

Bắc Ninh: Khai thác tiềm năng ẩm thực, nâng tầm giá trị du lịch

14:10 05/03/2026

Trong chiến lược phát triển du lịch theo hướng bền vững, giàu bản sắc, ẩm thực Bắc Ninh được xem như "tấm danh thiếp" gần gũi và thiết thực trong quảng bá hình ảnh địa phương... Bởi chỉ một cặp bánh phu thê, một bữa cơm quan họ hay một mâm cỗ ngày Tết của đồng bào dân tộc Nùng... cũng có thể kể câu chuyện về văn hóa, phong tục, lối sống và sự hiếu khách của người Bắc Ninh - Kinh Bắc.

Văn hóa ẩm thực độc đáo

Từ rất lâu đời, người Bắc Ninh - Kinh Bắc có truyền thống sành ăn với cách ăn uống lịch sự, tao nhã. Các món ăn được chế biến tinh tế, phong phú và hấp dẫn, tạo nên sắc thái độc đáo trong văn hóa ẩm thực. Không chỉ nuôi dưỡng cơ thể, mỗi món ăn còn nuôi dưỡng cả tâm hồn và tinh thần con người.



Chị Vi Thị Dền ở thôn Ao Vường, xã Tân Sơn (ngoài cùng bên phải) giới thiệu món bánh Khẩu sli truyền thống của đồng bào dân tộc vùng cao Bắc Ninh.

Ẩm thực Bắc Ninh còn phản ánh nếp sống trọng nghĩa tình, sự lịch thiệp trong giao tiếp được thể hiện sinh động qua mâm cơm đãi khách của người quan họ cùng những lời mời nhã nhặn. Tích cực tham gia phục dựng, quảng bá nét đẹp ẩm thực cơm quan họ, liền anh Dương Đức Thắng, Phó Chủ nhiệm Câu lạc bộ Quan họ thôn Hoài Trung (xã Liên Bảo) chia sẻ: "Cơm Quan họ không chỉ là bữa ăn mà là không gian văn hóa. Từ cách bày mâm đàn, bát đũa đến lời mời khách đều thể hiện sự trọng thị, khiêm nhường. Nếu tổ chức thành sản phẩm trải nghiệm, du khách sẽ có thêm một lựa chọn thú vị để hiểu sâu hơn về văn hóa quan họ".

Ngoài sức hấp dẫn bởi hương vị riêng, ẩm thực Bắc Ninh còn thu hút thực khách bởi câu chuyện văn hóa. Chẳng hạn, bánh phu thê Đình Bảng từ lâu đã trở thành biểu tượng cho sự thủy chung son sắt. Truyền rằng, bánh phu thê có nguồn gốc từ thời Lý, khi vua Lý Anh Tông đi đánh trận, hoàng hậu ở nhà thương nhớ chồng làm bánh gửi ra trận. Chị Nguyễn Phạm Tố Quyên, du khách đến từ vùng đất sen hồng Đồng Tháp bày tỏ: "Tôi rất vui khi được thưởng thức món bánh phu thê mà bấy lâu chỉ nghe kể và đọc qua sách báo. Bánh ăn dẻo, vị ngọt vừa phải, có vị ngậy bùi, thanh thanh của đỗ xanh nhuyễn với cùi dừa beo béo cùng hạt sen man mát... Đoàn du lịch của chúng tôi hầu như ai cũng mua bánh phu thê về làm quà cho người thân".

Hương vị của quà quê, những món ăn bình dị nhiều khi lại trở thành sợi dây kết nối ký ức, gợi lên trong mỗi người về miền thương nhớ. Mới đây, trong khuôn khổ hội hát Sloong hao vùng cao Bắc Ninh, chúng tôi có dịp tham dự cuộc thi văn hóa ẩm thực của các thôn, bản với nhiều món ăn truyền thống đặc sắc. Nổi bật trong đó là bánh Khẩu sli - món bánh truyền thống của đồng bào dân tộc Nùng. Chị Vi Thị Dền, thôn Ao Vường (xã Tân Sơn) chia sẻ: "Khẩu sli là loại bánh không thể thiếu trong dịp Tết Nguyên đán mùa xuân của đồng bào dân tộc Nùng chúng tôi. Từ thuở nhỏ, tôi đã được bà và mẹ hướng dẫn cách làm bánh. Muốn có được mẻ bánh Khẩu sli thơm ngon phải chọn được nguyên liệu tốt. Gạo nếp cái hoa vàng được đồ thành xôi, phơi khô, rang giòn, sau đó trộn cùng lạc, vừng và mật mía để tạo nên vị ngọt bùi đặc trưng...".

Hình thức giản dị nhưng đậm đà hương vị quê hương, bánh Khẩu sli không chỉ là món ăn truyền thống mà còn là biểu tượng của sự mến khách, của tình đoàn kết và yêu thương trong đời sống cộng đồng vùng cao. Qua những món ăn như thế, ẩm thực không chỉ dừng lại ở giá trị vật chất mà còn là "sứ giả" gìn giữ và trao truyền bản sắc văn hóa qua các thế hệ.

Định vị thương hiệu ẩm thực

Bắc Ninh được biết đến là vùng đất có đời sống ẩm thực phong phú với nhiều sản vật địa phương và các món ăn truyền thống đa dạng. Từ các loại bánh dân gian, xôi, chè, đồ uống đến những thức quà quê mộc mạc, mỗi món ăn không chỉ mang đến những trải nghiệm vị giác khác lạ, mà còn phản ánh tập quán sinh hoạt, tín ngưỡng, nét văn hóa bản địa đặc sắc của từng cộng đồng làng xã.

Thời gian qua, Bắc Ninh chú trọng tuyên truyền, quảng bá các sản phẩm OCOP và những món ăn đặc sản của các địa phương, đồng thời đẩy mạnh nghiên cứu, cải tiến mẫu mã, nâng cao chất lượng nhằm từng bước đưa ẩm thực Bắc Ninh đến gần hơn với thực khách trong và ngoài nước. Hình ảnh các món ăn truyền thống, các loại bánh đặc sản của Bắc Ninh cũng xuất hiện ngày càng nhiều trên báo chí, mạng xã hội, ấn phẩm du lịch, video quảng bá... Nhiều hoạt động xúc tiến, hội chợ thương mại đã tạo cơ hội để du khách trải nghiệm hương vị những món ăn đặc trưng của vùng đất Kinh Bắc.



Sản phẩm OCOP măng mai Thanh Luận ở xã Sơn Động.

Trong định hướng phát triển du lịch, tỉnh cũng xác định nhiệm vụ phát triển sản phẩm OCOP gắn với hoạt động lễ hội, lựa chọn các đặc sản tiêu biểu đưa vào hệ thống siêu thị, điểm dừng chân, cơ sở dịch vụ du lịch để thuận tiện phục vụ nhu cầu mua sắm quà tặng. Đồng thời, khuyến khích các khách sạn, nhà hàng đạt chuẩn xây dựng thực đơn món ăn đặc sản Bắc Ninh, tích hợp vào các chương trình tour nhằm tạo dấu ấn riêng, gia tăng sức cạnh tranh so với các địa phương khác.

Người Việt có câu "miếng ngon nhớ lâu". Ẩm thực không còn chỉ đóng vai trò là yếu tố hỗ trợ, phục vụ cho nhu cầu của khách về ăn uống đơn thuần mà đã trở thành mục đích của các chuyến du lịch. Thực tế, nhiều doanh nghiệp lữ hành trong và ngoài nước đã tổ chức những chương trình du lịch ẩm thực với mục đích chủ yếu phục vụ nhu cầu du khách về thưởng thức những hương vị truyền thống đặc sản tại các điểm du lịch. Chính vì thế, phát triển du lịch ẩm thực không chỉ góp phần thúc đẩy kinh tế địa phương, mở rộng chuỗi giá trị từ sản xuất nông nghiệp đến chế biến, dịch vụ, mà còn là phương thức hiệu quả để gìn giữ, lan tỏa bản sắc văn hóa. Trong mục tiêu đưa du lịch trở thành ngành kinh tế quan trọng, việc xây dựng chiến lược phát triển du lịch ẩm thực, nâng tầm giá trị và định vị thương hiệu ẩm thực Bắc Ninh là nhiệm vụ thiết thực và lâu dài.

Bá Đoàn