

TIẾP CẬN XÂY DỰNG BÁCH KHOA THƯ VĂN HÓA ẨM THỰC HUẾ

Trần Đình Hằng*

Tóm tắt: Trong chiến lược xây dựng đô thị di sản văn hóa đặc trưng, bảo tồn phát triển văn hóa trở thành trục chiến lược chủ đạo, động lực để phát triển Thừa Thiên Huế trên nền tảng di sản Cố đô Huế. Bách khoa thư văn hóa ẩm thực Huế là bộ sách tra cứu về di sản văn hóa ẩm thực Huế, từ những giá trị đặc trưng, sắc thái biểu hiện cho tới những địa chỉ ẩm thực cụ thể..., góp phần hiện thực hóa đề án Kinh đô ẩm thực, số hóa và xây dựng hồ sơ di sản phi vật thể quốc gia, quốc tế được vinh danh trong tương lai. Đây cũng là tài liệu tham khảo về giáo dục truyền thống lịch sử văn hóa Huế, gắn liền học đường, hấp dẫn lớp trẻ đến với di sản văn hóa. Đây còn là văn hóa phẩm trong thị trường sách, tài liệu tham khảo thiết thực cho vấn đề phát triển du lịch ẩm thực Huế trong định hướng đô thị di sản, tránh nguy cơ làm méo mó, sai lệch hồn cốt của văn hóa ẩm thực Huế.

Từ Bách khoa thư văn hóa ẩm thực Huế sẽ kế thừa để triển khai những nội dung tiếp theo trong Bách khoa thư Huế của Tủ sách Huế, như Bách khoa thư về lịch sử Huế, về địa danh Huế, về nhân vật lịch sử Huế, về kiến trúc - nghệ thuật Huế... Mặc dù tiếp cận cách phân loại từ nguyên liệu để phân định, phân tích di sản văn hóa ẩm thực Huế với nhiều lớp sinh thái tự nhiên và nhân văn độc đáo từ ảnh hưởng phương Bắc, từ cái nôi Bắc Bộ cho tới dấu ấn bản địa phương Nam, sự kết hợp nhuần nhuyễn, tinh tế và hợp lý các nguồn nguyên liệu, thông qua bàn tay và trí tuệ tài hoa, khéo léo của người làm bếp, đặc biệt là dấu ấn ảnh hưởng thời Nguyễn, đã đem lại cho văn hóa ẩm thực Huế những giá trị đặc trưng nổi bật, với ẩm thực cung đình, ẩm thực dân gian, ẩm thực chay, từ tỉnh địa phương (nổi bật như hệ nước mắm, rước, hệ thủy hải sản đầm phá Tam Giang - Cầu Hai...), vùng miền cho tới quốc gia, quốc tế.

Từ khóa: Bách khoa thư, văn hóa ẩm thực, Huế, tủ sách Huế.

Trần Đình Hằng: *Development of Hue Culinary Cultural Encyclopedia*

The strategy for building a typical cultural heritage city based on Hue ancient capital heritage defined cultural preservation and development a driver for Thua Thien Hue province's development. Encyclopedia of Hue Culinary Culture is a set of reference books on Hue's culinary cultural heritage. These books present typical values, expressions, specific culinary addresses, and so on, contribute to realization of the Culinary Capital project which aims to file the national intangible heritage that will be honored as international heritage in the future. This is also a reference for education on Hue cultural history and tradition, associated with schooling, attracting young people to cultural heritage. It is also a cultural product in the book market and an useful reference for development of Hue culinary tourism towards a heritage city. It helps reduce the risk of distortion and misunderstanding of the soul of Hue culinary culture

Encyclopedia of Hue Culinary Culture will be inherited to develop the contents in Hue Encyclopedia of Hue Bookcase such as Encyclopedia of Hue history, Hue geographic names, Hue historical figures, Hue architecture - art. Although Hue culinary cultural heritage could be analyzed, classified based on raw materials, it has various natural ecological layers and unique humanitarian characteristics as a result of being influenced by the culture from the North and the cradle of the Northern region and imbued with the indigenous imprint of the South. Talented, skilled, handy, knowledgeable cooks who were influenced by

the legacies of the Nguyen Dynasty use a delicate, reasonable combination of raw materials to make Hue culinary culture distinct with its typical values, royal cuisine, folk cuisine, vegetarian cuisine, local specialities (as fish sauce, shrimp, seafood in Tam Giang - Cau Hai lagoon...) as well as regional, national, international food elements.

Keywords: Encyclopedia, culinary culture, Hue, Hue bookcase.