

Đón nhận Di sản văn hóa phi vật thể quốc gia “Nghề làm bún Vân Cù”

07:15 20/02/2025

Lễ đón nhận danh hiệu Di sản văn hóa phi vật thể quốc gia Nghề làm bún Vân Cù với các hoạt động phong phú, ý nghĩa như: Lễ tế, lễ hội ẩm thực di sản bún Việt, văn nghệ, hành trình xe đạp, hành trình khám phá di sản làng bún Vân Cù, trưng bày, giới thiệu các sản phẩm OCOP, tái hiện lại nghề làm bún truyền thống... qua đó góp phần quảng bá hình ảnh du lịch cộng đồng đến du khách và người dân.



Đón nhận Di sản văn hóa phi vật thể quốc gia: “Nghề thủ công truyền thống - Nghề làm bún Vân Cù”.

Ngày 19/2, tại thôn Vân Cù - Nam Thanh, xã Hương Toàn, thị xã Hương Trà, Thành phố Huế diễn ra Lễ đón nhận danh hiệu Di sản văn hóa phi vật thể quốc gia “Nghề làm bún Vân Cù”. Đây cũng là ngày húy kỵ Bà bún - Tổ nghề làng bún Vân Cù (22 tháng Giêng năm Ất Ty).

Đến dự lễ có Phó Cục trưởng Cục Di sản - Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch Nông Quốc Thành; các đồng chí Ủy viên Thường vụ Thành ủy Huế: Nguyễn Thanh Bình, Phó Chủ tịch Thường trực Ủy ban nhân dân thành phố; Hoàng Khánh

Hùng, Trưởng ban Tuyên giáo Thành ủy; Phạm Thị Minh Huệ, Chủ nhiệm Ủy ban Kiểm tra Thành ủy; Nguyễn Chí Tài, Trưởng ban Dân vận Thành ủy; lãnh đạo thị xã Hương Trà, Hiệp hội du lịch, Hội Văn hóa ẩm thực thành phố và các sở, ban, ngành liên quan, các nghệ nhân cùng đông đảo người dân và du khách.



Các đại biểu lãnh đạo thành phố, các sở, ban, ngành tham dự tại buổi lễ.

Đặc sắc nghề làm bún truyền thống

Làng bún Vân Cù có lịch sử hơn 500 năm hình thành và phát triển. Nghề làm bún Vân Cù không chỉ là một phương thức mưu sinh, mà còn là nét văn hóa đặc trưng của người dân nơi đây. Mỗi sợi bún không chỉ là kết tinh của gạo, nước và bàn tay khéo léo của người thợ, mà còn là sự tự hào, trân trọng của các thế hệ với nghề truyền thống cha ông.

Bún Vân Cù thành phẩm ngày nay được người dân trong làng và các đầu mối thu mua đưa đi giao khắp các chợ, quán ăn, nhà hàng trong tỉnh, góp phần tạo nên thương hiệu cho món “bún bò Huế” nức tiếng gần xa. Sợi bún Vân Cù màu trắng ngà, mùi thơm như hương gạo mới xay.

Điều đặc biệt là không cần ăn kèm cao lương mỹ vị gì, nhiều khi chỉ cần một chén nước mắm chanh tỏi ớt cũng đủ làm thực khách nhớ mãi sợi bún ở ngôi làng ven phía sông Bồ...

Với những người Vân Cù, bún là một phần linh hồn của làng, là ký ức, là bản sắc văn hóa của chính người dân nơi đây. Ước tính, mỗi ngày làng bún Vân Cù xuất ra thị trường khoảng 30 tấn bún; trong đó, trung bình mỗi hộ sản xuất và tiêu thụ 2 tạ bún/ngày, hộ nhiều nhất lên đến 6-7 tạ/ngày. Vào những dịp lễ Tết, sản

lượng bún bán ra có thể nhiều hơn gấp đôi, thậm chí gấp 3, 4 lần.



Dù qua nhiều thăng trầm, bún Vân Cù vẫn phát huy được giá trị vốn có và lan tỏa muôn nơi.

Sở dĩ bún Vân Cù nổi tiếng và được khách hàng yêu thích là do sợi bún mịn, màu trắng trong, bề mặt bóng, khi ăn không chua mà thơm mùi bột, không bở mà cũng không dai quá. Trong quá trình sản xuất, người làm bún không dùng bất cứ chất phụ gia nào trừ muối sống để ngâm, vo gạo, nuôi bột nhằm làm sạch các tạp chất, khử khuẩn, khử chua. Đây cũng là lí do bún Vân Cù chỉ để được trong môi trường tự nhiên trong 24 giờ, nhưng cũng chính là lợi thế được người tiêu dùng tin tưởng, lựa chọn.

Khác với những làng nghề truyền thống khác, các sản phẩm đều có thể để được rất lâu, trở thành hàng lưu niệm. Sợi bún tươi Vân Cù được sản xuất và tiêu thụ trong ngày. Điều khiến cho sợi bún bé nhỏ trở thành niềm tự hào của một làng quê, rồi trở thành một làng nghề truyền thống như Vân Cù ngày nay chính là ở chất lượng của bún Vân Cù đã gắn liền với những món ngon đặc trưng của xứ Huế.

Với những đóng góp quan trọng trên nhiều lĩnh vực, năm 2014, làng nghề bún Vân Cù được công nhận là “làng nghề truyền thống” của tỉnh Thừa Thiên Huế (nay là Thành phố Huế).



Lễ đón nhận danh hiệu Di sản văn hóa phi vật thể quốc gia Nghề làm bún Vân Cù tổ chức trang trọng tại Đình làng Vân Cù (xã Hương Toàn, thị xã Hương Trà).

Gìn giữ, lan tỏa giá trị bản sắc văn hóa

Tại Quyết định số 3979/QĐ-BVHTTDL ngày 10/12/2024 của Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch về việc công bố Danh mục di sản văn hóa phi vật thể Quốc gia, nghề thủ công truyền thống “Nghề làm Bún Vân Cù” được đưa vào danh mục di sản văn hóa phi vật thể quốc gia.

Phát biểu tại buổi lễ, Phó Chủ tịch Ủy ban nhân dân thị xã Hương Trà Đỗ Ngọc An chia sẻ, lễ đón nhận chính là dấu mốc quan trọng trong hành trình gìn giữ và phát huy giá trị văn hóa dân tộc. Đây là một vinh dự đối với người dân Vân Cù và là niềm tự hào chung của nhân dân thị xã Hương Trà, thành phố Huế.

“Nghề làm bún Vân Cù được công nhận là Di sản văn hóa phi vật thể quốc gia không chỉ tôn vinh một nghề truyền thống, mà còn là sự ghi nhận những giá trị văn hóa của vùng đất này. Đây là vinh dự và cũng là trách nhiệm để nghề làm bún phát triển, thích nghi với cuộc sống hiện đại nhưng vẫn giữ được những giá trị truyền thống”, ông Đỗ Ngọc An nhấn mạnh.



Phó Chủ tịch Ủy ban nhân dân thị xã Hương Trà Đỗ Ngọc An phát biểu tại buổi lễ.

Phó Chủ tịch Ủy ban nhân dân thị xã Đỗ Ngọc An đã đề nghị cấp ủy, chính quyền xã Hương Toàn và bà con làng Vân Cù cần tiếp tục chung tay bảo tồn, phát huy sự kết hợp giữa truyền thống và sáng tạo, giữ gìn bản sắc văn hóa gắn với phát triển du lịch cộng đồng. Phối hợp chặt chẽ giữa chính quyền, cộng đồng và du khách, trong đó lấy người dân là chủ thể để làm du lịch cộng đồng, áp dụng khoa học công nghệ vào sản xuất bún theo hướng thân thiện, bảo vệ môi trường bền vững.

“Nghề làm bún Vân Cù được công nhận là Di sản văn hóa phi vật thể quốc gia không chỉ tôn vinh một nghề truyền thống, mà còn là sự ghi nhận những giá trị văn hóa của vùng đất này” Phó Chủ tịch Ủy ban nhân dân thị xã Đỗ Ngọc An cho biết thêm.

Bên cạnh đó, cần tập trung xây dựng thương hiệu sản phẩm bún Vân Cù đa dạng về mẫu mã, hình thức và thời hạn sử dụng; kết nối với các nhà hàng, quán ăn để đưa bún Vân Cù trở thành nguyên liệu chính trong các món ăn đặc sản.

Phát triển du lịch cộng đồng làng nghề truyền thống vì làng bún Vân Cù; đưa thông tin làng nghề truyền thống vào các chương trình giáo dục địa phương, lồng ghép vào các chương trình ngoại khóa..., từ đó giữ gìn, phát triển thương hiệu bún Vân Cù vươn xa, góp phần đưa tinh hoa ẩm thực Việt Nam đến với bạn bè quốc tế.



Lễ hội ẩm thực di sản bún Việt - Làng bún Vân Cù.

Theo ông Đỗ Ngọc An, việc bảo tồn và phát triển di sản văn hóa từ các làng nghề truyền thống không chỉ là nhiệm vụ của riêng các nghệ nhân mà cần sự chung tay của cả cộng đồng. Khi mỗi sản phẩm làng nghề được trân trọng, mỗi chuyến tham quan làng nghề được tổ chức, đó chính là cách chúng ta góp phần giữ gìn và lan tỏa những giá trị văn hóa tốt đẹp của dân tộc”.

Diễn ra trong hai ngày 18 và 19/2, Chương trình Lễ đón nhận danh hiệu Di sản văn hóa phi vật thể quốc gia “Nghề làm bún Vân Cù với nhiều hoạt động sôi nổi, ý nghĩa như: Lễ tế bà Bún, Lễ hội ẩm thực di sản bún Việt - Làng bún Vân Cù; Chương trình văn nghệ Tự hào di sản làng bún Vân Cù; Hành trình xe đạp về với miền thương Hương Toàn; Hành trình khám phá di sản làng bún Vân Cù, trưng bày, giới thiệu các sản phẩm OCOP, đặc sản địa phương.

Đặc biệt, tại chương trình còn diễn ra quảng diễn tái hiện lại nghề làm bún truyền thống của người dân làng Vân Cù, quảng diễn ký ức gánh bún ngày xưa của các mẹ, các mẹ trên cánh đồng, đây là một trong những nét truyền thống của nghề làm bún Vân Cù, qua đó góp phần quảng bá hình ảnh du lịch cộng đồng đến du khách và người dân.

Dịp này, có 2 tập thể và 5 cá nhân được khen thưởng trong công tác bảo tồn, phát huy giá trị Di sản văn hóa phi vật thể Quốc gia: Nghề bún Vân Cù.

Theo Nhandan.vn