



Khai mạc Lễ hội Bánh Dân gian Nam Bộ lần thứ V năm 2016

Lễ hội Bánh Dân gian “đặc sản Nam Bộ hướng đến hội nhập”

Bài & ảnh: PHƯƠNG NGHI

Sau 4 lần tổ chức, Lễ hội Bánh Dân gian Nam Bộ đã trở thành thương hiệu văn hóa của Cần Thơ vào dịp Giỗ Tổ Hùng Vương. Năm nay, Lễ hội Bánh Dân gian Nam Bộ chủ đề “Đặc sản Nam Bộ hướng đến hội nhập” sẽ diễn ra từ ngày 15 - 19/4/2016 (khai mạc vào tối 16/04/2016) tại vòng xoay cồn Cái Khế (quận Ninh Kiều - TP. Cần Thơ). Lễ hội được Bộ VH TT & DL phê duyệt nằm trong chuỗi sự kiện hưởng ứng Năm Du lịch quốc gia 2016 Phú Quốc - ĐBSCL; là cơ hội để các doanh nghiệp, các cơ sở sản xuất các loại bánh dân gian củng cố, xây dựng và quảng bá thương hiệu của riêng mình, gắn kết với hoạt động du lịch nhằm đáp ứng nhu cầu đầu tư, phát triển các sản phẩm bánh dân gian, góp

phần nâng cao hiệu quả kinh tế của các nghệ nhân và các cơ sở làm bánh dân gian ở Cần Thơ và Nam Bộ.

Cần Thơ - Điểm đến hấp dẫn du khách

Lễ hội Bánh Dân gian năm nay quy tụ hơn 150 gian hàng của các tỉnh, thành phố trong nước và quốc tế, với hơn 200 món bánh dân gian cùng đặc sản các vùng miền trong cả nước. Đặc biệt, có sự tham gia của 10 nước ASEAN, Nhật Bản, Hàn Quốc, Ấn Độ. Dự kiến, Lễ hội thu hút trên 160.000 lượt khách tham quan. Ngoài lễ khai mạc và bế mạc, Lễ hội cũng sẽ có nhiều hoạt động hấp dẫn thu hút du khách: triển lãm các loại bánh dân gian Nam Bộ và đặc sản các vùng miền; giới thiệu và

phục vụ bánh dân gian Nam Bộ; trình diễn nghệ thuật làm bánh, hướng dẫn cách làm một số loại bánh dân gian; cuộc thi làm bánh ngon; cuộc thi đặc sản sáng tạo giữa các đơn vị; lễ hội đường phố và các trò chơi dân gian, các loại hình nghệ thuật truyền thống: Đờn ca tài tử, thư pháp, nặn tò he; quảng bá điểm đến du lịch Cần Thơ; đêm nhạc dân gian ĐBSCL và các nước bạn biểu diễn nhạc cụ truyền thống và múa dân gian các nước ASEAN.

Đây là sự kiện văn hóa mang tính truyền thống, nhằm bảo tồn, phát huy giá trị ẩm thực dân gian Nam Bộ, góp phần tích cực vào việc giới thiệu, quảng bá các sản phẩm bánh dân gian đặc trưng được làm từ gạo tẻ, gạo nếp, bột gạo, bột nếp, các loại rau, củ, quả, ngũ cốc... đến du

THƯ VIỆN TP. CẦN THƠ



Bánh tét lá cẩm tại Lễ hội Bánh Dân gian Nam Bộ lần thứ V năm 2016

Dẫu vậy, những nghệ nhân tâm huyết vẫn quyết tâm giữ nghề, sáng tạo, làm mới món ăn truyền thống. Nói đến ẩm thực xứ Tây Đô, không thể không nhắc đến nghệ nhân Huỳnh Thị Trọng (Phường An Thới - Bình Thủy - Cần Thơ) với món bánh tét lá cẩm nức tiếng. Từ món ăn truyền thống với các nguyên liệu quen thuộc: lá chuối, dây lác, nếp, đậu xanh, mỡ heo, nghệ nhân Huỳnh Thị Trọng bổ sung thêm lá cẩm, tôm khô, thịt... tạo ra bánh tét lá cẩm hấp dẫn với màu sắc bắt mắt, hương vị phong phú và trở thành món ăn đặc trưng của Cần Thơ. “Vua đầu bếp” Martin Yan, người nổi tiếng với chương trình dạy nấu ăn “Yan can cook” đã chọn bánh tét lá cẩm là một trong 3 món ăn dân dã của Cần Thơ, cùng với vịt nấu chao Thành Giao (đường Lý Tự Trọng, quận Ninh Kiều), bánh xèo Mười Xiêm (phường Trà Nóc - Bình Thủy)...

Ẩm thực Cần Thơ nói riêng và Nam Bộ nói chung ngày càng được nhiều du khách quốc tế thưởng thức và tìm hiểu. Khách sạn Victoria (Cần Thơ) rất chú trọng quảng bá những nét đặc sắc của ẩm thực miền Tây Nam Bộ cho khách quốc tế. Chị Lê Ngọc Thùy - Quản lý nhà hàng của khách sạn Victoria cho biết: “Trong thực đơn của chúng tôi luôn có các món ăn Việt. Thông thường, khách đoàn sẽ chọn 50% thực đơn món Việt, còn khách lẻ chọn từ 60 - 70% món Việt để dùng bữa. Đặc biệt, họ rất thích món bánh xèo. Đa phần, du khách quốc tế thích các món dân dã của vùng Nam Bộ. Du khách cho rằng, nó đặc biệt, nhất là các loại rau mùi và gia vị. Vài du khách hứng thú với món ăn Việt còn hỏi thêm thông tin cụ thể về cách nấu”. Không chỉ có khách sạn Victoria, nhiều nhà hàng trên địa bàn TP Cần Thơ cũng chủ động giới thiệu đến du khách quốc tế những món ăn thuần Việt, đặc trưng Nam Bộ.

► khách trong và ngoài nước; tạo điều kiện cho người dân, khách du lịch đến tham quan, mua sắm, vui chơi, giải trí và nâng cao tính chuyên nghiệp của đội ngũ lao động ngành du lịch.

Ông Nguyễn Khánh Tùng - Giám đốc Trung tâm xúc tiến Đầu tư - Thương mại và Hội chợ triển lãm Cần Thơ - Trưởng ban tổ chức lễ hội cho biết: Lễ hội Bánh Dân gian Nam Bộ lần thứ V năm 2016 là nơi giới thiệu và quảng bá các món bánh dân gian đa dạng, hấp dẫn làm từ gạo, nếp và các nông sản của Cần Thơ và đồng bằng sông Cửu Long; ca ngợi tính cần cù, sáng tạo của người dân Nam Bộ. Đây là dịp tôn vinh các giá trị văn hóa truyền thống của bánh dân gian và giá trị văn hóa ẩm thực của Nam bộ. “Đồng thời, tạo sân chơi với những hoạt động cộng đồng mang ý nghĩa là nơi giao lưu văn hóa, thể hiện tinh thần đoàn kết của các dân tộc Kinh, Khmer, Chăm, Hoa tại đồng bằng sông Cửu Long. Đây cũng là cơ hội để các doanh nghiệp, các cơ sở sản xuất các loại bánh dân gian củng cố, xây dựng và quảng bá thương hiệu của riêng mình, gắn kết với hoạt động du lịch nhằm đáp ứng nhu cầu đầu tư, phát triển các sản phẩm

bánh dân gian góp phần nâng cao hiệu quả kinh tế của các nghệ nhân và các cơ sở làm bánh dân gian của Cần Thơ và Nam Bộ” - ông Tùng cho biết thêm.

Đặc sản Nam Bộ hương đến hội nhập

Vùng đất Tây Nam bộ nói riêng và Nam Bộ nói chung được thiên nhiên ưu đãi nhiều sản vật ngon, lạ và nguyên liệu phong phú. Với sự khéo léo và sáng tạo, người dân nơi đây làm ra nhiều món ăn dân dã, độc đáo. Bánh dân gian ban đầu của các dân tộc Kinh, Khmer, Hoa, Chăm thường mộc mạc, đơn giản về cách chế biến, ít cầu kỳ về mặt hình thức. Càng về sau, trong quá trình cộng cư, các dân tộc đã có sự giao thoa, tiếp thu những tinh hoa của nhau để làm phong phú, tinh tế và đa dạng hóa sản phẩm. Điều này cho thấy tính chất mở, sự năng động trong giao lưu văn hóa của các dân tộc ở ĐBSCL. Ngày nay, nhiều món ăn truyền thống vẫn được gìn giữ và ngày càng phát huy giá trị văn hóa, bản sắc dân tộc khi được đông đảo bạn bè quốc tế quan tâm.

Giữa nhịp sống đô thị tấp nập, không ít làng nghề bị mai một, món ăn xưa bị thất truyền.



Trong khuôn khổ Lễ hội Bánh Dân gian Nam Bộ lần thứ V - 2016, Ông Vương Duy Bảo - Hàm Cục trưởng Cục Văn hóa cơ sở trao 07 Huy chương Vàng, 15 Huy chương Bạc cho các nội dung Trình diễn và Trưng bày Bánh Dân gian

Ảnh: Tuấn Linh



Từ miệt biển Bạc Liêu chị Tăng Thị Lan ở ấp Cái Giá, xã Hưng Hội (Vĩnh Lợi - Bạc Liêu) đến tham dự cuộc thi làm bánh ngon Lễ hội năm nay với 2 loại bánh là bánh gừng và bánh ớt. Tuy khá đơn giản nhưng nó được tạo ra từ đôi bàn tay khéo léo của người nông dân chân lấm tay bùn và là đặc sản trong ẩm thực của dân tộc Khmer. Chị Lan phấn khởi chia sẻ: “Tôi cảm thấy rất tự hào vì được đại diện đồng bào Khmer mang các loại bánh dân gian giới thiệu tại

một lễ hội văn hóa tâm cổ. Không quá đặc sắc như các loại bánh của nhiều tỉnh, thành phố Nam Bộ, song bánh gừng lại hấp dẫn bởi mùi thơm, độ béo và giòn tan khi thưởng thức. Nhân cơ hội này, tôi sẽ cố gắng hết sức để bánh dân gian Khmer Bạc Liêu đến gần hơn với anh em các dân tộc dự hội”.

Năm nay, Lễ hội Bánh Dân gian Nam Bộ lần V 2016 với chủ đề “Đặc sản Nam Bộ hướng đến hội nhập” mở ra không gian ẩm thực hiện đại, đầy sáng tạo

nhưng vẫn giữ những nét đặc trưng truyền thống của Nam Bộ. Phó Chủ tịch Ủy ban nhân dân thành phố Cần Thơ, ông Lê Văn Tâm - Trưởng Ban chỉ đạo Lễ hội bánh dân gian Nam Bộ lần V 2016 cho biết: “Năm 2016 đánh dấu thời điểm Việt Nam hội nhập sâu và rộng với các nước trên thế giới, trước mắt là cộng đồng kinh tế ASEAN. Sự thay đổi này tác động rất lớn đến nhiều ngành nghề, lĩnh vực. Đây là hoạt động nhằm bảo tồn và phát huy giá trị ẩm thực dân gian Nam Bộ, góp phần tích cực vào việc giới thiệu, quảng bá các sản phẩm bánh dân gian đặc trưng Nam Bộ tới du khách trong và ngoài nước”.

Có thể nói, ẩm thực Tây Nam Bộ và Nam Bộ không thiếu món ngon, điệu nghệ, đậm truyền thống. Sự khéo léo cùng tinh thần cầu thị, sáng tạo của con người Đồng bằng sông Cửu Long đã góp phần tạo cho ẩm thực Nam Bộ thêm phong phú trên bước đường hội nhập. ■