

CHÍNH SÁCH VÀ KẾT QUẢ THỰC HIỆN CHÍNH SÁCH VỀ BẢO TỒN, PHÁT HUY GIÁ TRỊ CỦA VĂN HÓA ẨM THỰC TIÊU BIỂU Ở CÁC DÂN TỘC THIỂU SỐ TỈNH HÀ GIANG*

Bùi Thị Bích Lan

Viện Dân tộc học
Email: buibichlan@gmail.com

Ngày nhận bài: 3/3/2020
Ngày phản biện: 5/3/2020
Ngày tác giả sửa: 16/3/2020
Ngày duyệt đăng: 20/3/2020
Ngày phát hành: 31/3/2020

DOI:
<https://doi.org/10.25073/0866-773X/398>

Nhận thức được vai trò quan trọng của văn hóa ẩm thực trong phát triển kinh tế - xã hội, tỉnh Hà Giang đã xây dựng một số chính sách và giải pháp quan trọng nhằm bảo tồn và phát huy loại hình văn hóa này trong bối cảnh mới. Một số kết quả tích cực rất đáng được ghi nhận từ việc triển khai các chính sách này như: nâng cao ý thức bảo tồn văn hóa ẩm thực của cộng đồng; thành lập các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, các hợp tác xã và cơ sở chế biến thực phẩm; tăng cường hoạt động quảng bá, xúc tiến thương mại cho các sản phẩm hàng hóa. Bên cạnh những kết quả trên, bài viết này còn chỉ ra những tồn tại trong việc bảo tồn và phát huy các giá trị của văn hóa ẩm thực trong bối cảnh mới như vấn đề thiếu tính “bản sắc” và “chuyên nghiệp”, vấn đề đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, vấn đề truyền dạy và kế thừa.

Từ khóa: Chính sách; Bảo tồn, phát huy giá trị của văn hóa ẩm thực; Dân tộc thiểu số; Tỉnh Hà Giang.

1. Đặt vấn đề

Tự nhiên khắc nghiệt đã đặt ra những thách thức không nhỏ cho tỉnh Hà Giang trong phát triển kinh tế - xã hội, nhưng bù lại, chính điều kiện ấy lại tạo nên tính đa dạng, độc đáo và khác biệt trong văn hóa các tộc người thiểu số nơi đây. Văn hóa là động lực cho phát triển, vì thế bảo tồn và phát huy các giá trị văn hóa tiêu biểu của các tộc người trên địa bàn đã được chính quyền các cấp ở Hà Giang xem như nhiệm vụ trọng tâm đối với phát triển kinh tế - xã hội trong giai đoạn hiện nay. Thực hiện tốt công tác này không chỉ góp phần giữ gìn tính đa dạng của nền văn hóa quốc gia, đảm bảo an ninh chính trị vùng biên giới, mà còn là tiềm năng to lớn trong phát triển kinh tế, nhất là hoạt động du lịch, dịch vụ.

Trên thực tế, với kho tàng văn hóa ẩm thực đa dạng, hấp dẫn, không ít quốc gia trên thế giới đã tận dụng tối đa lợi thế này để phát triển du lịch nói chung và du lịch ẩm thực nói riêng, tạo cơ hội lớn để thúc đẩy kinh tế địa phương, gia tăng chuỗi giá trị trong nông nghiệp, sản xuất chế biến thực phẩm, đồng thời giữ gìn và quảng bá văn hóa tộc người, văn hóa quốc gia ra thế giới. Trong bối cảnh đó, tỉnh Hà Giang cũng như chính quyền các cấp trên địa bàn tỉnh đã triển khai một số chính sách, giải pháp

nhằm bảo tồn và phát huy giá trị văn hóa độc đáo của các loại hình ẩm thực tiêu biểu ở các tộc người thiểu số trên địa bàn. Qua thực tế khảo sát tại một số huyện như Hoàng Su Phì, Xín Mần, Đồng Văn, Quản Bạ, Bắc Quang... bài viết góp phần làm rõ các chính sách và kết quả thực hiện các chính sách này của tỉnh Hà Giang trong phát triển kinh tế - xã hội.

2. Tổng quan nghiên cứu

Ẩm thực không chỉ đem lại những giá trị về mặt dinh dưỡng, sức khỏe mà còn được phản ánh trong đó những đặc trưng về văn hóa và xã hội, bao gồm phong tục, nếp ứng xử, giá trị đạo đức, lịch sử tộc người... của mỗi cộng đồng, mỗi địa phương và vùng miền. Theo tác giả Vương Xuân Tình, chủ đề ăn uống được xuất hiện trong các nghiên cứu nhân học từ rất sớm. Nhìn lại chặng đường gần một thế kỷ qua thì thấy xuất hiện 3 khuynh hướng chính trong nhân học ăn uống trên thế giới là: Nhân học về tập quán ăn uống, nhân học dinh dưỡng và nhân học an toàn lương thực. Đáng lưu ý là từ những năm 1990 đến nay, nhân học ăn uống ngày càng tham dự tích cực vào đời sống xã hội và có đóng góp đáng kể trong các chương trình phát triển (Tình, 2004). Ở Việt Nam, với rất nhiều giá trị được hàm chứa, văn hóa ẩm thực cũng nhận được sự quan tâm từ khá

* Bài viết là kết quả nghiên cứu của đề tài cấp tỉnh: “Nghiên cứu xây dựng chính sách bảo tồn và phát huy các giá trị văn hóa truyền thống độc đáo (tiêu biểu) của các dân tộc thiểu số phục vụ phát triển kinh tế - xã hội tỉnh Hà Giang” (2018-2020) do PGS.TS. Nguyễn Văn Minh làm Chủ nhiệm.

sớm của các nhà nghiên cứu thuộc lĩnh vực khoa học xã hội và nhân văn, nhất là dân tộc học và văn hóa học. Từ trong những chuyên khảo về tộc người cho đến những nghiên cứu chuyên sâu về văn hóa ẩm thực, các đồ án thức uống được khai thác trên nhiều phương diện như nguyên liệu, kỹ thuật chế biến, cách thưởng thức cho đến những giá trị trong đời sống tinh thần, trong quan hệ xã hội.

Ở tỉnh Hà Giang, với kho tàng văn hóa ẩm thực của 19 dân tộc thiểu số, các nhà nghiên cứu đã chú ý khai thác trên nhiều phương diện, nhất là trong bối cảnh chính quyền các cấp nơi địa đầu Tổ quốc đang tích cực xây dựng và triển khai rất nhiều chương trình, dự án, đề án, kế hoạch về bảo tồn và phát huy các giá trị văn hóa truyền thống, nhằm góp phần phát triển kinh tế - xã hội địa phương. Ngoài các nghiên cứu được công bố trong thời gian gần đây trên các Tạp chí, các tham luận tham gia tại hội thảo, hội nghị thì nội dung văn hóa ẩm thực còn được đề cập trong hàng loạt sách chuyên khảo về từng tộc người như “Người Bố Y ở huyện Quản Bạ, tỉnh Hà Giang” (Kiên & Trung, 2017), “Văn hóa dân tộc Mông Hà Giang” (Sở Văn hóa, Thể thao và Du lịch tỉnh Hà Giang, 2018), “Người Pà Thẻn ở huyện Quang Bình, tỉnh Hà Giang” (Kiên & Trung, 2015)... Hầu như các nghiên cứu này có xu hướng nặng về mô tả hoặc làm rõ một số giá trị về văn hóa, xã hội của văn hóa ẩm thực. Điều đáng lưu ý là trong khi các chính sách của tỉnh Hà Giang đang góp phần quan trọng trong công cuộc bảo tồn và phát huy các giá trị văn hóa tộc người nói chung và văn hóa ẩm thực nói riêng thì việc phân tích những hiệu quả, bất cập, từ đó đưa ra những đề xuất về chính sách trong lĩnh vực này lại hiếm khi được bàn tới. Đây là lý do quan trọng khiến chúng tôi mong muốn thực hiện nghiên cứu này.

3. Phương pháp nghiên cứu

Với phương pháp nghiên cứu điền dã làm chủ đạo, tác giả thực hiện 3 chuyến khảo sát vào năm 2019 tại 6 huyện của tỉnh Hà Giang, nơi có đông đồng bào dân tộc thiểu số sinh sống, gồm: Quản Bạ, Xín Mần, Quang Bình, Bắc Quang, Hoàng Su Phì và Đồng Văn. Bên cạnh đó, phương pháp so sánh, phương pháp phân tích số liệu, phương pháp chuyên gia,... cũng được áp dụng trong nghiên cứu này nhằm đem lại những kết quả nghiên cứu khách quan và khoa học.

4. Kết quả nghiên cứu

4.1. Một số chính sách, giải pháp nhằm bảo tồn, phát huy các giá trị văn hóa ẩm thực tiêu biểu

Các chính sách, giải pháp nhằm bảo tồn, phát huy các giá trị văn hóa ẩm thực của tỉnh Hà Giang được thực hiện lồng ghép trong các chương trình, dự án, đề án về bảo tồn và phát huy các giá trị văn hóa nói chung, về phát triển du lịch, về giảm nghèo và phát triển kinh tế - xã hội của các địa phương, cụ thể:

- Chương trình số 62-CTr/TU ngày 29/3/2013 của Ban Thường vụ tỉnh ủy về phát triển văn hóa gắn với du lịch, giai đoạn 2013-2020 đã đề ra nhiệm vụ bảo tồn văn hóa ẩm thực nhằm phục vụ du lịch với một số giải pháp cụ thể như “giữ gìn các món ăn truyền thống, tránh lai căng, pha tạp ở các phiên chợ vùng cao; xây dựng cơ chế khuyến khích phát triển các nhà hàng ẩm thực truyền thống, phục vụ các món đặc sản của địa phương, gắn với tour, tuyến du lịch; có chính sách thu hút các nghệ nhân dân gian mở các lớp truyền dạy văn hóa ẩm thực,...”.

- Thực hiện Nghị quyết số 13-NQ/TW ngày 18/3/2002 của Ban Chấp hành Trung ương Đảng khóa IX về tiếp tục đổi mới, phát triển, nâng cao hiệu quả kinh tế tập thể và căn cứ Nghị định số 88/2005/NĐ-CP ngày 11/7/2005 của Chính phủ về một số chính sách hỗ trợ, khuyến khích phát triển hợp tác xã, Hội đồng nhân dân tỉnh Hà Giang đã ban hành Nghị quyết số 89/2013/NQ-HĐND ngày 26/4/2013 của Hội đồng nhân dân tỉnh Hà Giang quy định mức chi hỗ trợ các sáng lập viên Hợp tác xã (HTX) chuẩn bị thành lập; các đối tượng đào tạo, bồi dưỡng của Hợp tác xã trên địa bàn tỉnh Hà Giang. Việc triển khai Nghị quyết này là tiền đề quan trọng trong việc hình thành các HTX chế biến nông lâm sản và thực phẩm.

- Nghị quyết số 02-NQ/TU của Ban chấp hành Đảng bộ tỉnh Hà Giang khóa XVI về việc đưa kỹ năng sống và văn hóa truyền thống các dân tộc thiểu số vào giảng dạy trong các trường học trên địa bàn tỉnh Hà Giang được ban hành ngày 06/01/2016 với một trong những mục tiêu đề ra là củng cố lòng tin và niềm tự hào của thế hệ trẻ về các giá trị tốt đẹp trong văn hóa truyền thống, trong đó có văn hóa ẩm thực. Qua đó, nâng cao ý thức trách nhiệm của học sinh trong việc bảo tồn và phát triển văn hóa truyền thống của dân tộc mình.

- Quyết định số 206/QĐ-TTg ngày 2/2/2016 của Thủ tướng Chính phủ về Phê duyệt quy hoạch tổng thể phát triển kinh tế-xã hội tỉnh Hà Giang đến năm 2020, tầm nhìn đến năm 2030 đã đặt ra một trong những mục tiêu trong những năm tới là “đẩy mạnh chế biến nông lâm sản, thực phẩm; trong đó tập trung vào cây chè và thịt bò vàng; đồng thời tăng cường việc ứng dụng, chuyển giao công nghệ trong bảo quản, chế biến nhằm nâng cao chất lượng, giá trị gia tăng, sức cạnh tranh của nông sản, thực phẩm, đặc biệt là một số sản phẩm mũi nhọn của tỉnh”.

- Đề khuyến khích phát triển du lịch, Nghị quyết số 35/2016/NQ-HĐND của Hội đồng nhân dân tỉnh Hà Giang được ban hành ngày 21/7/2016 về một số chính sách khuyến khích phát triển du lịch trên địa bàn tỉnh Hà Giang đã quy định rõ chính sách hỗ trợ đầu tư xây dựng nhà hàng đạt chuẩn phục vụ du lịch với mức đầu tư 500.000 đồng/m² sàn xây dựng, tối đa không quá 200 triệu đồng/dự án được xây mới và 300.000 đồng/m² sàn xây dựng, tối đa không quá

100 triệu đồng/dự án đầu tư nâng cấp, cải tạo.

- Đề án số 09-DA/TU ngày 21/4/2017 của Tỉnh ủy Hà Giang về việc bảo tồn, khôi phục, phát huy giá trị văn hóa dân tộc Mông giai đoạn 2017 - 2020, định hướng đến năm 2030 đã được triển khai. Văn hóa truyền thống nói chung, văn hóa ẩm thực nói riêng của dân tộc Mông đã được tuyên truyền rộng rãi ở các địa phương có đông tộc người này sinh sống; góp phần tăng cường giáo dục, nâng cao nhận thức cho đội ngũ cán bộ, đảng viên và các tầng lớp nhân dân về vai trò, tầm quan trọng của việc bảo tồn và phát huy giá trị văn hóa ẩm thực trên địa bàn. Sau hơn 2 năm triển khai thực hiện, đề án đã nhận được sự đồng thuận, triển khai tích cực của cấp ủy, chính quyền các cấp, các ban, ngành, đoàn thể và nhân dân. Công tác khôi phục, bảo tồn các giá trị văn hóa trong đó có văn hóa ẩm thực của dân tộc Mông được đẩy mạnh.

Ngoài ra, việc triển khai các Nghị quyết, Chương trình, Dự án, Kế hoạch khác về bảo tồn văn hóa, phát triển du lịch, bảo tồn làng truyền thống, phát triển làng văn hóa du lịch cộng đồng gắn với xây dựng nông thôn mới,... trên khắp các huyện/thành phố trên địa bàn tỉnh cũng góp phần gìn giữ những giá trị độc đáo của các loại hình văn hóa ẩm thực. Trong số đó có thể kể đến Nghị quyết số 04/NQ/HU ngày 21/4/2011 của huyện ủy Đồng Văn về phát triển du lịch, dịch vụ giai đoạn 2011-2015, tầm nhìn đến năm 2020; Chương trình số 15-CT/HU của Ban chấp hành Đảng bộ huyện Đồng Văn thực hiện Nghị quyết số 02-NQ/TU của Ban chấp hành Đảng bộ tỉnh Hà Giang khóa XVI về việc đưa kỹ năng sống và văn hóa truyền thống các dân tộc thiểu số vào giảng dạy trong các trường học trên địa bàn tỉnh Hà Giang; Chương trình số 06/CT-UBND ngày 12/5/2011 của Ủy ban nhân dân huyện Quản Bạ về phát triển làng văn hóa du lịch cộng đồng gắn với xây dựng nông thôn mới; Nghị quyết chuyên đề số 15-NQ/HU ngày 26/6/2013 của Ban chấp hành Đảng bộ huyện Hoàng Su Phì về phát triển văn hóa gắn với du lịch giai đoạn 2013-2020; Đề án Phát triển du lịch huyện Xín Mần giai đoạn 2015-2020 của Ủy ban nhân dân huyện Xín Mần;...

Bên cạnh đó, các dự án bảo tồn như “Dự án bảo tồn thôn truyền thống dân tộc Bồ Y, thôn Nậm Lương, xã Quyết Tiến, huyện Quản Bạ, tỉnh Hà Giang”, “Dự án bảo tồn thôn truyền thống dân tộc Pà Thên, thôn My Bắc, xã Tân Bắc, huyện Quang Bình, tỉnh Hà Giang”, “Dự án bảo tồn làng văn hóa truyền thống làng Lô Lô Chải, xã Lũng Cú, huyện Đồng Văn, tỉnh Hà Giang”,... đều đưa ra mục tiêu cần thực hiện là “bảo tồn các loại hình văn hóa ẩm thực” theo các tiêu chí của Làng văn hóa du lịch cộng đồng gắn với nông thôn mới. Một trong những hoạt động được triển khai trên thực tế để thực hiện mục tiêu này là tổ chức mở lớp dạy nấu ăn ngay tại các cộng đồng này với sự phối hợp giữa Sở Lao

động, Thương binh và Xã hội tỉnh Hà Giang với Trung tâm dạy nghề các huyện.

4.2. Một số kết quả đạt được từ việc thực hiện chính sách

Từ việc thực hiện các chủ trương, chính sách nêu trên, công tác bảo tồn, phát huy, khai thác giá trị văn hóa độc đáo của những loại hình ẩm thực tiêu biểu của các tộc người trên địa bàn tỉnh thời gian qua đã đạt được một số kết quả, cụ thể là:

4.2.1. Nâng cao ý thức bảo tồn văn hóa ẩm thực của cộng đồng

Việc thực hiện các Nghị quyết, Quyết định, Đề án, Kế hoạch, Chương trình hành động... của các sở, ban, ngành và các cấp trên địa bàn tỉnh liên quan đến công tác bảo tồn và phát huy giá trị văn hóa, trong đó có văn hóa ẩm thực trong thời gian qua đã góp phần quan trọng trong việc giáo dục, truyền thông, nâng cao ý thức của các cấp ủy Đảng, chính quyền và người dân. Từ những chủ trương của tỉnh, hầu hết các địa phương trên địa bàn đã cụ thể hóa thành các chương trình, kế hoạch hành động phù hợp với đặc thù về điều kiện tự nhiên, kinh tế và xã hội. Đối với học sinh, công tác truyền thông đã bước đầu được triển khai qua các giờ học về văn hóa truyền thống trong nhà trường. Qua các công trình sách, tạp chí được xuất bản, các buổi tuyên truyền lồng ghép tại trung tâm xã, các điểm chợ, các dịp hội lễ, các buổi chiếu phim lưu động hay trên các phương tiện thông tin đại chúng, người dân đã có cơ hội nâng cao nhận thức của mình về giá trị, vai trò của văn hóa ẩm thực truyền thống. Ngoài ra, các hội thi ẩm thực cũng được khuyến khích tổ chức khắp các địa phương không chỉ tạo cơ hội giao lưu mà còn góp phần bảo tồn và phát huy các giá trị của loại hình văn hóa này qua việc biểu dương những người thợ nấu ăn giỏi, tôn vinh những món ăn độc đáo, đặc trưng của mỗi tộc người trên cùng một địa bàn cư trú. Các hoạt động đã tạo chuyển biến tích cực trong nhận thức của cán bộ, đảng viên và quần chúng nhân dân về quan điểm, chủ trương, chính sách của Đảng, Nhà nước về vai trò, vị trí của bảo tồn văn hóa, phát triển văn hóa gắn với du lịch, về vai trò của văn hóa nói chung và văn hóa ẩm thực nói riêng trong phát triển kinh tế - xã hội địa phương, trong tình hình mới.

4.2.2. Các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, các hợp tác xã và cơ sở chế biến thực phẩm được thành lập

Một là, cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống. Thực hiện Nghị quyết số 35/2016/NQ-HĐND, một số huyện trên địa bàn tỉnh như Quản Bạ, Đồng Văn, Hoàng Su Phì đã ban hành Nghị quyết về phát triển du lịch, trong đó có nội dung về việc tạo cơ chế thông thoáng để các tổ chức, cá nhân được thuê đất đầu tư khách sạn, nhà hàng ăn uống phục vụ du lịch; được vay vốn để kinh doanh loại hình nghỉ dưỡng

homestay; được hỗ trợ phát triển chăn nuôi, trồng trọt để cung cấp các sản phẩm phục vụ ăn uống tại các hộ gia đình; được tham gia các lớp tập huấn chuyên môn nghiệp vụ về du lịch (trong đó có lớp dạy nấu ăn)... Từ đó, đáp ứng được cơ bản nhu cầu ăn uống cũng như dịch vụ lưu trú của du khách.

Hai là, hợp tác xã chế biến thực phẩm. Từ Nghị quyết số 13-NQ/TW ngày 18/3/2002 của Ban Chấp hành Trung ương Đảng khóa IX về tiếp tục đổi mới, phát triển và nâng cao hiệu quả kinh tế tập thể, xác định kinh tế tập thể với nông cốt là HTX có vai trò quan trọng trong phát triển kinh tế - xã hội, trong những năm qua, tỉnh Hà Giang đã ban hành nhiều chính sách khuyến khích hỗ trợ phát triển HTX. Tính đến cuối năm 2018, Hà Giang có 623 HTX với 21.829 thành viên, vốn hoạt động gần 1.336 tỷ đồng (Tâm, 2019). Trong số này, không ít HTX hoạt động trong lĩnh vực chế biến nông lâm sản, thực phẩm như HTX rượu ngô Thanh Vân (huyện Quản Bạ), HTX mật ong hoa rừng và hoa thảo quả Nậm Dân (huyện Xín Mần), HTX sản xuất, chế biến thực phẩm sạch Hải Khang (huyện Bắc Quang), HTX chè Phìn Hồ (huyện Hoàng Su Phì)... Qua đó, quy mô sản xuất kinh doanh được mở rộng, thúc đẩy và phát triển kinh tế hộ, đổi mới công nghệ, mở rộng thị trường tiêu thụ sản phẩm, nhân rộng các mô hình HTX, Liên hiệp HTX kiểu mới, điển hình tiến. Các HTX này đã có những đóng góp thiết thực không chỉ trong công tác xóa đói giảm nghèo, cải thiện đời sống người dân, từng bước khẳng định vai trò “cầu nối” giữa kinh tế hộ và thị trường mà còn góp phần gìn giữ và phát huy những giá trị văn hóa truyền thống, trong đó có các loại hình ẩm thực đặc trưng, tiêu biểu của các tộc người nơi đây.

Ba là, cơ sở chế biến thực phẩm. Năm 2015, Chương trình giảm nghèo dựa trên phát triển hàng hóa tỉnh Hà Giang (CPRP) đã được tỉnh Hà Giang khởi động với mục tiêu nâng cao thu nhập và giảm mức độ dễ bị tổn thương cho hộ nghèo nông thôn tại các xã của chương trình một cách bền vững. Đối tượng được hỗ trợ là các doanh nghiệp tư nhân, HTX, tổ hợp tác hoạt động trong lĩnh vực nông nghiệp, hộ sản xuất nông nghiệp có lợi, bền vững trong môi trường kinh tế nông thôn mới của tỉnh theo định hướng thị trường và thích ứng với biến đổi khí hậu. Chương trình đã hỗ trợ phát triển tại 30 xã khó khăn thuộc các huyện Vị Xuyên, Bắc Quang, Quang Bình, Hoàng Su Phì và Xín Mần với tổng số trên 11.800 hộ nghèo và cận nghèo được hưởng lợi, ngoài ra còn có khoảng 8.000 hộ khác được hưởng lợi từ việc phát triển các chuỗi giá trị hàng hóa, trong đó có các cơ sở chế biến nông lâm sản. Với sự hỗ trợ của Chương trình, tiểu dự án mật ong Thảo quả cơ sở Vân Anh ở xã Nậm Dân (huyện Xín Mần) đã được triển khai dưới sự chỉ đạo của Ban điều phối Chương trình và Tổ hỗ trợ huyện, xã. Thay vì chỉ nuôi ong nhỏ lẻ, tự phát, đưa ra chợ

bán mà chưa có bao bì, nhãn mác, sau khi được tiếp cận nguồn hỗ trợ từ Chương trình là 660 triệu đồng, cơ sở này đã xây dựng phương án sản xuất cụ thể, không ngừng áp dụng khoa học kỹ thuật vào quy trình sản xuất, đáp ứng với công tác quay mật và đóng gói sản phẩm đúng tiêu chuẩn, tiến hành gắn nhãn mác, đăng ký mã vạch sản phẩm mật ong, tăng cường giới thiệu, quảng bá tại các cửa hàng giới thiệu sản phẩm của tỉnh và huyện (Thao & Yên, 2015). Cùng với sự hỗ trợ của Chương trình này, sản phẩm chè Shan tuyết của người dân xã Nậm Ty và Túng Sán (huyện Hoàng Su Phì) đã được sản xuất dựa trên sự kết hợp giữa tri thức địa phương của người dân và quy trình công nghệ mới, tạo ra sản phẩm có chất lượng thơm ngon, có thương hiệu và được thị trường đón nhận (Anh, 2019).

4.2.3. Hoạt động quảng bá, xúc tiến thương mại được đẩy mạnh

Thường xuyên tổ chức các hội chợ thương mại, các phiên giao dịch nhằm quảng bá, giới thiệu các sản phẩm tiêu biểu tại các địa phương trên địa bàn tỉnh, ở Hà Nội cũng như một số tỉnh thành trong cả nước đã giúp cho các sản phẩm đặc trưng trong văn hóa ẩm thực của các tộc người thiểu số ở Hà Giang có cơ hội tiếp cận với người tiêu dùng, khách du lịch trong nước và quốc tế; đồng thời giúp kết nối các nhà sản xuất với hệ thống phân phối của các doanh nghiệp trong và ngoài tỉnh. Tại Hà Nội, các sự kiện như “Không gian văn hóa, du lịch và giới thiệu sản phẩm đặc trưng của các dân tộc tỉnh Hà Giang”, “Phiên giao dịch và quảng bá đặc sản vùng cao Hà Giang”, “Tuần lễ cam sành, các sản phẩm OCOP và sản phẩm tiêu biểu tỉnh Hà Giang”,... được tổ chức thường niên đã tạo ra hiệu quả tích cực trong việc thúc đẩy, mở rộng thị trường tiêu thụ, đưa các sản phẩm hàng hóa, trong đó có các sản phẩm tiêu biểu trong văn hóa ẩm thực đến với người tiêu dùng thủ đô. Ngoài các hội chợ thương mại, tỉnh Hà Giang còn tổ chức các tuần du lịch di sản văn hóa các dân tộc, trải dài ở khắp các huyện trên địa bàn, nhằm tôn vinh, quảng bá bản sắc văn hóa các dân tộc, trong đó có văn hóa ẩm thực tiêu biểu của mỗi địa phương. Không chỉ được trải nghiệm những hoạt động văn hóa dân gian, nghề thủ công, du khách tham dự còn có thể tham gia chương trình giao lưu, thưởng thức văn hóa ẩm thực của đồng bào sống trên miền cao nguyên đá. Trong các hội chợ, các phiên giao dịch này, sự tham gia của nhiều tổ chức, đơn vị đến từ các Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Trung tâm xúc tiến thương mại, Trung tâm khuyến công các tỉnh/thành phố, các đơn vị sản xuất, chế biến kinh doanh các mặt hàng nông sản... đã tạo cơ hội cho các địa phương thu hút đầu tư trong lĩnh vực sản xuất các sản phẩm nông đặc sản với quy mô lớn, khuyến khích phát triển tiềm năng du lịch văn hóa, du lịch xanh và du lịch ẩm thực.

Trong bối cảnh cuộc cách mạng công nghiệp

4.0 đang tác động mạnh mẽ, làm thay đổi sâu sắc phương thức sản xuất, quản trị xã hội, dịch vụ như hiện nay thì thương mại điện tử đang mở ra nhiều cơ hội cho các doanh nghiệp, cùng với đó, người tiêu dùng có thể tiếp cận với các sản phẩm, thương hiệu đa dạng, gần như không giới hạn. Vì vậy, ngoài giới thiệu, quảng bá các loại hình văn hóa ẩm thực tiêu biểu qua một số website của tỉnh, của huyện và các công ty du lịch, việc xây dựng sàn giao dịch điện tử cũng đã được tỉnh Hà Giang quan tâm triển khai. Với địa chỉ dacsanhagiang.net, sàn giao dịch điện tử này đã giúp các sản phẩm địa phương, trong đó có sản phẩm tiêu biểu của văn hóa ẩm thực được giới thiệu, trao đổi, quảng bá rộng rãi. Đây là cầu nối giữa người sản xuất, người kinh doanh và người tiêu dùng. Ở đó, chủ cơ sở sản xuất đăng tải thông tin, quản lý đơn hàng bán, thống kê doanh thu; người tiêu dùng có thể xem thông tin sản phẩm, thông tin về cơ sở sản xuất, phản hồi về chất lượng với cơ quan chức năng; cơ quan quản lý có thể kiểm duyệt nội dung quảng bá sản phẩm, các đánh giá... Sàn có hỗ trợ thanh toán điện tử thông qua mã QRcode, Vnpay và tiến tới sẽ tích hợp công nghệ blockchain để truy xuất nguồn gốc, xuất xứ hàng hóa (Tuấn, 2019).

5. Thảo luận

5.1. Vấn đề “bản sắc” và “chuyên nghiệp”

Ẩm thực là dạng tài nguyên du lịch đặc biệt, là thành tố quan trọng tạo nên bản sắc và phong vị mỗi vùng miền. Đây là một phần không thể thiếu và ấn tượng về các món ăn mà du khách được thưởng thức góp phần không nhỏ vào sự thành công của mỗi chuyến đi. Nhiều du khách nghỉ tại homestay hay các khu du lịch không chỉ ăn, uống để đảm bảo nhu cầu dinh dưỡng, mà họ còn mong đợi sẽ được trải nghiệm sự mới mẻ, sự sáng tạo thú vị trong văn hóa ẩm thực của cộng đồng. Tuy nhiên, ở hầu hết các điểm du lịch ở Hà Giang, nhất là trong các mô hình homestay, văn hóa ẩm thực vẫn chưa được khai thác hết tiềm năng vốn có, chưa được quan tâm đúng mức. Ở thị trấn Đồng Văn có những ngôi nhà cổ tồn tại 300 năm của người Dao vẫn còn giữ được gần như nguyên vẹn, nhưng lượng khách đến thăm quan không nhiều và chủ yếu là người Việt. Lý do là du khách nước ngoài đa phần có nhu cầu được thưởng thức văn hóa ẩm thực ngay trong không gian homestay, nhưng chưa đáp ứng được dịch vụ này. Điều đó cho thấy, việc trải nghiệm về văn hóa ẩm thực là một phần không thể thiếu trong các chuyến đi của du khách. Họ sử dụng dịch vụ ẩm thực tại các điểm du lịch không chỉ đơn giản là được thưởng thức một bữa ăn ngon mà hơn thế, là một cách để hòa mình vào một di sản văn hóa của địa phương và tạo ra sự khác biệt trong mỗi chuyến đi.

Mặc dù, trong các dự án bảo tồn làng văn hóa truyền thống đều đưa ra mục tiêu “bảo tồn các loại hình văn hóa ẩm thực” nhưng khi triển khai trên

thực tế, mục tiêu này chưa đạt được như yêu cầu đặt ra. Khảo sát ở Làng văn hóa du lịch cộng đồng Nậm Đăm, Quảng Hạ, Lô Lô Chải, hay Nhà văn hóa cộng đồng thôn Nậm Lương cho thấy, văn hóa ẩm thực chưa phát huy hết vai trò trong phục vụ du lịch cộng đồng. Mô hình homestay sẽ không thể mang đậm không gian văn hóa tộc người nếu bữa ăn phục vụ du khách không phải là ẩm thực truyền thống. Tuy nhiên, chủ thể văn hóa cũng như chính quyền các cấp chưa thực sự quan tâm đến việc khai thác giá trị của yếu tố văn hóa này để làm tăng sức hấp dẫn cũng như kéo dài thời gian lưu trú của du khách. Ở một số nơi, dịch vụ ăn uống trong các homestay còn đơn điệu, mang tính tự phát, thiếu định hướng. Các món ăn mà chủ nhà có thể phục vụ chưa chú trọng khai thác ẩm thực truyền thống, đa phần là các món mang tính thông dụng, tiện lợi, dễ làm như cơm trắng, gà luộc, thịt lợn nướng, cá nướng, trứng rán, các loại rau xanh,... Ghi nhận từ một số du khách ở thôn Nậm Đăm, thôn Lô Lô Chải cho thấy, thực đơn nghèo nàn và thiếu tính bản sắc trong dịch vụ ăn uống ở các homestay nơi đây là một trong những nguyên nhân khiến cho thời gian lưu trú của du khách không nhiều, thường chỉ trong ngày hoặc sang ngày thứ hai. Vấn đề xem nhẹ vai trò của văn hóa ẩm thực của chính quyền và người dân trong việc tạo sức hút của điểm đến cũng thể hiện rõ ở nhà văn hóa cộng đồng thôn Nậm Lương khi nhà văn hóa này được xây dựng từ “Dự án bảo tồn thôn truyền thống dân tộc Bô Y”, nhưng người được giao quản lý và kinh doanh dịch vụ lưu trú lại là một phụ nữ người Dao (lấy chồng là người Bô Y). Và thực tế đang diễn ra là, du khách được trải nghiệm văn hóa trong một ngôi nhà cộng đồng của người Bô Y, nhưng việc phục vụ lưu trú, giới thiệu văn hóa truyền thống của người Bô Y lại là người dân tộc Dao và ẩm thực mà du khách được phục vụ cũng đa phần là món ăn của người Dao. Bên cạnh những món ăn thiếu bản sắc thì kỹ năng phục vụ thiếu chuyên nghiệp cũng cần được bàn tới. Việc mặc trang phục truyền thống khi giới thiệu món ăn cho du khách là cần thiết nhưng chủ nhà ở một số homestay ở thôn Quảng Hạ, Lô Lô Chải hay những người bán hàng tại hội chợ giới thiệu ẩm thực chưa lưu tâm đến vấn đề này. Để cho tiện lợi, họ mặc trang phục phổ thông khi phục vụ ăn uống và giới thiệu văn hóa ẩm thực; từ đó, tạo ra một không gian văn hóa chưa thực sự ấn tượng trong cảm nhận của du khách. Chính sự thiếu tính “bản sắc”, tính “chuyên nghiệp” trong khai thác, phát huy những giá trị tích cực của văn hóa ẩm thực trong các mô hình du lịch cộng đồng đã khiến cho đa phần du khách, nhất là khách nước ngoài chỉ thăm, không nghỉ dưỡng; nếu có lưu trú tại các homestay thì chỉ trong thời gian ngắn và với những đoàn khách có thời gian lưu trú từ 2 đến 3 ngày trở lên thì họ chủ động trang bị đồ ăn nhanh mang theo.

Như vậy, việc giới thiệu văn hóa ẩm thực của các tộc người ở các cơ sở dịch vụ ăn uống hay trong các mô hình du lịch cộng đồng một cách có chiều sâu và hệ thống chưa được tính đến, nhất là chưa có chiến lược phát triển lâu dài cũng như sự quan tâm, sâu sát của các ban, ngành liên quan.

5.2. Vấn đề vệ sinh an toàn thực phẩm

Bảo đảm vệ sinh, an toàn trong lựa chọn, chế biến, cung cấp thực phẩm là yếu tố rất quan trọng để mở rộng thị trường tiêu thụ cũng như phát triển du lịch. Tuy nhiên, ở một số nhà hàng, quán ăn, các điểm du lịch hay tại bếp nấu trong các homestay vẫn còn tồn tại những vấn đề cần được khắc phục như quy trình chế biến các món ăn còn thô sơ, nguồn thực phẩm sử dụng chưa rõ nguồn gốc hay việc lạm dụng quá mức các loại gia vị công nghiệp (như mì chính, bột ngọt). Các dụng cụ chế biến như rổ, rá, bát đĩa,... thay vì làm từ nguyên liệu tự nhiên như gỗ, tre, nứa như truyền thống trước đây đã được thay thế bởi những vật dụng xanh, đỏ làm từ nhựa công nghiệp kém chất lượng. Điều đó không chỉ làm mất đi tính thẩm mỹ của một không gian sinh hoạt truyền thống, mà còn gây mất an toàn cho sức khỏe của người sử dụng. Kết quả khảo sát tại một số homestay cho thấy, những vấn đề trên đã gây tâm lý e ngại và ảnh hưởng không nhỏ đến việc quyết định thời gian lưu trú của du khách. Đó là chưa kể trong một số homestay ở các Làng văn hóa du lịch tiêu biểu, bếp nấu ăn phục vụ du khách được đặt ngay sát một dãy chuồng trại chăn nuôi gia súc, gia cầm; cho dù Đề án xây dựng Làng văn hóa du lịch tiêu biểu gắn với xây dựng Nông thôn mới ở các huyện đã đưa ra 1 trong 10 tiêu chí cần thực hiện trong việc tạo môi trường cảnh quan sạch đẹp là “100% số hộ di dời chuồng trại gia súc, gia cầm ra xa nhà”. Thật khó để giữ chân và thuyết phục khách trở lại trải nghiệm trong một không gian sống như vậy.

5.3. Vấn đề truyền dạy và kế thừa

Chương trình số 62-CTr/TU ngày 29/3/2013 của Ban thường vụ Tỉnh ủy về phát triển văn hóa gắn với du lịch, giai đoạn 2013-2020 đã đề ra nhiệm vụ bảo tồn văn hóa ẩm thực nhằm phục vụ du lịch với một trong số những giải pháp được đưa ra là “có chính sách thu hút các nghệ nhân dân gian mở các lớp truyền dạy văn hóa ẩm thực”. Tuy nhiên, đến thời điểm hiện tại, tỉnh Hà Giang chưa có danh hiệu “nghệ nhân dân gian” thuộc lĩnh vực văn hóa ẩm thực và các lớp truyền dạy cũng chưa được triển khai trên thực tế. Tương tự, trong nội dung của đề án “Giáo dục kỹ năng sống và văn hóa truyền thống các dân tộc thiểu số cho học sinh phổ thông trên địa bàn tỉnh Hà Giang giai đoạn 2016 - 2020” (được ban hành theo Quyết định số 597/QĐ-UBND ngày 7/4/2016 của Ủy ban nhân dân tỉnh Hà Giang), các lĩnh vực văn hóa truyền thống được truyền dạy đối với học sinh tiểu học là “hình thành, phát triển, rèn luyện, biểu diễn một số nhạc cụ dân tộc như: khèn,

sáo...; các làn điệu dân ca bằng ngôn ngữ tiếng dân tộc” và “Kỹ năng thêu - dệt và làm các sản phẩm truyền thống của địa phương như: làm khèn Mông; thêu đan váy, áo, túi sách, khăn, mũ... để phục vụ khách du lịch và giữ gìn bản sắc dân tộc. Còn đối với học sinh trung học cơ sở, trung học phổ thông và Trung tâm giáo dục nghề nghiệp - Giáo dục thường xuyên, nội dung được truyền dạy cũng chỉ là “tập trung kỹ năng sử dụng các kiến thức, thực hành văn hóa truyền thống, phong tục, tập quán của địa phương như: hiểu biết và biểu diễn các làn điệu dân ca, nhạc cụ dân tộc; kỹ năng thêu dệt và làm các sản phẩm truyền thống địa phương”. Như vậy, mặc dù mục tiêu chung của đề án là đưa các lĩnh vực văn hóa truyền thống vào trường học, nhưng chỉ mới tập trung vào việc truyền dạy về lĩnh vực “văn hóa dân gian” và “nghề thủ công”. Yếu tố văn hóa ẩm thực đã chưa được chú trọng trong Đề án này và điều đó đã ảnh hưởng nhất định đến nhận thức của thế hệ trẻ về vai trò, giá trị tích cực cũng ý thức trách nhiệm trong việc bảo tồn, phát huy của loại hình văn hóa này trong phát triển kinh tế - xã hội địa phương.

6. Kết luận

Sự đa dạng về thành phần tộc người, cộng thêm đặc điểm chia cắt mạnh về địa hình với nhiều tiểu vùng khí hậu khác nhau đã khiến cho tỉnh Hà Giang hình thành những văn hóa vùng, văn hóa tộc người giàu bản sắc. Mỗi dân tộc lại có những loại hình văn hóa ẩm thực đặc trưng, tạo nên tính đa dạng và sự hấp dẫn đặc biệt đối với du khách. Nhận thức được tiềm năng, trong những năm qua, các loại hình văn hóa ẩm thực đa dạng, độc đáo của các tộc người thiểu số đã được tỉnh Hà Giang chú trọng bảo tồn và phát huy, nhằm tăng sức hút của điểm đến, khuyến khích và đẩy mạnh phát triển ngành du lịch, góp phần giảm nghèo bền vững và phục vụ mục tiêu phát triển kinh tế - xã hội của địa phương. Tuy nhiên, với nhiều nguyên nhân, kiến thức ẩm thực và kỹ năng phục vụ của người làm du lịch còn hạn chế; những sản phẩm và trải nghiệm về văn hóa ẩm thực chưa thật sự hấp dẫn và phát huy hết giá trị, tiềm năng vốn có; công tác truyền dạy và kế thừa các giá trị văn hóa ẩm thực cho thế hệ trẻ chưa được quan tâm đúng mức. Thêm vào đó, trong bối cảnh giao thoa, biến đổi văn hóa mạnh mẽ như hiện nay, nhiều loại hình văn hóa ẩm thực độc đáo có xu hướng bị mai một và bị thay thế bởi các món ăn phổ thông, tiện lợi. Xu hướng này diễn ra không chỉ trong đời sống hàng ngày, mà còn ở ngay các điểm phục vụ du lịch, nơi các giá trị văn hóa truyền thống cần khai thác. Điều đó đặt ra yêu cầu cấp thiết về việc nâng cao ý thức tự bảo tồn giá trị ẩm thực truyền thống của các chủ thể văn hóa, đào tạo kỹ năng phục vụ ẩm thực trong hoạt động du lịch, nâng cao chất lượng sản phẩm ẩm thực, xây dựng các chương trình truyền dạy văn hóa ẩm thực cho thế hệ trẻ trong các trường học trên địa bàn...

Tài liệu tham khảo

- Anh, P. (2019). Hiệu quả Chương trình CPRP ở Hoàng Su Phì. <http://hagiangtv.vn>, truy cập ngày 22/9/2019
- Dung, M. N. (2007). *Văn hóa ẩm thực của người Tày ở Việt Nam*. Hà Nội: Nxb. Khoa học Xã hội.
- Hiếu, T. Đ. (2007). *Một số giải pháp góp phần xây dựng và phát triển du lịch bền vững ở Tây Bắc Việt Nam*. Luận văn thạc sĩ, Đại học Khoa học, Xã hội và Nhân văn, Đại học Quốc gia Hà Nội.
- Huyền, N. T. (2012). *Phát triển du lịch văn hóa tiểu vùng du lịch miền núi Tây Bắc*. Đại học Khoa học, Xã hội và Nhân văn, Đại học Quốc gia Hà Nội.
- Kiên, H. V., & Trung, V. D. (2015). *Người Pà Thẻn ở huyện Quang Bình, tỉnh Hà Giang*. Hà Nội: Nxb. Lao động.
- Kiên, H. V., & Trung, V. D. (2017). *Người Bó Y ở huyện Quản Bạ, tỉnh Hà Giang*. Hà Nội: Nxb. Lao động.
- Long, V. (2019). Phát triển thương hiệu mật ong thảo quả ở Nấm Dẩn. <http://baohagiang.vn>, truy cập ngày 12/9/2019
- Sở Văn hóa, Thể thao và Du lịch tỉnh Hà Giang (2018). *Văn hóa dân tộc Mông Hà Giang*. Công ty cổ phần in Hà Giang.
- Tâm, M. (2019). Hà Giang nhân rộng mô hình hợp tác xã kiểu mới gắn với thể mạnh địa phương. <http://dantocmiennui.vn>, truy cập ngày 15/9/2019.
- Thao, V., & Yến, H. (2015). Giảm nghèo dựa trên phát triển hàng hóa tại Hà Giang.
- Tình, V. X. (2004). *Tập quán ăn uống của người Việt vùng Kinh Bắc*. Hà Nội: Nxb. Khoa học Xã hội.
- Tuấn, D. (2019). Khai mạc hội chợ cam và các sản phẩm tiêu biểu tỉnh Hà Giang. <http://www.baohagiang.vn>, truy cập ngày 24/9/2019.

POLICY AND RESULT OF POLICY IMPLEMENTATION ON PRESERVING, PROMOTING THE VALUES OF TYPICAL CULINARY CULTURE IN ETHNIC MINORITIES IN HA GIANG PROVINCE

Bui Thi Bích Lan

Institute of Anthropology
Email: buibichlan@gmail.com

Received: 3/3/2020
Reviewed: 5/3/2020
Revised: 16/3/2020
Accepted: 20/3/2020
Released: 31/3/2020

DOI:
<https://doi.org/10.25073/0866-773X/398>

Abstract

Recognizing the important role of culinary culture in socio-economic development, Ha Giang province has developed some important policies and solutions to preserve and promote this cultural type in the new context. Some positive results are highly appreciated from the implementation of these policies such as raising the awareness of preserving the culinary culture of the community; establishing food service facilities, cooperatives and food processing facilities; enhancing the activities of advertising and trade promotion for commodity products. In addition to the above results, this article only presents limitations in preserving and promoting culinary cultural values in the new context such as the lack of identity and profession, the issue of protecting food safety, teaching transmission and inheritance.

Keywords

Policy; Preserving, promoting culinary cultural value; The ethnic minority; Ha Giang province