bên cạnh đó, trong ẩm thực gắn với du lịch, cần quan tâm đến cảm nhận của du khách nên khi giới thiệu một món ăn truyền thống nào đó tới du khách, cần chú ý đến cảm nhận, cách trình bày, cách thưởng thức, đảm bảo vệ sinh thực phẩm nhưng lại không đánh mất bản sắc, nét tinh túy đặc trưng món ăn của người Thái. Món ăn ngon, hấp dẫn du khách có sự đóng góp rất quan trọng của nguồn nguyên liệu, sự khéo tay của người chế biến, nhưng bên cạnh đó cũng còn phụ thuộc rất nhiều vào sự giới thiệu về mỗi món ăn, từ ý nghĩa đến tác dụng của mỗi đặc sản, mà thực khách được thưởng thức.

Thực tế cho thấy, một số điểm du lịch cộng đồng ở bản Châu Quân, bản Nghe Tông của xã Mường Giàng được hướng dẫn viên của các doanh nghiệp, hợp tác xã du lịch trên địa bàn huyện Quỳnh Nhai đưa khách tới trải nghiệm ẩm thực đặc trưng của người Thái còn chưa chú ý đến những “câu chuyện” giới thiệu về nguồn gốc, tập tục, sự cầu kỳ trong chế biến món ăn của người Thái. Vì vậy, cho dù món ăn có ngon, lành, bổ dưỡng và rất độc đáo, nhưng vẫn chưa tạo được sức thu hút đặc biệt với du khách sau mỗi lần trải nghiệm. Điều đó cho thấy, hoạt động khai thác các yếu tố thuộc về văn hóa ẩm thực để thu hút khách du lịch chưa được tiến hành một cách có hệ thống. Các hoạt động khai thác và sử dụng những yếu tố văn hóa ẩm thực Thái vẫn đang dừng lại ở mức độ thấp, chưa hiệu quả, thường chỉ được lồng ghép trong các hoạt động xúc tiến du lịch nói chung. Hướng phát huy vai trò của văn hóa ẩm thực trong phát triển du lịch còn bị xem nhẹ, chưa có chủ trương, kế hoạch chiến lược cụ thể trong triển khai thực hiện.

2. Định hướng và giải pháp khai thác giá trị văn hóa ẩm thực của người Thái gắn với phát triển du lịch vùng lòng hồ thủy điện Sơn La

2.1. Định hướng về chủ trương, chính sách của Nhà nước

Nghị quyết hội nghị lần thứ IX Ban Chấp hành Trung ương Đảng khóa XI về *Xây dựng và phát triển văn hóa, con người Việt Nam đáp ứng yêu cầu phát triển bền vững đất nước* đã chỉ ra mục tiêu “Gắn kết bảo tồn, phát huy di sản văn hóa với phát triển du lịch”. Nghị quyết số 08-NQ/TW ngày 16/01/2017 của Bộ Chính trị về *Phát triển du lịch trở thành*

ngành kinh tế mũi nhọn đã nêu quan điểm “Phát triển du lịch bền vững; bảo tồn và phát huy các di sản văn hóa và các giá trị truyền thống tốt đẹp của dân tộc; bảo vệ môi trường và thiên nhiên; giải quyết tốt vấn đề lao động, việc làm và an sinh xã hội; bảo đảm quốc phòng, an ninh, trật tự an toàn xã hội; Hỗ trợ doanh nghiệp khởi nghiệp kinh doanh du lịch, đặc biệt ở những địa phương vùng sâu, vùng xa”. Quyết định số 3508/QĐ-BVHTTDL ngày 10/10/2013 của Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch chỉ ra những nhiệm vụ trọng tâm đó là “Kiểm kê, đánh giá thực trạng về di sản văn hóa, đời sống văn hóa của các dân tộc rất ít người, các dân tộc di dân tái định cư xây dựng các công trình thủy điện. Đề xuất xây dựng một số cơ chế chính sách để khôi phục, giữ gìn bản sắc văn hóa dân tộc của đồng bào các dân tộc khu vực tái định cư; hỗ trợ thiết lập các dịch vụ, ngành nghề nhằm tạo điều kiện cho bà con có công ăn việc làm để tăng thêm thu nhập, ổn định cuộc sống”. Quyết định số 2723/QĐ-BVHTTDL ngày 03/8/2016 của Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch *Về việc phê duyệt Dự án gắn kết phát triển kinh tế và bảo tồn, phát triển văn hóa các dân tộc thiểu số* nêu rõ “Bảo tồn và phát triển văn hóa dân tộc thiểu số gắn với phát triển kinh tế - xã hội trên địa bàn, ở địa phương; đảm bảo mối quan hệ hài hòa giữa phát triển văn hóa và kinh tế, hài hòa giữa bảo tồn, phát huy và phát triển”.

Ngày 05/8/2013 UBND tỉnh Sơn La ra Quyết định số 1645/QĐ-UBND, *Phê duyệt quy hoạch bến thủy nội địa trên địa bàn tỉnh Sơn La đến năm 2020*, góp phần phát triển vùng lòng hồ sông Đà là động lực phát triển du lịch tỉnh Sơn La, thúc đẩy vùng lòng hồ trở thành khu du lịch quốc gia trong tương lai. Phát triển du lịch theo hướng du lịch tham quan, sinh thái, du lịch cộng đồng, du lịch nghỉ cuối tuần; giữ gìn và phát huy bản sắc văn hóa dân tộc; góp phần quan trọng vào phát triển kinh tế - xã hội, xoá đói, giảm nghèo, giữ vững an ninh, quốc phòng, trật tự an toàn xã hội. Quyết định số 2478/QĐ-UBND ngày 23/10/2013 của UBND tỉnh Sơn La *Về việc phê duyệt Đề án Phát triển sản phẩm văn hóa, nghệ thuật tiêu biểu các dân tộc thiểu số tỉnh Sơn La phục vụ phát triển du lịch*, đã chỉ ra Văn hoá là nguồn tài nguyên độc đáo của du lịch (nguồn nguyên liệu để hình thành nên hoạt động du lịch). Trong đó chú trọng phát triển các thành tố ẩm thực, lễ hội, các trò chơi giải trí, phong tục, tập quán, trở thành điều kiện và môi trường để cho du lịch phát sinh và phát triển. Quyết định số 3244/QĐ-UBND ngày 22/12/2015 UBND tỉnh Sơn La ban hành kế hoạch triển khai thực hiện “*Quy hoạch phát triển du lịch lòng hồ thủy điện Sơn La đến năm 2020, tầm nhìn đến năm 2030*, cụ thể hoá các định hướng, mục tiêu về xây dựng, phát triển du lịch vùng lòng hồ thủy điện Sơn La đến năm 2020, tầm nhìn 2030 gắn với việc thực hiện Nghị quyết số 19/NQ-TU ngày 01/4/2013 của Ban thường vụ Tỉnh uỷ về phát triển du lịch đến năm 2020, tầm nhìn năm 2030; Phát triển du lịch Vùng lòng hồ sông Đà trên quan điểm phát triển kinh tế xã hội ổn định và bền vững, tăng trưởng du lịch với tốc độ cao là mục tiêu song song bảo đảm hiệu quả về môi trường, kinh tế, xã hội, bảo tồn, bảo vệ các danh lam thắng cảnh, hệ sinh thái, sử dụng hiệu quả và bền vững tài nguyên, đảm bảo an ninh quốc phòng và trật tự an toàn xã hội. Nghị quyết số 39/NQ-HĐND, ngày 15/03/2017 của Hội đồng Nhân dân tỉnh Sơn La khóa XIV *về việc điều chỉnh, bổ sung quy hoạch phát triển sự nghiệp văn hóa*

tỉnh giai đoạn 2010 - 2020, tầm nhìn đến năm 2030 có định hướng tập trung xây dựng cơ sở văn hóa, góp phần ổn định đời sống sinh hoạt văn hóa tinh thần cho người dân vùng lòng hồ sông Đà. Phát triển văn hóa khu vực dọc sông Đà là kết hợp hoạt động văn hóa với khai thác phát triển du lịch, hình thành khu bảo tồn thiên nhiên, khu bảo tồn di sản văn hóa của cư dân địa phương, phát triển hệ thống dịch vụ văn hóa gắn với du lịch nghỉ dưỡng, hoạt động thể thao mặt nước, thể thao mạo hiểm. Ngày 28/03/2017 Sở Văn hóa, Thể thao và Du lịch tỉnh Sơn La ban hành Hướng dẫn số 547/HD-SVHTTDL Về việc Triển khai thực hiện Nghị quyết về chính sách hỗ trợ phát triển du lịch cộng đồng trên địa bàn tỉnh Sơn La đến năm 2020, hướng dẫn hồ sơ đề nghị hỗ trợ bản du lịch cộng đồng; Hướng dẫn hồ sơ đề nghị đối với hỗ trợ hộ dân kinh doanh du lịch cộng đồng.

Từ những văn bản chỉ đạo và chính sách của Nhà nước cho thấy, việc khai thác di sản văn hóa của người Thái trong phát triển du lịch vùng lòng hồ sông Đà đã được sự quan tâm của các cấp các ngành. Sự quyết tâm của chính quyền tỉnh Sơn La trong việc bảo tồn và phát huy những giá trị di sản văn hóa của đồng bào các dân tộc trong tỉnh, làm điều kiện thuận lợi cho phát triển du lịch. Tỉnh cũng xác định rõ du lịch là phương tiện để đánh thức và làm trỗi dậy các giá trị văn hoá dân tộc đang bị chìm lắng hoặc mai một dần theo thời gian trước những biến đổi của xã hội. Nhờ có du lịch mà các tài sản văn hoá đó được khôi phục, khai thác và tôn tạo, phục vụ cho nhu cầu được thẩm nhận giá trị của những di sản đó. Từ quan điểm của Đảng coi văn hóa vừa là mục tiêu, vừa là động lực thúc đẩy sự phát triển kinh tế - xã hội, Nhà nước Việt Nam đã có những đường lối, chính sách cụ thể trong vấn đề bảo tồn, khai thác và phát huy di sản văn hoá phi vật thể của các dân tộc. Đó là một điều kiện thuận lợi đối với việc bảo tồn, khai thác và văn hóa ẩm thực của người Thái gắn với phát triển du lịch.

Trong định hướng bảo tồn và phát huy giá trị di sản văn hóa của người Thái gắn với phát triển du lịch bền vững vùng lòng hồ thủy điện Sơn La ở Quỳnh Nhai, cần chú trọng vai trò của cộng đồng người Thái. Trước mắt, các hộ gia đình khôi phục, phát triển các nghề truyền thống như dệt thổ cẩm, đan lát, chế tác nhạc cụ; chế biến các món ăn mang đậm bản sắc riêng của người Thái Quỳnh Nhai từ các loại cá lòng hồ như cá nưống (*pa pỉnh*), gỏi cá (*pa cỏi*), cá sấy (*pa giăng*), gà mọ, gà nưống, xôi màu, cơm lam, canh bon, thịt gác bếp (*nhắm giăng*) cùng các loại măng rừng, rêu suối. Các hội viên hợp tác xã Du lịch cộng đồng Bản Bon (Mường Chiên), bản Châu Quân, Nghe Tổng (Mường Giàng) cần tập trung hướng tới sự trải nghiệm, thưởng thức ẩm thực của du khách thông qua những câu chuyện giới thiệu về nguồn gốc, phong tục tập quán, sự cầu kỳ trong chế biến và thưởng thức món ăn của người Thái.

Năm 2021, UBND huyện Quỳnh Nhai đã xác định Hội thi ẩm thực “Chế biến các món ăn từ cá sông Đà” là một trong những hoạt động trọng tâm của Tuần Văn hóa, Thể thao và Du lịch của huyện và được tổ chức thường xuyên hàng năm. Đây là một trong những hoạt động quảng bá, giới thiệu tiềm năng thế mạnh văn hóa ẩm thực của người Thái đến du khách trong và ngoài nước nhằm thu hút khách du lịch đến với huyện Quỳnh Nhai. Bằng những cơ chế, chính sách khuyến khích phù hợp, những giá trị di sản văn hóa Thái gắn với du lịch

lòng hồ sông Đà sẽ thúc đẩy phát triển kinh tế - xã hội, từng bước chuyển dịch cơ cấu kinh tế của huyện Quỳnh Nhai.

2.2. Một số khuyến nghị, giải pháp khai thác giá trị văn hóa ẩm thực của người Thái với phát triển du lịch lòng hồ thủy điện Sơn La

Từ những trình bày và phân tích nêu trên, chúng tôi đưa ra một số đề xuất về việc phát triển du lịch ẩm thực của người Thái ở huyện Quỳnh Nhai trong thời gian tới như sau:

- Cần điều chỉnh, bổ sung chiến lược, “Quy hoạch phát triển du lịch vùng lòng hồ thủy điện Sơn La đến năm 2020, tầm nhìn đến năm 2030”, đồng thời chuẩn bị xây dựng chiến lược kế tiếp. Theo đó, cần đưa du lịch ẩm thực của người Thái trở thành một loại hình du lịch vùng lòng hồ thủy điện Sơn La, do ẩm thực mang tính đặc thù nên có thể tách thành loại hình riêng không nằm trong du lịch văn hóa.

- Huyện Quỳnh Nhai cần chú trọng giá trị của ẩm thực vùng kết hợp với ẩm thực người Thái và văn hóa tín ngưỡng để xây dựng kế hoạch phát triển du lịch ẩm thực cho phù hợp với tình hình địa phương; khai thác và phát triển toàn diện về du lịch ẩm thực, không chỉ khuôn lại trong các món ăn, thức uống, nhà hàng, hội chợ, tuần văn hóa mà cần lưu ý cả nguồn gốc xuất xứ của thực phẩm; những công đoạn chế biến các món ăn; các khía cạnh về lịch sử của món ăn, nghi lễ, ứng xử liên quan đến văn hóa ẩm thực của người Thái.

- Khuyến khích cộng đồng tham gia trực tiếp giữ gìn, bảo tồn, phát huy di sản văn hóa qua việc tổ chức lễ hội, duy trì nghề truyền thống, nghệ thuật biểu diễn và truyền thống ăn, mặc, ở, đi lại. Cốt lõi của việc bảo tồn, phát huy giá trị di sản văn hóa của người Thái gắn với du lịch lòng hồ sông Đà là gắn trách nhiệm của người dân vào các hoạt động bảo tồn và phát huy di sản. Di sản tồn tại trong nhân dân và được nhân dân giữ gìn sẽ là biện pháp bảo tồn hữu hiệu nhất, bằng những định hướng, cơ chế chính sách khuyến khích phù hợp của nhà nước, với sự vào cuộc của các ban ngành, chính quyền địa phương. Những giá trị di sản văn hóa tốt đẹp của đồng bào dân tộc Thái sẽ được lưu truyền cho thế hệ sau.

Từ những kinh nghiệm thực tiễn trong việc ứng xử với di sản văn hóa phi vật thể, căn cứ vào thực trạng bảo tồn, khai thác, phát huy văn hóa ẩm thực của người Thái gắn với hoạt động du lịch cộng đồng, chúng tôi cho rằng nên xác định những giải pháp cụ thể ở các mặt từ bảo tồn đến khai thác và phát huy văn hóa ẩm thực của người Thái như sau:

Một là, UBND tỉnh Sơn La cần xây dựng kế hoạch, bố trí vốn đầu tư hàng năm để đầu tư hạ tầng, giao thông; hỗ trợ các cơ sở lưu trú, các chủ thuyền, các cơ sở phục vụ đạt tiêu chuẩn phục vụ khách du lịch trên địa bàn huyện Quỳnh Nhai; nghiên cứu xây dựng các cơ chế, chính sách, tăng cường vốn đầu tư từ ngân sách nhà nước cho phát triển du lịch có trọng tâm, trọng điểm, làm cơ sở kích thích phát triển du lịch vùng lòng hồ; tích cực mời gọi, ưu tiên các thành phần kinh tế có tiềm lực, kinh nghiệm, trình độ quản lý tham gia đầu tư vào các khu, điểm du lịch tiềm năng ở huyện Quỳnh Nhai; huy động triệt để nguồn lực tài chính trong nhân dân, đẩy mạnh công tác xã hội hoá du lịch, khuyến khích việc đóng góp từ thu

nhập du lịch cho các hoạt động bảo tồn các giá trị văn hóa, phục hồi các giá trị về sinh thái, văn hóa và phát triển du lịch xanh.

Hai là, UBND huyện Quỳnh Nhai cần kiện toàn và triển khai nhân rộng mô hình *Câu lạc bộ văn hóa ẩm thực và du lịch cộng đồng*, cử người đi tham quan mô hình bản văn hóa ở xã Chiềng Cơi (thành phố Sơn La), xã Đông Sang (huyện Mộc Châu) về du lịch cộng đồng; từng bước triển khai kế hoạch hành động đưa huyện Quỳnh Nhai trở thành một trong những điểm du lịch điển hình gắn với việc giữ gìn bản sắc, văn hóa dân tộc Thái.

Ba là, UBND huyện Quỳnh Nhai cần tiến hành điều tra, đánh giá tổng thể nguồn nhân lực du lịch trong phạm vi huyện; xây dựng kế hoạch tổ chức đào tạo, bồi dưỡng nâng cao trình độ cho đội ngũ cán bộ quản lý, người lao động ngành du lịch thông qua các chương trình đào tạo; tổ chức các chương trình đào tạo ngắn hạn, quản lý lưu trú du lịch, nghiệp vụ lễ tân, thuyết minh viên, tổ chức kế hoạch tập huấn, phổ biến kỹ năng nghề thủ công truyền thống; tăng cường các hoạt động xúc tiến, quảng bá hình ảnh, tiềm năng, thế mạnh du lịch của huyện.

Bốn là, Phòng Văn hóa và Thông tin huyện Quỳnh Nhai xây dựng kế hoạch, các tài liệu thuyết minh quảng cáo chi tiết từng điểm du lịch trên địa bàn huyện, làm nổi bật giá trị, các truyền thuyết gắn với từng điểm du lịch; xây dựng một số loại hình sản phẩm du lịch của huyện, trọng tâm gắn với tiềm năng cảnh quan lòng hồ, trong đó đặc biệt chú trọng đến văn hóa ẩm thực và văn hóa truyền thống của người Thái, kết hợp với chính quyền các xã nâng cao thương hiệu ẩm thực của người Thái gắn với những đặc sản vùng lòng hồ của huyện.

Năm là, Sở Văn hóa, Thể thao và Du lịch, Phòng Văn hóa, Thông tin, các đài Phát thanh truyền hình địa phương cần tích cực tuyên truyền để nâng cao nhận thức xã hội về du lịch ẩm thực; nghiên cứu, sưu tầm xuất bản sách giới thiệu, hướng dẫn về du lịch ẩm thực vùng lòng hồ thủy điện Sơn La.

Kết luận

Ẩm thực của người Thái ở Quỳnh Nhai rất đa dạng, phong phú và hấp dẫn đối với du khách và là nguồn tài nguyên quan trọng trong phát triển du lịch cộng đồng. Nhìn từ khía cạnh phát triển du lịch, ẩm thực của người Thái ở Quỳnh Nhai chính là một trong những yếu tố quan trọng làm nên sức hấp dẫn, định vị sản phẩm, nâng cao năng lực cạnh tranh, là điểm đến để thu hút du khách đến và trải nghiệm du lịch vùng lòng hồ Thủy điện Sơn La. Với du khách, khi đến tham quan du lịch lòng hồ Thủy điện Sơn La họ được trải nghiệm, tham gia chế biến và thưởng thức những món ăn truyền thống của người Thái. Chính vì vậy, ngành văn hóa, thể thao và du lịch tỉnh Sơn La cần phải có những chiến lược cụ thể để khai thác giá trị ẩm thực dân tộc Thái cho phát triển du lịch, để đảm bảo rằng ẩm thực và du lịch tạo ra mối quan hệ qua lại giúp ích cho sự phát triển của nhau cũng như giúp ích cho sự phát triển kinh tế - xã hội của địa phương.

Việc phát huy giá trị văn hóa ẩm thực của người Thái gắn với phát triển du lịch cộng đồng bền vững đòi hỏi sự tham gia, hợp tác chặt chẽ của tất cả các bên có liên quan như cộng đồng người dân địa phương, các đơn vị kinh doanh du lịch, du khách, chính quyền địa phương, các đơn vị quản lý trong lĩnh vực văn hoá, du lịch. Bởi vấn đề cốt lõi của du lịch cộng đồng là việc thừa nhận sự tham gia chủ động của cộng đồng địa phương là điều kiện tiên quyết, là bản sắc tạo ra sự khác biệt với các loại hình du lịch khác. Về tổng thể, du lịch cộng đồng phải từ cộng đồng, do cộng đồng và vì cộng đồng. Thực hiện được điều đó để hướng tới lợi ích chung, đảm bảo sự đóng góp và chia sẻ một cách hài hòa, ổn định và dài hạn về lợi ích theo đúng các nguyên tắc của phát triển du lịch bền vững.

Tài liệu tham khảo

1. Lường Ngọc Ánh (2013), “Các món ăn phổ biến của dân tộc Thái ở huyện Mộc Châu tỉnh Sơn La”, *Tạp chí Dân tộc & thời đại*, số 157+158 (tháng 5+6), tr. 41-47.
2. Nguyễn Thị Bảy (2004), “Văn hóa ẩm thực vùng núi cao Tây Bắc”, *Tạp chí Dân tộc học*, số 1, tr.22-24.
3. Hoàng Cẩm (2019), “Một số khía cạnh văn hóa - xã hội ẩm thực Thái Mường Tấc”, Tham luận tại *Hội thảo quốc tế Văn hóa ẩm thực Trung Hoa 2019*, Viện Văn hóa Nghệ thuật quốc gia Việt Nam và Foundation of Chinese Dietary Culture, tháng 10 năm 2019.
4. Lèng Thị Định (2017), *Ẩm thực của người Thái Trắng ở huyện Nậm Pồ, tỉnh Điện Biên*, Luận văn thạc sĩ, Học viện Khoa học xã hội.
5. Hoàng Thị Hạnh (2010), *Văn hóa ẩm thực Thái Đen Mường Lò*, Nxb. Văn hóa dân tộc, Hà Nội.
6. Lò Văn Hặc (2007), “Văn hóa ẩm thực của người Thái Đen ở Sơn La”, *Tạp chí Văn hóa nghệ thuật*, số 2, tr.16-20.
7. Tòng Văn Hân (2013), *Văn hóa ẩm thực của người Thái Đen ở Điện Biên*, Nxb. Văn hóa thông tin, Hà Nội.
8. Tòng Văn Hân (2014), *Văn hóa chéo của người Thái Đen ở Mường Thanh (tỉnh Điện Biên)*, Nxb. Văn hóa thông tin, Hà Nội.
9. Vũ Thị Hoa, (2006), “Vài nét về mối quan hệ giữa ẩm thực Thái với môi trường”, trong: *36 năm Viện Văn hóa - một chặng đường phát triển (1970-2006)*, Trường Đại học Văn hóa Hà Nội, Viện Văn hóa, tr. 208-215.
10. Nguyễn Thị Hồng Mai (2006), *Văn hóa ẩm thực của người Thái Đen ở thị xã Sơn La*, Luận văn thạc sĩ Văn hóa học, Trường Đại học Văn hóa Hà Nội.
11. Lường Song Toàn (2016), *Văn hóa ẩm thực dân gian dân tộc Thái huyện Mai Châu, tỉnh Hòa Bình*, Nxb. Hội Nhà văn, Hà Nội.