

KHOA VIỆT NAM HỌC
TRƯỜNG ĐHKHXH&NV, ĐHQG-HCM

KHOA VIỆT NAM HỌC VÀ TIẾNG VIỆT
TRƯỜNG ĐHKHXH&NV, ĐHQG HÀ NỘI

KHOA VIỆT NAM HỌC
TRƯỜNG ĐH NGOẠI NGỮ- ĐH HUẾ

GIẢNG DẠY,
NGHIÊN CỨU
VIỆT NAM HỌC
VÀ TIẾNG VIỆT
2018



NXB ĐẠI HỌC QUỐC GIA TP. HỒ CHÍ MINH

KHAI THÁC GIÁ TRỊ CỦA VĂN HÓA ẨM THỰC TỪ SEN TRONG HOẠT ĐỘNG DU LỊCH TẠI ĐỒNG THÁP

Phan Nguyễn Phong Luân¹

1. Dẫn nhập

Văn hóa ẩm thực là đối tượng nghiên cứu của khá nhiều ngành khoa học. Thông qua văn hóa ẩm thực, người nghiên cứu có thể hiểu thêm được về cách ứng xử với môi trường tự nhiên, tính cách, suy nghĩ của người dân bản địa. Tuy nhiên trong lĩnh vực du lịch tại Việt Nam thì văn hóa ẩm thực vẫn chưa được chú trọng, chỉ được quan niệm thuần túy là một yếu tố cần để đáp ứng nhu cầu nạp năng lượng của du khách trong chương trình du lịch.

Trong xu hướng phát triển du lịch, mỗi quốc gia, mỗi địa phương, mỗi điểm tham quan cần định vị thương hiệu điểm đến cho riêng mình. Theo Philip Kotler, cha đẻ của marketing hiện đại, Việt Nam nên trở thành “bếp ăn của thế giới” (Nguyễn Vũ Thanh Trúc, 2007) với lợi thế là nền ẩm thực đa dạng, phong phú cùng văn hóa ẩm thực đặc sắc, có lịch sử lâu đời. Việc sử dụng văn hóa ẩm thực như là một yếu tố thu hút du khách đang dần được chú ý tại các quốc gia phát triển mạnh về du lịch như Trung Quốc, Hàn Quốc, Nhật Bản hay gần nhất là Thái Lan. Văn hóa ẩm thực là yếu tố giúp du khách có những trải nghiệm chân thật, sống động và mạnh mẽ nhất về một vùng đất. Đồng thời, nó cũng là nhân tố giúp tăng doanh thu trong du lịch cùng với các yếu tố như tham quan, lưu trú, quà lưu niệm,...

Là một trong số ít những địa phương đã dần định hình được thương hiệu cho riêng mình, Đồng Tháp với cái tên Đất Sen Hồng đang dần chuyển mình. Trong chiến lược phát triển du lịch “thúc đẩy xây dựng thương hiệu du lịch “Đồng Tháp – Thuần khiết như hồn sen”” (Ủy ban Nhân dân tỉnh Đồng Tháp, 2015) thì văn hóa ẩm thực từ sen là một điều không thể bỏ qua. Thông qua khảo sát thực tế và tổng hợp tài liệu thứ cấp, mục tiêu của bài viết là cho thấy được sự đóng góp quan trọng của văn hóa ẩm thực từ sen trong hoạt động du lịch của Đồng Tháp. Kết quả này sẽ là cơ sở để đề xuất các giải pháp cụ thể cho việc ứng

¹ HV Cao học, Khoa Việt Nam học, Trường ĐH KHXH&NV, ĐHQG-HCM.

dụng văn hóa ẩm thực từ sen trong hoạt động du lịch tại Đồng Tháp cũng như tại Việt Nam.

2. Cơ sở thực tiễn

2.1. Cơ sở sử dụng sen trong văn hóa ẩm thực Đồng Tháp

Trần Ngọc Thêm nhận định: “Người Việt Nam nông nghiệp với tính thiết thực thì, trải lại, công khai nói to lên rằng ăn quan trọng lắm” (2001, tr. 342). Thật vậy, ẩm thực từ lâu đã không chỉ là một nhu cầu cơ bản, thiết yếu trong cuộc sống. Ngày nay, người ta bàn đến khái niệm văn hóa ẩm thực, vốn là khái niệm không đơn thuần là để chỉ những món ăn, thức uống nữa mà còn bao hàm những thành tố khác như tập quán ăn uống, cách chế biến, trang trí món ăn, cách thưởng thức,...

Theo lý thuyết sinh thái văn hóa (cultural ecology), yếu tố sinh thái và môi trường sẽ ảnh hưởng đến việc hình thành các giá trị văn hóa bản địa. Trong văn hóa ẩm thực của người dân Đồng Tháp, việc cây sen xuất hiện như một loại nguyên liệu thông dụng trong bữa ăn thường ngày hoặc lễ tiệc là điều dễ hiểu.

Đồng Tháp vốn thuộc vùng trũng của khu vực Đồng Tháp Mười, với đặc trưng địa hình là cánh đồng lũ kín nên có nhiều ao, hồ với đất bùn ngập nước. Đây chính là điều kiện thuận lợi để cây sen phát triển mạnh. Đến Đồng Tháp, du khách có thể bắt gặp những hồ sen, ao sen và thậm chí là cả cánh đồng sen ở bất kỳ đâu. Ngoài ra, do khí hậu có phần nắng nóng (nhiệt, dương) nên người dân nơi đây cũng cần những loại nguyên liệu trong bữa ăn có tính mát (hàn, âm) để cân bằng âm dương. Các bộ phận của cây sen không chỉ được dùng như nguyên liệu chế biến món ăn mà còn có thể được sử dụng như là chất liệu trang trí món ăn hoặc món ăn kèm.

2.2. Những món ăn, thức uống tiêu biểu từ sen

Theo Trần Ngọc Thêm (1999) thì cơ cấu bữa ăn của người Việt bộc lộ rất rõ “truyền thống văn hóa nông nghiệp lúa nước” (tr. 187). Yếu tố này thể hiện thông qua việc trong bữa ăn của người dân sử dụng các nguyên liệu chủ đạo là thực vật (với gạo đứng vị trí đầu tiên) và thủy sản. Với cơ cấu bữa ăn truyền thống như trên thì các bộ phận của cây sen góp mặt thành phần bữa ăn.

Riêng về *com* thì *com sen* là món ăn không thể thiếu và không thể quên khi nhắc đến văn hóa ẩm thực từ sen. Hạt sen đã lấy bỏ tim (tâm) cho vào cùng gạo ngon, đem hấp trong lá sen để cho ra đời loại *com sen* thơm ngon, bổ dưỡng. *Com sen* còn có nhiều biến thể khác như: *com chiên lá sen*, *com sen gạo huyết rồng*, *com sen ngũ sắc*... Món *cháo cá chép hạt sen* cũng là một món ăn vô cùng bổ dưỡng, dành cho trẻ em và phụ nữ đang mang thai.

Còn về các món *rau* thì sen lại càng chứng tỏ được vai trò của mình với hàng loạt các món từ canh, xào, cho đến gỏi. Món *canh chua ngó sen* rất được ưa chuộng trong những ngày trời nắng nóng bởi món ăn có khả năng giải nhiệt tốt. Món *chân giò hầm củ sen* mang đến một trải nghiệm khác lạ với vị bùi mát của củ sen hòa quyện một cách tuyệt vời với cái ngọt béo của chân giò hầm. Về gỏi thì từ món cơ bản nhất là *gỏi ngó sen tôm thịt*, những biến tấu khác đã ra đời, thể hiện sức sáng tạo của con người cũng như tinh tổng hợp trong ẩm thực của Việt Nam, với *gỏi gà ngó sen*, *gỏi ngó sen tai heo*, *gỏi bồn bồn ngó sen*,...

Các bộ phận của cây sen cũng xuất hiện trong các món *xào* với những màu sắc và

hương vị khác nhau. *Ngó sen xào* là món ăn cơ bản, chế biến vừa nhanh mà vừa ngon, lại còn dễ dàng kết hợp với nhiều thực phẩm khác như thịt, tôm, gà, ếch,... Nếu như ngó sen khi xào vẫn giữ được độ giòn ngọt tự nhiên thì món *củ sen xào* lại mang đến sự hấp dẫn bởi cái bùi bùi vốn có của củ sen.

Với các *món ăn chơi* thì người dân miền Tây cũng có nhiều cách chế biến các bộ phận của sen. Món *chè sen* được xem là món tráng miệng vừa đơn giản nhưng cũng rất tinh tế. Cầu kỳ hơn thì có *chè long nhãn hạt sen*. *Hạt sen nướng mọi* là hạt sen còn nguyên vỏ nguyên tim được đem nướng lửa than, khi ăn thực khách sẽ cảm nhận trọn vẹn hương vị thơm nồng ngai ngái của hạt sen và cả tim sen. *Hạt sen sấy* Đồng Tháp cũng đã trở thành một đặc sản nổi tiếng. Hạt sen được bóc vỏ ngoài, xoi lấy tim và được sấy khô nhưng vẫn giữ được màu sắc và mùi thơm đặc trưng, là sản phẩm tốt cho sức khỏe.

Các *món uống* từ sen cũng được yêu thích, nhất là món *sữa sen* hấp dẫn thực khách bởi sự ngọt ngào, thơm béo. *Trà sen* trở nên đặc biệt không chỉ bởi hương vị thanh tao, thuần khiết mà còn ở cách chế biến độc đáo. Tại Đồng Tháp còn có *Hồng Sen Tươi*, tức là rượu được ủ từ hạt sen, củ sen, tim sen cùng các loại thảo mộc khác, cho ra thức uống có màu đỏ đậm cùng hương vị đặc trưng.

3. Giá trị của văn hóa ẩm thực từ sen

3.1. Giá trị dinh dưỡng

Cũng như tất cả những loại nguyên liệu khác được sử dụng trong bữa ăn, các bộ phận của sen đều có giá trị dinh dưỡng riêng nhưng trong đó, hạt sen là bộ phận chứa nhiều vi chất dinh dưỡng tốt cho sức khỏe nhất. Trong hạt sen có nhiều tinh bột, đường raffinose, protein, lipid, muối khoáng, calci, sắt, phosphat. Cụ thể hơn, trong 100g hạt sen có chứa 350 calories, 63 – 68g carbohydrate, 17 – 18g protein, nhưng chỉ có 1,9 – 2,5g lipid, còn lại là các thành phần khác như nước (13%), khoáng chất,... (Nguyễn Văn Dân, Vũ Xuân Quang và Ngô Ngọc Khuyến, 2005, tr.150).

Bên cạnh hạt sen thì các bộ phận còn lại của sen cũng chứa nhiều vitamin, khoáng chất có tác dụng tốt đối với sức khỏe như Alcaloid Liensinin trong tâm sen; vitamin C và glucose trong ngó sen... Đặc biệt ngó sen còn giàu chất xơ và nước, giúp thanh nhiệt cho cơ thể và hỗ trợ hệ tiêu hóa.

3.2. Giá trị dược lý

Bên cạnh giá trị dinh dưỡng, mỗi loại thực phẩm đều có dược tính riêng, có khả năng hỗ trợ điều trị bệnh cũng như nâng cao sức khỏe. Sen cũng vậy, mỗi bộ phận của sen từ hoa, đài, hạt, nhị cho đến thân non, củ rễ, lá đều có dược tính riêng và có thể sử dụng cho con người.

Theo bác sĩ Nguyễn Xuân Hương (2016), nguyên Chủ tịch Hội Đông y Việt Nam, thì liên nhục (hoa sen) có vị đắng ngọt, ôn tính, hợp với kinh mạch tim, gan, tỳ, thận; hạt sen có tác dụng bổ dưỡng an thần, tăng cường chức năng tỳ vị; liên tử (tâm sen) có vị đắng, tính hàn, hợp với kinh mạch tim, phổi, tỳ; liên ngẫu (ngó sen) có vị ngọt, tính hàn, hợp với kinh mạch tim, tỳ, vị, còn có tác dụng giải độc;...

Với giá trị dược lý như thế, ẩm thực từ sen không chỉ cung cấp hàm lượng dinh dưỡng

cao mà còn giúp quân bình âm dương, chữa trị một số bệnh thông thường. “Canh tứ thần (phục linh, hạt sùng, ý dĩ, sơn dược) thêm hạt sen, hầm với dạ dày lợn (ôn tính) hoặc ruột lợn (tính lạnh) có thể điều dưỡng tràng vị và thận, tỳ trong thời kỳ dậy thì” (Tạ Ngọc Ái, 2008, tr. 80-82).

Trà sen là thức uống ưa được sử dụng không chỉ để thư giãn mà còn là liệu thuốc tốt giúp an thần, chữa bệnh mất ngủ. Hiện nay còn có thêm *trà lá sen* có công dụng giải nhiệt, thanh lọc cơ thể, hỗ trợ chức năng gan hiệu quả.

Sen không chỉ có tác dụng trong việc điều trị các chứng bệnh mà còn có thể ứng dụng trong làm đẹp. Cánh hoa sen có chứa tinh dầu và mùi thơm dịu nhẹ, có khả năng giúp thư giãn tinh thần và mang đến làn da mịn màng. Hoa sen, tim sen, hạt sen nấu cháo cung cấp các khoáng chất cần thiết, giúp làn da trở nên trắng hồng, khỏe mạnh và giúp mái tóc bóng khỏe.

3.3. Giá trị thẩm mỹ

Khi đời sống con người ngày càng được nâng cao, thì nhu cầu về việc ăn không chỉ còn đơn giản là “ăn no” nữa mà còn phải là “ăn ngon” và kèm thêm yếu tố thẩm mỹ trong đó. Thông thường, yếu tố thẩm mỹ của mỗi món ăn, thức uống thường được xuất phát từ chính những màu sắc, hình dáng, hoa văn của các nguyên liệu làm nên món ăn, thức uống đó. Bản thân văn hóa ẩm thực từ sen cũng mang giá trị thẩm mỹ như thế. Các bộ phận của cây sen khi chế biến thành món ăn hoặc sử dụng để trang trí đều tạo được những hiệu ứng thẩm mỹ vô cùng tinh tế và đẹp đẽ.

Hạt sen trắng ngà, tròn, tạo nên những điểm nhấn tinh tế và nhẹ nhàng trong các món ăn. Có lẽ sẽ khó có ai có thể chối từ một chén chè long nhãn hạt sen với những “viên ngọc” chính là hạt sen nằm duyên dáng, tinh tế trong phần thịt nhãn mịn màng. Ngô sen nếu được sơ chế và chế biến tốt sẽ có một màu trắng mát mắt, làm một phong nền hoàn hảo cho những loại thực phẩm khác chế biến cùng như rau, tôm, thịt, ớt,...

Từ xưa đến nay, cùng với lá chuối thì lá sen đã được sử dụng làm vật liệu để bao bọc các loại thực phẩm cũng như trang trí trên bàn ăn. Những món ăn dân dã, đồng quê càng trở nên mộc mạc và hấp dẫn hơn nữa nếu được trình bày trong lá sen. Lá sen xanh mượt, mang đến cho bàn ăn một mảng màu sinh thái hết sức sinh động và mang đậm tính dân dã, thiên nhiên.

Đặc biệt nhất phải kể đến cánh hoa sen, vừa có thể làm món ăn, vừa là nguyên liệu trang trí hết sức tuyệt vời cho bất cứ buổi tiệc nào. Sắc hồng của sen Đồng Tháp không đậm màu như sen Huế cũng không ngả sang tím như sen Tây Hồ mà nhẹ nhàng, thướt tha với màu hồng nhạt cùng chút phớt hồng ở đỉnh nhọn của cánh hoa. Chính sắc trắng hồng này khi trang trí trên bàn ăn sẽ giúp món ăn bên trong trở nên nổi bật hơn, hấp dẫn hơn. Cánh hoa sen có độ to vừa đủ, có thể dùng để chứa một số món ăn với định lượng nhỏ theo phần ăn như gỏi, bánh ngọt,...

3.4. Giá trị văn hóa

Ẩm thực từ lâu đã không chỉ là nhu cầu cần thiết trong cuộc sống hàng ngày của con người, mà còn mang trong mình những giá trị văn hóa, biểu hiện cho một cộng đồng, một

dân tộc. Thông qua món ăn, cách ăn uống, cách chế biến... người nghiên cứu có thể hiểu được về phong tục tập quán cũng như là thái độ ứng xử của người dân nơi đó đối với môi trường tự nhiên cũng như xã hội.

Ẩm thực từ sen mang trong mình một giá trị văn hóa sâu sắc, nhất là tại khu vực Tây Nam Bộ. Trong bối cảnh của một vùng đất khẩn hoang, hùn hậu, hào sảng thì văn hóa ẩm thực từ sen như một khoảng lặng, một sự tinh tế giữa lòng phương Nam. Những món ăn, thức uống từ sen nói lên được cái đặc trưng của ẩm thực Nam Bộ. Đó là sự tổng hòa các hương vị khi kết hợp giữa cái thơm mát, xen lẫn chút đắng đắng của lá sen non với cái ngọt béo của thịt cá lóc nướng trui. Hay sự đa dạng, phong phú trong lựa chọn nguyên liệu khi sử dụng cả phần thân non của sen (ngó sen) để làm các món ăn mát lạnh như gói ngó sen, canh chua ngó sen. Cái đặc trưng về độ ngọt cũng như thành phần nguyên liệu của ẩm thực Nam Bộ cũng xuất hiện, khi thực khách thưởng thức một chén chè sen miền Tây với nước cốt dừa và độ ngọt béo đặc trưng, khác hẳn so với chè sen Huế.

Yếu tố tôn giáo cũng là một phần không thể thiếu khi nhắc đến ẩm thực từ sen. Trong Phật giáo thì hoa sen đã là một biểu tượng quan trọng, tượng trưng cho sự thanh cao, giản dị, thoát tục. Những món ăn chay từ sen thể hiện sự thanh tịnh, an lạc và giúp cho cơ thể nhẹ nhàng hơn. Một đĩa *củ sen kho chay* đậm đà, thơm ngọt, lại có thêm cái giòn giòn xen lẫn bùi bùi của củ sen khiến cho bữa ăn hấp dẫn không kém các món mặn.

Ngay cả trong cách thưởng thức trà sen, thực khách cũng có thể cảm nhận được yếu tố văn hóa xen lẫn bên trong. Đó là khi họ được tận tay hái những búp sen có chứa trà ủ bên trong từ hôm trước với mùi hương của trà thanh tao, nồng nàn mà không gắt. Đó chính là biểu hiện cho tinh thần sống hòa hợp với thiên nhiên, tận dụng những nguyên liệu sẵn có trong tự nhiên để đem vào trong văn hóa ẩm thực của người dân miền Tây.

Văn hóa ứng xử với môi trường tự nhiên đặc trưng của người miền Tây còn được thể hiện trong cách sử dụng nguyên liệu. Ngay cả lá sen non tưởng chừng là một bộ phận không thể sử dụng lại được chọn là điểm nhấn đặc biệt cho món cá lóc nướng trui tại Đồng Tháp. Toàn bộ các bộ phận của cây sen đều được sử dụng trong chế biến các món ăn, thức uống hấp dẫn. Qua đó có thể thấy con người nơi đây sáng tạo và rất biết cách tận dụng các nguyên liệu sẵn có trong tự nhiên, một tính cách nổi bật của người dân xứ sở khẩn hoang.

4. Đóng góp của văn hóa ẩm thực từ sen vào hoạt động du lịch tại Đồng Tháp

4.1. Trong bữa ăn của du khách

Theo lý thuyết văn hóa bảo đảm đời sống (lifesustaining culture) thì yếu tố ăn – văn hóa ẩm thực là một trong ba trụ cột chính để con người có thể tồn tại, và là yếu tố quan trọng khi tìm hiểu về một nền văn hóa. Như vậy có thể thấy, nhiệm vụ cốt lõi và cơ bản nhất của văn hóa ẩm thực vẫn là cung cấp chất dinh dưỡng để nuôi sống con người.

Trong hoạt động du lịch cũng vậy, bên cạnh điểm tham quan, phương tiện di chuyển, hướng dẫn viên và cơ sở lưu trú là những yếu tố cơ bản thì vấn đề ăn uống cũng giữ một vai trò vô cùng quan trọng. Có thể nói vai trò của văn hóa ẩm thực trong bữa ăn của du khách là vai trò chủ đạo, và đối với văn hóa ẩm thực từ sen cũng như thế.

Ẩm thực từ sen tại các điểm tham quan, cơ sở phục vụ ăn uống tại Đồng Tháp vẫn

luôn hấp dẫn du khách bởi hương vị thơm ngon, cách chế biến độc đáo cùng hình thức trình bày bắt mắt. Những món ăn, thức uống từ sen thường xuất hiện trong các chương trình du lịch có thể kể đến như: *cá lóc nướng trui cuốn lá sen non, cơm hấp lá sen, canh chua ngó sen, chè sen, trà sen, kẹo sen...* Hiện nay, số lượng các nhà hàng, quán ăn trên địa bàn tỉnh Đồng Tháp có phục vụ những món ăn, thức uống từ sen là rất nhiều. Việc này tạo ra màu sắc chung thống nhất cho văn hóa ẩm thực của địa phương. Du khách dễ dàng thưởng thức ẩm thực từ sen ở bất kỳ điểm tham quan nào tại tỉnh Đồng Tháp.

Đối tượng sử dụng ẩm thực từ sen chủ yếu là khách đoàn của các công ty hoặc khách lẻ nhưng đến từ các địa phương khác, đặc biệt là ở những khu vực Đông Nam Bộ, Trung Bộ, Bắc Bộ,... Điều này được lý giải là do đối tượng khách này khi đến với Đồng Tháp sẽ có xu hướng chọn các món ăn mang đặc trưng văn hóa ẩm thực địa phương nên các món ăn, thức uống từ sen sẽ là sự lựa chọn thích hợp.

Tuy nhiên, dù sử dụng ẩm thực từ sen trong hoạt động kinh doanh ăn uống từ lâu nhưng vẫn chưa có nhà hàng hoặc cơ sở nào có những món ăn đặc trưng của riêng mình. Ngay cả ở những khu du lịch chuyên về sen như tại khu vực đồng sen Tháp Mười thì các nhà hàng ở đây vẫn chỉ phục vụ những món ăn có sự tương đồng với các nhà hàng khác chứ chưa có những đặc sản nổi bật.

4.2. Đóng góp vào việc hình thành sản phẩm du lịch

Trong các chương trình du lịch hiện nay thì những sản phẩm du lịch có tính tương tác cao với du khách tại điểm đến đang ngày càng được chú trọng. Bởi lẽ nếu trong toàn bộ chương trình mà chỉ hoàn toàn là tham quan, ngắm nhìn, đọc thông tin thì sẽ tạo cảm giác nhàm chán, đặc biệt là đối với đối tượng khách phổ thông. Thực khách sẽ cảm thấy càng thú vị và ấn tượng hơn khi có thể thưởng thức ngay những sản phẩm mà họ tham gia chế biến, hoặc đem về nhà làm quà cho bạn bè và người thân. Đây là cách để các điểm tham quan có thể tiêu thụ sản phẩm của mình một cách hiệu quả, thay vì chỉ đơn thuần là trưng bày và giới thiệu cho du khách.

Những hoạt động trong chương trình du lịch gắn với yếu tố văn hóa ẩm thực từ sen cũng đã có mặt tại Đồng Tháp. Một trong số các hoạt động tạo được ấn tượng mạnh mẽ đối với du khách chính là việc thưởng thức trà sen. Những lá trà ngon sẽ được cho vào một búp sen còn nguyên trên ruộng từ tối hôm trước và buộc chặt lại. Qua một đêm, mùi hương thơm ngào ngạt của hoa sen sẽ được tẩm ướp một cách hoàn toàn tự nhiên vào trong từng lá trà ở bên trong búp sen. Đến sáng hôm sau, du khách sẽ cùng người hướng dẫn ra ruộng và tận tay thu hoạch những búp sen ấy để thưởng thức loại trà sen hảo hạng, tinh túy của vùng Đất Sen Hồng.

Hoạt động chèo xuồng, cùng tham gia thu hoạch sen với người nông dân để làm nguyên liệu chế biến món ăn cũng được du khách yêu thích khi đến Đồng Tháp. Du khách sẽ được cùng nông dân ra đồng sen, tận tay hái những đóa hoa sen, lá sen hoặc những gương sen đã tới kỳ thu hoạch, sau đó mang vào trong để chế biến thành những món ăn hấp dẫn. Điều này càng khiến du khách có thêm những trải nghiệm thú vị và đáng nhớ trong chuyến tham quan Đồng Tháp của mình.

4.3. Sản phẩm quà tặng từ sen

Sau khi trở về từ chuyến đi thì một trong những yếu tố khiến du khách thêm nhớ, thêm yêu những vùng đất đã đi qua chính là sản phẩm lưu niệm và quà tặng. Đây cũng là dịch vụ bổ sung có khả năng tạo ra doanh thu trong hoạt động du lịch rất cao. Sản phẩm quà tặng liên quan đến ẩm thực sẽ càng giúp du khách có thêm những trải nghiệm sau chuyến đi bởi khả năng sử dụng cao chứ không đơn thuần là trưng bày.

Do tỉnh Đồng Tháp đã chọn sen là biểu tượng của địa phương cũng như là của ngành du lịch tỉnh nhà nên có rất nhiều sản phẩm sử dụng biểu tượng này, trong đó ẩm thực từ sen cũng đã được sử dụng như một sản phẩm quà tặng độc đáo và hấp dẫn. Theo đánh giá của du khách thì các sản phẩm này có “chất lượng khá tốt, sản phẩm quà tặng cũng như là đặc sản món ăn cũng vậy” (Phan Nguyễn Phong Luân, 2016, tr. 58).

Hạt sen tươi/khô từ lâu đã là một sản phẩm được du khách đến với Đồng Tháp tin dùng và tìm mua. Chính vì được sản xuất và tiêu thụ ngay tại “Đất Sen Hồng”, đặc biệt là có xuất xứ từ Tháp Mười – nơi được mệnh danh là “Quê của sen”, các sản phẩm hạt sen tươi/khô luôn có chất lượng thật tuyệt vời, làm hài lòng cả những thực khách khó tính. Theo khảo sát của tác giả với các du khách nước ngoài, thì điểm đặc biệt khi thưởng thức hạt sen tại Đồng Tháp chính là độ tươi – điều rất khó cảm nhận được ở các quốc gia khác. Hạt sen khô lại phù hợp với những du khách ở xa, muốn mang về làm quà tặng cho bạn bè hoặc người thân vì khả năng có thể bảo quản được lâu mà khi chế biến vẫn đảm bảo độ thơm ngon.

Một sản phẩm xuất hiện cách đây không lâu chính là *hạt sen sấy* đã chiếm được cảm tình của không ít du khách khi đến với Đồng Tháp. Những hạt sen tươi ngon được thu hoạch và đem trực tiếp vào trong dây chuyền sấy khô khép kín, để cho ra đời sản phẩm hạt sen sấy giòn tan, vị ngọt nhẹ tự nhiên, nồng đượm hương vị sen khiến ai ăn rồi cũng đều nhớ mãi. Được đóng gói trong những chiếc hộp giấy xinh xắn với hình ảnh hoa sen và lá sen, đây là một sản phẩm vừa có thể dùng để thưởng thức vừa là món quà vô cùng ý nghĩa dành tặng cho những người thân hoặc bạn bè.

Cao cấp hơn, du khách có thể chọn mua cho mình những chai *Hồng Sen Tươi* với bao bì được thiết kế vô cùng tinh tế và sang trọng. Hồng Sen Tươi với độ cồn nhẹ, phảng phất mùi hương của những đóa hoa sen thơm ngát trên cánh đồng, lại đậm đà hương vị của những thành phần của sen được ủ ướp trong suốt nhiều tháng liền.

Tuy các sản phẩm lưu niệm của Đồng Tháp hiện nay khá đa dạng và phong phú nhưng những sản phẩm liên quan đến ẩm thực từ sen vẫn chưa thật nhiều. Hiện tại thì địa phương vẫn đang dần sáng tạo thêm những sản phẩm quà lưu niệm và quà tặng gắn với hình tượng sen nên hy vọng trong tương lai những sản phẩm quà tặng liên quan đến ẩm thực từ sen sẽ đa dạng và phong phú hơn nữa.

5. Kết luận

Thông qua những kết quả nghiên cứu trên, chúng tôi có thể thấy được rằng văn hóa ẩm thực từ sen có những giá trị thật sự và có khả năng đóng góp lớn trong hoạt động du lịch tại Đồng Tháp. Sự đóng góp đó có thể được biểu hiện thông qua nhiều vai trò khác nhau trong bữa ăn của du khách, trong hoạt động tại điểm tham quan và trong sản phẩm lưu niệm. Những điều này đã được địa phương thực hiện tuy vẫn còn nhiều mặt hạn chế nhưng đã dần hình thành bản sắc riêng trong khu vực.

Nghiên cứu về vai trò của văn hóa ẩm thực từ sen trong hoạt động du lịch tại Đồng Tháp còn là cơ sở để các nhà làm du lịch nghiên cứu thêm về khả năng khai thác văn hóa ẩm thực trong hoạt động du lịch tại tỉnh, thông qua các sản phẩm và các chương trình du lịch cụ thể. Điều này giúp du khách không chỉ đơn giản là thưởng thức sen mà còn là hiểu sen, thông qua sen biết được các nét đẹp văn hóa của người dân Đồng Tháp nói riêng, của người dân Tây Nam Bộ nói chung.

Sen được xem là quốc hoa của Việt Nam và được trồng ở nhiều địa phương từ Bắc chí Nam. Vì vậy, nên sử dụng văn hóa ẩm thực từ sen để quảng bá cho du lịch Việt Nam nói chung chứ không riêng gì Đồng Tháp.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. Hoàng Phê (chủ biên) (2003), *Từ điển tiếng Việt*, NXB Đà Nẵng – Trung tâm Từ điển học, Hà Nội và Đà Nẵng.
2. Nguyễn Văn Đán, Vũ Xuân Quang, Ngô Ngọc Khuyến (2005), *Cây hoa chữa bệnh (Hoa trị liệu pháp)*, NXB Y Học, Hà Nội.
3. Tạ Ngọc Ái (2008), *Trà và các bài thuốc, món ăn bổ dưỡng từ hoa*, NXB Thanh Niên, Hà Nội.
4. Trần Ngọc Thêm (1999), *Cơ sở văn hóa Việt Nam*, NXB Giáo Dục, TP HCM.
5. Trần Ngọc Thêm (2001), *Tìm về bản sắc văn hóa Việt Nam: cái nhìn hệ thống – loại hình*, NXB TP HCM, TP HCM.
6. Phan Nguyễn Phong Luân (2016), *Thực trạng và giải pháp phát triển du lịch của thành phố Cao Lãnh, tỉnh Đồng Tháp*, Khóa luận tốt nghiệp, Cử nhân Quản trị Dịch vụ Du lịch và Lữ hành, Trường ĐH KHXH&NV – ĐHQG-HCM.
7. Nguyễn Vũ Thanh Trúc (2007), Philip Kotler và con đường biến Việt Nam thành bếp ăn thế giới. <https://beptruong.edu.vn/tin-tuc/van-hoa-am-thuc/philip-kotler-va-con-duong-bien-viet-nam-thanh-bep-an-the-gioi>
8. Nguyễn Xuân Hương (2016), Cây sen vị thuốc quý của Đông y. <http://suckhoedoisong.vn/cay-sen-vi-thuoc-qui-cua-dong-y-n114243.html>
9. Ủy ban Nhân dân tỉnh Đồng Tháp (2015), *Kế hoạch triển khai thực hiện đề án phát triển du lịch tỉnh Đồng Tháp, giai đoạn 2015 – 2020*.

MỤC LỤC

* Nguyễn Thị Phương Anh	Nghiên cứu Khu vực học ở Việt Nam trong xu thế phát triển bền vững	5
* Võ Thị Ngọc Ân	Hiện tượng chuyển loại giữa hư từ trong tiếng Việt và tiếng Anh	14
* Phan Thái Bình	Một vài so sánh trong ứng xử giữa người Việt và người Hàn	32
* Phạm Thùy Chi	Phương tiện biểu thị ý nghĩa tình thái trong tiếng Việt	39
* Nguyễn Minh Chính	Đào tạo dịch thuật: dạy dịch ngôn ngữ hay dạy dịch văn hóa?	50
* Trần Nhật Chính	Lễ hội chợ trâu Phù Ninh – nét văn hóa đặc sắc và cổ xưa của tỉnh Phú Thọ	61
* Lê Khắc Cường * Phan Trần Công * Nguyễn Trần Quý	Cơ cấu ngữ âm tiếng Tà Mun và sự tương ứng ngữ âm, từ vựng giữa tiếng Tà Mun với các ngôn ngữ trong tiểu nhóm Nam Ba-Na	69
* Bùi Duy Dương	Các cặp quan hệ từ tiếng Việt trong văn bản chữ Nôm thế kỷ XV	88
* Đinh Thị Dung	Quan hệ lịch sử - văn hóa khu vực trường hợp Việt Nam - Indonesia	99
* Nguyễn Phước Bảo Đan	Con người xứ Huế: thiên hướng tư duy và những trở lực trong việc phát triển	108
* Đặng Hoàng Giang	Không gian văn hóa buôn làng Tây Nguyên: một cách nhìn khác	115
* Đoàn Lê Giang	Tổng quan nghiên cứu về văn học cổ điển Việt Nam ở Nhật Bản	122
* Lê Thị Mỹ Hà	Biến đổi trong tổ chức xã hội của người Stiêng ở Bình Phước	135
* Bùi Thị Duyên Hải	Chiếc áo dài của phụ nữ Việt - quá trình biến đổi	142
* Nguyễn Thị Ngọc Hân	Vấn đề sắp xếp thành phần cú pháp trong câu tiếng Việt của học viên Hàn Quốc	150
* Lê Thị Minh Hằng	“Còn” ngữ pháp hóa	158

* Nguyễn Thị Thúy Hằng	Lịch sử văn du ký Việt Nam từ trung đại đến nửa đầu thế kỷ XX	166
* Nguyễn Thị Minh Hạnh	Mối quan hệ giữa tên đề và nhân vật chính qua một số tác phẩm tiểu thuyết Việt Nam hiện đại giai đoạn 1996-2016	175
* Yuemoto Haruki Han Mun Won	Cộng đồng người Việt nam ở Ansan, Hàn Quốc	180
* Trần Thị Thu Hiền * Phan Đình Ngọc Châu	Thuận lợi và khó khăn của giảng viên Khoa tiếng Pháp trong giảng dạy tiếng Việt cho người Pháp ngữ	190
* Đỗ Thị Thu Hiền	Đặc điểm về trường của giao tiếp hội thoại hàng ngày trong phim “Người Hà Nội”	197
* Huỳnh Công Hiến	Việc diễn đạt về thời gian trong giáo trình Tiếng Việt sơ cấp cho người nước ngoài	206
* Trịnh Đức Hiến	Về những kết cấu mới theo kiểu thành ngữ, tục ngữ	224
* Trần Thị Hoa	Tính biểu cảm qua ca khúc “Cát bụi” của nhạc sĩ Trịnh Công Sơn	233
* Nguyễn Thị Hồng Hoa	Một vài khác biệt giao ngôn ngữ căn bản nhằm ứng dụng vào thực tiễn giảng dạy các học phần dịch cho người Nhật học tiếng Việt	238
* Nguyễn Chí Hòa	Thiết kế chương trình tiếng Việt theo quy trình “ngược”	248
* Hồ Việt Hoàng	Đào tạo và liên kết đào tạo người nước ngoài tại Trường Đại học Ngoại ngữ, Đại học Huế: nhìn từ study tour về văn hóa Huế	258
* Phan Thị Ánh Hồng	Biến đổi trong tổ chức cư trú của người Ê Đê tại buôn Niêng, xã Ea Nuol, huyện Buôn Đôn, tỉnh Daklak	265
* Đào Văn Hùng	Vai giao tiếp và việc dạy nhóm từ xung hô trong giảng dạy tiếng Việt cho người nước ngoài	277
* Nguyễn Thị Thanh Huyền	Phong trào bảo vệ văn hóa dân tộc ở miền Nam Việt Nam giai đoạn 1965 - 1968	286
* Võ Sông Hương	Những liên tưởng của người Việt truyền thống về việc sinh nở của con người với sự sinh sôi của vạn vật	293
* Võ Thanh Hương	Sự ảnh hưởng của niềm tin tâm linh	
* Lee Ju Youn * Lee Sun Young	và ngũ giới vào đời sống văn hóa Phật tử Việt Nam	
* Lee Sul Ki * Kim Jung Hun	tại chùa Quảng Tế và Phật tử Hàn Quốc	
* Oh In Yeong * Ko Myung Hui	tại chùa Dae Han Jeong Sa	300
* Jung Ho Jeon		
* Nguyễn Việt Hương	Một số vấn đề về xây dựng giáo trình tiếng Việt bậc Hoàn thiện	312

* Vũ Lan Hương	Khảo sát việc giảng dạy nội dung ngữ pháp biểu hiện hành động yêu cầu trong giáo trình dạy tiếng Việt cho người nước ngoài	320
* Nguyễn Tấn Khang * Võ Thị Tuyết Nga	Ứng dụng công thức 5W+1H vào việc dạy viết tiếng Việt cho học viên nước ngoài	330
* Hoàng Khuê * Nguyễn Thị Như Diệp * Đinh Điền * Nguyễn Thanh Thủy	Ứng dụng kho ngữ liệu song song đa ngữ trong giảng dạy tiếng Việt cho người nước ngoài	336
* Nguyễn Huỳnh Lâm * Lee Na Yeong	Lỗi ngữ dụng qua lời cầu khiến của học viên người Hàn Quốc học tiếng Việt	345
* Võ Châu Loan	Quan hệ ngoại giao Việt Nam - Hoa Kỳ hướng từ năm 1994 đến nay	351
* Phan Nguyễn Phong Luân	Khai thác giá trị của văn hóa ẩm thực từ sen trong hoạt động du lịch tại Đồng Tháp	358
* Lê Thị Hồng Minh	Những dấu ấn của một phong cách riêng trong <i>Nhị độ mai</i> và một số truyện thơ Nôm khác	366
* Nguyễn Thiện Nam	Phương pháp giảng dạy tiếng Việt cho người nước ngoài, trường hợp Khoa Việt Nam học và tiếng Việt	379
* Nguyễn Thị Bích Nga * Hoàng Thị Dung	Đặc điểm diễn xướng của hát then dân tộc Tày, Nùng vùng đông bắc Việt Nam	388
* Phan Thị Ngân	Kiến trúc nhà thờ Vĩnh Hội – sự giao thoa văn hoá Kitô giáo trong văn hoá Việt	397
* Trần Trọng Nghĩa	Bàn về độ khó trong bài tập tiếng Việt cho người nước ngoài	406
* Nguyễn Thị Ánh Nguyệt	Tầng lớp địa chủ với quá trình thiết lập làng xã ở Tây Nam Bộ thế kỷ XVII – thế kỷ XVIII	416
* Nguyễn Thị Nguyệt	Nghiên cứu truyền thuyết dân gian Việt Nam theo phương pháp loại hình	423
* Ngô Thị Khai Nguyên	Một số hoạt động “chuyển tải” văn hóa trong dạy - học tiếng Việt như một ngoại ngữ	433
* Liêu Thị Thanh Nhân	Thực trạng và giải pháp nhằm nâng cao hiệu quả dạy học môn thực hành dịch cho lưu học sinh Trung Quốc tại Khoa Việt Nam học, Trường Đại học Ngoại ngữ, Đại học Huế	439
* Trần Thị Mai Nhân	Những đóng góp của tiểu thuyết viết về chiến tranh trong văn học Việt Nam thời kỳ đổi mới	447

* Nguyễn Tuyết Nhung * Đỗ Trần Anh Đức * Đinh Điền	Độ đo phong cách của văn bản tiếng Việt và ứng dụng	455
* Dương Thị Nhung * Trần Thị Thu Vân	Ứng dụng phương pháp dạy học tích cực đối với các giờ học môn Tiếng Việt cho sinh viên nước ngoài tại Trường Đại học Ngoại ngữ, Đại học Huế	463
* Lê Quang Pháp	Một vài nét về quá trình hình thành và phát triển các làng nghề ở huyện Thường Tín, Hà Nội	469
* Nguyễn Văn Phổ	Ý nghĩa hướng của “lùi” và “lui”	479
* Trần Nguyễn Khánh Phong	Dân ca trong đời sống văn hóa của người Tà Ôi	491
* Nguyễn Thanh Phong	Ẩn dụ ý niệm trong “Hạnh phúc cầm tay” của thiền sư Thích Nhất Hạnh	504
* Dương Trường Phúc * Ngô Thanh Loan	Hội đua bò Bảy Núi: “chỉ dẫn địa lý” của văn hóa Khmer An Giang	511
* Nguyễn Văn Phúc	Các đơn vị ngữ âm cần yếu trong dạy và học phát âm tiếng Việt	517
* Lê Nguyễn Hạnh Phước * Tôn Nữ Thùy Trang	Công tác đào tạo tiếng Việt cho người nước ngoài ở Khoa Việt Nam học, Trường Đại học Ngoại ngữ, Đại học Huế và một số đề xuất	530
* Nguyễn Hoàng Phương	Một số nét nghĩa tri nhận của động từ tri giác “thấy”	546
* Nguyễn Thị Diễm Phương	Phát triển du lịch nông thôn ở Tây Nam Bộ: tiềm năng và thách thức	552
* Lương Ngọc Khánh Phương	Ẩn dụ ý niệm “phụ nữ là thực vật” trong tiếng Việt	560
* Võ Thị Diễm Phương	Từ địa phương trong “ngôn ngữ teen” của sinh viên Bạc Liêu	569
* Nguyễn Thị Kim Phượng * Huỳnh Vĩnh Phúc	Nữ quyền Việt Nam truyền thống tham chiếu với nữ quyền thế giới qua các phong trào nữ quyền	576
* Nguyễn Trường Sơn	Bài tập dạy ngôn ngữ ứng dụng khái niệm trực ngữ đoạn - trực liên tưởng của Ferdinand de Saussure	585
* Phan Thanh Sơn	Vài nhận xét về từ tình thái và quán ngữ tình thái trong việc giảng dạy tiếng Việt như một ngoại ngữ	592
* Lê Thị Thanh Tâm	Văn học Việt Nam trung đại và cuộc hội nhập nền văn minh Đông Á - một cái nhìn khái lược	599
* Phan Thanh Tâm	Cụm động từ tiếng Stiêng	611
* Nguyễn Thị Hoài Thanh	Ẩm thực - tinh hoa văn hóa Huế	617
* Bùi Việt Thành	Cây cà phê Việt Nam và Khe Sanh- Quảng Trị: Lịch sử về quá trình phát triển	624

* Lê Lâm Thi	Quan điểm lấy người học làm trung tâm trong giảng dạy tiếng Việt cho người nước ngoài	633
* Vũ Văn Thi	Một số đặc điểm riêng biệt của hư từ tiếng Việt	640
* Huỳnh Đức Thiện	Di tích lịch sử - văn hóa trong sự phát triển du lịch ở Thành phố Hồ Chí Minh	649
* Nguyễn Thanh Nhung		
* Đặng Phương Toàn	Lễ giỗ tổ nghiệp hát bội tại các không gian thờ ở Thành phố Hồ Chí Minh	660
* Nguyễn Thị Huyền Trang	Các thể loại kịch bản tuồng Nam Bộ trước 1945	671
* Phạm Thị Liễu Trang	Phương pháp sử dụng trò chơi học tập trong giảng dạy tiếng Việt cho người nước ngoài tại Khoa Việt Nam học, Trường Đại học Ngoại ngữ, Đại học Huế	678
* Nguyễn Thị Thu Trang	Nhân vật <i>Chàng trai khỏe</i> trong truyện cổ tích Việt Nam và Ấn Độ	685
* Trần Thị Thu	Khuynh hướng khai thác sự kiện lịch sử trong kịch viết về đề tài lịch sử từ 1945 đến nay	694
* Nguyễn Thị Thanh Truyền	Cách sử dụng tổ hợp từ “gì mà” (áp dụng trong trường hợp dạy tiếng Việt như một ngoại ngữ)	701
* Phan Thị Yên Tuyết	Về vấn đề tộc người Tà Mun	707
* Trần Thị Tươi	Phạm Quỳnh nhìn từ nỗ lực giải thuộc địa hóa	727
* Nguyễn Thị Huyền Vân	Phát triển du lịch và sự biến đổi đời sống người dân tại khu di tích Yên Tử (xã Thượng Yên Công, thành phố Uông Bí, tỉnh Quảng Ninh)	734
* Nguyễn Thị Vân	Phát triển nguồn nhân lực chất lượng cao ở một số quốc gia Đông Nam Á (liên hệ với Việt Nam)	739
* Trần Thủy Vịnh	Về phương pháp giảng dạy tiếng Việt như một ngoại ngữ	748
* Lê Thị Thanh Xuân	Những vấn đề lý luận cơ bản và đề xuất những hướng nghiên cứu về nữ quyền ở trong và ngoài nước	766
* Trần Thị Xuân	Khảo sát các yếu tố phong tục Việt Nam trong giáo trình dạy tiếng Việt cho người nước ngoài	773
* Vũ Thị Xuyên	Những mặt hàng ngoại nhập ở đàng trong Thế kỷ XVI – XVIII	783
* Nguyễn Thị Hoàng Yên	Ngữ kết quả và cấu trúc kết quả tiếng Việt	792
* Nguyễn Kim Yên	Ứng dụng Task-based Learning – TBL vào việc dạy hội thoại tiếng Việt cho người nước ngoài	795

Tổ chức bản thảo và chịu trách nhiệm về tác quyền
KHOA VIỆT NAM HỌC - TRƯỜNG ĐẠI HỌC KHXH & NV - ĐHQG TP.HCM

ISBN: 978 - 604 - 73 - 6155 - 7

Số lượng 300 cuốn, Khổ 20 x 28 cm, ĐKKHXB số: 1594-2018/CXBIPH/04-90/ĐHQGTPHCM, Quyết định XB số 114/QĐ-ĐHQGTPHCM của NXB ĐHQG-HCM cấp ngày 22/6/2018. In tại: Công ty TNHH MTV In ấn Mai Thịnh Đức. Địa chỉ: 71 Kha Vạn Cân, Quận Thủ Đức, TP.HCM. Nộp lưu chiếu: Quý III/ 2018.

**GIẢNG DẠY, NGHIÊN CỨU
VIỆT NAM HỌC VÀ TIẾNG VIỆT 2018**

NHIỀU TÁC GIẢ

Chịu trách nhiệm xuất bản

NGUYỄN HOÀNG DŨNG

Chịu trách nhiệm nội dung

ĐỖ VĂN BIÊN

Biên tập

NGUYỄN THỊ NGỌC ANH, NGUYỄN ANH TUYẾN, LÊ THỊ THU THẢO

Sửa bản in

PHƯỚC HUỆ, THIÊN PHONG, PHAN KHÔI

Trình bày

ĐẶNG ĐỨC LỢI

Nhà xuất bản ĐHQG-HCM và tác giả/đồng tác liên kết giữ bản quyền©
Copyright © by VNU-HCM Press and author/co-partnership All rights reserved

NHÀ XUẤT BẢN

ĐẠI HỌC QUỐC GIA THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

Khu phố 6, Phường Linh Trung, Quận Thủ Đức, TP Hồ Chí Minh

Dãy C, số 10-12 Đinh Tiên Hoàng, Phường Bến Nghé, Quận 1, TP Hồ Chí Minh

ĐT: 028 6272 6361 - 028 6272 6390

E-mail: vnuhp@vnuhcm.edu.vn

PHÒNG PHÁT HÀNH

Dãy C, số 10-12 Đinh Tiên Hoàng, Phường Bến Nghé, Quận 1, TP Hồ Chí Minh

ĐT: 028 6272 6361 - 028 6272 6390, **Website:** www.nxbdqhcm.edu.vn

TRUNG TÂM SÁCH ĐẠI HỌC

Tầng hầm, Dãy C, số 10-12 Đinh Tiên Hoàng, Phường Bến Nghé, Quận 1, TP Hồ Chí Minh

ĐT: 028 6272 6350 - 028 6272 6353, **Website:** www.sachdaihoc.edu.vn

GIẢNG DẠY,
NGHIÊN CỨU
VIỆT NAM HỌC
VÀ TIẾNG VIỆT
2018



Giá: 350.000đ