

Xôi Phú Thượng - di sản văn hóa phi vật thể quốc gia giữa lòng Thủ đô

10:17 28/01/2026

Làng nghề Phú Thượng (Hà Nội) từ lâu đã nổi tiếng với nghề nấu xôi truyền thống - một nét ẩm thực gắn bó bền chặt với đời sống văn hóa của người Hà Nội. Từ những cánh đồng ven sông Hồng màu mỡ, người dân nơi đây đã gây dựng và gìn giữ hai giống gạo quý là nếp cái hoa vàng và nếp dâu keo, tạo nên hương vị xôi Phú Thượng đặc trưng, khó nơi nào sánh được.

Mới đây, nghề làm xôi Phú Thượng chính thức được đưa vào Danh mục Di sản văn hóa phi vật thể quốc gia, đánh dấu bước tiến quan trọng trong công tác bảo tồn, phát huy giá trị làng nghề truyền thống. Đáng chú ý, nhiều sản phẩm xôi Phú Thượng hiện đã đạt tiêu chuẩn OCOP 4 sao, từng bước khẳng định thương hiệu trên thị trường.

Từ những gánh xôi quen thuộc

Trong những ngày lễ, Tết cổ truyền, xôi Phú Thượng không chỉ hiện diện trang trọng trong mâm cỗ cúng tổ tiên mà còn gắn bó thân thuộc với đời sống thường nhật của người dân Thủ đô. Những thúng xôi nghi ngút khói trên các vỉa hè, góc phố từ lâu đã trở thành hình ảnh quen thuộc, mang đậm nét văn hóa ẩm thực Hà Nội.

Với mức giá chỉ từ 5.000 - 10.000 đồng, thực khách có thể thưởng thức một gói xôi thơm dẻo, đậm vị truyền thống - món ăn dân dã nhưng chứa đựng tinh hoa của nghề thủ công lâu đời.

Trao đổi với phóng viên, chị Nguyễn Thị Liên Hương, chuyên viên Phòng Kinh tế - Hạ tầng và Đô thị phường Phú Thượng cho biết, nghề nấu xôi của người dân nơi đây đã hình thành song hành cùng quá trình canh tác lúa nước. Lợi thế của vùng đất ven sông Hồng với thổ nhưỡng màu mỡ đã tạo nên giống nếp cái hoa vàng đặc biệt - yếu tố cốt lõi làm nên thương hiệu xôi Phú Thượng.

Theo chị Hương, trong những giai đoạn đầu, xôi Phú Thượng chủ yếu phục vụ nhu cầu cúng tế, khao vọng, giỗ chạp, cưới xin, chưa được bán rộng rãi như hiện

nay. Nghề nấu xôi khi đó cũng chỉ được coi là nghề phụ, gắn với phụ nữ trong làng. Tuy nhiên, cùng với sự phát triển của xã hội, người dân Phú Thượng nhận ra giá trị kinh tế mà nghề truyền thống mang lại, giúp nhiều gia đình vươn lên thoát nghèo, ổn định cuộc sống và có tích lũy.

Giữ nghề bằng sự tỉ mỉ và bền bỉ

Gắn bó với gánh xôi suốt 37 năm, bà Mai Thị Thanh cho biết, bà được truyền dạy nghề từ gia đình chồng ngay từ khi về làm dâu năm 1988. Từ cách ngâm gạo, ngâm đỗ, nhóm lửa đến kỹ thuật đồ xôi, tất cả đều đòi hỏi sự cẩn trọng và kinh nghiệm tích lũy qua nhiều năm.

Theo bà Thanh, bí quyết để có mẻ xôi ngon không chỉ nằm ở nguyên liệu mà còn ở sự cẩn cù, tỉ mỉ của người nấu. Từ chiều hôm trước, người làm xôi đã phải chuẩn bị đầy đủ các công đoạn như vo gạo, ngâm đỗ, rửa lá rong, lá chuối. Mỗi loại xôi lại yêu cầu kỹ thuật riêng về thời gian ngâm, cách phối trộn nguyên liệu và điều chỉnh lửa khi đồ. Ngay cả khâu vo gạo cũng cần sự khéo léo để hạt gạo không bị vỡ.

Muốn có những thúng xôi nóng hổi kịp buổi chợ sớm, người nấu xôi phải thức dậy từ tinh mơ để bắt đầu công việc. Sự vất vả ấy đã trở thành nếp sinh hoạt quen thuộc của nhiều thế hệ người dân Phú Thượng.

Từ làng nghề truyền thống đến sản phẩm OCOP 4 sao

Theo báo cáo của UBND phường Phú Thượng, trước đây, địa phương là xã thuần nông thuộc huyện Từ Liêm, với ba làng Thượng Thụy, Phú Gia và Phú Xá. Người dân chủ yếu sinh sống bằng nông nghiệp, trồng hoa, cây cảnh và chế biến lương thực.

Trong quá trình chuyển dịch cơ cấu kinh tế, chính quyền và nhân dân Phú Thượng đã tập trung phát triển các làng nghề truyền thống, trong đó có nghề nấu xôi. Hiện nay, địa phương có hơn 864 hộ sản xuất, kinh doanh xôi và gần 800 hộ trồng đào với diện tích khoảng 75ha, mang lại thu nhập bình quân từ 40 đến 150 triệu đồng/người/năm.

Năm 2016, Phú Thượng được thành phố Hà Nội công nhận là Làng nghề truyền thống. Đến năm 2019, nhãn hiệu “Xôi Phú Thượng” được Cục Sở hữu trí tuệ cấp giấy chứng nhận, mở ra cơ hội phát triển sản phẩm theo hướng bài bản, chuyên nghiệp hơn. Đặc biệt, năm 2024, nghề làm xôi Phú Thượng được Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch công nhận là Di sản văn hóa phi vật thể quốc gia.

Các sản phẩm như xôi ngũ sắc, xôi chè, xôi xéo hiện đã đạt chứng nhận OCOP 4 sao do UBND thành phố Hà Nội cấp, góp phần nâng cao giá trị và sức cạnh tranh của làng nghề.

Gìn giữ tinh hoa ẩm thực Thủ đô

Không chỉ là sản phẩm kinh tế, xôi Phú Thượng còn gắn liền với các sinh hoạt văn hóa truyền thống. Hằng năm, lễ hội làng Phú Gia diễn ra vào các ngày 8, 9, 10 tháng Giêng âm lịch, với nghi lễ dâng cúng cơm mới và các sản phẩm xôi lên Thành hoàng làng, thể hiện lòng biết ơn và ước vọng mùa màng bội thu.

Bên cạnh đó, xôi Phú Thượng thường xuyên được giới thiệu tại các hội chợ, lễ hội, gian hàng quảng bá sản phẩm OCOP của thành phố Hà Nội, góp phần lan tỏa giá trị ẩm thực truyền thống đến đông đảo người dân và du khách.

Với sự bền bỉ gìn giữ nghề của người dân cùng sự quan tâm, hỗ trợ của chính quyền, xôi Phú Thượng đang từng bước khẳng định vị thế như một biểu tượng ẩm thực của Hà Nội, góp phần làm phong phú bản sắc văn hóa Thủ đô và đưa Hà Nội trở thành điểm đến hấp dẫn trên bản đồ ẩm thực trong nước và quốc tế.

Minh Thắm