

KHAI THÁC GIÁ TRỊ VĂN HÓA ẨM THỰC TRONG PHÁT TRIỂN DU LỊCH TỈNH TÂY NINH

● TRƯƠNG THANH QUỲNH THƯ

TÓM TẮT:

Ẩm thực là một trong những tài nguyên quan trọng để phát triển du lịch. Tây Ninh có nguồn tài nguyên phong phú và nhiều món ăn ngon, hấp dẫn du khách. Đó chính là điều kiện thuận lợi để Tây Ninh khai thác giá trị văn hóa ẩm thực phục vụ cho việc phát triển du lịch. Bài viết tập trung phân tích văn hóa ẩm thực đặc trưng tại Tây Ninh, từ đó đề xuất một số giải pháp nhằm nâng cao giá trị sản phẩm ẩm thực để thu hút khách du lịch đến Tây Ninh.

Từ khóa: văn hóa ẩm thực, ẩm thực Tây Ninh, phát triển du lịch, du lịch.

1. Đặt vấn đề

Theo Tổ chức Du lịch ẩm thực Thế giới World Food Tourism Association (WFTA), có đến 81% du khách quốc tế có nhu cầu tìm hiểu các giá trị ẩm thực địa phương khi đi du lịch. Như vậy, ẩm thực là điều kiện và động lực để phát triển du lịch. Nhận thức được tầm quan trọng của ẩm thực đối với du lịch, nhiều quốc gia, địa phương không ngừng nghiên cứu các giải pháp nhằm khai thác hiệu quả yếu tố ẩm thực để phục vụ cho việc phát triển du lịch.

Tây Ninh là một tỉnh thuộc vùng Đông Nam Bộ, nối liền cao nguyên Nam Trung Bộ với đồng bằng sông Cửu Long. Vùng đất này có địa hình đa dạng với núi, rừng, sông, suối và địa hình cao núp sau dãy Trường Sơn nên ít chịu ảnh hưởng của bão. Với điều kiện tự nhiên thuận lợi để phát triển nông

ng nghiệp, vì vậy nguồn động thực vật ở Tây Ninh rất phong phú. Người dân Tây Ninh sử dụng những sản phẩm được sản xuất từ hoạt động chăn nuôi, trồng trọt và những sản vật được thiên nhiên ưu ái ban tặng để làm các nguyên liệu chế biến rất nhiều món đặc sản hấp dẫn như bánh canh Trảng Bàng, bánh tráng phơi sương, ốc xu núi Bà, mắm chua Tây Ninh, muối tôm Tây Ninh, các món ăn chay,...

Nghiên cứu khái quát được những nét đặc trưng trong văn hóa ẩm thực của vùng đất Tây Ninh và đề xuất các giải pháp để phát triển du lịch Tây Ninh thông qua việc khai thác giá trị văn hóa ẩm thực.

2. Đối tượng và phương pháp nghiên cứu

2.1. Đối tượng nghiên cứu

Đối tượng nghiên cứu là văn hóa ẩm thực đặc trưng của vùng đất Tây Ninh và thực trạng khai thác giá trị văn hóa ẩm thực vào hoạt động du lịch.

2.2. Phương pháp nghiên cứu

Phương pháp nghiên cứu dữ liệu thứ cấp: tác giả thu thập các dữ liệu thông qua tài liệu của quốc gia, trung ương, tỉnh và những công trình nghiên cứu có liên quan đến đề tài.

Phương pháp khảo sát thực địa: tác giả đến Tây Ninh để khảo sát giá trị văn hóa ẩm thực và thực trạng khai thác yếu tố ẩm thực vào hoạt động du lịch tại vùng đất này.

3. Kết quả và diễn giải phân tích kết quả

3.1. Khái quát về đặc trưng văn hóa ẩm thực tỉnh Tây Ninh

Nhắc đến ẩm thực Tây Ninh, nhiều du khách sẽ nghĩ ngay đến 2 món ăn nổi tiếng, đó là bánh canh Trảng Bàng và bánh tráng phơi sương. Hai món ăn này đã được Tổ chức Kỷ lục Việt Nam công nhận lọt vào Top 100 món ăn ẩm thực, đặc sản tiêu biểu của Việt Nam. Trước đó, Bộ Văn hóa Thể thao và Du lịch công bố nghề làm bánh tráng phơi sương Trảng Bàng là Di sản văn hóa phi vật thể quốc gia. Quá trình chế biến bánh tráng phơi sương và bánh canh Trảng Bàng trải qua nhiều giai đoạn công phu và tinh tế. Đặc biệt, bánh tráng được đem phơi sương vào khoảng từ tờ mờ sáng hoặc từ đêm và chỉ phơi bánh trong khoảng thời gian ngắn, nếu phơi lâu bánh sẽ bị mềm và ẩm ướt, không ngon. Bánh tráng phơi sương thường được dùng để cuốn với thịt heo luộc, các loại rau mọc ven sông, rau trong vườn nhà và đặc biệt là các loại rau rừng Tây Ninh. Vị chua, chất, ngọt, béo của các loại rau và thịt heo hòa quyện với vị cay, chua, mặn, ngọt của nước mắm đã làm nên một món ăn hấp dẫn và đặc sắc cho vùng đất Tây Ninh.

Ngoài 2 món đặc sản nổi tiếng ấy, các món chay ở Tây Ninh cũng được nhiều du khách yêu thích. Vào ngày 12/01/2022, nghệ thuật chế biến món chay Tây Ninh đã được Bộ trưởng Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch công nhận là Di sản văn hóa phi vật thể cấp quốc gia. Điều này làm cho danh tiếng món chay của Tây Ninh sẽ được vang xa. Với những nguồn nguyên liệu dồi dào từ núi, rừng, sông, suối và trong vườn nhà, người dân sáng tạo, kết hợp để chế biến thành nhiều món ăn chay đặc sắc mang

hương vị đặc trưng riêng chỉ có ở Tây Ninh. Đặc sắc nhất là món mít tẩm bột chiên giòn. Món ăn này đã từng được ngành Văn hóa Thể thao và Du lịch Tây Ninh mời nghệ nhân ẩm thực chay tham gia chế biến, giới thiệu tại ngày hội du lịch Nam Bộ tổ chức ở Bà Rịa Vũng Tàu và được thực khách yêu thích, đón nhận nồng nhiệt.

Đặc trưng về địa hình, khí hậu, thổ nhưỡng và văn hóa tộc người cũng đã tạo ra những món đặc sản như mắm chua Tây Ninh, muối ớt Tây Ninh và măng cầu núi Bà Đen. Mắm chua Tây Ninh là món ăn nổi tiếng có nguồn gốc từ Khmer và được biến tấu để phù hợp với khẩu vị của người dân địa phương. Măng cầu Bà Đen có hạt nhỏ, phần thịt dai hơn so với những loại khác, vị ngọt và mùi thơm dễ chịu. Nếu chiết giống Măng cầu Bà Đen rồi mang trồng ở nơi khác không thể cho ra trái thơm ngon như vậy được. Bởi vì vùng núi Bà Đen có những đặc điểm thích hợp cho việc trồng măng cầu như đất xám trên nền phù sa cổ, địa hình triền núi dốc thoải thoải không úng nước.

3.2. Thực trạng khai thác văn hóa ẩm thực trong phát triển du lịch tỉnh Tây Ninh

3.2.1. Số lượng khách du lịch

Theo Sổ Văn hóa, Thể thao và Du lịch tỉnh Tây Ninh, năm 2020 đạt 4.627.114 lượt khách, giảm 22,8% so với năm 2019; doanh thu du lịch đạt 733 tỷ đồng giảm 33,3% so với năm 2019. Năm 2021, do ảnh hưởng của đại dịch Covid-19 nên các hoạt động kinh doanh dịch vụ du lịch đã tạm dừng hoạt động, ảnh hưởng đến lượng khách và doanh thu du lịch trong năm. Khách du lịch đến Tây Ninh ước đạt khoảng 2.610.000 lượt khách, giảm 43,6% so với năm 2020; doanh thu du lịch đạt 600 tỷ đồng giảm 18,2% so với năm 2020. Năm 2022, tổng doanh thu du lịch của Tây Ninh đã tăng 130%, đạt 1.400 tỷ đồng và lượng khách du lịch tăng 100%, đạt 4,5 triệu lượt khách

Doanh thu du lịch của tỉnh Tây Ninh dịp Tết Nguyên đán năm 2023 ước tính hơn 293 tỷ đồng, tăng gần 90% so với cùng kỳ năm trước. (Bảng 1)

Như vậy, với sự lãnh đạo của Tỉnh ủy, Ủy ban nhân dân tỉnh và sự phối hợp, triển khai thực hiện

Bảng 1. Số lượng du khách và doanh thu du lịch tỉnh Tây Ninh 2019-2022

	2019	2020	2021	2022
Doanh thu (tỷ)	1.100	733	600	1.400
Số lượng khách	5.900.000	4.627.114	2.610.000	4.500.000

Nguồn: Sở Văn hóa Thể thao và Du lịch tỉnh Tây Ninh

của các sở, ngành, du lịch Tây Ninh đã có bước phát triển và đạt được những kết quả đáng kể.

Số lượng du khách ngày càng tăng kéo theo nhu cầu sử dụng các dịch vụ du lịch ngày càng phát triển, trong đó có sản phẩm ẩm thực.

3.2.2. Cơ sở kinh doanh ẩm thực phục vụ du lịch trên địa bàn tỉnh Tây Ninh

Hiện nay, ở Tây Ninh có rất nhiều cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống bán các món ăn đặc sản của Tây Ninh, phần lớn là những nhà hàng độc lập không nằm trong hệ thống khách sạn.

Các quán bánh tráng phơi sương, bánh canh Trảng Bàng rất dễ dàng tìm thấy ở Tây Ninh. Bánh canh Trảng Bàng Hoàng Minh, Năm Dung, Út Thiên, Út Huệ, Bé Năm, Năm Hồng... là những quán nổi tiếng được nhiều du khách biết đến.

Các quán ăn chay nổi tiếng như Tri Ân, Bồ Đề ở đường Lạc Long Quân; Hoàng Kim, Bồ Đề Tâm ở đường 30/4; Âu Lạc, Thiện Lâm ở đường Nguyễn Huệ; Vương quốc đậu nành ở đường Hùng Vương; Hủ tiếu chay Trường Nam, bánh canh chay Hạnh Phúc... đa số có diện tích nhỏ. Nhà hàng sinh thái Phước Lạc Viên thì có khuôn viên rộng hơn với sức chứa 800 khách. Ngoài ra, du khách có thể thưởng thức ẩm thực chay tại chợ Long Hoa - một khu chợ nổi tiếng ở Thị xã Hòa Thành, Tây Ninh.

Các cơ sở kinh doanh đặc sản ở Tây Ninh hiện nay có rất nhiều. Tuy nhiên vẫn còn manh mún, nhỏ lẻ, chất lượng chưa đồng đều. Số lượng nhà hàng đạt tiêu chuẩn cao để phục vụ khách quốc tế không nhiều, nhà hàng có số lượng chỗ ngồi hạn chế, thái độ phục vụ của nhân viên chưa chuyên nghiệp và yếu tố vệ sinh thực phẩm là vấn đề mà nhiều du khách cũng e ngại.

3.2.3. Các hoạt động khai thác giá trị văn hóa ẩm thực để xúc tiến quảng bá du lịch của tỉnh Tây Ninh

Tây Ninh đã thực hiện nhiều hoạt động xúc tiến để quảng bá văn hóa ẩm thực đến với du khách trong nước cũng như quốc tế. Cụ thể như sự kiện “Không gian trưng bày văn hóa, ẩm thực các tỉnh vùng đồng Nam Bộ” tại Phước Long - Bình Phước, tổ chức lễ hội về ẩm thực như “Bánh tráng phơi sương Trảng Bàng”, lễ hội “Nghệ thuật chế biến món ăn chay Tây Ninh”... Ngoài ra, Tây Ninh còn phối hợp với Vietnam Airlines để quảng bá du lịch trên tạp chí Heritage và màn hình TVC và Quảng bá du lịch Tây Ninh trên các nền tảng công nghệ số: Travel Blogger, Website, App, Fanpage, Zalo, Youtube,...

4. Đề xuất giải pháp khai thác giá trị văn hóa ẩm thực để phát triển du lịch tỉnh Tây Ninh

4.1. Xây dựng mô hình ẩm thực đặc trưng

Tỉnh Tây Ninh cần tổ chức, sắp xếp, quy hoạch các khu phố ẩm thực mang đậm sắc thái văn hóa đặc trưng của vùng đất Tây Ninh. Không gian khu phố ẩm thực được trang trí bằng những hình ảnh được xem là biểu tượng của vùng đất Tây Ninh như núi Bà đen, Tòa thánh Cao Đài, hồ Dầu Tiếng, khu căn cứ Trung Ương Cục miền Nam. Cần bố trí khu vực để xe, đường dạo bộ, nhà vệ sinh sạch sẽ ở khu vực xung quanh khu phố ẩm thực để tạo tính tiện lợi cho thực khách. Bên cạnh đó, vấn đề cần đặc biệt quan tâm đó là phải giữ gìn an ninh trật tự, an toàn cho du khách và đảm bảo vấn đề vệ sinh môi trường ở khu phố ẩm thực. Điều này sẽ giúp du khách cảm thấy thoải mái và có hứng thú để khám phá, tìm hiểu văn hóa ẩm thực và thưởng thức những món đặc sản tại nơi đây.

4.2. Đẩy mạnh hoạt động xúc tiến, quảng bá du lịch ẩm thực Tây Ninh

Để đẩy mạnh hoạt động xúc tiến, tỉnh Tây Ninh cần tăng cường quảng bá đặc trưng ẩm thực trên các trang mạng xã hội có mức độ lan tỏa cao như

Facebook, Instagram, Youtube...; phối hợp với những người nổi tiếng như nghệ nhân ẩm thực, nghệ sĩ hoặc đại sứ du lịch để thực hiện các chiến dịch quảng bá; xây dựng hoặc sản xuất các ấn phẩm, vật phẩm về ẩm thực bằng nhiều thứ tiếng; xuất bản sách ảnh, đĩa CD giới thiệu về ẩm thực Tây Ninh để cung cấp cho khách du lịch; xây dựng và phát hành rộng rãi các phim ảnh tư liệu về các món đặc sản của Tây Ninh.

4.3. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm

Những mảng màu đặc sắc trong bức tranh ẩm thực của mỗi địa phương cũng không thể giữ chân du khách nếu vấn đề vệ sinh an toàn thực phẩm không được đảm bảo. Vì vậy, chính quyền địa phương cần phối hợp với các đơn vị liên quan thường xuyên tiến hành kiểm tra việc thực hiện vệ sinh an toàn thực phẩm ở các cơ sở kinh doanh ẩm thực. Bên cạnh đó, cần có biện pháp tuyên truyền giáo dục người dân nâng cao ý thức tự giác chấp hành các quy định của pháp luật về vấn đề vệ sinh an toàn thực phẩm, đồng thời phải có thái độ phục vụ lịch sự, văn minh, thân thiện và luôn nở những nụ cười tươi tắn với khách.

4.4. Xây dựng những chương trình trải nghiệm ẩm thực hấp dẫn

Món ăn với hương vị độc đáo, được trình bày đẹp mắt, đảm bảo vấn đề vệ sinh an toàn thực phẩm vẫn chưa thể tạo được sức hút đặc biệt đối với du khách. Nếu du khách biết được ý nghĩa của mỗi món ăn và giá trị văn hóa, di sản, tinh hoa nghệ thuật truyền thống mà món ăn đó phản ánh thì họ sẽ cảm thấy thích thú và ấn tượng hơn về sản phẩm ẩm thực mà mình thưởng thức. Vì vậy, để phát triển du lịch ẩm thực, không chỉ đơn thuần giới thiệu đến du khách danh sách các nhà hàng chất lượng với

những món ăn ngon, mà cần phải xây dựng chương trình trải nghiệm ẩm thực thật hấp dẫn để khách có thể khám phá bản sắc văn hóa của điểm đến gắn với từng món đặc sản. Cụ thể, tổ chức những tour ẩm thực chuyên sâu như khám phá làng nghề bánh tráng phơi sương, khám phá nghệ thuật ẩm thực chay của vùng đất Tây Ninh. Tham gia chương trình tour, du khách sẽ được học cách nấu những món chay, tự tay làm những chiếc bánh tráng phơi sương và trải nghiệm cảm giác thú vị khi cùng với người dân hái những loại rau sông, rau rừng, rau trong vườn nhà. Cần hướng dẫn người dân bản địa, nhân viên phục vụ, hướng dẫn viên biết thổi hồn vào mỗi món ăn bằng cách thuyết minh cho khách về nguồn gốc, ý nghĩa, cách chế biến và tác dụng của món đặc sản địa phương. Điều này sẽ làm cho khách sẵn sàng chi tiêu nhiều hơn và kéo dài thời gian lưu trú để có thể tham gia vào hoạt động trải nghiệm tìm hiểu văn hóa ẩm thực tại điểm du lịch.

5. Kết luận

Để có thể khai thác giá trị văn hóa ẩm thực phục vụ phát triển du lịch tỉnh Tây Ninh cần có sự chỉ đạo và phối hợp đồng bộ giữa chính quyền địa phương và các công ty lữ hành, các cơ sở kinh doanh dịch vụ ẩm thực và cộng đồng. Cơ quan ban ngành nên chú trọng vấn đề nâng cấp cơ sở hạ tầng, đảm bảo an ninh trật tự, vệ sinh môi trường, đào tạo nguồn nhân lực chất lượng cao để chế biến món ăn hấp dẫn và phục vụ du khách chuyên nghiệp, đồng thời cử người đi nghiên cứu, học tập kinh nghiệm của những quốc gia, địa phương nổi tiếng về loại hình du lịch ẩm thực. Với sự quyết tâm đồng bộ thực hiện những giải pháp đưa ra, du lịch ẩm thực của Tây Ninh sẽ vươn xa, xứng với những tiềm năng hiện có ■

TÀI LIỆU THAM KHẢO:

1. Nguyễn Nguyệt Cẩm (2008). *Giáo trình Văn hóa Ẩm thực*. NXB Hà Nội
2. Võ Văn Sen, Ngô Thị Phương Lan, Ngô Thanh Loan (2018). *Xây dựng sản phẩm du lịch đặc thù Đồng bằng sông Cửu Long lý thuyết và thực tiễn*. NXB ĐH Quốc gia TP. Hồ Chí Minh.

3. Nguyễn Vũ Thùy Chi (2021). Du lịch ẩm thực - Hướng đi mới trong phát triển du lịch tỉnh An Giang. *Tạp chí Công Thương - Các kết quả nghiên cứu khoa học và ứng dụng công nghệ*, Số 8, tháng 4. Truy cập tại <https://tapchicongthuong.vn/bai-viet/du-lich-am-thuc-huong-di-moi-trong-phat-trien-du-lich-tinh-an-giang-81131.htm>
4. Lê Quốc Hồng Thi (2021). Bảo tồn và phát huy giá trị văn hóa ẩm thực Khmer Nam bộ trong phát triển du lịch tại Đồng bằng sông Cửu Long. *Tạp chí Công Thương*. Truy cập tại <https://tapchicongthuong.vn/bai-viet/bao-ton-va-phat-huy-gia-tri-van-hoa-am-thuc-khmer-nam-bo-trong-phat-trien-du-lich-taidong-bang-song-cuu-long-79451.htm>
5. Vương Xuân Tình (2018). *Du lịch ẩm thực: Kinh nghiệm thế giới và thực hiện ở Việt Nam*. Hội thảo Bảo tồn và phát triển ẩm thực truyền thống Việt Nam, Hiệp hội Du lịch Việt Nam và Hội Đầu bếp Việt Nam tổ chức tại Hà Nội.
6. Phan Huy Xu, Trần Minh Tâm (2017). Phát triển du lịch ẩm thực tại Thành phố Hồ Chí Minh. *Tạp chí Khoa học Đại học Văn Lang*.
7. Sở Văn hóa, Thể thao và Du lịch Tây Ninh (2023). *Báo cáo số 63/BC-SVHTTDL về kết quả công tác văn hóa, thể thao và du lịch tỉnh Tây Ninh năm 2022*.

Ngày nhận bài: 7/3/2023

Ngày phản biện đánh giá và sửa chữa: 9/4/2023

Ngày chấp nhận đăng bài: 18/4/2023

Thông tin tác giả:

ThS. TRƯƠNG THANH QUỲNH THU

Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh

EXPLORING THE CULINARY CULTURE FOR TOURISM DEVELOPMENT OF TAY NINH PROVINCE

● Master. **TRUONG THANH QUYNH THU**

Ho Chi Minh City University of Food Industry

ABSTRACT:

Cuisine is one of the important resources for tourism development. Tay Ninh province has abundant resources and a variety of delicious and attractive dishes. It creates favorable conditions for the province to explore its culinary culture for the provincial tourism development. This paper focuses on analyzing the distinctive culinary culture of Tay Ninh province, and proposes some solutions to enhance the value of culinary products in order to attract more tourists to visit Tay Ninh province.

Keywords: culinary culture, Tay Ninh province's cuisine, tourism development, tourism.