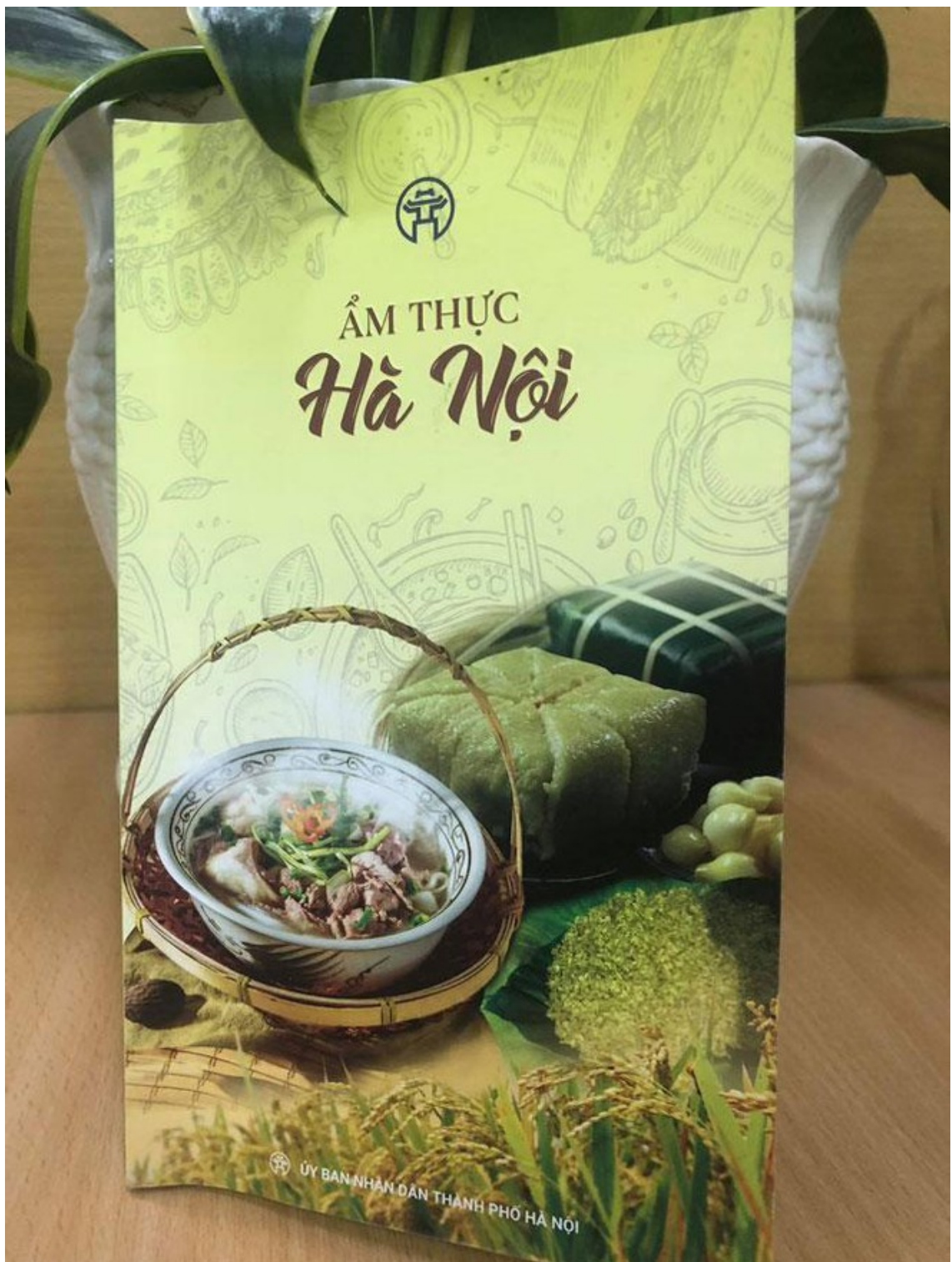


Kể chuyện ẩm thực Hà Thành nhân dịp Tết đến, Xuân về

07:38 02/02/2022

Thủ đô Hà Nội là nơi hội tụ tinh hoa của cả nước. Trong đó, không thể không nói đến ẩm thực và những nét đẹp về văn hóa ẩm thực của đất kinh kỳ. Nhiều món ăn mang hương vị độc đáo, rất riêng, tạo nên thương hiệu Hà Nội. Những món ăn theo mùa và những ngày lễ Tết đều mang đậm truyền thống lịch sử nghìn năm.

Giá trị đầu tiên của ẩm thực Hà Thành mà du khách trong nước hoặc du khách quốc tế đều thích thú cảm nhận và nhớ mãi không quên, đó là ẩm thực theo mùa, theo sự vận hành của trời đất với bốn mùa Xuân, Hạ, Thu, Đông. Từ hàng nghìn năm trước, người Thăng Long-Đông Đô-Hà Nội đã thưởng thức món ăn theo mùa, mùa nào thức ấy, thưởng thức để cảm nhận được vị ngon lành, mát bổ, tươi mới của những món ăn. Tinh hoa ẩm thực Tràng An được thể hiện trong bữa ăn hằng ngày và đặc biệt là trong dịp Tết cổ truyền hoặc trong những ngày hội hè, đình đám, sinh hoạt cộng đồng.



Ảnh internet.

Mùa Xuân là mùa mở đầu cho năm mới, mùa của sự sinh sôi nảy nở muôn loài theo quy luật tạo hóa. Trong hương vị đầu năm mới, mọi người đều cảm nhận được cái rét ngọt cuối Đông cùng những tia nắng ban mai với tiết trời se lạnh, con người rất cần năng lượng để chống rét. Do đó, mâm cỗ Tết đầu năm của người Hà Thành bao giờ cũng có những món ăn phù hợp như thịt lợn nấu đông, giò, chả...

Trên mâm cỗ của người Hà Nội bao giờ cũng có đủ các món giò, nem, canh măng khô nấu mọc hoặc hầm chân giò, thịt gà luộc, cá chép rán, bóng xào súp lơ hoặc su hào. Những món ăn đó là sự hội tụ tinh hoa của trời đất từ hạt lúa để nấu cơm, lúa nếp để gói bánh chưng, thịt gà luộc nuôi trong chuồng, cá thả dưới ao, hạt sen thu hoạch từ đầm hồ trong làng từ tháng 7, tháng 8, măng hầm chân giò từ miền núi đưa về xuôi, một vài món tôm, cá, sò, ngao, ốc từ biển cả...

Cùng với những món ăn theo chuẩn mực 04 bát, 06 đĩa hoặc 05 bát, 05 đĩa, ẩm thực Hà Thành còn có những món ăn đặc biệt được chế biến hết sức tinh tế, khéo léo để làm nên thương hiệu văn hóa ẩm thực Thủ đô, đó là món phở Hà Nội, bún chả Đồng Xuân, cá lăng Lương Văn Can...

Ví dụ như món phở, phở Hà Nội có những cách nấu từ những nguyên liệu khác nhau như thịt bò hay thịt gà, nhưng cái đặc biệt hấp dẫn của phở Hà Nội là kỹ thuật nấu nồi nước dùng. Nồi nước này phải được ninh từ xương bò, xương gà... để có vị ngọt tự nhiên, chứ không phải từ mì chính. Trong nồi nước này phải có hành củ nướng, gừng nướng cùng với hoa hồi... Để tạo ra hương vị thơm cay từ các loại củ quả hoa, vị ngọt của nồi nước dùng còn được tăng lên bởi những con sá sùng biển. Tỷ lệ giữa số lượng xương với lượng nước sẽ tạo ra sự hài hòa giữa vị ngọt, vị mặn, độ béo của nồi nước dùng.

Trong cái lạnh của mùa Đông hoặc những ngày Hè oi ả, mỗi khi bung bát phở nóng hổi lên, trong đó có màu trắng của bánh phở, màu hồng tươi của thịt bò hay vàng nghệ của thịt gà, màu xanh tươi mát của lá hành hoa thái nhỏ hòa cùng vị cay cay của bột hạt tiêu xay mịn, vài lát ớt màu đỏ sậm nổi bật, cộng với vị chanh chua chua... ai cũng cảm thấy năng lượng tỏa ra từ bát phở Hà Thành.



Món phở Hà Nội nổi tiếng khắp gần xa.

Người Hà Nội ăn món gì cũng vừa phải, thanh thanh, các món ăn không bao giờ quá mặn, quá ngọt hay quá chua... như một số vùng. Bún chả Hà Nội cũng nổi tiếng bốn phương. Trong món bún chả thì nét tinh hoa của nó được thể hiện ở bát nước chấm và đĩa rau sống ăn kèm. Bún chả làm bằng thịt lợn (chả băm và chả miếng), phải tẩm ướp mắm muối, hạt tiêu, ớt, hành... và phải dùng than tạt, quạt tay cho miếng chả chín tới, vừa đủ độ vàng rộm, thơm ngon, nóng hổi nhưng không bị quá lửa. Bát nước chấm là tổng hòa từ nước đun sôi để nguội với nước mắm, dấm hảo hạng, tỏi băm dập thái nhỏ, ớt tươi thái lát, hạt tiêu xay mịn... Vị của bát nước chấm vừa mặn, vừa ngọt, vừa chua, vừa cay, vừa thơm thơm, thanh thanh... tạo cho thực khách cảm thấy vừa đủ ngon miệng.

Đĩa rau sống của người Hà Thành để ăn bún chả cũng rất tinh tế, đó là rau xà lách xanh tươi non rửa sạch, ngâm nước muối loãng. Điểm xuyết trong đĩa rau sống này là một vài ngọn rau húng láng, thơm nức mũi người ăn, nhưng lại hơi cay cay dịu dịu. Trộn vào đĩa rau này là một vài lá tía tô bánh tẻ, rau mùi xanh non, lá kinh giới và một vài sợi giá trắng tinh.

Trong những bữa cơm bình dân của người Hà Nội ở các gia đình, chúng ta cũng cảm nhận được sự tinh tế bên cạnh sự giản dị, mộc mạc, tự nhiên. Người Hà Nội thích ăn cơm gạo trắng thơm nấu dẻo (vừa nước). Những món phổ biến cũng là rau, đậu, thịt, cá như các vùng miền trên cả nước, nhưng được chế biến tinh tế, vừa đủ mắm muối, gia vị theo từng món để tạo ra cảm giác ngon miệng trong bữa ăn. Các món ăn được bày trong bát, đĩa gọn gàng, sạch sẽ, vừa phải, không quá đầy, không quá ít, có sự hài hòa về chất, về màu sắc... để bữa ăn thêm ngon miệng, tạo cảm giác thoải mái cho người ăn.

Ẩm thực Hà Nội được tôn vinh còn bởi sự bố trí sắp xếp cho thực khách ngồi ăn ở đâu và ăn với ai? Việc tạo ra một không gian ấm cúng, một chỗ ngồi thoải mái dễ chịu cũng là một thành tố tạo nên phong cách ẩm thực Hà Thành. Nếu ngồi quá chật, ở chỗ quá tối hoặc quá sáng... sẽ làm cho bữa ăn mất ngon.

Ngồi ăn với những ai cũng là một yêu cầu của ẩm thực Hà Thành. Nếu phải ngồi ăn chung với những người không cùng niềm yêu thích đam mê... thì bữa ăn sẽ tẻ nhạt, nhàm chán vô cùng. Sự đồng điệu trong ẩm thực là một nhân tố làm cho bữa ăn thêm đáng nhớ.



Trong chuyến thăm Việt Nam năm 2016, Tổng thống Mỹ Barack Obama cùng siêu đầu bếp Anthony Bourdain thưởng thức món bún chả Hà Nội.

Theo Bobby Chinn, Đại sứ Du lịch Việt Nam tại Châu Âu thì "ẩm thực là cách quảng bá nhanh nhất hình ảnh một đất nước và một nền văn hóa".

Hà Nội là điểm đến hấp dẫn không chỉ của hàng triệu lượt khách du lịch nước ngoài mà còn là nơi dừng chân của rất nhiều chính khách quốc tế lớn. Trong các chuyến thăm ngoại giao cấp cao tới Thủ đô, nhiều chính khách đã rất ấn tượng trước sự độc đáo, hấp dẫn của ẩm thực Hà Nội.

Năm 2000, trong chuyến thăm Hà Nội, gia đình Tổng thống Mỹ Bill Clinton đã đến ăn phở tại hàng phở Cổ nổi tiếng gần Văn Miếu - Quốc Tử Giám. Nhờ đó, quán ăn đã trở nên nổi tiếng với tên gọi Phở 2.000. Trong chuyến thăm Việt Nam năm 2016, Tổng thống Mỹ Barack Obama cùng siêu đầu bếp Anthony Bourdain đã thưởng thức món bún chả Hà Nội, thu hút sự quan tâm theo dõi và bình luận của nhiều người nước ngoài. Trong Hội nghị Thượng đỉnh Mỹ-Triều,

các phóng viên quốc tế đã đánh giá rất cao ẩm thực của Hà Nội, trong đó có món phở Thìn, cà phê trứng hết sức đặc sắc...

Tại nhiều nước trên thế giới, những quán phở, bún chả mang hương vị Hà Nội đã trở nên quen thuộc và hấp dẫn người nước ngoài. Điều này góp phần rất lớn cho việc quảng bá văn hóa ẩm thực của Việt Nam nói chung, Hà Nội nói riêng trong nhiều năm qua.

Trong thời đại toàn cầu hóa, hội nhập quốc tế hiện nay, Thủ đô Hà Nội là trung tâm chính trị, kinh tế, văn hóa của cả nước, hằng năm thu hút hàng chục triệu khách du lịch nội địa và hàng triệu khách du lịch quốc tế. Do đó việc giữ gìn, phát huy những giá trị tốt đẹp, tinh hoa trong văn hóa ẩm thực Hà Nội phục vụ du khách khắp nơi là một nhiệm vụ cần thiết bởi vì du lịch tạo ra việc làm cho hàng vạn người.



Phóng viên các nước hào hứng khi được thưởng thức ẩm thực nổi tiếng Hà thành tại trung tâm báo chí quốc tế hội nghị thượng đỉnh Mỹ - Triều.

Thưởng thức ẩm thực là một hoạt động văn hóa không thể thiếu của du lịch, bởi ngoài việc ăn để bảo đảm sức khỏe mà chúng ta còn giới thiệu những đặc sản của Hà Nội và của quốc gia cho du khách trên mọi miền đất nước và trên thế giới.

Hội tụ trong ẩm thực Hà Nội có cả yếu tố văn hóa thanh lịch của Hà Thành ngàn năm văn hiến. Nét đặc trưng riêng biệt của ẩm thực Hà Nội giúp Hà Nội lan tỏa hệ giá trị văn hóa độc đáo và góp phần quan trọng vào tăng trưởng du lịch,

phát triển kinh tế Thủ đô.

Trong đường lối của Đảng và Chính phủ ở các kỳ Đại hội đều nhấn mạnh đến phát triển du lịch và xây dựng, củng cố ngành công nghiệp văn hóa. Để văn hóa ẩm thực Thủ đô tiếp tục phát triển và lan tỏa, chúng ta cần phải nghiên cứu sắp xếp, tổ chức các bữa ăn cho các đoàn khách du lịch một cách hợp lý, phù hợp với đặc điểm tình hình và gu ẩm thực của từng nhóm thực khách. Người thiết kế món ăn cần trung thực, uy tín, bảo đảm chất lượng của nguồn lương thực, thực phẩm, chế biến tinh tế, cẩn thận tùy theo từng món ăn thực khách yêu cầu, cần phải nắm chắc thông tin về quốc tịch, tôn giáo, giới tính, lứa tuổi, nghề nghiệp... của các đoàn du lịch để đáp ứng nhu cầu ăn uống của từng nhóm người. Quản lý khách sạn, nhà hàng phải luôn luôn chuẩn bị những phương án dự phòng để có thể điều chỉnh thực đơn, thay đổi khẩu vị khi có khách yêu cầu.

Chúng ta có thể nghiên cứu chế biến một số món ăn khô để khách du lịch có thể mang theo sử dụng trong ngày (ví dụ như các loại bánh, các loại xôi, các loại thịt, cá nướng...). Điều này sẽ là cơ hội giới thiệu thêm các món ăn Hà Nội cho khách du lịch, đồng thời tăng thêm thu nhập cho ngành du lịch Thủ đô.

Ẩm thực Hà Nội là tinh hoa hội tụ của các vùng miền trong nước và các nước, tạo nên sự hấp dẫn, thu hút du khách trong nước và quốc tế ngày càng đến Hà Nội nhiều hơn. Việc phát huy giá trị của tinh hoa văn hóa ẩm thực Hà Thành như một sản phẩm du lịch độc đáo sẽ có đóng góp đáng kể trong việc xây dựng thương hiệu Thủ đô đồng thời góp phần vào mục tiêu phục hồi ngành du lịch do ảnh hưởng bởi đại dịch Covid-19; quảng bá, thu hút du khách và các nhà đầu tư đến với Hà Nội.

PGS.TS. Phạm Ngọc Trung/Chinhphu.vn