

LỜI MỞ ĐẦU

1. Lý do chọn đề tài

Trong xu thế hội nhập, ngành du lịch Việt Nam đang đứng trước nhiều thách thức, việc lựa chọn ra được phương hướng phát triển phù hợp với tiềm năng về tài nguyên du lịch phong phú của mình, để tạo ra các sản phẩm du lịch có khả năng cạnh tranh cao trong khu vực và quốc tế là hết sức cần thiết và cấp bách.

Trên thực tế nhiều quốc gia họ đều phải nỗ lực xây dựng sản phẩm du lịch với khả năng cạnh tranh cao và mang tính độc đáo đặc trưng để có thể thu hút khách du lịch. Tuy nhiên, với Việt Nam tiềm năng về tài nguyên du lịch phong phú, nhưng trên thực tiễn phát triển các sản phẩm du lịch còn rời rạc, thiếu đồng bộ, thiếu tính độc đáo, chất lượng dịch vụ không thống nhất và ở mức giá không cạnh tranh so với khu vực và quốc tế.

Là một quốc gia nằm trong khu vực Đông Nam Á, nước ta có nền văn minh nông nghiệp lúa nước lâu đời. Việt Nam mang trong mình đầy đủ những điều kiện thuận lợi để luôn là một trong ba nước có sản lượng xuất khẩu lương thực nhiều nhất trên thế giới. Vì vậy việc phát triển sản xuất lương thực không những là quan trọng mà còn là chỗ dựa vững chắc để tạo phát triển cho các ngành sản xuất khác trong nền kinh tế quốc dân. Ngoài ra lương thực còn là nguồn dự trữ để nhà nước thực hiện chính sách xã hội

Đối với nước ta, sản xuất lương thực chủ yếu và quan trọng vẫn là lúa gạo. Do vậy việc thâm canh sản xuất lúa vẫn là mục tiêu hàng đầu đặt ra. Cây lúa không chỉ có ý nghĩa đối với sự sống của con người mà nó còn là một sản phẩm du lịch. Việc tạo ra các sản phẩm du lịch từ cây lúa sẽ đem lại thu nhập cho nền kinh tế quốc dân và tạo ra sự đa dạng về các sản phẩm du lịch nhưng chưa được ngành du lịch Việt Nam khai thác. Trên thực tế thì ẩm thực của Việt Nam luôn xoay quanh các sản phẩm được làm từ lúa các loại bánh đặc sản, các món ăn truyền thống, hàng lưu niệm, những món quà... luôn là một sự hấp dẫn cho du khách. Không đơn giản là tận hưởng những giây phút nghỉ ngơi, thư giãn khi tham gia du lịch ở nông thôn, du khách còn có cơ hội tìm hiểu những tầng sâu

văn hoá sinh hoạt của người dân địa phương, hiểu được những kinh nghiệm, quy trình, phương thức để cho ra đời một sản phẩm. Cùng tham gia vào quá trình lao động sản xuất của người dân. Hình thức này vừa góp phần “làm mới” hoạt động du lịch, vừa giúp nông dân nâng cao thu nhập vừa tạo ra sự mới mẻ cho sản phẩm du lịch.

Thái Bình là một tỉnh đồng bằng ven biển châu thổ sông Hồng, có diện tích đất nông nghiệp trên 83 nghìn ha đất canh tác lúa, năng suất nhiều năm nay đã đạt trên 13 tấn/ha, sản lượng đạt hơn 1 triệu tấn lương thực mỗi năm. Với địa hình bằng phẳng thuận lợi cho việc phát triển sản xuất, hơn nữa Thái Bình còn là một tỉnh có truyền thống về sản xuất nông nghiệp, người dân nơi đây có kinh nghiệm về thâm canh lúa nước từ lâu đời. Là một tỉnh mà du lịch còn kém phát triển do các sản phẩm du lịch còn chưa được đa dạng và phong phú, vì thế để du lịch thực sự trở thành một ngành kinh tế thì ngành du lịch Thái bình cần phải đa dạng hoá sản phẩm du lịch, đặc biệt là làm phong phú hơn nữa các loại hình du lịch (trước đây chủ yếu là du lịch văn hoá). Do đó để tận dụng những tiềm năng sẵn có của một tỉnh thuần nông với mong muốn tìm hiểu loại hình du lịch mới được đưa vào khai thác và có triển vọng phát triển tại Thái Bình tôi đã chọn đề tài: “***xây dựng các sản phẩm du lịch liên quan đến cây lúa Thái Bình***” góp phần vào việc thúc đẩy hoạt động du lịch ở Thái Bình phát triển và góp phần vào việc cải thiện đời sống của người dân.

2. Đối tượng nghiên cứu

Đối tượng nghiên cứu của đề tài là những quy trình canh tác cũng như các sản phẩm từ cây lúa mà có thể trở thành sản phẩm du lịch.

3. Phạm vi nghiên cứu

Phạm vi và không gian nghiên cứu là khu vực tỉnh Thái Bình.

Nội dung nghiên cứu: Những vấn đề liên quan đến sản xuất lúa gạo và những sản phẩm làm ra từ chúng

4. Phương pháp nghiên cứu

Một số phương pháp sử dụng để tiến hành nghiên cứu đề tài là

- Thống kê, thu thập sử lý số liệu

- Khảo sát thực tế ở địa phương
- Phân tích tổng hợp đánh giá
- Điều tra xã hội học

5. Bố cục khóa luận

Ngoài phần tài liệu tham khảo và phụ lục khóa luận gồm 3 chương:

Chương 1. Cơ sở lý luận

Chương 2. Một số sản phẩm liên quan tới cây lúa Thái Bình

Chương 3. Sản phẩm du lịch liên quan đến cây lúa Thái Bình và các giải pháp phát triển.

CHƯƠNG 1. CƠ SỞ LÝ LUẬN

1.1. Khái niệm, đặc điểm của sản phẩm du lịch

1.1.1. Khái niệm

Sản phẩm du lịch là một tổng thể bao gồm các thành phần không đồng nhất hữu hình và vô hình, đó là tài nguyên tự nhiên, tài nguyên nhân văn, cơ sở vật chất kỹ thuật, cơ sở hạ tầng dịch vụ du lịch và đội ngũ cán bộ nhân viên du lịch.

Theo *Michael M. Coltman* “ sản phẩm du lịch có thể là một món hàng cụ thể như thức ăn, hoặc một món hàng không cụ thể như chất lượng phục vụ, bầu không khí tại nơi nghỉ mát”. [6,26]

Nếu tiếp cận ở khía cạnh của du khách thì, sản phẩm du lịch là khái niệm rất rộng, nó không đơn thuần chỉ là tập hợp các dịch vụ du lịch đơn lẻ (như định nghĩa trong luật du lịch), nó bao hàm tất cả những giá trị vật chất và tinh thần chứa đựng trong không gian của điểm đến mà có thể thoả mãn nhu cầu của du khách. Hay nói cách khác: *Sản phẩm du lịch dưới khía cạnh của du khách là tất cả những cảm xúc mà du khách trải nghiệm và cảm nhận được trong một chuyến đi du lịch* [11].

- Cơ cấu của sản phẩm du lịch:

+ Những thành phần tạo lực hút (lực hấp dẫn đối với du khách) bao gồm các điểm du lịch, các tuyến du lịch để thoả mãn cho nhu cầu tham quan, thưởng ngoạn của du khách, đó là những cảnh quan thiên nhiên đẹp nổi tiếng, các kỳ quan, các di sản văn hóa thế giới, các di tích lịch sử mang đậm nét đặc sắc văn hóa thế giới, các di tích lịch sử mang đậm nét đặc sắc văn hóa của các quốc gia, các vùng...

+ Cơ sở du lịch (điều kiện vật chất để phát triển ngành du lịch). Cơ sở du lịch bao gồm mạng lưới cơ sở lưu trú như khách sạn, làng du lịch để phục vụ cho nhu cầu lưu trú của du khách, của hàng phục vụ ăn uống, cơ sở kỹ thuật phục vụ cho vui chơi giải trí cho du khách, hệ thống các phương tiện vận chuyển nhằm phục vụ việc đi lại của du khách.

+ Dịch vụ du lịch: là một quy trình hoàn chỉnh, là sự liên kết hợp lý các dịch vụ đơn lẻ tạo nên, do vậy phải tạo ra sự phối hợp hài hòa, đồng bộ trong

toàn bộ chính thể để tạo ra sự đánh giá tốt của du khách về sản phẩm du lịch hoàn chỉnh.[5,(45,46)]

Trong cuốn Marketing du lịch của Th.s Trần Ngọc Nam và các đồng nghiệp thì “Sản phẩm du lịch còn là một kinh nghiệm và nó còn là một tổng thể”.[6,26]

Theo Chương 1 điều 4 Luật du lịch Việt Nam “Sản phẩm du lịch là tập hợp các dịch vụ cần thiết để thỏa mãn nhu cầu của khách du lịch trong chuyến đi du lịch ”.[3,3]

Có hai khái niệm về sản phẩm du lịch đó là sản phẩm du lịch của một doanh nghiệp du lịch và sản phẩm du lịch của một vùng.

Sản phẩm du lịch của một doanh nghiệp du lịch là tất cả những sản phẩm mà khách được hưởng thụ trong chuyến đi, từ những dịch vụ đến những hàng hóa cụ thể ...

Sản phẩm du lịch của một địa phương chính là những loại hình du lịch có thể phát triển được. Ví dụ như cùng được thiên nhiên ưu đãi là có bãi biển đẹp nhưng ở Hạ Long sản phẩm du lịch của họ là tham quan biển và tắm, ở Nha Trang là thể thao biển và nghỉ dưỡng, ở Phú Quốc sẽ là giải trí và thể thao...Tùy vào những điều kiện cụ thể mà người ta có thể tạo ra được những sản phẩm du lịch phù hợp với điều kiện của địa phương và nhu cầu của khách.

1.1.2. Đặc điểm

Sản phẩm du lịch có nhiều đặc điểm chuyên biệt. Những đặc điểm này cũng là đặc trưng của dịch vụ du lịch cụ thể như :

Sản phẩm du lịch thường là một kinh nghiệm nên dễ bắt chước. Theo tiếng Anh kinh nghiệm là Experience, đặc biệt thành phần cơ bản của sản phẩm du lịch là rất dễ bị sao chép lẫn nhau về hình thức và kết cấu tạo nên sự trùng lặp thiếu sự hấp dẫn, ít có sự khác biệt. Du khách khó có thể phân biệt sản phẩm du lịch của các doanh nghiệp mà chỉ có thể cảm nhận được sau khi sử dụng.

Khách mua sản phẩm trước khi nhìn thấy sản phẩm, nó là sản phẩm mà người mua chỉ có thể đến đó và thưởng thức sản phẩm.

Khoảng thời gian mua và thấy được sản phẩm là quá lâu, bởi từ khi kí hợp

đồng du lịch đến khi đi và cảm nhận diễn ra trong khoảng thời gian quá dài. Vì sản phẩm du lịch là tất cả những gì du khách cảm nhận được sau chuyến đi. Cho nên sự phản hồi là khá chậm gây khó khăn cho các nhà thiết kế tour trong việc bổ sung hỗ trợ dịch vụ.

Sản phẩm du lịch thường ở xa nơi cư trú thường xuyên nên cần có hệ thống phân phối qua khâu trung gian như đại lý du lịch, văn phòng du lịch. Vì vậy marketing cần được coi trọng để giới thiệu sản phẩm du lịch đến du khách một cách đầy đủ nhất đáp ứng mọi nhu cầu chính đáng của du khách trong việc sử dụng các dịch vụ.

Sản phẩm du lịch là tổng hợp của các ngành kinh doanh khác nhau nên sản phẩm này có mối quan hệ qua lại tác động với nhau và tác động tới du khách.

Sản phẩm du lịch không thể lưu kho hay cất đi vì vậy việc tạo nên sự ăn khớp giữa cung và cầu du lịch là rất quan trọng. Vì trong thời gian ngắn lượng cung sản phẩm cố định nhưng lượng cầu của khách lại biến đổi.

Sản phẩm du lịch chịu ảnh hưởng của các yếu tố kinh tế, chính trị, an ninh, tỷ giá hối đoái... Đó là những yếu tố khách quan thuộc môi trường vĩ mô nằm ngoài tầm kiểm soát của các doanh nghiệp. Do vậy thị trường du lịch nói chung mang tính nhạy cảm cao. Đối với những yếu tố này, một sự biến động nhỏ của môi trường kinh tế cũng gây ra ảnh hưởng trong quan hệ cung - cầu du lịch. Vì vậy sẽ ảnh hưởng trực tiếp tới hoạt động kinh doanh của các doanh nghiệp.

Khách du lịch mua sản phẩm du lịch ít trung thành hoặc không trung thành với công ty bán sản phẩm. Đây chính là sự khác biệt của thị trường du lịch, chính vì vậy phải tạo ra mối quan hệ rộng rãi với khách hàng. Đồng thời cũng không ngừng nâng cao chất lượng sản phẩm du lịch để đáp ứng nhu cầu ngày càng cao của du khách.

1.2. Khái niệm và phân loại về loại hình du lịch

1.2.1 Khái niệm loại hình du lịch

Loại hình du lịch là một tập hợp các sản phẩm du lịch có đặc điểm giống nhau, hoặc vì chúng thỏa mãn các nhu cầu, động cơ du lịch tương tự nhau, hoặc được bán cho cùng một nhóm khách hàng, hoặc vì chúng có cùng một cách phân

phối, một cách tổ chức như nhau, hoặc chúng được xếp chung theo một mức giá bán nào đó.[6, 42]

1.2.2. Các loại hình du lịch

* Căn cứ vào mục đích chuyến đi.

Mục đích chuyến đi là động lực thúc đẩy hoạt động nhằm thỏa mãn nhu cầu du lịch của con người. Do đó cách phân loại này còn được gọi vào căn cứ động cơ hoặc căn cứ vào nhu cầu. Theo tiến sĩ Harssel có 10 loại hình du lịch phổ biến theo cách phân chia này:

- Du lịch thiên nhiên hấp dẫn những người tận hưởng bầu không khí ngoài trời, thích thưởng thức phong cảnh đẹp và đời sống thực vật hoang dã. Những người đi du lịch trong nhóm này muốn tìm đến vẻ đẹp và đời sống hoang sơ của rừng quốc gia Cúc Phương, phong cảnh hùng vĩ tĩnh lặng của Ngũ Hành Sơn.

- Du lịch văn hóa thu hút những người mà mối quan tâm chủ yếu của họ là truyền thống lịch sử, phong tục tập quán, nền văn hóa nghệ thuật... của điểm đến. Những du khách này sẽ viếng thăm các viện bảo tàng, nghỉ tại các quán trọ đồng quê, tham dự các lễ hội truyền thống và các sinh hoạt văn hóa nghệ thuật dân gian của địa phương.

- Du lịch xã hội hấp dẫn những người mà đối với họ sự tiếp xúc giao lưu với những người khác là quan trọng nhất. Đối với một số người khi được đồng hành với các thành viên của một nhóm xã hội trong các tour du lịch cũng làm họ thỏa mãn hài lòng. Một số người khác tìm kiếm cơ hội hòa nhập với cư dân bản xứ nơi đến. Thăm gia đình cũng có thể được bao hàm trong loại hình này.

- Du lịch hoạt động thu hút du khách bằng một hoạt động được xác định trước và thách thức phải hoàn thành trong chuyến đi, trong kỳ nghỉ của họ. Một số du khách muốn thực hành và hoàn thiện vốn ngoại ngữ của mình khi đi du lịch nước ngoài. Một số người khác muốn thám hiểm, khám phá cấu tạo địa chất của một khu vực nhất định.

- Du lịch giải trí nảy sinh từ nhu cầu nghỉ ngơi, thư giãn để phục hồi thể lực và tinh thần cho con người. Loại hình du lịch này thu hút những người mà lý do chủ yếu của họ đối với một chuyến đi nghỉ là sự hưởng thụ và tận hưởng kỳ

nghi. Họ thường đến những bờ biển đẹp, tắm dưới ánh mặt trời, tham gia vào các hoạt động như cắm trại các trò chơi có tổ chức và học các kỹ năng mới.

- Du lịch thể thao thu hút những người ham mê thể thao để nâng cao thể chất, sức khỏe. Tham gia chơi các môn thể thao như quần vợt đánh golf, bóng chuyền bãi biển, lướt sóng, trượt tuyết, đi xe đạp đường trường...là những ví dụ của các hoạt động phù hợp với loại hình này.

- Du lịch chuyên đề liên quan đến một nhóm nhỏ, ít người đi du lịch với cùng một mục đích chung hoặc mối quan tâm đặc biệt nào đó chỉ đối với riêng họ. Những người kinh doanh xe ô tô đến thăm một nhà máy sản xuất ở nước ngoài hoặc một nhóm sinh viên đi tour thực tập, nghiên cứu là những ví dụ cho loại hình này.

- Du lịch tôn giáo thỏa mãn nhu cầu tín ngưỡng đặc biệt của những người theo đạo phái khác nhau. Nó bộc lộ trong những cuộc hành hương đến những nơi có ý nghĩa tâm linh hay những địa điểm tôn giáo được tôn kính. Đây là loại hình du lịch lâu đời nhất và vẫn còn phổ biến đến ngày nay.

- Du lịch sức khỏe hấp dẫn những người tìm kiếm cơ hội cải thiện điều kiện thể chất của mình. Các khu an dưỡng, nghỉ mát ở vùng núi cao hoặc ven biển, các điểm có suối nước nóng hoặc nước khoáng là những nơi điển hình tạo ra các loại hình du lịch này.

- Du lịch dân tộc học đặc trưng hóa cho những người quay trở về nơi quê cha đất tổ tìm hiểu lịch sử nguồn gốc của quê hương, dòng dõi gia đình hoặc tìm kiếm khôi phục các truyền thống văn hóa bản địa.

Sự phát triển nhanh chóng của du lịch cùng với sự cố gắng của nhà nghiên cứu, hiện nay, có thêm nhiều loại hình du lịch khác được giới thiệu cũng căn cứ vào mục đích chuyến đi như: du lịch học tập, du lịch đi công việc, du lịch hội nghị hội thảo, du lịch thăm hỏi, du lịch chữa bệnh, du lịch ẩm thực...Trong một chừng mực nhất định, những loại hình du lịch khác này phần nào đã được bao hàm trong 10 loại của Harssel nói trên hoặc là sự phát triển các mục đích chi tiết và cụ thể hơn từ loại hình du lịch sẵn có.[6, 45]

1.3. Nghiên cứu nhu cầu của khách để đưa ra các sản phẩm du lịch

Để đưa ra những sản phẩm du lịch liên quan đến cây lúa thích hợp với nhu cầu của khách, ta phải nghiên cứu, tìm hiểu nhu cầu và đối tượng khách để xây dựng những chương trình du lịch liên quan đến cây lúa Thái Bình. Hiện tại thì đối tượng khách du lịch quốc tế đến Việt Nam, ngoài việc tham quan khám phá các vẻ đẹp thì họ còn có nhu cầu tìm hiểu lịch sử văn hóa của đất nước địa phương, tìm hiểu về thiên nhiên con người và vùng nông thôn. Bên cạnh đó khách du lịch trong nước do cuộc sống công nghiệp hiện đại cũng đã làm nảy sinh nhu cầu tham quan, du lịch giải trí hướng về vùng nông thôn của họ, chính vì thế mà các trung tâm đô thị chính là nơi phát sinh khách du lịch.

“ Dựa vào các nhu cầu của khách du lịch sau đây mà ta có thể xây dựng ra các chương trình du lịch đáp ứng được nhu cầu của khách.

- Nhu cầu thư giãn, gần gũi với thiên nhiên, hoạt động ngoài trời
- Nhu cầu khám phá kho tàng văn hóa nghệ thuật dân gian
- Nhu cầu thưởng thức ẩm thực dân gian, các món ăn đặc sản của địa phương

- Nhu cầu tìm hiểu các lễ hội truyền thống, các sản vật địa phương
- Nhu cầu tìm hiểu đời sống cư dân nông thôn
- Nhu cầu trải nghiệm thực tế
- Nhu cầu khám phá
- Nhu cầu chứng kiến
- Nhu cầu tiếp xúc trực tiếp
- Nhu cầu tham vấn cộng đồng
- Nhu cầu từ thiện
- Nhu cầu nghiên cứu học tập
- Nhu cầu thăm viếng gắn liền với địa danh, sự kiện , nhân vật

Đặc biệt, các nhu cầu thư giãn, gần gũi thiên nhiên, hoạt động ngoài trời, khám phá kho tàng văn hóa nghệ thuật dân gian, thưởng thức ẩm thực dân gian, các món ăn truyền thống, các sản vật địa phương”. [4]

Như vậy, khách du lịch nông thôn chủ yếu là khách ngoại quốc, người dân

sống ở trung tâm đô thị và các đối tượng có nhu cầu tiếp cận nông thôn trực tiếp nhằm thỏa mãn các nhu cầu du lịch ở nông thôn. Phần lớn họ là giới trẻ, có sức khỏe thích thể hiện bản thân, thích thử sức mình, tìm tòi khám phá học hỏi. Đối tượng khách chủ yếu phần lớn sẽ là đối tượng học sinh, sinh viên, công chức thành thị...

1.4. Cây lúa trong đời sống người dân Việt Nam

Từ ngàn đời nay, cây lúa đã gắn bó với con người, làng quê Việt nam. Nó trở thành tên gọi cho một nền văn minh - nền văn minh lúa nước. Cây lúa không chỉ mang lại sự no đủ mà còn trở thành một nét đẹp trong đời sống văn hóa và tinh thần của con người. Hạt lúa và người nông dân cần cù, mộc mạc là mảng màu không thể thiếu trong bức tranh của đồng quê Việt nam hiện nay và mãi mãi về sau. Việt Nam là cái nôi của nền văn minh lúa nước, hạt gạo gắn liền với sự phát triển của dân tộc cho đến nay nó vẫn là một nền kinh tế trọng điểm của cả nước.

1.4.1. Vai trò của cây lúa đối với đời sống

Là cây trồng thuộc nhóm ngũ cốc, lúa cũng là cây lương thực chính của người dân Việt Nam nói riêng và người dân châu Á nói chung. Cây lúa, hạt gạo đã trở nên thân thuộc gần gũi đến mức từ bao đời nay người dân Việt Nam coi đó là một phần không thể thiếu trong cuộc sống. Từ những bữa cơm đơn giản đến các bữa tiệc quan trọng không thể thiếu sự góp mặt của cây lúa, chỉ có điều nó được chế biến dưới dạng này hay dạng khác. Không chỉ giữ vai trò to lớn trong đời sống kinh tế - xã hội mà còn có giá trị lịch sử, bởi lịch sử phát triển của cây lúa gắn với lịch sử phát triển của cả dân tộc Việt Nam, in dấu ấn trong từng thời kỳ thăng trầm của đất nước. Trước đây cây lúa hạt gạo chỉ đem lại no đủ cho con người, thì ngày nay nó còn có thể làm giàu cho người nông dân và cho cả đất nước nếu chúng ta biết biến nó thành thứ hàng hóa có giá trị.

- *Cây lúa duy trì sự sống của con người.*

Trong tiềm thức của người Việt từ xưa đến nay bữa cơm luôn mang một giá trị cao gắn bó các thành viên trong gia đình lại với nhau. Mặc dù có rất nhiều loại lương thực như ngô, khoai, sắn... nhưng lúa luôn là một sản phẩm chủ đạo

của bữa cơm gia đình hàng ngày. Nó là thức ăn không bao giờ chán, dù trong ngày thường hay ngày lễ, ngày hội, lúa còn là một nguyên liệu mà hàng năm người ta dùng để làm ra các sản vật để tế lễ các vua Hùng và nó đã trở thành một nét văn hóa truyền thống của dân tộc. Người Việt Nam ngày thường phải có ít nhất hai bữa cơm, ngày lễ ngày tết dù có nhiều thịt, cá đến đâu cũng không thể thiếu được bát cơm trắng, nếu không có người ta thấy trống trải và mệt mỏi thế nên người ta có thể dùng cơm hết ngày này sang ngày khác mà không cảm thấy chán.

Dù trong xã hội nào thì cây lúa cũng vẫn hiện hữu như một yếu tố không thể thiếu trong cuộc sống của con người. Cây lúa đã trải qua bao thăng trầm của người Việt Nam từ thừa sơ khai mở đất cho đến hiện đại, trải qua bao thăng trầm của lịch sử, bao cuộc đấu tranh chống giặc ngoại xâm đến khi giành được nền độc lập. Trong hai cuộc kháng chiến chống thực dân Pháp và đế quốc Mỹ thì hình ảnh cây lúa lại được nâng lên một tầm cao mới nó liên quan đến sự sống còn tồn tại của cả một dân tộc. Năm 1945 đế quốc Pháp và phát xít Nhật đã bắt nhân dân ta nhổ lúa trồng đay để phục vụ cuộc chiến tranh, hậu quả là chúng đã gây ra nạn đói khủng khiếp là khoảng 400.000 đến 2 triệu người dân bị chết đói.

Không chỉ duy trì sự sống của con người nó còn là sản phẩm mà nó còn tạo ra sản phẩm để cho con người có thể giải khuây hay vui vẻ bên mâm cơm hợp mặt. Những chai rượu thơm phức được chưng cất tinh túy từ những hạt gạo là một thứ đồ uống không thể thiếu được trong mỗi dịp vui hay dịp tế lễ

- *Cây lúa trong xây dựng của người dân Việt Nam.*

Người Việt Nam quanh năm sống bằng nông nghiệp lên đời sống của họ gắn liền với các sản phẩm từ nông nghiệp.

Nhìn lại bức tranh nông thôn của người Việt Bắc bộ thì hầu như kiến trúc nhà ở rất đơn giản và các vật liệu dùng để làm nhà thường là các phụ phẩm từ cây lúa. Lúa khi thu hoạch người ta xén rạ lại, trải phơi ngoài đồng cho đến khô sau đó gánh về để lợp mái nhà, phần thân lúa sau khi tuốt hết hạt người ta lấy rơm phơi khô trộn với bùn để trát xung quanh làm thành tường nhà. Lối kiến trúc này cho ta một không gian thoải mái dễ chịu gần gũi với thiên nhiên, mùa

hè thì mát mẻ không oi bức, trời mưa to cũng không ồn ào, mùa đông ẩm áp dễ chịu tránh được cái rét cắt da cắt thịt của mùa đông miền Bắc. Nhà mái rạ vài ba năm lại phải thay mới một lần, sau một hai mùa mưa nắng, mái nhà ngả màu ghi xám, trông bằng bạc nó tạo nên một nét đẹp rất đặc trưng.

Người nông dân Việt Nam không chỉ áp dụng cách thức xây nhà này làm nơi cư trú của mình mà nó còn được sử dụng vào việc xây dựng các công trình công cộng sử dụng tập thể như đình làng, nhà văn hóa thôn, hợp tác xã... Những ngôi nhà mái rạ ấy không chỉ là nơi che nắng che mưa của bao thế hệ người Việt mà nó còn thể hiện sự chịu thương chịu khó, tận dụng những phế phẩm từ cây lúa, thể hiện một kiến trúc thông minh và sự sáng tạo vượt khó khắc phục khó khăn của người Việt

• *Cây lúa tạo ra những sản phẩm phục vụ đời sống hàng ngày của con người.*

Nhà rạ, chổi rơm là sự kết hợp khéo léo và tài tình trong tư duy của người Việt, nó dùng để quét hàng ngày. Những chiếc chổi rơm nằm xinh xắn bên cạnh mái nhà tranh vách đất nó là hình ảnh đặc trưng khi ta nhớ về nông thôn Việt Nam, về một dụng cụ vệ sinh rẻ tiền phù hợp với mọi lứa tuổi. Nó góp phần giáo dục cho trẻ em biết yêu lao động, biết đỡ đần bố mẹ, dạy cho con người biết yêu thiên nhiên, yêu ruộng đồng gắn bó với cây lúa. Chiếc chổi Rơm cũng đi vào trong thơ ca của người Việt Nam.

Ngày nay thì người ta còn biết tận dụng những sản phẩm từ rơm rạ để phát triển kinh tế cải thiện cuộc sống gia đình như trồng Nấm, làm đồ kê cho các loại sứ vệ sinh hay bát đĩa mỗi khi vận chuyển.

• *Cây lúa còn dùng làm nhiên liệu*

Đã là người con của làng quê Việt Nam thì không còn ai xa lạ gì với một nét đặc trưng đó chính là những căn nhà mái rạ có làn khói nghi ngút bay lên. Đó là nồi cơm được nấu bằng rơm được ủ quá lâu có những miếng cháy vàng rộm, đó là những con cá, con trạch bắt từ ruộng lúa được ủ bằng trấu lấy từ vỏ của hạt thóc thơm mùi đặc trưng. Hầu như không bộ phận nào của cây lúa có thể bỏ đi được, nó được tận dụng một cách triệt để phục vụ cho nhu cầu cuộc sống

hàng ngày. Rơm được sử dụng lợp nhà, cho gia súc ăn, làm chất đốt, hoặc ủ làm phân. Trấu được sử dụng làm chất đốt hay trộn với đất sét làm vật liệu xây dựng. Không những trấu được sử dụng làm chất đốt trong sinh hoạt hàng ngày mà còn được sử dụng như là một nguồn nguyên liệu thay thế cung cấp nhiệt trong sản xuất với giá rất rẻ.

Ngày nay rơm rạ không còn phổ biến như trước kia vì quá trình đô thị hóa đang nhanh chóng phát triển, nhưng ở đâu đó ta vẫn bắt gặp những đồng rơm to nó vẫn là một loại nhiên liệu dự trữ đặc trưng của nhà nông. Trong cuộc sống hiện đại bây giờ rơm rạ vẫn có một vai trò quan trọng ở một số món ăn dân tộc như thịt Chó thui rơm, cá rô kho tộ, cá mè ủ trấu...nếu thiếu rơm rạ thì sẽ không tạo lên được hương vị đặc trưng riêng của món ăn, sẽ không còn là món ăn đặc sản nữa

** Cánh đồng lúa cảnh quan phát triển du lịch*

Trong bất cứ một giai đoạn phát triển nào của cây lúa cũng mang một nét đặc trưng riêng làm say đắm biết bao lòng người. Những cánh đồng lúa “con gái” xanh mướt trải dài rì rào theo làn gió, khi lúa chín thì tạo nên một bức tranh phong cảnh đồng quê tràn đầy sức sống. Đó là một lợi thế vô hình từ cây lúa mà ta có thể phát triển được loại hình du lịch sinh thái đồng quê. Tuy loại hình này chưa được khai thác nhiều nhưng đây hứa hẹn sẽ là một loại hình dễ triển khai và đạt hiệu quả đáng kể nếu ta biết phát huy và đầu tư .

1.4.2. Cây lúa trong đời sống văn hóa - nghệ thuật của người Việt Nam

Đối với người Việt chúng ta cây lúa không chỉ là một loại cây lương thực quý mà còn là một biểu tượng trong văn chương ẩn dưới "bát cơm","hạt gạo". Cây lúa không chỉ mang lại sự no đủ mà còn trở thành một nét đẹp trong đời sống văn hóa và tinh thần. Hạt lúa và người nông dân cần cù, mộc mạc là mảng màu không thể thiếu trong bức tranh của đồng quê Việt nam hiện nay và mãi mãi về sau. Dù xuất hiện trong hình thức nào thì cây lúa cũng được nhắc đến với một tình cảm trân trọng và quý mến.

*Cây lúa đi vào ca dao tục ngữ một cách rất tự nhiên giản dị, khi là sự vất vả của người dân lao động.

“Người ta đi cấy lấy công
Tôi nay đi cấy còn trông nhiều bề
Trông trời trông đất trông mây
Trông mưa, trông nắng, trông ngày, trông đêm
Trông cho chân cứng đá mềm
Trời êm bể rộng mới yên tâm lòng”
“Ai ơi đừng bỏ ruộng hoang ,
Bao nhiêu tấc đất tấc vàng bấy nhiêu”
“Trên đồng cạn, dưới đồng sâu
Chồng cày, vợ cấy, con trâu đi bừa”

*Khi là những câu nói về thời vụ gieo trồng, giai đoạn sinh trưởng, kinh nghiệm sản xuất như :

“Nhất nước, nhì phân, tam cần, tứ giống.
“Công cấy là công bỏ, công làm cỏ là công ăn.”
“Được mùa chó phụ ngô khoai,
Đến khi thất bát lấy ai bạn cùng”
“Khoai ruộng lạ, mạ ruộng quen”
“Ái thâm không bằng dâm ngầu”
“Mạ chiêm không có bèo dâu
Khác nào như thể ăn trâu không voi”
“Cấy thưa thừa thóc, cấy dày thì có được ăn”

*Cây lúa còn được ví von, so sánh với thân phận của người phụ nữ trong xã hội cũ.

“Thân em như chẻn lúa đồng đồng
Phát phơ dưới ngọn nắng hồng buổi mai”
“Gái có chồng như chồng như mác
Gái không chồng như rác như rơm”

*Thời tiết có ảnh hưởng rất lớn đến việc trồng lúa. Chính vì vậy, tục ngữ đã phản ánh kinh nghiệm nhận biết về thời tiết có liên quan đến thời kì phát triển, trồng lúa

*“Gió Đông là chồng lúa chiêm
Gió bắc là duyên lúa mùa”
“Lúa chiêm lấp ló đầu bờ,
Hễ nghe tiếng sấm phất cờ mà lên.”
“Mồng tám tháng tám không mưa
Bỏ cả cây bừa mà nhổ lúa đi”
“Tua rua một tháng mười ngày,
Cấy trốc luống cày cũng được lúa xôi”*

Không chỉ xuất hiện trong ca dao tục ngữ mà hình ảnh cây lúa còn xuất hiện trong thơ ca .

*“Hạt gạo làng ta
Có vị phù sa
Của sông Kinh Thầy
Có hương sen thơm trong hồ nước đầy
Có lời mẹ hát ngọt bui hôm nay
Hạt gạo làng ta
Có bão tháng ba, có mưa tháng bảy
Giọt mồ hôi xa những trưa tháng sáu....”*

(Hạt gạo làng ta – Trần Đăng Khoa)

Hay như trong bài Lượm của Tố Hữu.

*“ Cháu nằm trên lúa
Tay nắm chặt bông
Lúa thơm mùi sữa
Hồn bay giữa đồng”*

(Lượm – Tố Hữu)

Hình ảnh cây lúa còn xuất hiện trong lĩnh vực âm nhạc. Bài hát *Em đi giữa biển vàng* của nhạc sĩ Bùi Đình Thảo là một bài hát rất hay giành cho các em thiếu nhi.

*“Em đi giữa biển vàng
Nghe mênh mang trên đồng lúa hát*

*Hương lúa chín thoảng bay
Làm lung lay hàng cột điện làm xao động cả rặng cây
Em đi giữa biển vàng
Nghe mênh mang trên đồng lúa hát
Bông lúa trĩu trong lòng tay như đặng đầy mưa gió nắng
Như mang nặng giọt mồ hôi của bao người nuôi lớn lúa lúa ơi
Của bao người nuôi lúa lớn lúa ơi!”.*

(Em đi giữa biển vàng – Bùi Đình Thảo)

Hay như bài hát “ Bài hát ngợi ca cây lúa hôm nay” của nhạc sĩ Hoàng Vân là một bài hát điển hình viết về hình ảnh cây lúa

*“Tôi hát bài ca ngợi ca cây lúa,
Và người trồng lúa cho quê hương.
Quê hương ơi, có gì đẹp hơn thế:
Đồng lúa hẹn hò những mùa gặt,
Tình yêu bắt đầu từ đôi mắt,
Ngày mai bắt đầu từ hôm nay...”*

(Bài hát ngợi ca cây lúa hôm nay – Hoàng Vân)

Trên sân khấu của Việt Nam có những vở diễn hoặc điệu múa liên quan đến các quy trình sản xuất động tác được diễn tả bằng thủ pháp ước lệ, tượng trưng. Từ việc vãi mạ, nhổ mạ, cấy lúa đến làm cỏ, bón phân rồi gặt, đập, thậm chí đến cả xay thóc, giã gạo, sàng sảy, v.v..Tất cả những động tác thể hiện công việc đồng án đều được trình diễn một cách ước lệ, không có một cái sàng, cái mẹt cụ thể nào, thậm chí đến sàng giả, mẹt giả cũng không, nghĩa là chỉ với đôi tay thuần túy nhưng qua vài ba động tác xoay lắc của các nghệ sĩ, mọi khán giả đều hiểu rằng đó là công việc sàng sảy.

Có thể nói hình ảnh cây lúa là một đề tài hấp dẫn của các nhà văn nhà thơ nó làm cho nội dung thơ ca thêm phong phú hấp dẫn, làm cho đời sống nghệ thuật của nhân dân thêm đa dạng và nó giáo dục cho chúng ta biết yêu quý người lao động, gắn bó với cây lúa quê hương hơn.

- Cây lúa trong tín ngưỡng của cư dân nông nghiệp

Việt Nam là một quốc gia đa tôn giáo, tín ngưỡng người dân Việt Nam có truyền thống sinh hoạt, hoạt động tín ngưỡng từ lâu đời. Các dân tộc trong cộng đồng các dân tộc Việt Nam đều có những tín ngưỡng riêng gắn liền với đời sống kinh tế và tâm linh của mình. Nó tạo cho con người niềm tin, tư tưởng bình an, hạnh phúc, hướng con người đến cái thiện và nhân ái.

Người Việt Nam rất trọng tình cảm cho lên khi yêu mến biết ơn sùng bái một điều gì đó họ không chỉ thể hiện bằng lòng tin mà còn bằng rất nhiều hành động. Để tưởng nhớ công ơn của ông bà tổ tiên hay những người có công với đất nước thì trong ngày giỗ, ngày tết hay ngày sóc ngày vọng bao giờ người Việt cũng có nén nhang thơm, vàng mã, đĩa xôi và chai rượu được chưng cất từ lúa dâng lên để tỏ lòng biết ơn của mình. Nếu như nén hương được coi là phương tiện để giao lưu hòa hợp giữa hai cõi âm dương, thì đĩa xôi được coi là lễ vật ngon và quý giá mà con cháu muốn dâng lên ông bà. Năm nào cũng vậy cứ vào dịp giỗ tổ Hùng Vương mừng 10 – 3 bao giờ cũng phải có một cặp bánh chưng, bánh giày để dâng lên vua cha. Hai loại bánh này ngoài việc đã giúp cho vua Hùng trở thành người kế vị, nó còn thể hiện cho triết lý âm dương của người Việt. Chiếc bánh giày tượng trưng cho trời, bánh Chưng tượng trưng cho đất đúng như câu nói “trời tròn đất vuông”, nó thể hiện thái độ trân trọng đối với sản phẩm của cư dân nông nghiệp.

Trong tín ngưỡng đạo Phật của người Việt Nam cứ ngày rằm mùng một các tín đồ Phật tử lại sắm sửa một cái lễ dâng lên chùa và cúng ông bà tổ tiên trong gia đình. Trong mâm lễ này ngoài hoa quả bánh trái, nhang vàng thì không thể thiếu được đĩa xôi và phẩm oản bột được làm từ loại gạo nếp ngon nhất.

Hạt gạo đã đi vào tiềm thức của người dân nó như một phần không thể thiếu được trong suốt cuộc đời của một con người. Trong tín ngưỡng cúng mụ thì trong lễ cúng mụ cho đứa bé, có rất nhiều lễ vật nhưng không thể thiếu được một mâm cơm mặn, đĩa xôi và chai rượu. Trong phong tục cưới hỏi lễ vật ăn hỏi ngày xưa ngoài các lễ vật nhà gái yêu cầu bao giờ cũng phải có gánh gạo làm lễ vật rồi đến khi cưới cũng phải có mâm cơm mặn để thiết đãi bạn bè và người thân, khi cưới xong rồi lại có mâm cơm lại mặt... Trong phong tục tang ma thì

cũng có rất nhiều phong tục liên quan đến hạt gạo như khi làm lễ phạm hàm người ta thường bỏ vào mồm người chết một nhúm gạo và vài đồng xu với niềm tin là người chết sang thế giới bên kia không bị chết đói, và không thể thiếu được đó là bát cơm quả trứng và đôi đĩa bông tượng trưng cho ba thế giới, một mâm cơm cúng là báo cáo với tổ tiên là người chết đã về cùng với tổ tiên.

Như vậy có thể nói cây lúa, hạt gạo có vai trò rất lớn trong tâm linh của người Việt, mọi sự việc xoay quanh cuộc sống của một đời người đều liên quan tới cây lúa, nó thể hiện tư tưởng của cư dân nông nghiệp lúa nước.

Ngoài vai trò là đồ cúng linh thiêng cây lúa còn tồn tại trong tiềm thức của người Việt Nam như một vị thần. Trong tín ngưỡng sùng bái tự nhiên Cư dân Đông Nam Á đặc biệt coi trọng thần lúa hay rộng hơn là thần mùa màng. Đây là vị thần mang lại no đủ và rất quen thuộc với con người. Việc thờ cúng thần lúa, thần mùa màng được coi là rất thiêng liêng cả trong các nghi lễ, trong dịp hội hè, cả trong truyền thuyết nhân gian ở các quốc gia Đông Nam Á. Có thể nói không có quốc gia nào nào ở Đông Nam Á không có tục thờ thần lúa hay thần mùa màng.

Ngoài tín ngưỡng sùng bái tự nhiên, một loại tín ngưỡng nữa cũng khá phổ biến đó là tín ngưỡng phồn thực. Biểu hiện của tín ngưỡng phồn thực rất đa dạng, nhiều vẻ. Tục cầu mưa, lễ cầu Mẹ nước, tục té nước, tục đi lấy nước thờ của người Thái, người Lào và một số dân tộc Campuchia, Myanmar, Việt Nam...Thực ra đó cũng là tín ngưỡng phồn thực bởi mục đích của nó là sinh nước cho mùa màng phát triển tốt tươi.

Diễn hình đó là tín ngưỡng phồn thực, tín ngưỡng sùng bái tự nhiên tín ngưỡng của cư dân nông nghiệp luôn luôn mong sao cho cây cối tốt tươi vạn vật nảy nở sinh tồn. Người Việt Nam vốn là người làm nông nghiệp cho nên họ có thói quen thờ thần lúa, thờ những hiện tượng tự nhiên mà họ cho rằng có liên quan tới mùa màng như mây, mưa, sấm, chớp.

Một số dân tộc Việt hiện nay khi bắt đầu vào mùa vụ gieo trồng người ta vẫn thường tổ chức một lễ hội đó là lễ hội “lồng tồng” hay còn gọi là lễ “xuống đồng”. Lễ hội được tổ chức trong các bản làng để cầu cúng thần nông - vị thần

cai quản ruộng đồng, vườn tược, gia súc, làng bản, xin thần cho cây cối xanh tươi, mùa màng bội thu, gia súc sinh sôi, mọi người no ấm, bản làng yên lành. Sau khi thu hoạch người ta thường dùng những hạt gạo ngon nhất và mới nhất để làm lễ cúng cơm mới dâng lên ông bà tổ tiên và trời đất thể hiện lòng biết ơn và ước mong mưa thuận gió hòa mùa màng bội thu vào vụ sau.

Tóm lại cây lúa có đóng góp rất lớn trong văn hóa của người Việt Nam nó hiện hữu trong tâm trí của mỗi con người từ những đứa trẻ cho đến những cụ già. Có thể nói cây lúa là một thứ vật chất không thể thiếu được trong đời sống tinh thần của người Việt.

- **Cây lúa trong nghệ thuật hội họa**

Không chỉ xuất hiện trong văn thơ, tín ngưỡng cây lúa còn được các nghệ sĩ đưa vào trong hội họa một cách rất tự nhiên với quang cảnh nông thôn, những cánh đồng lúa xanh mướt, những hình ảnh gặt lúa, chở lúa, phơi thóc rất đời quen thuộc với chúng ta cũng được các họa sĩ đưa vào trong tranh của mình. Hình ảnh những cây lúa luôn gắn với cuộc sống lao động kèm với sự xuất hiện của con người khiến cho nó khỏe khoắn, sống động đẹp một cách dân dã rất đặc trưng.

Hiện nay nhờ hội họa mà người ta đang đưa cây lúa vào phục vụ cho hoạt động du lịch. Chính nhờ các bức ảnh của các nhiếp ảnh gia mà những cánh đồng lúa chín vàng trên các thửa ruộng bậc thang ở Sapa đã trở thành một trong những thửa ruộng bậc thang đẹp nhất thế giới. Những cánh đồng lúa trở thành một sản phẩm du lịch độc đáo và điểm tham quan khám phá cực kỳ hấp dẫn cho giới trẻ trong nước và khách du lịch nước ngoài khi đến Việt Nam.

Ở một ngôi làng Inakadate Nhật Bản người ta đã có một sáng kiến tạo ra những bức tranh trên cánh đồng lúa bằng cách tạo ra những bức tranh khác nhau sử dụng cánh đồng làm bức vẽ, cây lúa làm màu vẽ và bút vẽ, chính sự ngạc nhiên là yếu tố đưa du khách đến đây và dân làng Inakadate tin rằng họ phải tạo ra những tác phẩm phức tạp hơn nữa để thu hút du khách quay trở lại.

Hình ảnh bó lúa còn được đưa vào làm biểu tượng của các nước ASEAN - Hiệp hội các nước Đông Nam Á. Và trong thời gian gần đây nhất là có một đề

án đưa Bông lúa lên làm Quốc hoa của Việt Nam. Việc lấy bông lúa làm Quốc hoa cũng góp phần tôn vinh hoạt động sản xuất nông nghiệp. Quốc huy nước ta cũng có hình bông lúa bao quanh.

1.5. Kinh nghiệm phát triển du lịch nông thôn

1.5.1. Kinh nghiệm phát triển du lịch nông thôn trên thế giới

Ở Pháp, Bộ Du lịch đã phát triển đa dạng hóa các loại hình du lịch (như du lịch bãi biển và du lịch nông thôn) để thu hút du khách nước ngoài. Trong thời gian tới, tại Pháp có khoảng 300 điểm ở các vùng nông thôn sẽ được lựa chọn để thực hiện các dự án lắp đặt các thiết bị, phát triển các phương tiện giao thông công cộng nhằm thu hút khách du lịch quốc tế.[7]

Ở Trung Quốc, từ năm 1990, chính phủ đã tuyên bố một chương trình du lịch nông thôn nhằm mục đích chống đói nghèo tại một số tỉnh như Vân Nam, Quảng Đông... Các điểm du lịch tại những khu vực nông thôn rộng lớn của Trung Quốc hằng năm tiếp đón hàng triệu khách du lịch, hằng năm có khoảng 60 triệu du khách từ khu vực thành thị chọn đến các vùng nông thôn trong "3 tuần nghỉ vàng" vào tháng 5, tháng 10 và thời gian diễn ra Lễ hội Mùa xuân.

Ở Hàn Quốc, du lịch nông thôn bắt đầu vào năm 1984 từ một dự án của chính phủ nhằm tăng thu nhập cho nông dân. Nhiều làng quê Hàn Quốc trước đây vốn nghèo nàn, nhờ chương trình này mà bộ mặt đã thay đổi hẳn, thu nhập của nông dân tăng lên đáng kể.[7]

Ở Thái Lan, từ lâu chính phủ đã có chính sách khuyến khích đầu tư phát triển du lịch nông thôn theo mô hình các trang trại hoặc các khu làng khép kín, có đầy đủ các dịch vụ phục vụ du khách. Từ năm 1997, du lịch nông thôn đã phát triển khá nhanh, thu hút nhiều du khách nội địa và quốc tế.

Ngoài ra, du lịch nông thôn còn có ở hầu hết các quốc gia trên thế giới như Mỹ, Ô-xtrây-li-a, Ca-na-đa, Lat-vi-a, Tây Ban Nha, In-đô-nê-xi-a, Nê-pan, Ấn Độ... Đáng chú ý là Anh, Pháp, Đức và Áo là những quốc gia thống trị thị trường du lịch nông thôn toàn cầu với hàng ngàn doanh nghiệp kinh doanh loại hình du lịch này ở mỗi nước.[7]

Do những điều kiện kinh tế, xã hội, tự nhiên khác nhau, nên hình thức du

lịch nông thôn cũng khác nhau theo từng vùng, quốc gia, lãnh thổ. Chẳng hạn, ở Ô-xtrây-li-a, du lịch nông thôn chủ yếu dựa vào các trang trại lớn. Ở Nhật Bản, hình thức du lịch chủ yếu là các nhà nghỉ thân thiện ở nông thôn, ở Hàn Quốc, du lịch nông thôn được tổ chức theo các trang trại nhỏ, ở Đài Loan, du lịch nông thôn được tổ chức theo nhóm sở thích của cộng đồng, Trung Quốc và Ấn Độ là những quốc gia có nhiều làng nên du lịch nông thôn được tổ chức theo quy mô làng. Phát triển du lịch nông thôn sẽ góp phần bảo tồn di sản và bảo vệ môi trường, giảm nghèo thông qua phát triển kinh tế nông thôn, phát triển ngành, nghề giúp phát triển du lịch sinh thái và các loại hình du lịch khác, giáo dục huấn luyện và tăng cường kỹ năng cho cộng đồng tạo việc làm cho phụ nữ và sử dụng sản phẩm địa phương giúp phát triển nông nghiệp sinh thái.[7]

Sau nhiều năm triển khai, các quốc gia này đã thu được kết quả đáng khích lệ về kinh tế như: trong vòng 5 năm ở Italia, doanh thu từ hoạt động du lịch nông nghiệp đã tăng gấp 2 lần, và sau 10 năm lại tăng gấp 2 lần, thu hút cả khách du lịch trong nước và khách đến từ các quốc gia châu Âu khác. Các gia đình ở thành phố đến du lịch nông thôn thường kéo dài từ 3 - 6 ngày, với mục đích hàng đầu là nghỉ ngơi, tham gia các sự kiện văn hóa thôn quê và tham quan những di sản văn hóa, thưởng thức các nông sản.

1.5.2. Một số kết quả đạt được phát triển du lịch nông thôn ở Việt Nam

Nông dân nhiều làng quê đã không còn đầu tắt mặt tối với ruộng vườn, gà lợn nữa. Họ chuyển sang làm "công nghiệp không khói". Không ít làng trở nên khang trang và nhiều số phận đổi đời.

* Ở Hội An một Công ty TNHH Du lịch Eco tour Khoa Trần đã mở một tour du lịch mới là “Du lịch ruộng”. Tuy mới đưa vào khai thác nhưng tour đã “hút” khách nước ngoài tham gia ,mặc cho bùn đất dính đầy người, phơi nắng, oằn lưng gánh mạ, tát nước hay bị đĩa cắn, du khách nước ngoài vẫn thích thú khi tham gia làm ruộng. Thay vì làm việc người chủ ruộng được nghỉ ngơi để hướng dẫn cách làm cho “ông tây bà đầm” muốn biết, muốn trải nghiệm cái cực của nhà nông. Du khách tranh nhau bỏ rong, lấp đất, tưới nước, trồng rau, cấy lúa đất trâu,gặt lúa.

Ở làng rau Trà Quế với trên 130 hộ dân trồng rau sạch và làm du lịch, với những nét đặc trưng của làng quê VN: ruộng đồng, vườn tược, nhà ngói đỏ đơn sơ và những người nông dân hồn hậu, cần mẫn. Trung tâm Dịch vụ lữ hành Hội An (Hoi An Travel), tour “Một ngày làm nông dân” ở làng rau Trà Quế đang thu hút đông đảo khách quốc tế. Toàn bộ khách đến làng đều đội nón lá, mặc áo nâu như những nông dân thực thụ. Bà con Trà Quế nhiệt tình tham gia hướng dẫn du khách cùng các hướng dẫn viên. Du khách đi một vòng quanh làng, xem người nông dân chăm sóc những luống rau ra sao. Người nông dân sẽ vừa làm ông chủ vừa là hướng dẫn viên hướng dẫn cho du khách.[13]

**** Về Bẫy Núi (An Giang) làm nông dân***

Làm ruộng trở thành sản phẩm du lịch hấp dẫn đối với du khách khi đến An Giang. Người nông dân làm du lịch ở đây còn sáng tạo cho du khách tắm bùn phù sa, bắt con ốc, con hến... Du khách cùng làm ruộng với cư dân bản địa là một phần trong chương trình tham quan, du lịch trong chuyến trải nghiệm đến An Giang đã thu hút rất đông du khách. Một số ít người Khmer bản địa vẫn còn làm ruộng theo phương pháp thủ công là điều hấp dẫn đối với du khách. Buổi sáng, khách được đưa ra đồng ruộng để cắt gặt, gánh lúa... cùng nông dân. Sự xuất hiện của du khách dù làm vướng bận việc đồng áng nhưng tạo được sinh khí lao động và thân thiện giữa người dân và khách phương xa.

Khi đã trải nghiệm với đồng lúa, sau đó khách được đưa vào vườn ao của các nhà dân làm du lịch để tát đìa bắt cá, kéo lưới. Trái ngược với cuộc sống công sở, tay chuyên gõ phím nhưng trong trang phục nông dân lội sình, tát nước ai cũng thấy thích thú và vui vẻ. Ai nấy cũng hào hứng vì tận tay mình bắt được con cá, con ốc, thu hoạch được hạt lúa... những việc làm rất xa vời đối với cuộc sống thường nhật. Thú vị nhất là khi khách được tự tay mình bắt cá, những công việc rất đổi bình thường đối với người dân nông thôn lại là điều thú vị đối với du khách.[17]

*Tại Ninh Bình có tour “ du khảo đồng quê”, đưa hàng trăm nông dân chiêm lãm tay bùn vào làm du lịch. Xuất phát từ khu nhà sàn Ngôi Sao, du khách lên xe trâu dạo qua thôn Phù Lâm, thăm viếng đình chùa trong thôn, ngắm cây

thị 700 tuổi. Xe trâu tiếp tục cuộc hành trình đưa khách đến thôn Mai Trung, qua cánh đồng lúa thôn Trung Hòa, tập kết tại đình thôn Tập Ninh. Sau khi nghe hát chèo ... du khách sẽ xuống bến đò tham quan khu đất ngập nước Vân Long. Từ bến đò khách có thể thuê xe đạp đi thăm đền Mẫu ở Thung Lau Lá, động Hoa Lư, khu xưa Đình Bộ Lĩnh nhỏ lau lăm cỏ tập trận... Cũng trong chuyến du khảo làng quê, đến thôn Cầu Vàng, xã Gia Hòa du khách được sinh hoạt với người dân bản địa. Khách cùng nông dân ra đồng mò cua bắt ốc, gặt lúa, về nhà tắm giếng, cùng nấu nướng và thưởng thức bữa cơm trưa đậm bạc, ngủ trên chiếc chõng tre.[14]

* Du khảo đồng quê một tour du lịch mới của Hải Phòng, đến với “Du khảo đồng quê”, du khách sẽ được tham quan nhiều vùng đất với địa hình đa dạng, nhiều ngôi chùa cổ nằm rải rác ở vùng ven đô. Không chỉ được dự những lễ hội làng xã, du khách còn được đắm mình trong sự tĩnh lặng của những làng cổ còn giữ nguyên được cây đa, giếng nước, mái đình, lũy tre Dọc theo hướng quốc lộ 10 là các cánh đồng lúa và hoa màu mênh mông, trù phú. Rồi các hang động Long Tiên, Nam Tào, Bắc Đầu, Họng Voi, Cá Chép, Cây Đèn,... lấp lánh nhũ đá đủ hình dạng lạ kỳ. Sẽ thật hào hứng được hoà mình vào trong thực tại đời sống yên bình của cùng quê Hải Phòng đối với những ai muốn có những giờ phút nghỉ ngơi thực sự sau nhiều ngày làm việc vất vả nơi đô thành. Chương trình du lịch "Du khảo đồng quê" sẽ giúp cho du khách hiểu rõ hơn về bản sắc làng quê VN.[12]

1.6. Tiểu kết chương 1.

Sự tồn tại của con người gắn liền với sự phát triển của cây lúa. Đối với người Việt Nam thì sự có mặt của cây lúa có ý nghĩa quan trọng cả về vật chất và tinh thần trải qua sự thăng trầm của thời gian cây lúa vẫn là thứ quà tặng vô giá mà con người đã được thiên nhiên ban tặng cho. Nó không chỉ phục vụ cho nhu cầu hàng ngày của con người mà nó còn là một ngành kinh tế quan trọng trong sự phát triển của đất nước.

Qua chương 1 đã nêu nên được vai trò quan trọng của cây lúa trong đời sống của người Việt Nam, những công dụng cũng như khả năng và điều kiện đưa cây lúa trở thành một sản phẩm du lịch. Qua đây ta cũng học hỏi được kinh nghiệm phát triển du lịch ở nông thôn của một số nước trên thế giới cũng như học hỏi kinh nghiệm thành công và những mô hình du lịch nông thôn của các địa phương trong cả nước để việc áp dụng đưa cây lúa và phục vụ cho hoạt động du lịch tại Thái Bình đạt được hiệu quả cao nhất. Cũng từ đó tạo ra cơ sở để chương 2 nghiên cứu một số sản phẩm liên quan đến cây lúa.

CHƯƠNG 2. MỘT SỐ SẢN PHẨM LIÊN QUAN ĐẾN CÂY LÚA THÁI BÌNH

Trong điều kiện cạnh tranh như hiện nay, sản phẩm du lịch là yếu tố quan trọng quyết định khả năng thu hút khách đến với các khu du lịch và điểm tham quan. Với điều kiện thuận lợi về vị trí địa lý, điều kiện khí hậu và điều kiện tự nhiên cho việc phát triển ngành nông nghiệp lúa nước. Thái Bình đang hình thành và phát triển một số sản phẩm du lịch liên quan đến cây lúa để thu hút và giữ chân du khách khi đến với nơi đây.

2.1. Đặc điểm nông nghiệp Thái Bình

2.1.1. Khái quát về tỉnh Thái Bình

Thái Bình được thành lập vào năm 1890 là một tỉnh ven biển ở đồng bằng sông Hồng, miền Bắc Việt Nam, nằm trong toạ độ: $20^{\circ}17' - 20^{\circ}44'$ B và $106^{\circ}06' - 106^{\circ}39'$ Đ. Thái Bình tỉnh nằm trong phạm vi ảnh hưởng của vùng kinh tế trọng điểm phía Bắc, có đường biển và hệ thống sông ngòi thuận lợi cho giao lưu kinh tế. Trung tâm tỉnh là thành phố Thái Bình cách thủ đô Hà Nội 110 km về phía đông nam, cách thành phố Hải Phòng 70 km về phía tây nam.

Thái Bình tiếp giáp với 5 tỉnh, thành phố: Hải Dương ở phía bắc, Hưng Yên ở phía tây bắc, Hải Phòng ở phía đông bắc, Hà Nam ở phía tây, Nam Định ở phía tây và tây nam. Phía đông là biển Đông (vịnh Bắc Bộ). Xung quanh là một số tỉnh có tiềm năng du lịch như Ninh Bình, Hà Tây. Là cầu nối quan trọng giữa miền trung với cảng Hải Phòng, cảng Cái Lân đây một điểm khá thuận lợi cho du lịch nơi đây. Không những thế nơi đây đã xây dựng một số cầu như Triều Dương nối với Hưng Yên, cầu Tân Độ nối với Nam Định là điều kiện thuận lợi cho giao lưu văn hóa, du lịch với các tỉnh bạn. Chính những thuận lợi ấy mà Thái Bình là tỉnh có tiềm năng du lịch phong phú và điển hình cho nền văn minh lúa nước của vùng đồng bằng Bắc Bộ. Là một vùng chịu sự trực tiếp ảnh hưởng của tam giác tăng trưởng kinh tế và trung tâm du lịch lớn Hà Nội-Hải Phòng-Quảng Ninh

Diện tích đất tự nhiên của tỉnh là 1.546,54 km². Toàn tỉnh gồm có 8 huyện, thành phố là: Hưng Hà, Đông Hưng, Quỳnh Phụ, Thái Thụy, Tiền Hải,

Kiến Xương, Vũ Thư và thành phố Thái Bình với tổng số 284 xã, phường, thị trấn.

Là tỉnh đồng bằng vùng châu thổ sông Hồng, Thái Bình được bao bọc bởi bốn bề sông nước hữu tình, trong đó ba mặt giáp sông, một mặt giáp biển, có nguồn tài nguyên du lịch tự nhiên, du lịch nhân văn mang tính đặc trưng, đa dạng, phong phú. dưới lòng đất lại giàu tiềm năng khí đốt, nước khoáng và có vỉa than nâu trữ lượng lớn nhất miền Bắc. Một trong những lợi thế nổi trội của Thái Bình lại là du lịch biển mà thời gian gần đây đang trỗi dậy tiềm năng. Với trên 53 km bờ biển gồm nhiều bãi ngang rộng và hàng vạn km² lãnh hải, vùng biển Thái Bình không chỉ đa dạng về ngành nghề nông, lâm, ngư nghiệp mà còn tạo nhiều điều kiện cho tỉnh tăng cường khả năng khai thác các dịch vụ tổng hợp nguồn lợi biển, trong đó có phát triển du lịch nghỉ dưỡng, tắm biển, thể thao thuận lợi. Đó là khu du lịch biển Đồng Châu, Cồn Vành tại huyện Tiền Hải, Cồn Đen tại huyện Thái Thụy mà vừa qua đang được quy hoạch xây dựng thành khu du lịch sinh thái, vui chơi giải trí lớn của đồng bằng sông Hồng.

Ngoài ra Thái Bình còn có lợi thế với nguồn tài nguyên nhân văn phong phú, tiêu biểu cho nền văn hoá vùng đồng bằng Bắc Bộ, đậm đà bản sắc dân tộc. Đó là các lễ hội truyền thống cùng những loại hình nghệ thuật dân gian đặc sắc. Theo thống kê, toàn tỉnh có 2.164 di tích, trong đó có 386 di tích lịch sử văn hoá cấp tỉnh và 91 di tích lịch sử văn hoá cấp quốc gia. Các di tích được phân bố tương đối tập trung và hình thành một số cụm thuận lợi cho phát triển du lịch, như cụm di tích trên địa bàn Thành phố Thái Bình và khu vực phụ cận; cụm di tích Đền Đồng Bằng trên địa bàn huyện Quỳnh Phụ; cụm di tích Đền thờ các vua Trần huyện Hưng Hà; cụm di tích Chùa Keo (Vũ Thư)... Chỉ tính trên địa bàn huyện Hưng Hà - mảnh đất địa linh nhân kiệt, nơi phát tích hưng nghiệp nhà Trần hiện còn lưu giữ bảo tồn được 552 di tích, trong đó có 22 di tích được xếp hạng quốc gia, 60 di tích xếp hạng cấp tỉnh gắn liền với hàng trăm lễ hội văn hoá có quy mô khác nhau, trong đó có hai lễ hội có phạm vi lớn được cả nước biết đến là lễ hội Đền Tiên La và lễ hội Đền Trần. Thái Bình từng được coi là vùng quê có đời sống văn hoá tinh thần phong phú, say sưa với "sáng rồi, tối chèo".

Nào là chiếu chèo làng Khuốc (Đông Hưng), Sáo Đền (Vũ Thư), Hà Xá (Hưng Hà), rôi nước làng Nguyễn, làng Đồng, ca trù Đồng Xâm, múa giáo cờ giáo quạt ở Đông Tân (Đông Hưng), múa ông Đùng, bà Đà ở Thái Thụy, múa kéo chữ ở Quỳnh Phụ... cùng nhiều trò chơi, trò diễn dân gian phong phú, nổi danh một thời nay vẫn được bảo lưu và phát huy, đã và đang trở thành "đặc sản" văn hóa du lịch độc đáo của miền quê lúa. Bên cạnh đó, Thái Bình còn có hơn 170 làng nghề ẩm thực và thủ công mỹ nghệ truyền thống như bánh cáy làng Nguyễn, bánh đa Quỳnh Phụ, chạm bạc Đồng Xâm, thêu ren Minh Lãng, đũi Nam Cao, dệt Phương La, mây tre đan, thảm, chiếu cói, lụa tơ tằm v.v.. tạo nên sự hấp dẫn, thu hút sự tìm hiểu và thưởng thức của đông đảo du khách. Là mảnh đất địa linh nhân kiệt anh hùng, trải qua chiều dài lịch sử dựng và giữ nước, Thái Bình còn gắn liền với những cái tên danh nhân lịch sử văn hóa, anh hùng kháng chiến như: Bát nạm tướng quân Vũ Thị Thục Nương, linh từ Quốc mẫu Trần Thị Dung, tướng quân Trần Thủ Độ, kỳ đồng Nguyễn Văn Cầm, nhà bác học Lê Quý Đôn, tướng quân Trần Lãm, lễ nghi Học sỹ Nguyễn Thị Lộ, ông tổ nghề dệt Phạm Đôn Lễ, nhà cách mạng Nguyễn Đức Cảnh v.v.. mà hiện nhiều di tích thờ cúng nổi tiếng linh thiêng, đang thu hút du khách trong và ngoài nước về thăm viếng, tìm hiểu và học tập.

2.1.2. Điều kiện để phát triển sản xuất lúa ở Thái Bình

Nổi tiếng một thời là "quê hương năm tấn", Thái Bình tự hào với vẻ đẹp đặc trưng nhất của vùng đồng bằng châu thổ sông Hồng - cái nôi của nền văn minh lúa nước với những miền quê thanh bình, xanh tươi, trù phú; những biển lúa mênh mông chín vàng thẳng cánh cò bay. Thái Bình có đầy đủ những điều kiện để trở thành vựa lúa của đồng bằng sông Hồng

2.1.2.1. Địa hình

Thái Bình là một tỉnh đồng bằng có địa hình tương đối bằng phẳng với độ dốc nhỏ hơn 1%, cao trình biến thiên phổ biến từ 1-2m so với mực nước biển, thấp dần từ tây bắc xuống đông nam. Nhưng ở từng khu vực lại có nơi đất trũng hay gò cao hơn so với địa hình chung, độ cao so với mặt biển từ 1 đến 2 mét.

Địa hình Thái Bình có ba kiểu:

- Đồng bằng tích tụ cao và mới được hình thành.
- Đồng bằng tích tụ thấp với kiểu tích tụ phù sa mới, thấp, phát triển ở những nơi ít được bồi đắp phù sa.
- Đồng bằng duyên hải, đất mặn chiếm đa số diện tích, sau đến đất cát trên dải cồn.

2.1.2.2. Khí hậu

Thái Bình nằm trong vùng nhiệt đới gió mùa: mùa mưa từ tháng 5 đến tháng 10, mùa khô từ tháng 11 năm trước đến tháng 4 năm sau. Nhiệt độ trung bình hàng năm là 23-24°C (thấp nhất là 4°C, cao nhất là 38°C). Lượng mưa trung bình 1.400mm - 1.800mm. Độ ẩm trung bình vào khoảng 85-90%.

Số giờ nắng trong năm là 1.600 – 1.800 giờ, lượng nước bốc hơi 728 mm/năm.

Độ ẩm trung bình vào khoảng 85°C – 90°C.

Điều kiện khí hậu của Thái Bình có nhiều thuận lợi cho sản xuất và phát triển ngành nông nghiệp lúa nước.

2.1.2.3. Tài nguyên đất

Đất đai Thái Bình phì nhiêu màu mỡ, nổi tiếng 'bờ xôi ruộng mật' do được bồi tụ bởi hệ thống sông Hồng và sông Thái Bình. Hệ thống công trình thủy lợi tưới tiêu thuận lợi, góp phần làm nên cánh đồng 14 - 15 tấn/ha và đã thực hiện chuyển đổi cơ cấu nông nghiệp để xây dựng cánh đồng 50 triệu đồng/ha trở lên.

Tổng diện tích tự nhiên 153.596 ha. Trong đó diện tích cây lúa là 83.000 ha. Hầu hết đất đai đã được cải tạo hàng năm có thể cấy trồng được 3-4 vụ, ngoài 2 vụ chính còn có hai vụ phụ đó là hè thu và đông xuân để canh tác các loại cây trồng khác, diện tích có khả năng làm vụ đông khoảng 40.000 ha.

Ngoài diện tích cây lúa, đất đai Thái Bình rất thích hợp cho các loại cây: Cây thực phẩm (khoai tây, dưa chuột, sa lát, hành, tỏi, lạc, đậu tương, ớt xuất khẩu), cây công nghiệp ngắn ngày (cây đay, cây dâu, cây cói), cây ăn quả nhiệt đới (cam, táo, ổi bo, vải thiều, nhãn, chuối), trồng hoa, cây cảnh

Thái Bình có các nhóm đất sau: đất mặn, đất cát ven biển, đất chua phèn, đất phù sa và đất bạc màu, xói mòn.

- Đất mặn: phân bố chủ yếu vùng cửa sông, ven biển và những chỗ thấp trũng ở trong và ngoài đê. Loại đất này thích hợp với các loại cây đước, sù, vẹt, bần, ô rô, sậy, lác... phát triển.
- Đất cát ven biển: phân bố trên các cồn cát duyên hải cũ, thường có địa hình cao hơn so với độ cao bình quân của đồng bằng. Loại đất này thích hợp trồng nhãn, vải, cam, chanh, cho thu nhập cao hơn các cây trồng khác.
- Đất phèn: đất có thành phần cơ giới nặng, nhão dẻo khi ướt, cứng rắn và nứt nẻ khi khô và thường xuất hiện một lớp màu vàng bám trên mặt đất hoặc trong các khe đất.
- Đất phù sa: đây là loại đất chủ yếu trồng lúa, có hệ thống thủy lợi, dẫn thủy nhập điền rất thuận lợi.
- Đất bạc màu và đất xói mòn: Nhóm đất này rất nghèo chất dinh dưỡng, không thích hợp để gieo cấy lúa, nhưng có thể phát triển một số loại hoa màu như đậu, lạc, vừng, rau và một số cây cho củ.

2.1.2.4. Tài nguyên nước

Thái Bình được bao bọc bởi hệ thống sông, biển khép kín. Hệ thống sông ngòi dày đặc len lỏi giữa những cánh đồng thẳng cánh cò bay với những xóm, làng trù phú mang nét đặc trưng của nền văn minh lúa nước vùng đồng bằng sông Hồng. Bờ biển dài trên 50 km và 4 sông lớn chảy qua địa phận của tỉnh: Phía bắc và đông bắc có sông Hóa dài 35,3 km, phía bắc và tây bắc có sông Luộc (phân lưu của sông Hồng) dài 53 km, phía tây và nam là đoạn hạ lưu của sông Hồng dài 67 km, sông Trà Lý (phân lưu cấp 1 của sông Hồng) chảy qua giữa tỉnh từ tây sang đông dài 65 km. Đồng thời có 5 cửa sông lớn (Văn Úc, Diêm Điền, Ba Lạt, Trà Lý, Lân).

Thái Bình có 3 thủy vực khác nhau: nước ngọt, nước lợ, nước mặn.

2.1.2.5. Tiềm năng về nhân tố con người

Nông dân Thái Bình có truyền thống thâm canh lúa nước, dân số Thái Bình năm 2002 ước khoảng: 1 triệu 827 ngàn người. Trong đó dân số nông thôn chiếm 94,2%, dân số thành thị chiếm 5,8%; mật độ dân số 1.183 người/km²; bình quân nhân khẩu là 3,75 người/hộ; tỷ lệ phát triển dân số tự nhiên hiện nay

là 1,02%.

Nguồn lao động trong độ tuổi: 1 triệu 73 ngàn người. Trong đó lao động trong khu vực nông, lâm nghiệp chiếm 74,3%, công nghiệp và xây dựng chiếm 17%, khu vực dịch vụ - thương mại chiếm 8,7%.

Lao động qua đào tạo chiếm 23,5% trong đó công nhân kỹ thuật và nghiệp vụ 13,5%, trung cấp 5,5%, cao đẳng, đại học và trên đại học 4,5%.

Hàng năm Thái Bình có khoảng 19.000 học sinh tốt nghiệp THPT, là lao động trẻ, có trình độ văn hoá, chưa có điều kiện học tiếp lên đại học. Lực lượng này có thể học tiếp ở các trường trung cấp, công nhân kỹ thuật trong tỉnh hoặc được đào tạo tại chỗ ở các đơn vị sản xuất kinh doanh trong tỉnh sẽ là nguồn nhân lực cho phát triển Kinh tế - Xã hội của tỉnh nhà.

2.1.3. Thực trạng sản xuất

Sau hơn 20 năm đổi mới, đồng ruộng và nông thôn Thái Bình đã có nhiều thay đổi nhờ sự quan tâm của Đảng và Nhà nước đối với sản xuất nông nghiệp. Từ một vùng độc canh cây lúa với phương thức canh tác lạc hậu, ngày nay nông nghiệp Thái Bình đã đi vào sản xuất hàng hóa với sản lượng lớn và chất lượng cao. Trong mười năm gần đây (2000 - 2010), bình quân mỗi năm địa Thái Bình đã đầu tư cho sản xuất nông nghiệp là 125 tỷ đồng. Những giống lúa ngắn ngày có giá trị kinh tế cao đang thay thế dần những giống lúa dài ngày hiệu quả thấp. Thái Bình là tỉnh đầu tiên trong cả nước đi đầu thực hiện công nghiệp hóa khâu sản xuất giống cây trồng. Năm 2010, sản xuất nông nghiệp của Thái Bình đạt kết quả khá toàn diện, với tổng giá trị trên 6100 tỷ đồng, tốc độ tăng trưởng 6,27%, vượt xa con số 4,5% như trong kế hoạch đề ra.

Đối với một tỉnh trên 70% dân số sống bằng nông nghiệp như Thái Bình thì sản phẩm nông nghiệp là rất quan trọng, tổng giá trị của toàn ngành năm 2010 đạt trên 6.100 tỷ đồng, tăng 6,27% so với năm 2009. Năm 2010 là năm thứ 2 Thái Bình triển khai xây dựng nông thôn mới. Ngoài 8 xã điểm đã được tỉnh lựa chọn đầu tư, thì cũng có những xã đã chủ động bắt nhịp với phong trào. Điển hình nhất là việc triển khai thành công kế hoạch dồn điền đổi thửa, quy hoạch vùng sản xuất hàng hoá tập trung. Từ 8 xã ban đầu, đến nay, Thái Bình đã có

trên 20 xã hoàn thành đồn điền đổi thửa. Đây là bước đệm quan trọng, là khí thế sản xuất của một năm mới đã về, lan toả tới từng thôn quê, về tới từng cánh đồng.

Vụ mùa năm 2011, tỉnh Thái Bình gieo cấy trên 83.500 ha, năng suất lúa ước đạt trên 62 tạ/ha, 12.800 ha diện tích vụ hè thu và trên 40.000 ha cây vụ đông. Theo thông tin mới nhất thì vụ mùa năm nay có khả năng sẽ được mùa bội thu điển hình như ở xã Đông Quý, huyện Tiền Hải năng suất có thể đạt 80-85 tạ /ha. Hiện tại Thái Bình đang phấn đấu xây dựng thương hiệu gạo của mình trên thị trường để tìm ra một hướng đi mới cho cây lúa

Năm 2010 Sở Công Thương Thái Bình đã chỉ đạo Trung tâm Xúc tiến Thương mại Thái Bình phối hợp với công ty TNHH hội chợ triển lãm Bắc Hà tổ chức "*Hội chợ Nông nghiệp Quốc tế đồng bằng Bắc bộ 2010*". Đây là Hội chợ được phê duyệt vào chương trình xúc tiến thương mại quốc gia theo Quyết định số 1169/QĐ-BCT ngày 09/3/2010 của Bộ Công Thương.

- Quy mô: Trên 400 gian hàng

- Các mặt hàng trưng bày:

- + Sản phẩm nông nghiệp phục vụ phát triển nông thôn: Các máy móc, công cụ, thiết bị; Giống cây trồng, vật nuôi; Công nghệ sinh học; Phân bón, thuốc trừ sâu, thuốc sát trùng; Thức ăn gia súc ...

- + Hàng nông sản thực phẩm chế biến: Thực phẩm chế biến, thủy hải sản, đồ uống, gia vị, thực phẩm ăn liền...

Thực trạng sản xuất lúa của Thái Bình trong 2 năm qua đã đạt được những thành tựu đáng kể, đây sẽ là tiền đề cho các sản phẩm du lịch đồng quê phát triển.

2.2. Sản phẩm được chế tác từ cây lúa

Cây lúa là một loại thực vật mà người ta có thể sử dụng tất cả các bộ phận của nó những sản phẩm được chế tác từ cây lúa rất đặc trưng và luôn gắn gũi với cuộc sống hàng ngày của con người. Ta có thể kể đến một loại sản phẩm thủ công mỹ nghệ mà được chế tác từ cây lúa như tranh ghép rom, tranh tết rom và các con giống được làm từ rom dạ. Những sản phẩm này có thể phát triển trở

thành những sản phẩm lưu niệm cho khách du lịch khi đến Thái Bình.

2.2.1. Tranh ghép rơm

Tranh ghép là tác phẩm nghệ thuật là nơi mà người nghệ sỹ thể hiện tài năng của mình tranh được thể hiện trên nhiều chất liệu ở Việt Nam đã xuất hiện những thể loại tranh mới như: tranh cánh bướm, tranh ghép bằng vỏ cây, tranh vỏ sò... đặc biệt là đã xuất hiện tranh ghép từ những cọng rơm, rạ khô. Điển hình là ở Huế người ta đã tạo ra hẳn một xưởng chuyên sản xuất tranh ghép rơm. Thoạt nhìn, màu sắc tranh rơm phong phú và sắc nét như tranh thêu, nhưng nếu xem dưới góc độ ánh sáng ta sẽ thấy rõ những đường sừa và độ bóng phản quang của từng cọng rơm ép khô.

Để có một bức tranh ghép từ những cọng rơm khô phải trải qua các công đoạn: lựa chọn vật liệu, xử lý vật liệu, thiết kế mẫu, dùng dao điện cắt ghép tranh và cuối cùng là đánh màu lên tranh.

Tranh ghép rơm tết rơm không chỉ là ý tưởng độc đáo, những bức tranh thể hiện cuộc sống sinh hoạt của con người miêu tả cảnh vật, tranh có một phong cách riêng, một dấu ấn riêng đặc trưng hấp dẫn du khách. Tranh rơm đẹp bởi ý tưởng độc đáo về chất liệu tạo ra tranh vừa mang màu sắc dân dã vừa mang nét hiện đại của tranh nghệ thuật.

2.2.2. Mũ rơm

Mũ rơm là một sản phẩm du lịch độc đáo dành cho khách du lịch bên cạnh những chiếc mũ đội đầu bằng cói, nan tre thì những chiếc mũ rơm được kết từ những sợi rơm vàng óng cũng là một sản phẩm mà khách du lịch rất thích thú. Những sợi rơm vàng mỏng manh đã được người Việt Nam bện lại thành chiếc mũ.

Những năm đế quốc Mỹ leo thang đánh phá miền Bắc, chiếc mũ rơm theo trẻ thơ băng qua làn đạn bom đến trường. Hình ảnh các cô dân quân đội mũ rơm rộng vành, sử dụng súng trường bắn cháy máy bay giặc cũng đã thể hiện tinh thần lạc quan chiến đấu của cả một dân tộc anh hùng “lưng đeo gươm, tay mềm mại bút hoa”.

Khi đi du lịch giữa những cánh đồng lúa xanh mát mà được đội trên đầu

những chiếc mũ rom thơm phức, không chỉ giúp cho du khách có thể tránh khỏi những bất lợi của thời tiết như nắng mưa...mà còn đem đến cho họ những trải nghiệm mới mẻ khi tham gia du lịch đồng quê. Khách du lịch nhất là khách du lịch quốc tế rất thích những sản phẩm được làm từ chất liệu tự nhiên, do đó mũ rom là một sản phẩm mà họ luôn yêu thích nó có thể những sản phẩm du lịch độc đáo. Ta có thể liên kết với một số công ty đã sản xuất thành công mũ rom và đưa nó vào thị trường và khách du lịch rất thích những sản phẩm này. Công ty đã sản xuất thành công là công ty TNHH Châu Tuấn chuyên sản xuất mũ rom chất liệu 100% rom tự nhiên và được làm thủ công bằng tay. Sản phẩm chủ yếu gồm mũ rom, mũ rom cowboy, mũ rom Mexico, mũ rom rộng vành, mũ rom cho nam, nữ, quảng cáo...hiện nay sản phẩm mũ rom của công ty đã được xuất khẩu trên 20 quốc gia trên thế giới. Đây sẽ là một sản phẩm vô cùng độc đáo.

2.3. Sản phẩm ẩm thực

Đối với người Việt chúng ta, hay phần lớn dân Á châu nói chung, cây lúa và hạt gạo là một loại thực phẩm hết sức gần gũi và đóng một vai trò cực kỳ quan trọng trong dinh dưỡng. Ngay từ khi còn trong lòng mẹ, chúng ta đã làm quen với cơm gạo, và lớn lên theo cây lúa cùng hạt gạo. Với bản sắc văn hóa nông nghiệp, cây lúa và hạt gạo còn là một biểu tượng của cuộc sống. Ca dao, khẩu ngữ chúng ta có câu “Người sống về gạo, cá bạo về nước”

2.3.1. Đồ ăn

Cây lúa đã có từ thuở xa xưa bắt nguồn từ thời nguyên thủy, họ phải đi săn bắt hái lượm những cây trái về ăn, sau đó họ thấy hạt lúa ăn thật ngon, họ lại mang đi gieo ở những vùng đất khô, nhân giống thêm và để có cái ăn, sau một thời gian dài người ta đã có ý thức và kinh nghiệm về cây lúa, đem gieo xuống vùng đất có nhiều nước, người dân thấy cây lúa tốt hơn và đã duy trì từ đó cho đến bây giờ. Ta có biết rằng cây lúa nó sinh trưởng phát triển, chăm bón và có lợi như thế nào đối với đời sống hằng ngày xung quanh ta. Không phải ngẫu nhiên mà cây lúa trở thành tiêu chuẩn của cái đẹp của người Việt Nam “Em xinh là xinh như cây lúa”. Cũng không phải ngẫu nhiên mà Tiếng Việt có nhiều từ đề miêu tả về các giai đoạn sinh trưởng của cây lúa Còn nhỏ là cây mạ, lớn lên là

cây lúa, bông đâm ra gọi là đồng, hạt lúa non là cốm, hạt lúa già là thóc, bông lúa gặt về thì phần còn lại ngoài đồng là rạ, đập tách hạt thóc ra rồi thì phần còn lại của bông lúa là rom, sau khi xay giã xong thì hạt thóc chia thành gạo, cám, trấu. Gạo gãy gọi là tấm, gạo nấu lên thành cơm, xôi, nấu cho nhiều nước thành cháo, chế biến thành món quà là bỏng,... Cây lúa lại có nhiều loại: nếp, tẻ, mùa, chiêm... Trong số các loại lúa, khi xưa, người Việt dùng lúa nếp là chính, trong lúa tẻ thì lúa mùa là chính.

2.3.1.1. Cơm

Cơm là một đồ ăn không thể thiếu được trong cuộc sống của con người Việt Nam. Dù đi đâu làm gì thì cơm vẫn luôn xuất hiện trong bữa ăn hàng ngày của mỗi gia đình, bữa cơm chính là sự gắn kết các thành viên trong gia đình lại với nhau. Ta có thể thấy trong các bữa ăn dành cho khách du lịch lúc nào cũng có sự hiện diện của cơm. Từ hạt gạo người ta có thể chế biến thành nhiều loại cơm khác nhau nhưng cơ bản có hai loại cơm đó là cơm Nếp và cơm tẻ.

- **Cơm tẻ :**

Cách nấu cơm tẻ rất đơn giản tùy từng loại mà nó có những mùi vị và chất lượng riêng. Có loại gạo dẻo, gạo khô, có loại hạt dài hạt ngắn, có loại gạo vừa dẻo vừa thơm. Các loại gạo của Việt Nam rất đa dạng đáp ứng được yêu cầu phong phú của thực khách. Chẳng những thế mà sản lượng xuất khẩu gạo của Việt Nam đứng thứ hai thế giới chỉ sau Thái Lan cho đến nay Việt Nam đã xuất khẩu 75 triệu tấn gạo, trị giá hơn 23 tỷ USD; riêng năm 2010 xuất được 6,88 triệu tấn gạo, trị giá 3,23 tỷ USD. Lượng gạo xuất khẩu của Việt Nam chiếm 1/5 lượng gạo xuất khẩu toàn cầu.

Xưa kia đời sống còn khó khăn lạc hậu nhiên liệu để nấu cơm của người dân Thái Bình chủ yếu bằng rom rạ sau này thì có bếp củi, bếp trấu, dần dần có bếp than, bếp ga, bếp điện nhưng cơm ngon nhất vẫn là cơm được nấu bằng bếp rạ một phần vì sự tận dụng phế phẩm từ cây lúa nhưng ý nghĩa sâu xa hơn của nó chính là tình cảm quê hương, sự gắn bó với ruộng đồng mà người nông dân muốn gìn giữ nó. Và quả thực cơm gạo tám mà được nấu bằng nồi đất lửa rom ăn với cá Bống kho khô thì không còn gì hấp dẫn bằng. Đây chính là sự sáng tạo

tuyệt vời, một món ăn đậm chất dân dã hương vị quê mùa nó đã chinh phục được cả những người sành ăn nhất. Ngày xưa, một thửa khó nghèo, thì những người dùng niêu cơm đất là dân nghèo khó bậc nhất trong xã hội. Nhưng ở cuộc sống hiện đại này khi người ta nấu cơm bằng nồi nhôm, xoong gang, nồi cơm điện... thì cơm niêu lại là một đặc sản, khách vào nhà hàng gọi cơm niêu phải là khách sang và nặng túi tiền.

Đồ ăn chủ đạo của người Việt Nam là cơm trắng, chính vì thế cơm không thể thiếu được trong bữa ăn của người Việt. Trong ca dao tục ngữ của người Việt có câu “đói thì thèm thịt thèm xôi, hễ no cơm tẻ thì thôi mọi đường”, hay “cơm tẻ là mẹ ruột”...điều này đã cho thấy được cơm tẻ ngon và quý giá hơn nhiều thứ khác. Để duy trì công việc hàng ngày mỗi người thường ăn hai bữa cơm, thậm chí còn ăn ba bữa cơm một ngày. Cũng có một số món ăn, đồ ăn khác thay thế tuy nhiên chúng cũng chỉ thay thế trong một khoảng thời gian nhất định chứ không thể thay thế lâu dài.

Trong hoạt động du lịch của chúng ta người ta luôn đòi hỏi phải ăn ngon độc đáo và lạ miệng hơn ngày thường vì vậy bữa ăn của khách luôn được các nhà hàng và các công ty du lịch quan tâm. Cơm trắng luôn luôn được ghi trong thực đơn đặt ăn của các công ty du lịch để phục vụ bữa ăn cho khách nước ngoài

****Cơm nắm***

Ngày xưa, khi nước ta còn nghèo đói, cơm nắm đã trở thành món ăn thường nhật của những người dân Việt. Người nông dân đi làm đồng xa, cơm nắm trở thành bữa trưa ngon lành giúp lấy lại sức lực cho công việc khi chiều đến. Những người làm nghề buôn bán hay có việc phải đi xa xa một chút, không thể trở về vào đúng bữa, cơm nắm là người bạn đường thân thiết, lót dạ khi đói bụng. Cơm nắm không biết đã xuất hiện từ bao giờ, có lẽ phải từ lâu lắm rồi vì từ thời ông, thời bà, thời cụ, thời kị đã có món ăn dân dã này. Thực chất cơm nắm cũng là gạo tẻ, nấu bằng gạo tẻ nhưng được nắm cho thật khít thật chặt thành một khối. Cơm được cắt ra thành từng miếng nhỏ vừa ăn, chấm một chút muối vừng, đưa lên miệng thấy thật tuyệt. Miếng cơm nắm mềm dẻo kết hợp với vị đậm đà, bùi bùi của muối vừng, nhai thật kĩ khách sẽ cảm nhận được vị

ngọt của cơm, vị bùi của lạc, của vùng hòa quyện với nhau làm nên bản âm hưởng của làng quê.

Cơm nắm không chỉ được ăn với muối vừng mà có thể ăn với thứ gì tùy thích như cá kho, thịt rim hay ruốc bông.... Nhưng mà có lẽ nó hợp nhất với muối vừng, trong cuộc sống hiện đại này hình ảnh những gánh hàng rong treo biển cơm nắm muối vừng không còn là hình ảnh xa lạ với người dân thủ đô khi ta đi dọc đường Láng và Giảng Võ. Cơm được cắt ra thành từng miếng nhỏ vừa ăn, chấm một chút muối vừng, đưa lên miệng thấy thật tuyệt. Miếng cơm trắng tinh, mịn màng được gói trong lớp lá chuối xanh ngắt trông thật thích mắt. Đây là ngày xưa thôi, chứ bây giờ cơm nắm được gói trong một lớp nilon và giấy báo. Muối vừng thì vàng ươm, những hạt vừng đều tằm tắp và một vài hạt lạc rang giã nhỏ thơm lừng. Nắm cơm chứa cả sự chân thành không hào nhoáng xa hoa mà chính là mảnh hồn chân chất của con người Việt Nam qua nhiều thời đại. Trong du lịch nhất là trong những tour điền dã, du khảo đồng quê, một ngày làm nông dân chúng ta lên đưa món ăn này, đưa cơm nắm vào bữa ăn cho khách thưởng thức để họ cảm nhận được hết tính dân dã giản dị và mộc mạc của làng quê Việt Nam. Đồng thời tạo ra những trải nghiệm hết sức độc đáo và tạo ra sự hấp dẫn cho chương trình du lịch.

2.3.1.2. Cháo

Không biết từ bao giờ mà trong tâm thức của người dân đất Việt, cháo được xem là một sản phẩm tinh tế từ nền văn hóa ẩm thực độc đáo của phương Đông. Từ người lao động, giới bình dân, cho đến những người sáng chiều cao lương mỹ vị, khi cần một chút gì đó ăn cho nhẹ bụng, ấm lòng đều sẽ nghĩ đến món ăn dân dã này...Cơm và cháo là hai món ăn thường ngày nhất của người Việt. Người Việt thường quan niệm cơm để ăn cho “chắc bụng”, còn cháo thì ngược lại. Cháo “dễ nuốt” lại bổ dưỡng nên rất phù hợp với người đang ốm, cơ thể suy nhược... Và vì dễ ăn, lại mát nên nó cũng là món phổ biến trong mùa hè.

Có nhiều loại cháo dân dã dường như quá quen thuộc với đời sống những người nông dân lam lũ. Đơn giản nhất là bát cháo trắng cho thêm vài cọng hành tươi, thế là đã rất dậy mùi, hấp dẫn và ngon miệng rồi. Có nhà còn tận dụng cơm

ngươi để nấu cháo, người ta hay gọi đó là loại cháo tù. Vì gạo đã nấu chín thành cơm rồi nên lượng nước đổ vào cũng ít hơn. Loại cháo này thường ăn chung với thịt, cá kho thật mặn hay chỉ đơn giản là với mấy quả cà muối là ngon miệng rồi. Những loại cháo mộc mạc này ngày nay cũng không còn phổ biến nữa. Thay vào đó là các loại cháo bổ dưỡng do được nấu với rất nhiều nguyên liệu khác như rau, củ, quả, thịt, cá... Người ta còn ăn cháo kèm với quẩy hay có nơi ăn kèm cùng bánh đa để tăng thêm độ bùi, thơm của cháo..

Bát cháo ngày càng được tô điểm thêm nhiều phụ gia khiến nó trở thành một món ăn phong phú và được ưa chuộng trong đời sống hàng ngày. Không chỉ đơn thuần là thức ăn cho người bệnh, người già, trẻ nhỏ mà nó còn góp phần bổ sung thêm những nét văn hoá trong bức tranh ẩm thực Việt. Khi đời sống tinh thần của con người được nâng cao cũng là lúc người ta thưởng thức nó như một thứ nghệ thuật, một món quà ẩm thực tinh tế. Nó có mặt trong những gánh hàng rong, trên vỉa hè hay trong những nhà hàng sang trọng. Nó cũng len lỏi vào mọi tầng lớp trong xã hội bởi có một thực đơn phong phú các loại cháo thích hợp với nhiều tầng lớp khác nhau. Đơn giản có, cầu kì có, thanh đạm có, bổ dưỡng cũng có.

Không ai còn lạ gì hình ảnh những nồi cháo lớn trong quán tranh liêu xiêu bên gốc đa hay trong góc chợ quê. Trên cái chõng tre nho nhỏ được bày những đĩa ruốc tôm, cà pháo... ăn kèm cháo. Các bà, các cô đi chợ vào ăn một bát lót dạ. Đám trẻ con khoái món này vì dễ ăn và lạ miệng, ngon hơn bát cơm nguội với mấy con cá khô ở nhà. Ở các thành phố lớn cháo là thứ quà sáng được ưa chuộng. Nó cũng xuất hiện trong thực đơn ăn đêm của giới trẻ hay những người lao động về khuya. Chỉ là bát cháo nhỏ bé vậy thôi mà đủ sức xua đi cái nóng oi ả mùa hè hay làm ấm dạ trong những ngày đông rét buốt. Cháo vì thế mà trở thành món ăn tinh thần của người Việt, bên cạnh vô vàn các món ăn cao sang.

Khi đi du lịch Thái Bình nhất là những chương trình du lịch dành cho học sinh, sinh viên thì món cháo thường được dùng làm món ăn buổi sáng hoặc món ăn nhẹ của tập thể sau những chương trình giao lưu, món ăn này rất phù hợp lên được rất nhiều bạn trẻ yêu thích và lựa chọn. Tận dụng những điều kiện tự nhiên

của mình tạo ra những món cháo ngon mang đặc trưng ẩm thực hấp dẫn du khách như: Cháo trai, cháo Vịt, cháo Cá, cháo Chim bồ câu...Tất cả đều là những nguyên liệu có sẵn của Thái Bình tạo lên sự hấp dẫn cho khách du lịch.

2.3.1.3. Gạo nếp

Như chúng ta đã biết, gạo nếp là sản phẩm bình dị nhưng vô cùng quý giá của nền văn minh lúa nước. Từ bao đời nay, trong văn hóa ẩm thực của người Việt gạo nếp là một thành phần quan trọng không thể thiếu. Hạt gạo nếp thơm hơn và quý hơn gạo tẻ nên nó thường được dùng làm nguyên liệu chế biến những lễ vật dâng cúng thần linh và tổ tiên. Chắc hẳn chúng ta ai cũng biết đến “Sự tích bánh chưng, bánh dày” với nội dung đề cao những đức tính tốt đẹp như hiền hòa, hiếu thảo, cần cù sáng tạo, yêu lao động của con cháu Lạc Hồng. Từ những chiếc bánh chưng, bánh dày của ngàn năm lịch sử ấy, đến nay nhân dân ta đã tạo nên rất nhiều món ăn từ gạo nếp.

Từ cái hạt to tròn khi còn xanh mướt trên đồng đã thơm nức lòng người, đã có bao nhiêu là món ngon, từ đơn giản đến cầu kỳ, từ dân dã đến cao lương mỹ vị - những món ăn mà dù mỗi người Việt Nam có đi đâu về đâu cũng không thể nào quên được.

Đơn giản nhất là món xôi mà ai cũng có thể chế biến được,, người ta có thể kết hợp với rất nhiều thực phẩm khác để tạo ra những món xôi khác nhau như xôi lạc, xôi đỗ xanh, xôi đỗ đen, xôi gấc, xôi cốm... Người Việt Nam rất sáng tạo, cùng là món xôi đó nhưng họ có thể gia giảm thêm nhiều loại gia vị khác nhau để tạo ra những món xôi mới.

Hạt nếp chọn loại thật ngon, hạt tròn đều, ngâm cho nở, gói trong lá dong xanh cùng đậu xanh, thịt mỡ, nấu thật lâu trên bếp lửa ta sẽ có món bánh chưng truyền thống của người Việt. Bóc chiếc lá còn loáng nước, chiếc bánh hiện ra xanh mướt, từng hạt nếp quện chặt vào nhau, nhân đỗ, nhân thịt, hành tiêu thơm lừng quẩn quýt. Rồi bánh gio sâm sẫm màu hồ phách, khi ăn rưới lên vài giọt mật mía ngọt sắc, chiếc bánh vô hồn bỗng trở nên man mát, thanh thanh nồng nồng. Bánh nếp dẻo ngọt vị đường, thơm bùi đỗ xanh. Bánh khúc nhỏ xinh với từng hạt nếp trắng muốt tròn vo ôm lấy lớp nhân đỗ quện lá khúc thơm dậy

mùi tiêu. Hay đơn giản chỉ là bột nếp vo viên chiên lên cũng thành một thứ bánh rán rất ngon. Những món bánh, món xôi luôn luôn hấp dẫn được sự tò mò của thực khách chúng ta có thể kết hợp nó làm bữa ăn sáng hay ăn nhẹ cho khách du lịch. Và cũng có thể tạo ra các loại hình đưa khách du lịch vào học tập cách làm, chế biến món ăn và thưởng thức luôn tại chỗ hoặc làm quà đem về.

Hạt gạo nếp đơn giản bình dị là thế nhưng nó chứa đựng bao tình cảm của người nông dân. Hầu như ở quê gia đình nào cũng dự trữ một ít gạo nếp để dùng mỗi khi có việc quan trọng như cúng giỗ gia tiên hay cưới hỏi... Khách du lịch nhất là khách du lịch quốc tế rất thích thú với các sản phẩm được chế biến từ gạo nếp, nó còn là một món ăn chắc bụng cho khách du lịch mỗi khi tham gia vào một chuyến hành trình nào đó.

2.3.1.4. Các món ăn đặc sản của Thái Bình được chế biến từ hạt gạo

Bánh canh

Từ những hạt gạo giản dị, người Việt Nam rất sáng tạo, từ Bắc vào Nam họ tạo ra rất nhiều loại bánh canh độc đáo nhưng ở Thái Bình có một loại bánh canh đặc sản mà ai đến đây cũng phải ăn thử một lần cho biết hương vị của quê hương đó là Canh cá Quỳnh Côi.

Gọi là canh cá nhưng đây không phải là cá nấu chua mà là một món ăn điểm tâm như phở hay mì. Chỉ riêng ở thị trấn Quỳnh Côi (Quỳnh Phụ, Thái Bình) nhỏ bé đã có tới hàng chục quán canh cá mà lúc nào cũng tấp nập.

Để có món canh cá, người ta phải rất công phu ngay từ khâu chọn nguyên liệu. Bánh đa để làm món canh cá làm từ thứ gạo ngon, không dẻo quá hoặc khô quá. Gạo xay bột tráng bánh không được ngâm chua, xay vài lần cho thật mịn với nước mưa hoặc nước lọc. Múc thứ nước bột đó lên, sờ vào thấy mịn đến mát tay, nhìn vào như một tấm lụa trắng nõn nà. Bánh đa phải được tráng thật chín, mỏng, có thể thái to hoặc nhỏ, phơi tái hoặc khô giòn tùy yêu cầu của khách. Nếu tráng chưa thật chín khi làm canh cá, bánh đa sẽ bị nát, nước dùng có màu trắng đục mất ngon. Nghề tráng bánh đa này ở Quỳnh Côi là nghề cổ truyền, người ta không cần cho hàn the hoặc thứ gì khác vào mà vẫn giữ được vị dai, giòn. Từ thế kỷ 17, canh cá Quỳnh Côi đã được ghi vào sử sách là món ăn dân

tộc, dân dã mang hương vị thơm ngon của vùng quê Quỳnh Côi Thái Bình. Từ thuở ông bà Nguyễn Tần, sinh hạ cậu bé Củng (tên Nguyễn Công Trứ thuở nhỏ) món canh cá nơi đây đã lan tỏa hương vị đậm đà đi khắp bốn phương. Ngày ấy Quỳnh Côi là tên huyện. ngày nay chữ Quỳnh Côi chỉ còn là tên của thị trấn trung tâm huyện Quỳnh Phụ, nhưng món canh cá Quỳnh Côi thì đã là món ăn dân tộc, nó theo những cư dân nơi đây đến mọi miền đất nước. Theo người dân sở tại, món canh cá dùng với sợi bánh đa là ngon nhất. Sợi bánh đa (nhiều nơi gọi là sợi mỳ gạo) dùng làm canh cá phải được làm từ gạo chiêm mùa trước, sợi phải mỏng, mịn và dai thì bát canh cá mới ngon.

Thường thức bát canh cá bốc hơi nghi ngút với rau rút vào mùa hè hoặc rau cải cúc vào mùa đông thì quả là một nét văn hóa ẩm thực tao nhã, thú vị không dễ gì có được.

Bún

Trong ẩm thực Việt Nam, bún là loại thực phẩm dạng sợi tròn, trắng mềm, được làm từ tinh bột gạo tẻ, tạo sợi qua khuôn và được luộc chín trong nước sôi. Bún là một trong những loại thực phẩm phổ biến nhất trong cả nước, chỉ xếp sau các món ăn dạng cơm, phở. Bún được chế biến kết hợp với nhiều món rất ngon nhưng ở Thái Bình có một món bún được chế biến mang một nét rất đặc trưng của một vùng quê lúa đó là Bún bung hoa chuối.

Cách chế biến món ăn này của người Thái Bình khác so với Hà Nội, dộc mùng hầu như không được sử dụng mà rau chủ đạo là hoa chuối. Nếu như bát bún bung Hà Nội có nước dùng màu vàng thơm điểm xuyết thêm màu xanh của thân dộc mùng thì bún bung Thái Bình lại có nước dùng đục nhờ nhờ, màu xỉn của hoa chuối qua lửa và vị cũng khác hẳn bún bung Hà Nội.

Nước dùng của bún bung Thái Bình bao giờ cũng có vị chát nhẹ nhẹ, ăn không bị ngấy, kể cả khi cắn vào miếng chân giò hầm đầy mỡ. Đó là đặc trưng của bún bung Thái Bình.

Nước dùng bún bung Thái Bình được ninh từ chân giò với hoa chuối. Chân giò làm sạch, tách rời phần thịt đùi, sau đó chặt khúc cho vào hầm, khi thấy gần chín cho tiếp hoa chuối thái lát mỏng vào ninh cùng. Thịt đùi luộc kỹ để khô cắt

thành lát mỏng. Thịt bạc nhac cho vào máy xay nhuyễn trộn thêm hành, mộc nhĩ, nấm hương, nặn thành miếng nhỏ, lấy lá lót, lá xương sông gói lại thành chả, buộc dây chặt để tránh bung ra, cho vào nồi nước dùng ninh kèm.

Khi thấy miếng chân giò nhừ, lấy cà chua cắt thành 4 miếng cho vào nồi, đun thêm chừng 6-7 phút rồi nêm bột canh, mì chính, bột nêm cho vừa miệng.

Lấy bún vào bát tô, lấy thịt luộc đã thái sẵn rải lên, vớt gói chả, cắt dây cho vào rồi múc nước dùng chan ngập bát, cho thêm miếng thịt chân giò hầm kèm miếng cà chua lên trên cùng. Bún bung hoa chuối ăn kèm với rau muống, rau thơm và hoa chuối thái nhỏ trộn dấm.

Bánh giò

Có rất nhiều nơi làm bánh giò ngon nhưng ở Thái Bình có một nơi làm bánh giò rất ngon đó là bánh giò Bến Hiệp (Quỳnh Phụ, Thái Bình). Có thể cho bánh giò sánh vai cùng bánh cáy làng Nguyễn, bánh gai Vũ Thư, bánh bèo Thái Thụy, bánh đúc làng Tè. Với mẫu mã, dư vị rất riêng, nó trở thành một món ăn rất ngon mà người dân Thái Bình có thể thiết đãi du khách, hiện nay với mẫu mã và chất lượng rất ngon, bánh giò Bến Hiệp đang khẳng định được chất lượng của mình trên thị trường.

Loại bánh giò làm bằng bột tẻ ăn không thấy ngán, ăn lót dạ được, ăn thay cơm được, ăn đổi bữa được, người ta chỉ biết rằng, dạo trước, tàu thủy Hải Hà chạy ngày hai chuyến Hải Phòng-Nam Định, Nam Định-Hải Phòng khi mà Bến Hiệp lấy trả khách, bóc dỡ hàng hoá, mọi người đã rất quen mắt với cảnh nhiều phụ nữ trẻ em mang bánh giò ra bán.

Để có chiếc bánh ngon phải thật công phu. Chọn thứ gạo tẻ không khô, không dẻo, không gãy, không được xát trắng, vo kỹ bằng nước sạch, mà nước mưa là tốt nhất. Phải lựa thịt mỡ lợn tươi ngon, thịt thủ hoặc thịt ba chỉ mới đảm bảo. Loại thịt mỡ này không nấu, không nhũn mà rất ngậy. Hạt tiêu phải là thứ tiêu sọ thơm dịu. Mộc nhĩ (nấm mèo) cũng là thành phần không thể thiếu của nhân bánh.

Bánh giò làm bằng bột tẻ nên khi ăn bóc không dính. Lá gói phải lựa lá bánh tẻ, lá chuối tây, bí lăm mới dùng lá chuối tiêu. Người gói bánh cũng phải

luyện khéo tay, mau lẹ để cho ra đời những chiếc bánh bằng nhau tấm tấp, không cần buộc dây mà vỏ tuyệt không bị xô ra. bánh giò không cho hàn the, luộc chín vừa, không nóng và rất đảm bảo vệ sinh. Loại bánh này lạnh, khoái khẩu, ai cũng dùng được vì thế nó có thể là sản phẩm rất được ưa chuộng để khách du lịch mua về làm quà cho người thân trong gia đình.

Bánh cuốn

Bánh cuốn là một món ăn thông dụng mà hầu như ở địa phương nào cũng có, nhưng ở Thái Bình thì Bánh cuốn ở Tiền Hải là ngon nhất. Bánh cuốn được làm bằng loại gạo tẻ ngon không được khô quá và cũng không được dẻo quá vì sẽ làm hỏng độ giòn của bánh. Bột làm bánh cuốn phải là bột xay bằng nước và được pha với một tỉ lệ nhất định. Khi tráng người ta múc một lượng bột vừa phải trải đều lên mặt vải được căng trên nồi nước đang sôi, sâu đó cho một chút mỡ vào chờ cho bánh chín rồi vớt ra cho hành và thịt mỡ đã phi vàng vào. Bánh cuốn ngon là bánh phải được tráng thật mỏng và khi cuộn lại không bị rách, Nhân bánh cuốn được làm từ thịt ba chỉ và hành khô băm nhỏ. Bánh cuốn phải được ăn từ lúc còn nóng và chấm với nước mắm Diêm Điền pha chút chanh, đường, ớt tươi và nhỏ thêm vài giọt cà cuống thì không còn gì ngon bằng. Khách du lịch khi nghỉ ngơi tại khu du lịch Đồng Châu và Cồn Vành, bữa sáng thức dậy được thưởng thức một đĩa bánh cuốn cùng với Chả, được hít thở hương thơm từ những cánh đồng lúa trải dài đó là một cảm giác mà chúng ta chỉ có thể tận hưởng được ở chốn thôn quê.

Cốm xanh và bỏng gạo

Có rất nhiều nơi sản xuất cốm ngon nhưng với một vùng đất chuyên về cây lúa thì cốm xanh cũng là một đặc sản của Thái Bình. Dù ai đó không thích đồ ngọt đi chăng nữa, nhưng đã nếm bánh cốm Thanh Hương một lần hẳn nhớ mãi hương vị. Những hạt nếp xanh màu lá lúa, thơm nức, ngọt ngào, từ bao đời làm nên thứ bánh "quốc túy, quốc hồn" dân tộc là bánh chưng, bánh dầy. Cái tinh túy của hạt gạo mới ấy thời kinh tế thị trường vẫn có cơ hội nổi trội giữa trăm ngàn loại bánh ngon, của lạ trong ngoài nước. Bánh cốm Thanh Hương, thành lễ vật ngày ăn hỏi, chạm ngõ của mỗi đám cưới. Thưởng thức món quà từ hạt gạo quê,

nào mấy ai biết rằng, những hạt cốm đó lại có xuất xứ từ làng Thanh Hương, xã Đồng Thanh (Vũ Thư), một xã nằm ven sông Hồng êm ả, vốn thanh bình. Từ bông lúa non ra thành hạt cốm là cả một quá trình vất vả. Lúa non gặt về không được vò, không được đập mà phải dùng đũa ăn để tuốt ra từng hạt. Trong ngày, những hạt thóc đều chần chẹn ấy phải được rang ngay bằng nồi gang dày, củi đun phải chọn thứ củi cháy âm, không to không nhỏ, có thể hạt cốm mới có vị ngọt tự nhiên, ngọt tựa sữa mẹ. Công việc rang thóc, chỉ được giao cho người có tay nghề cao. Thóc rang vừa lửa, còn đang nóng phải đổ vào cối giã ngay. Giã cốm là công đoạn tinh vi nhất, chày giã không nặng quá, không nhẹ quá, giã phải đều chân, không được giã chậm vì giã chậm thóc nguội cốm sẽ vỡ, cốm không bẹp và bị vón. Người giã đã khéo, kẻ đảo cốm trong cối còn phải khéo hơn, đảo từ dưới lên, đảo từ trên xuống, đảo xoáy vòng tròn cho đều, không lỏi. Cốm được giã, sàng sảy sạch trấu bụi xong rồi mới là cốm mộc, đừng vội ăn ngay, còn phải trải qua công đoạn hồ cốm. Người ta lấy mạ, lá gừng giã ra hoà với nước thành thứ phẩm màu xanh lá cây, đem trộn vào cốm mộc. Đường trắng mộc mạc là thế, giờ xanh màu lưu ly xinh như thôn nữ trắng tròn.

Hạt Cốm xanh tỏa hương thơm ngát thường được ăn với chuối tiêu dầm trứng cuốc và hồng chín màu đỏ đậm uống với nước trà xanh. Ăn cốm phải thông thar mới cảm nhận hết được vị thơm vị dẻo của hạt lúa nếp non đầu mùa. Cốm là món ăn dân dã nhưng cũng là một món ăn sang trọng thường được dùng làm lễ vật trong các đám cưới, đám hỏi cổ truyền của người Việt. Nó còn là nguyên liệu cho các món ăn nổi tiếng như bánh Cốm, chè Cốm...

Bỏng gạo thường được bán ở các hội đền, chùa là thứ lễ vật sau khi cúng thần linh nó trở thành “lộc” để phát cho trẻ con với lời cầu chúc cho chúng được hay ăn chóng lớn. Khi xưa đây là món quà mà bọn trẻ rất mong đợi mỗi khi bà và mẹ đi chùa về. Bỏng gạo làm bằng lúa tẻ, cách làm rất đơn giản chỉ cần rang thóc lên cho nở ra thành bỏng rồi xẩy những vỏ trấu đi. Sau đó cho vào khuôn đổ nước đường đã thắng lên vào cho nó thành một khối kết dính với nhau là được.

Cốm xanh bỏng gạo không chỉ mang giá trị ẩm thực mà nó còn mang giá

trị tâm linh, nó là lễ vật dùng để dâng lên thần thánh. Chính vì thế tại các lễ hội như chùa Keo, đền Đồng Bằng, Tiên La người ta rất hay bày bán những sản phẩm này.

Nước chấm được chế biến từ gạo

Sau nước mắm có một loại nước chấm được tạo ra do trí sáng tạo tuyệt vời của con người Việt Nam đó là tương – một món gia vị rất hay được sử dụng trong mâm cơm của người Việt. Thường thì người ta làm tương từ đậu tương là ngon nhất ngoài ra cũng có thể làm từ nhiều loại lương thực khác như gạo nếp và ngô, tương được làm từ gạo gọi là tương gạo, tuy không ngon bằng tương đậu nhưng cũng mang một hương vị rất đặc trưng. Tương là món ăn dân dã xưa kia nó thường có mặt trong các bữa ăn người ta dùng nó làm nước chấm hay gia vị, thậm chí còn dùng để chan cơm đối với những gia đình nghèo. Đây là món ăn được lên men do vi sinh vật lại rất giàu đạm thực vật rất dễ tiêu và tốt cho sức khỏe con người nên được người Việt sử dụng quanh năm.

Khi xưa ở nhà quê, tháng ba ngày tám nhà nào vẫn “còn ao rau muống còn đầy chum tương” đã thấy làm sung sướng lắm rồi. Ngày nay cuộc sống đã phát triển không còn cảnh nhà nghèo dùng tương thay thức ăn nữa, song cái món thanh đạm này vẫn được người Việt ta sử dụng. Nó được dùng làm nước chấm đặc biệt là tương chấm rau muống luộc rất hợp và rất ngon. Chính vì thế mà dân ta có câu

“Anh di anh nhớ quê nhà

Nhớ canh rau muống nhớ cà dầm tương”

Không chỉ đơn thuần là món ăn dân dã nữa mà nó còn là nỗi nhớ da diết, tình yêu đất nước thiết tha là mảnh tình quê hương được chắt chiu trong tâm hồn những ai xa xứ.

Ngoài món tương dùng để chấm thì người ta còn có thứ mẻ chua được làm từ cơm nguội hoặc bún. Từ món mẻ chua của người dân người ta có thể tạo ra rất nhiều món ăn mang mùi vị đặc trưng của miền quê Thái Bình như: lươn om mẻ, chân giò giả cây, cá rô đồng om mẻ, bún lấu canh chua mẻ...rất nhiều món ăn được chế biến từ mẻ mà mỗi khi khách du lịch đến đây mà đã thưởng thức

một lần đều không thể quên được.

2.3.2. Đồ uống

Từ xa xưa đến nay rượu là thứ đồ uống không thể thiếu được trong các bữa tiệc của người Việt Nam, giàu nghèo đều uống loại rượu được chưng cất từ gạo nếp hoặc gạo tẻ. Từ triều Lê trở về trước dân chúng được tự do nấu rượu, uống và bán, sau đó khi thực dân Pháp vào nước ta chúng muốn độc quyền về rượu lên chúng cấm dân ta sản xuất rượu. Tuy vẫn được làm từ gạo nhưng thứ rượu đó không có hương vị và cũng không được dân ta ưa chuộng vì thế mà khắp nơi nơi người ta vẫn lén lút nấu rượu lậu để uống để bán vì thế người ta có một tên gọi khác cho loại rượu này đó là “rượu quốc lủi”. Ở Thái Bình có rất nhiều loại gạo lên người ta có thể chế biến ra rất nhiều loại rượu khác nhau.

*** Rượu quốc lủi**

Nguyên liệu để làm rượu quốc lủi rất đơn giản gồm nguyên liệu chính là các loại ngũ cốc có hàm lượng tinh bột cao thông dụng như gạo tẻ, gạo nếp, gạo lứt, gạo nương lúa mạch. Tuy một số vùng miền có những nguyên liệu đặc trưng, nhưng nói chung các loại gạo nếp cho thành phẩm rượu được ưa chuộng nhất trong cộng đồng tại khắp các vùng miền do gạo rất thơm và rượu có độ ngọt nhất định. Các loại gạo nếp như nếp cái hoa vàng, nếp ruồi, nếp mỡ, nếp mừng, nếp thơm, nếp hương, nếp ngự, nếp quạ, nếp cái,... được sử dụng nấu rượu cho thấy sự đa dạng và đôi khi, là sự kén chọn hết sức cầu kỳ tại các gia đình nghệ nhân làm rượu. Rượu nấu bằng các loại gạo tẻ thường mang tính phổ thông, vùng miền nào cũng có thể sản xuất và tiêu thụ được, tuy có một số loại gạo tẻ ngon được lựa chọn nấu rượu như gạo bắc thơm, gạo tám, gạo nàng hương v.v. vẫn cho những chén rượu quý ngọt ngào hương vị.

Rượu ngon nhất khi có độ tinh khiết cao, màu rượu phải trong vắt, sủi tăm lẫn tẩn, uống có mùi vị thơm, ngọt, cay, có độ cồn tương đối cao (từ 39 đến hơn 45 °) nhưng êm dịu và không gây đau đầu. Theo truyền thống dân gian rượu có thể được cho vào chai nút lá chuối hoặc cho vào quả bầu nậm. Một số nơi cầu kỳ sau khi chưng cất xong còn đem rượu hạ thổ (chôn xuống đất) một thời gian để làm cho rượu "chín", uống vào có độ êm và thơm dịu. Rượu quốc lủi thường

được sử dụng rộng rãi nhất là uống trực tiếp, dùng ngâm các loại rượu thuốc và ngoài ra có thể làm gia vị cho một số thực phẩm cần chút rượu để ướp, tẩm.

Năm 1973, Hiệp định hòa bình Pa-ri về Việt Nam được kí kết. Nhà nước ta mời Tiến sĩ Hen-ri Kít-xinh-giơ, Cố vấn đặc biệt của Tổng thống Hoa Kỳ sang thăm Thủ đô Hà Nội. Trong bữa tiệc chiêu đãi hôm ấy ngài cố vấn yêu cầu được uống thứ rượu được nút bằng mà chuối khô mà người Nga đã gọi nó là Vốt-ka của Việt Nam. Nhưng "quốc lủi" bữa ấy lại không phải là rượu Vân - Bắc Ninh mà là "nếp cái hoa vàng" - Thái Bình. Những chai rượu dân dã nút lá chuối khô được bày bên những chai rượu quý quốc tế. Vừa tợp một hớp khai vị, Ngài Cố vấn đã khen hết lời về chất ngọt êm của rượu. Không giấu diếm, ông ta nói đã thưởng thức rất nhiều loại rượu quý của các nước Tây, Tàu. Nhưng chưa thứ rượu nào lại ngọt êm, thơm như "quốc lủi" Việt Nam. [7]

Để tăng thêm hương vị người ta cũng thương ướp hương rượu một cách cầu kỳ như ướp hương sen, hương hoa hồng, hoe hòe, hoặc hoa cúc, hoa nhài...người ta có câu “thu ẩm hoàng hoa tửu”, ngày tết ngày tết anh em, bạn bè lâu ngày gặp nhau cũng dùng chén rượu quê để gần nhau hơn. Ngày nay mặc dù có rất nhiều loại rượu ngon nhưng trong các dịp tế lễ cưới xin hay giỗ chạp của người Việt không bao giờ có thể thiếu được chai rượu quê nút lá chuối khô.

****Rượu Cổ Bình***

Có thể nhiều người đã đi và thưởng thức nhiều loại rượu khác nhau của từng vùng miền trên khắp lãnh thổ Việt Nam. Từ rượu Làng Vân, đến rượu Mẫu Sơn, rượu Bắc Hà phảng phất mùi mận chín, rượu Bàu Đá mà tưởng nhớ quê hương người anh hùng Nguyễn Huệ...Có đi mới biết mỗi nơi mỗi vẻ. Nhưng dù có tới đâu chẳng nữa mỗi người Thái Bình cũng không thể quên được hồn cốt của quê hương.

Thứ rượu quê nồng nàn hương lúa vẫn đậm đà mùi đất, thứ mùi mà dù có trăm ngàn thứ hương thơm pha tạp của cuộc sống mỗi người dân quê tôi cũng chẳng bao giờ dám quên. Ở vùng đất “ba mặt sông – một mặt biển” này, bao đời chỉ xem nghề trồng lúa nước là nghề chính thì gạo nếp cái hoa vàng trồng ở những thửa ruộng đủ nước cho cây lúa từ lúc còn là rãnh mạ, đến khi ngâm

đồng, những chiếc men rượu trắng đục được nhào nặn bởi bàn tay khéo léo của người làm men thành từng bánh nhỏ đều đặn tròn trịa, kết hợp với mạch nguồn dòng nước trong vắt của giếng quê đã làm nên chất rượu độc đáo của dòng họ Cổ Trần, làm nên một loại rượu đặc trưng của quê lúa.

Đã có những người ở đây đi làm ăn xa hay những người nơi khác đến đây học toàn bộ quy trình, kinh nghiệm nấu rượu đi khắp nơi trong vùng và sang cả tỉnh bạn nhưng không sao tạo được cái chất rượu, hồn rượu của Cổ Bình.

Cái hồn rượu ấy chính là mùi thơm thanh khiết, là hương vị đậm đà, màu sắc của rượu trong suốt như pha lê. Rượu Cổ Bình uống vào thấy êm êm nhẹ nhẹ cứ có cảm giác như là không bị say nhưng mà thực chất lại là say. Vào thời kỳ hội nhập kinh tế thị trường như hiện nay, các loại rượu đắt tiền nhập ngoại được ưa chuộng hơn, nhưng rượu Cổ Bình vẫn giữ được một vị trí trong lòng thực khách.

****Rượu nếp cái***

Hàng năm vào ngày mùng 5 tháng 5 âm lịch người Việt ta có ta có ngày tết Đoan Ngọ hay người ta còn gọi là “tết giết sâu bọ”. Ở nhà quê hầu như nhà nào cũng chuẩn bị một loại rượu nếp dùng để ăn vào dịp này với phong tục là giết sâu bọ. Đây là món dễ làm nhưng để làm được ngon và ngọt nhưng đòi hỏi người làm phải có kinh nghiệm. Thông thường họ sẽ phải làm từ ngày mùng 3, tới ngày mùng 5 thì cơm rượu mới ngấu và ăn được.

Mỗi vụ mùa, nhà nào cũng cấy lúa nếp để lấy gạo nấu xôi, làm bánh nếp và làm cơm rượu nếp vào ngày này. Để làm cơm rượu nếp tốt nhất là nên dùng gạo nếp thơm hoặc nếp cái hoa vàng và nhất thiết phải xay chứ không sát ra như gạo bình thường.

Gạo xay nấu lên, sau đó đổ ra lia và dàn ra cho cơm nguội. Lấy những quả men rượu đã mua ở chợ về, cạo sạch lớp chấu trên bề mặt và giã nhỏ thành bột màu trắng.

Khi cơm đã nguội thì lấy rá, lót một lớp lá chuối tươi đã khía ở đáy để nước rượu chảy xuống. Cho từng lượt cơm vào rá, rồi rắc một lượt men lên, đan xen với nhau, rắc hết thì đập kín miệng rá bằng lá chuối. Sau đó để rá cơm rượu

lên một chiếc bát trong khoảng hai ngày.

Khi ấy, men rượu sẽ ngấm vào cơm làm cho những hạt cơm căng mọng, hơi men kết hợp với cái nóng của cơm nếp đang ủ sẽ tạo ra những giọt rượu nguyên chất chảy xuống chiếc bát phía dưới rá.

Cơm rượu nếp để hai ngày sẽ ngấu, dừ và ăn được, khi ăn thì trộn đều với đường trắng nhưng ăn không và cảm nhận vị ngọt tự nhiên của nó là ngon nhất. Nước rượu nguyên chất có mùi thơm lừng có thể chắt vào chai dành để uống như rượu bình thường. Món cơm rượu sẽ có hơi men, vị cay của rượu, vị ngọt của nước đường và cơm nếp.

Khi ăn, múc ra chén cả nước cả xác rượu (hoặc chỉ múc xác ra lá sen cho có hương thơm của sen), ăn vừa ngọt vừa cay như rượu nhẹ. Nếu để quá lâu, món cơm rượu sẽ ngấm men và thành rượu rất cay. Vào những ngày thời tiết se se lạnh, được ngồi ăn bát rượu nếp và thưởng thức cái mùi vị đặc trưng của nó tận hưởng cái cay nồng nhẹ nhàng của nó ta mới thấy được mùi vị thật thú vị.

Hạt gạo được sinh ra từ đất, rượu được chưng cất từ gạo, cho nên rượu là thứ được chưng cất từ những tinh hoa tinh tế nhất của đất trời. Vào những ngày Tết mọi người thường quây quần bên nhau, một ly rượu ngon thay cho lời mở đầu câu chuyện vui. Vừa ăn vừa nhâm nhi thưởng thức, khi đó thực khách sẽ “thấm” được vị ngòn ngọt tê tê của rượu từ đầu lưỡi cứ tan dần lan toả trong không khí họ sẽ cảm nhận được mùi vị của làng quê.

**** Nước gạo rang***

Trong những ngày hè oi bức, những buổi đi làm đồng về mà được một cốc nước gạo rang thì quả là một liều thuốc giải nhiệt cho cơ thể. Nước gạo rang là một thức uống rất đặc biệt mà đã được các chú, các bác cựu chiến binh sáng tạo ra. Đây là thức uống phổ biến trong thời chiến của các chiến sĩ còn giờ đây nước gạo rang là món ưa thích của tất cả mọi người muốn tận hưởng cái cảm giác thanh mát từ những hạt gạo.

Nước gạo rang có nguyên liệu chính là gạo, gạo được rang nhỏ lửa thật đều sao cho thật vàng rồi sau đó cho thêm nước vào cùng với gạo rang

Khi uống nước gạo rang ta sẽ cảm thấy cái vị ngọt của nước gạo, vị thanh

mát của các loại thảo dược nhưng cái cảm nhận chung nhất đó chính là vị bùi bùi hơi giống chocolate nhưng lại không hề ngọt chút nào, nhấp một ngụm đầu tiên ta sẽ thấy hơi lạ xạ trong miệng đó là những mảnh vụn của gạo rang.

Nước gạo rang là tổng hợp của nước gạo và các loại thảo dược thế nên nước gạo rang là một thứ nước rất tốt cho sức khỏe, nó giúp chữa các bệnh về đường ruột. Hơn nữa nước gạo có chứa B1 thế nên nó giúp cho làn da của các chúng ta sẽ trở nên mịn màng, tươi tắn hơn. Và bạn cũng có thể uống một ly nước gạo rang sau một ngày làm việc căng thẳng, chắc chắn bạn sẽ thấy thật sảng khoái và tràn đầy sức sống.

Chúng ta có thể sản xuất ra nước gạo rang đóng chai để cho du khách làm đồ uống trong suốt chuyến tham quan hay mang về làm quà cho người thân.

2.3.3. Quà làm từ lúa gạo ở Thái Bình

Nói tới Thái Bình là mọi người nghĩ ngay đến một món đặc sản đó là Bánh Cáy Làng Nguyễn. Bánh Cáy ngày nay đã trở thành một đặc sản của Thái Bình và Làng Nguyễn đã trở thành cái nôi sản sinh ra món đặc sản đó.

Nguyên liệu làm bánh cáy là sản phẩm nông nghiệp sẵn có của Thái Bình đó là nếp cái hoa vàng, vừng, lạc, dừa. gừng, gấc, mỡ lợn, đường, nha và một số hương liệu khác.

Người ta bỏ gạo nếp vào chảo rang đến lúc nở hoa, nghiền thành bột. Đó là thành phần chính của bánh cáy. Nhưng miếng bánh cáy lại ngon ở cách chế biến con. Con là bột nếp trộn dầu gấc, nước gừng, hương liệu nén chặt, thái nhỏ con toán giống như các bà nội trợ cầu kỳ hay thái su hào, rồi đem rán phồng. Sau đó đem tất cả trộn với đường, nha, quật thành kẹo. Cuối cùng là đóng khuôn, thành từng thước. Trước kia, mỗi cái bánh dài một thước cuốn giấy đỏ. Nay người ta đóng thành từng tấm khoảng hai ba lạng, bọc giấy ni lông, ngoài có bao bì in tên hiệu nhà sản xuất hẳn hoi. Nghe tên bánh cáy nhiều người tưởng rằng nó là loại bánh được làm bằng con cáy biển nhưng nhìn những lát cắt của bánh cáy thì cũng giống như gạch của con cáy ở vùng biển Thái Bình.

Ăn miếng bánh cáy ta cảm nhận mùi thơm của mút bí mút dừa, vị bùi, béo của lạc vừng, vị cay cay của gừng...Bánh cáy được bày bán ở khắp các nơi trên

địa bàn tỉnh Thái Bình và các tỉnh lân cận nhưng bánh cáy chỉ được sản xuất ở một nơi duy nhất đó là làng Nguyễn. Cho nên bất kỳ khách du lịch nào đến Thái Bình hay những ai đi ngang qua cũng đều mua một vài phong bánh Cáy về làm quà cho người thân. Những hôm nào trời xe lạnh cắt miếng nhỏ bằng ngón tay đưa vào miệng nhắm nháp, thấy ngon lành mộc mạc, đúng là quà quê. Vị gừng cay cay nơi đầu lưỡi làm cho người ăn cảm thấy như khỏe ra tiết trời như ấm lại.

Ngoài bánh Cáy còn có các loại bánh khác, các sản phẩm như mũ rom, chôi rom...khách cũng có thể mua về làm quà. Ta có thể học hỏi kinh nghiệm ở Phan Thiết tạo ra một loại bánh gồm có bỏng gạo rang lên, trộn với đường sữa và một chút hương liệu đặc trưng đóng thành một khối vuông cho vào túi đóng hộp rất thuận tiện cho khách mua và mang đi, nó rất gọn gàng và nhẹ nhàng.

2.3.4. Các công dụng khác của lúa gạo hấp dẫn khách du lịch

Gạo là loại lương thực quá quen thuộc với mọi người. Vào dịp lễ tết và các bữa ăn hàng ngày không nhà nào không dùng gạo nấu cơm làm các loại bánh chưng, bánh tét, nấu xôi, nấu chè... Tuy nhiên không phải ai cũng biết gạo còn có tác dụng chữa bệnh Theo Đông y, gạo lứt và gạo nếp rất bổ và có tính thanh nhiệt, an thần trấn kinh, trừ phiền. Có khả năng ngăn sự xuất tiết của dạ dày và đại tràng nên có tác dụng tốt trong điều trị các bệnh đường ruột. Đông y dùng cháo gạo lứt để phòng ngừa và trừ bệnh tả, lỵ, cầm mồ hôi. Những nghiên cứu khác cho thấy gạo lứt đặc biệt tốt đối với phụ nữ, làm giảm nguy cơ ung thư và ruột kết, giảm cholesterol và tốt cho hệ tim mạch của phụ nữ sau mãn kinh. Đồng thời, với nguồn chất xơ dồi dào, gạo lứt giúp chống lại bệnh xơ vữa động mạch, ung thư vú, thậm chí giảm nguy cơ mắc bệnh tim, ung thư và bệnh tiểu đường. Dân gian hay dùng cơm nếp nóng để chườm chữa tắc tia sữa cho sản phụ; lấy cơm nếp nguội giã nhuyễn, trộn với bột thuốc để bó gãy xương và bong gân. Gạo nếp còn được dùng để chữa rối loạn bài tiết mồ hôi, tiểu đường, rối loạn tiền đình, thiếu năng tuần hoàn não, chứng buồn nôn ở phụ nữ có thai.. Ngày nay, tuy cuộc sống khá hơn, nhưng một số người vẫn mắc chứng bệnh này và việc ăn ‘gạo lứt muối mè’ trở thành trào lưu chữa bệnh. Ăn gạo lứt thường xuyên giúp cơ thể dẻo dai, gân cốt cứng cáp, hoạt bát, đỡ đau nhức xương khớp.

Ở những người bị thừa cân, nếu dùng gạo lứt lâu dài sẽ giảm cân và cũng gián tiếp tránh được bệnh tiểu đường (týp II). [17]

Cuộc sống ngày càng phát triển đã khiến cho nhu cầu sống của chúng ta cũng phát triển không ngừng . Trong việc chăm sóc và làm đẹp cũng vậy , câu nói nhất đáng nhĩ da luôn đúng khi ngày nay mọi người chạy theo những cách chăm sóc da đắt tiền cùng với những mỹ phẩm đắt đỏ mà quên dần đi những ưu ái mà thiên nhiên ban tặng điều tự nhiên khi càng nhiều người biết đến công dụng làm đẹp và hiệu quả bất ngờ của một loại thảo dược mang tên " cám gạo" . Cám gạo không chỉ mang đến hiệu quả cao, không có tác dụng phụ mà giá thành lại thấp mà bất kì ai cũng có thể sử dụng .Các sản phẩm làm đẹp được chế biến từ gạo như: Sữa rửa mặt từ gạo, mặt nạ trị mụn trứng cá, hỗn hợp tẩy tế bào chết, kem đánh răng và dầu gội đầu từ gạo...

Tận dụng các lợi thế mà Thái Bình có sẵn ta có thể tạo ra các khu nghỉ dưỡng – Spa - chữa bệnh chi chuyên dùng các sản phẩm được chế biến từ gạo. Để kết hợp cùng các hoạt động du lịch đồng quê đây sẽ là chương trình hấp dẫn du khách đến và thưởng thức.

2.4. Tiểu kết chương 2

Là một tỉnh nông nghiệp cây lương thực chủ đạo là lúa, cho nên các sản phẩm được tạo ra từ lúa có mặt hầu hết ở khắp mọi nơi. Di du lịch dù ở bất cứ nơi đâu thì việc mua một món quà nơi đó về cũng là một điều mà du khách luôn thích thú. Thái Bình đặc trưng là cây lúa nên sản phẩm được tạo ra từ cây lúa cũng rất là đa dạng nên cần khai thác để đưa vào phục vụ du lịch sẽ làm cho sản phẩm du lịch của Thái Bình thêm phong phú và đa dạng hơn làm tăng sức hấp dẫn của địa phương.

Vốn là một tỉnh châu thổ đồng bằng sông Hồng, Thái Bình có đầy đủ điều kiện để trở thành vựa lúa của Bắc bộ. Các tài nguyên thuận lợi cho sự phát triển trồng lúa như điều kiện tự nhiên(đất đai, khí hậu, nước...) nguồn nhân lực có kinh nghiệm trong lao động sản xuất, chính sách phát triển nông nghiệp của địa phương. Thực trạng sản xuất của Thái Bình trong những năm gần đây đã minh chứng cho sự đầu tư và hướng đi đúng đắn của các cấp, và khẳng định lại tầm quan trọng trong sự phát triển kinh tế của Thái Bình.

Trong các sản phẩm khai thác để phục vụ hoạt động du lịch của Thái Bình có những sản phẩm mang đặc trưng riêng của Thái Bình nhưng cũng có sản phẩm mà nơi nào cũng có. Vì thế chương 2 mới chỉ xét được những sản phẩm tiêu biểu của Thái Bình và đưa ra một số sản phẩm mới nhằm khai thác các lợi thế từ cây lúa để đưa vào phục vụ cho hoạt động du lịch. Những sản phẩm này bao gồm các sản phẩm ẩm thực, các khu du lịch sinh thái và quà lưu niệm được chế tác từ lúa hoặc kết hợp với lúa để mang đặc trưng riêng của một vùng quê lúa tạo nên sự hấp dẫn cho du khách. Mặt khác để học tập kinh nghiệm làm du lịch của một số địa phương xây dựng các khu du lịch chuyên biệt chuyên về lúa. Tuy những giá trị đóng góp của cây lúa trong lĩnh vực du lịch của Thái Bình chưa thực được nổi rõ như những tài nguyên hay sản phẩm du lịch của các địa phương khác nhưng nếu biết tạo ra các sản phẩm độc đáo đây hứa hẹn sẽ là loại hình du lịch mang nét riêng của vùng quê Thái Bình

CHƯƠNG 3. SẢN PHẨM DU LỊCH LIÊN QUAN ĐẾN CÂY LÚA THÁI BÌNH VÀ CÁC GIẢI PHÁP PHÁT TRIỂN

3.1. Thực trạng hoạt động du lịch ở Thái Bình

Thái Bình là một tỉnh có tài nguyên du lịch phong phú và điển hình cho nền văn minh lúa nước vùng đồng bằng châu thổ sông Hồng.

Trong những năm qua Thái Bình đã nỗ lực trong việc xây dựng các cơ sở hạ tầng, nâng cấp hệ thống giao thông tạo điều kiện thuận lợi cho việc phát triển du lịch của tỉnh nhà. Hệ thống đường giao thông tương đối hoàn chỉnh và thuận lợi bao gồm cả đường bộ và đường thủy, hệ thống đường 10 và đường 39 thuận lợi cho việc giao lưu kinh tế - văn hóa - xã hội với các tỉnh lân cận. Nổi tiếng một thời là "quê hương năm tấn", Thái Bình tự hào với vẻ đẹp đặc trưng nhất của vùng đồng bằng châu thổ sông Hồng - cái nôi của nền văn minh lúa nước với những miền quê thanh bình, xanh tươi.

Thị trường khách chủ yếu là khách du lịch từ Ấn Độ, Đài Loan, Hàn Quốc, Hồng Kông, Singapo, Nhật Bản, Philippin, Thái Lan, Trung quốc...Số lượng khách quốc tế chỉ chiếm một tỷ lệ nhỏ trong tổng số khách du lịch đến Thái Bình. Khách nội địa vẫn chiếm 98% lượng khách đến Thái Bình và thường là tham quan lễ hội, khách nghỉ dưỡng chiếm tỷ lệ nhỏ.

Bảng thống kê lượng khách của Thái Bình qua các năm

Đơn vị tính: Người

Năm	Tổng số	Khách nội địa	Khách quốc tế
2006	235.000	230.000	5.000
2007	275.000	269.500	5.500
2008	325.000	318.700	6.300
2009	330.000	323.500	6.500
2010	450.000	443.000	7.000

Nguồn – Sở thương mại du lịch thái Bình

Ngày lưu trú trung bình của một khách là 1 đến 2 ngày. Du khách đến Thái Bình đi theo nhóm do các công ty du lịch lữ hành tổ chức hay các tổ chức công đoàn của cơ quan xí nghiệp. Khách du lịch nội địa chủ yếu đến từ Hà Nội và các

tỉnh lân cận như Hải Phòng, Hải Dương, Nam Định....

Đề du lịch Thái Bình phát triển đóng góp vào sự phát triển chung của du lịch đồng bằng sông Hồng, Nghị quyết đại hội Đảng bộ tỉnh xác định: "Phát triển các loại hình du lịch, khuyến khích và tạo điều kiện cho các dự án đầu tư vào kinh doanh du lịch. Quy hoạch, xây dựng đồng bộ kết cấu hạ tầng du lịch Cồn Vành, nâng cấp khu du lịch Đồng Châu và một số điểm du lịch gắn với di tích lịch sử văn hóa khác. Xây dựng các trung tâm vui chơi, giải trí và một số khách sạn đạt tiêu chuẩn 3 - 5 sao tại Thành phố... Tích cực đổi mới, tăng cường công tác đầu tư, huy động và sử dụng có hiệu quả mọi nguồn lực để phát triển du lịch với tốc độ nhanh và bền vững, tăng cường đổi mới phương thức kinh doanh, nâng cao chất lượng, hiệu quả hoạt động và sức hấp dẫn của sản phẩm du lịch, xây dựng các điểm, khu du lịch, hình thành hệ thống tuyến du lịch trong tỉnh liên kết với du lịch trong nước và quốc tế".

Hoạt động du lịch Thái Bình đã có sự phát triển với những tín hiệu đáng mừng. Tuy nhiên để trở thành một ngành kinh tế quan trọng của tỉnh thì còn phải phấn đấu nhiều hơn nữa. Với sự vào cuộc và giúp đỡ, tạo điều kiện của các ngành, các cấp, tin rằng du lịch Thái Bình sẽ phát huy thế mạnh tiềm năng, bứt phá lớn mạnh trong thời gian không xa.

3.2. Một số sản phẩm du lịch liên quan tới cây lúa

Từ những kinh nghiệm làm du lịch nông thôn của một số địa phương như làng Trà Quế – Hội An, Ninh Bình, An Giang ta có thể rút ra bài học và vận dụng vào để xây dựng một số chương trình du lịch liên quan đến cây lúa, nhằm tạo ra sự đa dạng về sản phẩm du lịch và thúc đẩy hoạt động du lịch của Thái Bình

3.2.1. Một ngày làm nông dân

Gieo cấy lúa mùa vụ chính của Đồng bằng sông Hồng thường có hai vụ đó là vụ chiêm và vụ mùa. Mùa cấy và mùa gặt lúa đã và đang là một hình ảnh hấp dẫn trong mắt du khách nó đang dần trở thành những sản phẩm du lịch độc đáo thu hút du khách xa gần, nhất là người nước ngoài tới tham quan.

Không ít du khách châu Âu đã thích thú khám phá không chỉ về vẻ đẹp độc

đáo của ruộng lúa mà còn muốn tìm hiểu thêm về bí quyết và “nghệ thuật” làm lúa nước của Việt Nam.

Để có một vụ mùa bội thu người nông dân phải trải qua biết bao công đoạn, bao giọt mồ hôi để có hạt lúa. Qua hàng nghìn năm lịch sử, lúa đã là cây lương thực chủ yếu nuôi sống các thế hệ người Việt cho đến nay. Trong đời sống tinh thần của con người, cây lúa cũng gắn bó thân thiết vô cùng. Điều đó được thể hiện rất rõ trong ngôn ngữ hàng ngày, trong cách nói, cách đặt tên, gọi tên từ của miệng của những người hai sương một nắng.

Cách trồng lúa phải trải qua nhiều giai đoạn: Từ hạt thóc nảy mầm thành cây mạ, rồi nhổ cây mạ cấy xuống ruộng, ruộng phải cày bừa, phải làm đất, bón phân. Khi lúa đẻ nhánh thành từng bụi phải làm cỏ, bón phân, cấy dặm, diệt sâu bọ... Rồi đến khi thu hoạch thì người nông dân phải cắt lúa về tuốt hạt, phơi khô, xay xát thành hạt gạo... Tất cả những công việc đó đã trở thành những guồng quay công việc của người nông dân suốt quanh năm suốt tháng.

Công việc chính để bắt đầu một vụ lúa đó là làm đất để gieo mạ, ta có thể tạo điều kiện cho khách du lịch tham gia vào làm cùng với người nông dân như: trang bị cuốc, cày cho khách có thể hướng dẫn cho khách có thể cuốc ruộng, đặc biệt là hình ảnh con trâu và cái cày là một hình ảnh hấp dẫn du khách, ta cũng có thể bố trí cho khách những cái cày để khách có thể thử sức mình cày ruộng...

Để cho khách du lịch có thể tham gia cùng người nông dân sản xuất thì ta cũng phải tạo ra các cơ sở vật chất, phương tiện cho khách làm các công việc đó như cung cấp công cụ làm việc, nón mũ, quần áo lao động... Người nông dân xưa nay vốn mộc mạc, chất phác đầy tình cảm mến khách. Khách du lịch đến đây có thể tham gia vào các hoạt động để làm một người nông dân như: Khách có thể tham gia cùng người nông dân trong việc cấy lúa, làm cỏ, tát nước những công việc tưởng như rất đổi bình thường nhưng nó lại mang một ý nghĩa rất lớn đó là giáo dục cho con người biết yêu thiên nhiên yêu lao động. Khách sẽ cảm thấy rất thích thú khi sau những ngày làm việc trong văn phòng, đối diện với máy tính và những khoa học công nghệ hiện đại thì giờ đây họ lại được đắm mình trong không gian của thiên nhiên đất trời được làm những công việc mà họ

chưa bao giờ được làm. Khách sẽ được đội nón lá ra đồng, vác cuốc cấy lúa, làm cỏ...

3.2.1.1. Cày bừa

Một năm ở Thái Bình có hai lần cày bừa để bắt đầu một vụ mùa đó là tháng ba và tháng mười, khi đồng ruộng vừa gặt hái xong thì công việc tiếp theo là cày bừa. Gặt hái với cày bừa đi liền nhau để cho mùa nối mùa, đem lại sự no đủ quanh năm cho con người. Con Trâu gắn liền với người nông dân như là người bạn, người ta ví con trâu là đầu cơ nghiệp rồi “ con trâu đi trước cái cày theo sau”. Việc cày bừa thực chất là công việc làm đất để cấy lúa, người dân có thể chuẩn bị sẵn Trâu và cày, bừa để có thể hướng dẫn cho khách du lịch cách dắt Trâu đưa những đường cày vỡ đất, rồi làm tơi đất. Làm đất cấy lúa phải cày sâu, bừa kỹ cho đất nhuyễn, mặt ruộng phải phẳng thuận lợi cho khi cấy đồng đều và điều tiết nước.

Đây sẽ là điều làm cho du khách thích thú, khách du lịch sẽ thấy thú vị khi chính mình được điều khiển con trâu để cày ruộng, chính mình được bắt đầu một công đoạn cho một vụ mùa mới. Hình ảnh nhưng ông Tây bà Tây, những bạn trẻ đội nón lá, mặc áo nâu ra đồng cày ruộng không còn là một hình ảnh xa lạ nữa, mà giờ đây nó trở thành một nét độc đáo cho những loại hình du lịch mới.

3.2.1.2. Nhổ mạ và cấy.

Sau khi làm đất xong thì công việc cấy lúa bắt đầu trông lúa nước phải trải qua hai giai đoạn, ban đầu là gieo hạt, gây mạ trên ruộng cạn, khi mạ đã đủ cao thì cấy xuống ruộng sâu. Công việc nhổ mạ cấy lúa cũng rất chú trọng nếu như làm đứt gan mạ thì cây lúa cũng không thể lớn được. Khách du lịch sẽ được người nông dân hướng dẫn cho cách nhổ mạ và cấy lúa, tùy vào cấy mạ sân hay mạ diệc mà người nông dân hướng dẫn cho khách cách cấy thưa hay cấy dày.

Công việc cấy cũng rất quan trọng vì nó sẽ liên quan đến năng suất của ruộng lúa. Những đám mạ nhỏ nhỏ xinh xinh được khách du lịch cấy xuống để bắt đầu một vụ mùa mới. Điều này sẽ làm cho du khách cảm thấy chuyển đi của mình thật ý nghĩa khi họ được góp công cùng với người nông dân làm lên một

vụ mùa. Cây lúa gần gũi với người nông dân. Khi tham gia những công việc này khách du lịch hiểu được sự vất vả của người nông dân thêm yêu và trân trọng hạt lúa.

3.2.1.3. Chăm sóc lúa.

Sau khi lúa được cấy xuống đã bén rễ hồi xanh thì ta có thể bắt đầu chăm bón làm cỏ kết hợp với sục bùn và bón thúc. Tùy vào giống lúa dài ngày hay ngắn ngày mà ta có thể tiếp tục làm cỏ sục bùn. Trong việc trồng lúa, nước là yếu tố quan trọng nhất, đặc biệt là ở các vùng khô hạn, nhiễm chua, nhiễm mặn. Vì cây lúa chỉ mọc tốt trong môi trường ẩm ướt nên vào các dịp nắng nóng, để cây không bị khát nông dân luôn phải dẫn nước, tát nước nhập điền qua các kênh rạch và bằng gàu kéo, gàu sòng, cũng phải làm thủy lợi cân bằng lưu lượng tránh úng lụt. Ngoài ra thì còn công việc làm cỏ, diệt sâu bọ, diệt chuột...

Khách du lịch đến đây được người nông dân trang bị cho các vật dụng như gàu tát nước, dụng cụ làm cỏ, sục bùn... để khách có thể tự tay mình làm. Rồi khách có thể tham gia cùng người nông dân đi bẫy chuột, bẫy cá rô đồng trong ruộng lúa. Sau một ngày vất vả những “sản vật” sẵn có của ruộng lúa đó có thể được người nông dân chế biến thành những món ăn ngon dân dã mang đậm chất nông thôn của một vùng quê lúa. Khách du lịch sẽ thấy thích thú khi được tự tay mình làm tất cả những công việc đó mà không phải là được người khác phục vụ một cách chuyên nghiệp.

3.2.1.4. Thu hoạch lúa.

Sau những tháng ngày vất vả lam lũ thành quả mà người nông dân đạt được đó là những cánh đồng lúa chín vàng bát ngát. Khi lúa chín cũng là lúc mùa gặt về, nông dân đổ ra đồng thu hoạch thành quả lao động của mình. Hầu hết các ngõ xóm và sân hợp tác, nhà nhà xe lúa, quạt thóc, phơi rơm. Làng quê đầy ắp một màu vàng, một mùi rơm mới, rộn ràng tiếng cười nói, hát hò, tiếng kéo kệt, lạch cạch của đòn gánh, xe bò, máy tuốt... Khách du lịch có thể tham gia trải nghiệm các hoạt động du lịch như đi gặt lúa cùng người nông dân. Khách sẽ được người dân trang bị liềm để đi gặt lúa, những cây lúa, hạt thóc sẽ được khách du lịch thu hoạch đem về nhà và tuốt ra... Hình ảnh khách du lịch

mặc áo nông dân, đội nón lá ra đồng và kéo xe bò đã trở thành những hình ảnh quen thuộc không hề lạ lẫm với chúng ta. Nó đang được các công ty du lịch đưa khai thác làm lên một sản phẩm du lịch mới.

Ta có thể tạo ra một số chương trình như: “ cảm nhận niềm vui ngày mùa” du khách có thể tham gia trực tiếp vào các hoạt động gặt lúa, bó lúa, đánh xe trâu trở lúa về nhà, họ sẽ được làm giống như một người nông dân thực thụ. Du khách có thể tham gia cùng với gia đình người dân thu hoạch lúa, làm những làm những công việc thường ngày của họ...Để làm cho chương trình thêm phong phú và hấp dẫn ta có thể thêm một số hoạt động như bắt tôm, cua, cá ở chính ruộng lúa và tự chế biến thưởng thức thành quả mà mình đã thu hoạch được trong ngày hôm đó. Sau những giây phút mệt nhọc của một ngày trải nghiệm với cây lúa khách du lịch sẽ được thưởng thức những món ăn dân dã, những đồ uống được chế biến từ gạo. Điều đặc biệt hơn nữa là những du khách trước kia đã từng tới đây tham gia hoạt động cấy lúa nếu bây giờ được quay trở lại thưởng thức thành quả của mình thì thật là ý nghĩa. Mỗi một công đoạn trong chương trình một ngày làm nông dân thường chỉ kéo dài trong thời gian 1 hay 2 tháng vì nó còn phụ thuộc vào thời gian sinh trưởng của cây lúa. Ta có thể tùy vào từng giai đoạn phát triển của cây lúa mà tạo ra các chương trình cho khách du lịch tham gia.

3.2.2. Một ngày với hạt gạo

Việc làm ra hạt lúa với công phu một nắng hai sương, rõ ràng là “đắng cay muôn phần”. Thế nhưng từ hạt lúa biến thành hạt gạo cũng không phải là đơn giản. Để trở thành hạt gạo trắng ngần, hạt thóc phải qua bốn lần lột xác để đi từ thô gạo lứt đến gạo trắng tinh; đó là xay , sàng , giã và giần, xáy... Mỗi giai đoạn cần một hai loại dụng cụ khác nhau mà nhà nông không nhà nào thiếu.

Khi xưa ông bà ta vẫn thường dùng cối xay thóc hoặc là cối giã gạo để chế biến ra hạt gạo. Nhưng ngày nay với công nghệ hiện đại, tư duy con người ngày càng phát triển. Những đồ vật xay thóc xưa kia giờ được thay thế bằng các phương tiện máy móc hiện đại. Hạt thóc sau khi được phơi khô và làm sạch thì người ta đưa vào chế biến để tạo ra thành phẩm. Việc chế biến gạo chủ yếu là

bóc vỏ trấu và vỏ cám, trong quá trình bóc vỏ, lớp vỏ cám dễ bị bong ra, để tận thu người ta dùng sàng bóc vỏ cám thô ra trước khi phân ly vỏ trấu. Sau khi phân ly bằng quạt hút, phần còn lại là gạo lật có lẫn thóc do quá trình bóc vỏ không thực hiện được triệt để. Vì thế hỗn hợp này cần tiếp tục được phân ly bằng sàng thành ba loại: gạo lật, thóc và thóc lẫn gạo. Sau đó thì những hạt gạo lật này được đưa vào máy đánh bóng để trả hết phần cám còn lại, sản phẩm cuối cùng là những hạt gạo trắng ngần.

Khách du lịch có thể tham gia vào các công đoạn chế biến sản phẩm cùng người dân như sẽ cùng với người nông dân giã gạo, sàng sảy riêng ra gạo và tấm, cám...Ta có thể bố trí những chiếc cối giã và cối xay gạo sau đó khách có thể tự mình xay gạo để ra một sản phẩm hoàn chỉnh như gạo và cám, thành quả thu được khách có thể được người nông dân hướng dẫn cho cách chế biến các món ăn, như nấu cơm, làm bánh hoặc khách có thể mang những sản phẩm gạo đó về ...Khách du lịch sẽ rất thích thú khi được tự tay mình chế biến ra các sản phẩm và thưởng thức nó.

Chương trình này ta có thể tổ chức quanh năm mà không cần phải phụ thuộc vào quá trình sinh trưởng của cây lúa. Nó có sẵn mỗi khi khách cần ta có thể đáp ứng dịch vụ cho khách.

3.2.3. Một ngày phụ phẩm của cây lúa

Cây lúa sau khi thu hoạch người ta thu được những hạt lúa vàng óng, phần còn lại là rơm và rạ. Những sản phẩm rơm rạ này cũng có thể trở thành các sản phẩm du lịch giành cho khách du lịch. Ta có thể tạo ra các công việc của người nông dân thời xưa cho du khách tham gia vào làm cùng như làm nhà bằng rơm rạ giúp đỡ những người khó khăn hay bện chổi rơm giúp đỡ các cụ già, và trồng nấm ...

3.2.3.1. Những ngôi nhà mái rạ (mái gianh)

Những ngôi nhà mái rạ (mái gianh) được lợp chủ yếu bằng phần gốc của cây lúa, rạ vụ chiêm ngắn cứng chỉ để đun nấu, riêng vụ mùa óng dài mới lợp được nhà, khi gặt lúa tháng mười người ta xén lại trải qua ngoài đồng cho đến khô rồi bó tròn về nhà. Nhà lợp mái rạ thường có quy mô nhỏ, những ngôi nhà

rom vừa là một sản phẩm du lịch độc đáo lại rất tiện lợi và thân thiện với môi trường.

Những ngôi nhà này được thi công hoàn toàn bằng những phương pháp thủ công, trong những ngôi nhà cho khách lưu trú ta có thể xây dựng thêm các phòng ăn, phòng khách và bếp...

Ngày nay sống trong những ngôi nhà biệt thự sang trọng khách lại muốn tìm về với cảm giác thôn quê, chính vì thế mà các khu nghỉ dưỡng, các resort miêu tả hình ảnh của một làng quê thu nhỏ đang được rất nhiều du khách thích thú. Những sân vườn, ao nước, nhà mái rạ đang được rất nhiều nhà kinh doanh đầu tư vào sản xuất.

Chúng ta có thể học hỏi những kinh nghiệm của họ để tạo ra các khu lưu trú nghỉ dưỡng cho khách. Để đảm bảo vệ sinh ta sẽ không làm những ngôi nhà bằng đất nũa mà là những ngôi nhà bằng bê tông nhưng mái vẫn được lợp bằng mái rạ, tường nhà và sẽ được thiết kế như những vách đất, các cột trụ sẽ được đắp sao cho giống những cột trụ bằng thân tre. Ngoài ra để tạo cho khách cảm giác thật thì những vách ngăn ta có thể không sử dụng gạch nũa mà thay vào đó là những thanh tre trẻ dài ở giữa là những thân rạ được cắt ngay ngắn và sẽ được ép lại buộc vào nhau bằng những lạt tre. Để tránh cảm giác bị lạc lõng cho du khách thì trong những căn phòng này ta vẫn bố trí các trang thiết bị sang trọng như những phòng của một khách sạn như điều hòa, bình nóng lạnh, ...nhưng nội thất của nó sẽ được trang trí như cuộc sống của người xưa. Đặc biệt ta có thể treo thêm những bức tranh bằng rơm rạ, những cái nơm, cái vó...nó sẽ tạo ra một không gian, một cảm giác hoàn toàn dân dã. Những ngôi nhà này sẽ thuộc dạng phòng bungalow và villa, ta có thể bố trí thêm những vườn rau sạch để khách có thể tự đo nấu nướng và thưởng thức và chăm bón.

Ngoài ra để tạo ra sản phẩm du lịch hấp dẫn du khách chúng ta có thể tạo ra các hoạt động cho khách du lịch được tham gia trực tiếp. Như ta có thể tạo ra các hoạt động như làm nhà tình nguyện cho những người nghèo, tạo ra các mô hình nhà đất trong các khu du lịch để khách có thể tham gia và làm những công việc đơn giản. Khách du lịch có thể được làm cùng với người nông dân những

công việc dựng nhà, đắp đất cho vách tường, lợp mái rạ cho ngôi nhà. Khách du lịch sẽ cảm thấy rất thú vị khi được tình nguyện góp chút sức lực bé nhỏ của mình vào làm những công việc có ý nghĩa như xây dựng nhà cho người nghèo

3.2.3.2. Bện Chổi rom

Mỗi miền quê Bắc Bộ, ngoài cây đa, bến nước, sân đình, lũy tre bên xóm thì cái chổi rom để quét nhà, quét sân... cũng là một nét rất riêng biệt.

Vụ mùa là vụ sẽ có rom để bó chổi vì rom dùng để bó chổi phải là rom nếp. Loại nếp bắc, thân cao, cứng cáp gốc rạ rất to, mà loại lúa này chỉ trồng một vụ trong năm là vụ mùa. Lúa nếp gặt về, người ta chọn những bông lúa to tròn bó thành từng bó nhỏ, và gọi đó là những “búng” thóc. Những búng thóc đó được phơi ở dây thép treo ngoài sân, những búng thóc phơi khô người ta mang búng lúa đó vào tuốt. Chiếc muôi, cái bát múc canh hàng ngày nay đã được huy động ra làm bàn cạo để cạo thóc. Mọi người cứ tuốt từng bông như vậy, có thể là từ ngày sang ngày khác... để lấy rom bó chổi. Tả thì có vẻ đơn giản nhưng khi tuốt nó không bị nát và sạch thóc thì cũng rất khó, khách du lịch sẽ được người dân hướng dẫn cho cách làm rom chổi một cách cụ thể.

Rom lúa nếp được tuốt sạch thì bó lại từng nắm nhỏ và đem phơi khô, rom phải được phơi thật khô để dùng trong cả năm mà không bị hư hỏng. Rom phơi khô rồi thì lại bó thành bó to và phải cất nơi nào luôn luôn có sức ẩm, nóng như gác bếp để rom không bị ẩm mốc. Chính vì vậy mà người dân quê mình thường để rom ở gác bếp thôi.

Chúng ta có thể tạo ra các khu chuyên sản xuất các sản phẩm được làm từ rom chổi để cho khách du lịch có thể tham gia trực tiếp tự tay mình tạo ra các sản phẩm. Người nông dân sẽ hướng dẫn cho khách cách cầm bó chổi, khi bắt đầu làm chổi người ta phải mang rom xuống và tuốt phần vỏ, lá của cọng rom ra, chỉ dùng phần lõi rom. Lõi rom thì có phần bông và... cọng rom. Cọng rom đẹp là loại cọng rom to, tròn, vàng ươm, cứng cáp. Người bó chổi sẽ tự biết lượng thành từng “con rom” sau khi tuốt rom xong. Mỗi một cái chổi trung bình khoảng 5, 6 “con rom” như thế. Sau đó ta sẽ dùng dây day đã được bện lại, cột thật chặt cái phần ngay bên trên “bông rom” thì sẽ cắt đi một phần cọng rom...

để khi bó vào, cán chổi không to quá. Người bó chổi phải biết đỡ phần bông rơm để nó bằng nhau, không có so le, cái ra cái vào. Vậy thì lúc chổi được bó lên nhìn mới đẹp và quét mới sạch.

Người ta thường bện cán chổi bằng chính cọng rơm. Tức là phần cọng rơm còn lại dùng để làm cán chổi đó, người bện lấy vài cọng xoắn xoắn vào rồi cuộn lại từ dưới lên trên. Đầu tiên là cuộn hai con rơm vào nhau, sau đó lần lượt đến con thứ 3, thứ 4 và đến hết. Lúc xếp từng con rơm thành chổi thì phải chú ý, xếp hơi xéo theo chiều thuận tay phải, phía ngoài dài hơn phía trong một chút (tức là con rơm trước xếp dài hơn con rơm sau một chút). Trong lúc cuộn cán thì phải cuộn thật chặt tay. Như vậy thì chổi mới dùng được lâu mà cán không bị sổ ra. Cán chổi dài trung bình khoảng hai gang tay. Sau khi bện cán chổi xong thì thường đóng một cái cọc tre nhỏ vào giữa cán từ phía trên xuống cho cán chắc hơn. Cuộn xong phần cán chổi thì bện một cái dây đeo bé tý phía đầu cán chổi, phần cuối cùng là cắt tất cả những cọng rơm nào bị cụt đầu, nhô ra ngoài trên cán chổi, cho nó nhẵn, mịn, cầm êm tay và đẹp. Cái chổi bó đẹp, chắc, là quét đến cùn (mòn) hết phần bông, đến tận gần sát cán mà cán vẫn rất chắc, không bị sổ ra.

Người ta có thể dùng dây đay xoắn lại rồi cuộn cán chổi nữa. Hoặc có người, vừa cuộn bằng dây đay, vừa xoắn lại với một ít cọng rơm. Cách cuộn cũng tương tự như dùng chính cọng rơm trên “con rơm” để cuộn. Khách du lịch sau khi được trải nghiệm làm ra sản phẩm thì du khách có thể mang những sản phẩm đó về làm kỷ niệm, ngoài ra thì những cái cuống rạ có thể tạo ra những con búp bê mà trẻ con thường thấy lạ lẫm và thích thú.

Ngoài những công dụng trên thì người ta còn tạo ra các trang trại nấm rơm, khách có thể tham gia cùng làm và chế biến các loại nấm rơm, nấm rơm cũng là một món quà mà du khách rất thích mua về để làm quà và sử dụng.

Những phụ phẩm từ cây lúa chúng ta có thể tạo ra rất nhiều sản phẩm, những hoạt động để cho khách du lịch tham gia, ngoài hai vụ mùa chính là gặt và cấy thì rơm rạ sẽ tạo ra các hoạt động cho khách ngay cả khi không vào vụ mùa chính. Một ngày với các phụ phẩm từ rơm rạ sẽ khiến cho du khách ngạc

nhiên và nó sẽ trở thành một sản phẩm du lịch thú vị hấp dẫn du khách.

3.2.4. Ẩm thực từ cây lúa

Nói đến ẩm thực Việt chúng ta không thể không nói tới một nền văn hoá ẩm thực được hình thành và phát triển trong nền văn minh lúa gạo. Lúa gạo là một sản vật chủ đạo lâu đời của người Việt, cho đến tận hôm nay và cả mai sau, lúa gạo vẫn là gốc rễ của văn hoá ẩm thực Việt. Không chỉ là lương thực chính, hạt gạo đã làm nên bao thứ quà, không nằm trong bữa ăn hàng ngày, người nông dân có tài chế biến từ gạo tẻ hay nếp cùng với các loại đậu hoặc các loại lá khác nhau ra nhiều thứ bánh bình dân ngon lành

Khách du lịch đặc biệt là khách du lịch nước ngoài rất thích thú khi được xem các công đoạn chế biến để làm ra các sản phẩm. Tại các khu làm bánh nổi tiếng và ngon của Thái Bình ta có thể liên kết với một vài gia đình người nông dân chuyên làm bánh và hướng dẫn các công đoạn làm bánh cho khách du lịch từ khâu đầu tiên cho tới khâu ra sản phẩm và thưởng thức. Khi muốn làm bánh thì phải trải qua rất nhiều công đoạn, tùy từng loại bánh mà khách có thể học các công đoạn đãi gạo, ngâm và xay, chần. Mỗi công đoạn đều phải khéo léo và nhiều bí quyết riêng. Ví như ngâm nếp, ngâm gạo, phải cho ít muối, thậm chí để đến ngày hôm sau hạt trương đều, mảy mọng, đãi nhiều lần nữa rồi mới xay. Xay một lần nếu se tay vào bột thấy còn hạt lắm lắm thì phải xay lần hai, lần ba. Cực công là thế. Đó là xay bột nước, còn xay bột khô thì thường mất công sàng sảy, sao cho loại hạt làm bánh phải thuần nhất, không lẫn trấu lẫn sạn. Sau khi đã xay bột làm bánh xong thì khách du lịch sẽ được hướng dẫn cho cách nặn bánh nhào bột, hấp, rán luộc bánh... Mỗi một loại bánh đều có cách chế biến khác nhau khách sẽ được người nông dân hướng dẫn cho cách làm từng loại một. Ngoài những loại bánh khách còn có thể tham gia vào việc tạo ra các đồ uống mang đặc trưng riêng của gạo.

Rượu cũng là một nét văn hóa mang đậm bản sắc riêng của từng dân tộc và từng vùng đến đây du khách sẽ được thưởng thức loại rượu do chính người nông dân tận dụng nguyên liệu sẵn có của mình nấu ra. Khách sẽ được tham gia vào làm các công đoạn nấu cơm, ủ rượu và nấu rượu... Ngoài rượu khách du lịch còn

được thưởng thức và tự tay làm các loại đồ uống giải nhiệt được chế biến từ gạo như chè con ong, chè cốm, nước gạo rang, và trà gạo lức... Những món này rất đơn giản dễ làm và rất tốt cho sức khỏe, khách có thể mua nguyên liệu chế biến của người nông dân và yêu cầu họ hướng dẫn cho cách làm đồ uống.

3.3. Đề án xây dựng một số khu du lịch chuyên biệt

3.3.1. Khu du lịch sinh thái

Để thu hút và giữ chân du khách thật lâu một yếu tố không thể thiếu được đó là tạo ra các loại hình lưu trú các hoạt động du lịch để khách có thể khám phá và thưởng thức. Chúng ta có thể học tập một số địa phương đã rất thành công trong việc xây dựng các khu du lịch sinh thái trang trại đồng quê, khách du lịch có thể tự do tham gia các hoạt động câu cá trồng rau, cây lúa, bắt cá...

Và để góp phần bảo tồn, tôn vinh, tái hiện và quảng bá nét văn hóa truyền thống đặc sắc và giá trị to lớn xung quanh cây lúa - hạt gạo bao đời nay của con người và vùng đất Thái Bình, chúng ta có thể học tập kinh nghiệm xây dựng một số khu du lịch như “khu du lịch văn hóa lúa nước”.

Khu sinh thái sẽ gồm có ba khu:

-Khu lúa nước và rừng sinh thái, tái hiện sinh hoạt đặc trưng vùng lúa nước. Du khách trong và ngoài nước đều có thể đến tham quan và tham gia (nếu muốn trải nghiệm) tái hiện lại công việc trồng lúa nước: mỗi ngày đều có cày, bừa, gieo mạ, cấy, tát nước, làm cỏ, cắt, đập lúa, xe trâu kéo lúa về nhà.... Khi đó họ sẽ hình dung được công việc trồng lúa của nước ta thời xưa.

- Khu trồng lúa không nhằm vào lợi nhuận sản phẩm mà tạo ra khung cảnh thiên nhiên đa dạng trù phú của vùng quê lúa – kết hợp với việc trồng thêm các loại cây trồng khác để tạo ra sản phẩm sạch không sử dụng phân bón hóa học, chỉ bằng tập quán và kinh nghiệm truyền thống của nông dân vùng lúa nước du khách muốn thưởng thức các món ăn như tôm, cá...sẽ cảm nhận được việc tự tay tát nước cho cạn bằng gầu xồng, thùng, gào dây, lợp, vó ...để bắt cá. Việc chế biến món ăn được thực hiện tại chỗ, mỗi khu đều có nhân viên phục vụ sẽ giúp du khách chế biến món ăn theo ý thích.

-Khu nghỉ dưỡng vừa hiện đại vừa dân dã cho du khách thưởng ngoạn vùng

văn hóa lúa nước , sẽ gồm cả khu bảo tồn và bảo tàng trưng bày lịch sử phát triển vùng lúa nước: lễ hội dân gian, các loài động thực vật vùng sông nước, cảnh sinh hoạt làng mạc ven sông, khu vui chơi giải trí dân gian nhằm quảng bá văn hóa truyền thống đặc trưng vùng lúa nước. Trong khu này sẽ quy hoạch thành những ngôi biệt thự từng lô tách biệt, xen kẽ các vườn cây ăn trái, rau màu, ao cá, nương máng thể hiện nếp sống bình yên của vùng nông thôn Việt Nam.

Về kiến trúc nhà ở: Có thể xây dựng các nhà theo kiến trúc vùng quê xưa nhà tường được đắp đất bằng rơm và bùn, lợp mái dạ... Các công trình phụ trợ như: Chuồng nuôi trâu, trại để các loại cây bừa, xe bánh gỗ để trâu kéo chuyên chở nông cụ hay nông phẩm thu hoạch, chuồng nuôi gia súc : heo, gà, vịt, ao nuôi cá, kho chứa lúa (bồ lúa), không gian nhỏ để giã gạo.[1]

Khu du lịch sinh thái này học tập kinh nghiệm của dự án khu du lịch văn hóa lúa nước của xã Long Hưng A, huyện Lấp Vò. Nó sẽ tái hiện một cách chân thực nhất, khung cảnh cũng như sẽ tái hiện một cách chi tiết nhất những công việc của người nông dân

3.3.2. Khu du lịch làng quê

Ngoài việc xây dựng các khu du lịch sinh thái chúng ta cũng cần kết hợp phát triển thêm các khu du lịch làng quê với ý tưởng tái hiện lại một làng quê xưa thơ mộng bên ruộng lúa, nội cỏ, hình ảnh chú mục đồng thổi sáo chăn trâu và cô thôn nữ e ấp, dịu dàng trong tà áo tứ thân. Những hoạt cảnh lao động của người nông dân tái hiện qua các công việc: giã gạo, sàng xay, bện chổi, đan lát, làm bánh... Và các dụng cụ lao động thô sơ, mộc mạc như: Cối xay lúa, cối xay bột, cái cày, cái cuốc, ụ rơm, khung cửi, ...là “bảo tàng sống về văn hóa” Các khu Du lịch làng quê này sẽ mang lại cho du khách giây phút nghỉ ngơi êm đềm trong khung cảnh quê mùa mà đôi khi cuộc sống công nghiệp hóa hiện nay vô tình chúng ta quên đi hoặc nhớ về cũng chỉ là hoài niệm. Đây sẽ là điểm đến lý tưởng cho các du khách nước ngoài và những ai muốn tìm lại hồn quê Việt Nam. Tham gia tour này, du khách có thể tham gia chuẩn bị bữa ăn cùng với các gia đình, thưởng thức tại chỗ món ăn mình vừa chế biến và được sinh hoạt cùng với gia đình người nông dân.

Đặc biệt là để hấp dẫn cho đối tượng là học sinh sinh viên chúng ta có thể liên kết với một số trường đào tạo nghề của địa phương, cùng liên kết để tổ chức những khu trải nghiệm. Khi khách đến đây học hỏi và tham gia làm việc sau khi hoàn thành họ có thể được trao một cái chứng chỉ là đã tham gia hoàn thành khóa học... Điều này đã được một số công ty du lịch khi tổ chức chương trình đoàn là học sinh nước ngoài đã liên kết với trường đại học nông nghiệp áp dụng thành công loại hình du lịch này.

3.3.3. Khu spa làm đẹp - chữa bệnh

Tại một số khu du lịch sinh thái hay khu du lịch đồng quê chúng ta có thể có ý tưởng tạo ra một số sản phẩm du lịch chữa bệnh mà vị thuốc chính là những hạt gạo sẵn có của Thái Bình. Ví dụ như Trà gạo lúc sau khi được rửa sạch rang lên và pha thành trà gạo lúc sẽ chữa được bệnh béo phì, thận...

Ngoài ra ta có thể xây dựng các khu spa mà nguyên liệu làm đẹp chính là các thành phần của gạo, sau một ngày trải nghiệm làm các công việc chế biến khách sẽ được thư giãn với các mỹ phẩm tự nhiên được chế biến từ gạo như cám gạo tẩy nám, làm sáng da, nước vo gạo massage mặt. Không tốn kém như các loại hình làm đẹp khác, vừa được thư giãn vừa được sở hữu làn da sáng bóng lại vừa đơn giản dễ làm có thể học tập được khách du lịch sẽ rất thích thú và thú vị khi chỉ được làm đẹp bằng chính những sản phẩm từ tự nhiên.

3.4. Một số kiến nghị đưa các sản phẩm du lịch liên quan đến cây lúa Thái Bình vào thực tiễn

3.4.1. Tăng cường hợp tác liên kết để tạo ra chuỗi sản phẩm du lịch

Đặc trưng của ngành du lịch là ngành kinh tế tổng hợp, mang tính văn hóa sâu sắc, có tính liên ngành liên vùng và xã hội hóa cao, vì vậy du lịch Thái Bình phải được đặt trong mối quan hệ chặt chẽ với các tỉnh, thành phố lân cận như Hà Nội, Hải Phòng, Ninh Bình, Nam Định... Thiết lập và duy trì sự ràng buộc chặt chẽ về lợi ích, cùng chịu trách nhiệm, cùng chia sẻ rủi ro trong quan hệ với các nhà cung cấp sản phẩm bằng các hợp đồng kinh tế. Liên kết đầu tư vào cơ sở vật chất kỹ thuật du lịch. Liên kết đào tạo nguồn nhân lực du lịch cho nông dân các huyện. Hình thức đầu tư có thể là đóng góp cổ phần, thuê ngắn hạn

hoặc dài hạn cơ sở vật chất kỹ thuật của các nhà cung cấp. Đầu tư mới các loại ô tô chuyên dùng, các thiết bị phục vụ cho thông tin quản lý và mua bán sản phẩm du lịch. Đầu tư đào tạo và bồi dưỡng nguồn nhân lực du lịch. Để tạo ra chuỗi sản phẩm du lịch đạt chuẩn chất lượng cần có sự tham gia tích cực, phát huy vai trò và tăng cường liên kết của hiệp hội du lịch, hiệp hội làng nghề.

Thiết lập quan hệ liên kết giữa các doanh nghiệp du lịch với các tổ chức cơ quan trên địa bàn để kịp thời giải quyết các vấn đề về tổ chức, kinh tế và kỹ thuật phát sinh trong quá trình phục vụ khách du lịch. Theo đó cần có sự liên kết mở các tuyến và phương tiện chuyên vận chuyển khách du lịch từ các điểm du lịch của các địa phương này tới các điểm du lịch của địa phương khác và ngược lại. Khuyến khích liên doanh giữa các doanh nghiệp du lịch với các trang trại, làng nghề. Mỗi địa phương xây dựng các ấn phẩm, đĩa CD-Room quảng bá sản phẩm của địa phương để xúc tiến bán sản phẩm du lịch của Thái Bình trên các phương tiện tuyên truyền, cơ quan thông tấn, báo chí của Trung ương và của địa phương.

Là một trong những vựa lúa của Đồng bằng sông Hồng, Thái Bình có đầy đủ điều kiện để liên kết tổ chức đăng cai các hoạt động lễ hội liên quan đến cây lúa như: Lễ hội ẩm thực lúa gạo, festival lúa gạo... Tất cả những hoạt động đó giúp cho việc quảng bá hoạt động du lịch Thái Bình cũng như các sản phẩm du lịch liên quan đến cây lúa được nhiều người biết đến hơn. Đây sẽ là một hình thức quảng cáo cho các sản phẩm du lịch liên quan đến cây lúa hiệu quả nhất. Cần phối hợp với các đài truyền hình để làm các phóng sự, các bộ phim tài liệu giới thiệu về vùng đất, con người và các sản phẩm độc đáo liên quan. Đặc biệt là cần liên kết với các sản phẩm du lịch sẵn có của địa phương để tạo sự hấp dẫn đa dạng cho khách du lịch.

3.4.2. Những giải pháp phát triển du lịch ở Thái Bình

Chiến lược phát triển kinh tế - xã hội được Đảng và Nhà nước ta xác định, phấn đấu để tốc độ tăng trưởng nhanh chóng hơn ở khu vực công nghiệp và dịch vụ so với nông nghiệp để tạo việc làm, tạo 800.000 việc làm mới mỗi năm trong khu vực kinh tế nông thôn, nâng cao mức thu nhập bình quân hằng năm ở nông

thôn lên, duy trì tỷ lệ giữa thu nhập bình quân ở nông thôn và thu nhập bình quân quốc gia, cải thiện nhanh chóng kết cấu hạ tầng và dịch vụ nông thôn; và bằng cách này, duy trì mức dân số nông thôn, đồng thời chấp nhận giảm tỷ lệ trong cơ cấu dân số quốc gia.

Phát triển dịch vụ nói chung và du lịch nông thôn nói riêng ở nước ta có vai trò quan trọng để tăng trưởng kinh tế, tạo nhiều việc làm mới ở nông thôn. sẽ tạo 400.000 việc làm trực tiếp mới mỗi năm và hàng trăm ngàn việc làm gián tiếp do hiệu ứng của ngành du lịch ở nông thôn.

3.4.2.1. Đổi mới hệ thống chính sách phát triển du lịch ở địa phương

Muốn cho hoạt động du lịch phát triển một cách hiệu quả thì chính sách và cơ chế của địa phương có ảnh hưởng và tác động rất lớn. Có thể đánh giá là hoạt động du lịch của Thái Bình trong những năm qua là chưa đạt hiệu quả cao, mặc dù là có những thành tựu đáng mừng về doanh thu, về tỉ lệ đóng góp của ngành trong ngân sách tỉnh. Vì thế trong những năm tới Thái Bình còn phải đổi mới hệ thống chính sách về phát triển du lịch để thu hút vốn đầu tư, và lượng khách. Mặt khác, cũng cần nghiên cứu để đưa nông dân tham gia tạo thêm giá trị mới bằng chính tài nguyên “nông thôn” của họ để phát triển các dịch vụ, trong đó có dịch vụ du lịch để trực tiếp phục vụ cho các khu công nghiệp, khu vui chơi, giải trí...

- Cần có các nghiên cứu cơ bản về từng vùng nông thôn trong kế hoạch phát triển du lịch của tỉnh. Xác định sức thu hút của tài nguyên du lịch trên địa bàn nông thôn trên cơ sở điều tra và đánh giá toàn diện tài nguyên thông qua 9 tiêu chí chính sau: (1) mức độ hấp dẫn của tài nguyên du lịch nông thôn của từng địa phương; (2) thời gian khai thác các tài nguyên; (3) các yếu tố môi trường; (4) sức chứa của từng vùng; (5) độ bền vững trong khai thác tiềm năng du lịch nông thôn; (6) khả năng tiếp cận; (7) điều kiện hạ tầng; (8) khả năng phát triển; (9) hiệu quả kinh tế và xã hội. Các tiêu chí trên giúp cho việc lượng hóa tài nguyên theo thang bậc tạo cơ sở để tổ chức khai thác và quản lý, phát triển tài nguyên trong du lịch của từng địa phương.

- Xác định rõ nội dung chủ yếu để khai thác tài nguyên du lịch trên địa bàn

tỉnh là phát triển du lịch sinh thái, du lịch văn hóa với phương thức đa dạng hóa chủ thể tham gia. Tài nguyên du lịch của tỉnh sẽ được khai thác để tổ chức các loại hình du lịch mới, gắn kết các chương trình du lịch hiện có với các sản phẩm và dịch vụ mới, nâng cao chất lượng các chương trình. Đặc biệt coi trọng mối quan hệ liên kết, đối tác trong cung ứng các dịch vụ phục vụ tối đa nhu cầu của du khách.

3.4.2.2. Đầu tư xây dựng cơ sở vật chất kỹ thuật phục vụ cho phát triển du lịch

Các cơ sở vật chất kỹ thuật phục vụ du lịch là một trong những điều kiện có ảnh hưởng rất lớn đến việc phát triển hoạt động du lịch và đánh giá mức độ phát triển cũng như tính chuyên nghiệp của ngành du lịch ở mỗi địa phương. Cần phải tăng cường đầu tư kết cấu hạ tầng, cơ sở vật chất - kỹ thuật và sản phẩm du lịch làm cho các làng quê trở nên dễ tiếp xúc hơn và tạo thuận lợi trong liên kết giữa các làng, các địa phương trong thu hút khách du lịch.

Hiện tại cơ sở vật chất kỹ thuật phục vụ du lịch của Thái Bình tương đối đầy đủ, song chưa có những cơ sở cung ứng cao cấp đạt tiêu chuẩn chất lượng cao, trong khi nhu cầu của khách ngày càng nâng lên. Do vậy Thái Bình cần đầu tư và thu hút vốn để xây dựng các cơ sở cung ứng phục vụ nhu cầu của khách, cần liên doanh, liên kết xây dựng các khách sạn lớn, cao cấp, các khu du lịch tại địa phương. Cần xây dựng các nhà hàng, khách sạn các khu du lịch sinh thái theo quy hoạch, tránh làm ăn manh mún không đồng nhất tạo ra sự nhầm lẫn cho khách du lịch. Xây dựng các mô hình du lịch ở nông thôn phù hợp với các địa phương khác nhau như mô hình trang trại hoặc mô hình du lịch theo quy mô làng để du khách có thể tham gia các hoạt động của làng trong vài ba ngày với các tiện nghi dịch vụ có chất lượng và nhất là các công trình vệ sinh ở nông thôn

3.4.2.3. Đào tạo nguồn nhân lực

Việc đào tạo nguồn nhân lực là một nội dung rất quan trọng trong việc phát triển du lịch cũng như là đưa ngành du lịch của Thái Bình phát triển theo hướng chuyên nghiệp, bởi con người là yếu tố cơ bản để tạo lên chất lượng của hoạt động du lịch.

- Cần phải thường xuyên tiến hành điều tra đánh giá phân loại trình độ

ng nghiệp vụ của nhân viên làm trong ngành du lịch tỉnh, dựa trên kết quả điều tra có thể đưa ra các chương trình đào tạo sao cho phù hợp với từng đối tượng

- Hoàn thiện cơ chế, chính sách quản lý dịch vụ du lịch, mở các lớp cho cán bộ chính quyền các địa phương nâng cao nhận thức về phát triển du lịch, đào tạo lại và đào tạo mới những nhân viên làm trong ngành du lịch từ cách ứng xử đến những cung cách phục vụ khách một cách chuyên nghiệp để tạo lên một môi trường du lịch thân thiện và có chất lượng tốt.

- Đưa chương trình đào tạo phát triển du lịch nông thôn vào các cơ sở đào tạo. Các doanh nghiệp lữ hành khi xây dựng các chương trình du lịch nông thôn cần nghiên cứu kỹ đặc điểm của các địa phương có tài nguyên du lịch và có mối liên hệ chặt chẽ khác trong hệ thống du lịch là chính quyền, cư dân các địa phương và khách du lịch. Xây dựng các quy ước của các làng trong khai thác du lịch, tránh tình trạng làm ăn chộp giật như hiện nay. Tuyên truyền, phổ biến cho dân cư địa phương về phát triển du lịch nông thôn, đưa chương trình này vào dạy trong các trường phổ thông.

3.4.2.4. Nâng cao nhận thức của người dân trong việc phát triển du lịch ở Thái Bình

Để phát triển các loại hình du lịch liên quan đến cây lúa Thái Bình, người dân có vai trò ảnh hưởng rất lớn trong việc phát triển hoạt động du lịch này. Người dân sẽ tham gia trực tiếp và các hoạt động du lịch của khách, họ có trách nhiệm hướng dẫn trực tiếp cho du khách tham gia và các hoạt động của làm việc của một tour du lịch.

Do đó nâng cao nhận thức của người dân trong việc phát triển du lịch, cách phục vụ khách cũng như là tạo ra các sản phẩm đặc sắc để hấp dẫn khách du lịch, tạo ra một không khí thân thiện với khách du lịch khi họ tham gia vào các hoạt động du lịch của người dân.

Việc cộng đồng dân cư tham gia vào các hoạt động , còn đem lại cho họ những lợi ích kinh tế, mạng lịa lợi nhuận từ du lịch, nâng cao chất lượng cuộc sống và thu nhập cho người nông dân để đồng đảo người dân tại các làng, các xã có những kỹ năng thật tốt trong xây dựng hình ảnh, quảng bá, giới thiệu, rồi làm

tốt các khâu trong hoạt động phục vụ du khách như: đón tiếp, dịch vụ ăn, uống, nghỉ dưỡng, bố trí các hình thức cho du khách khám phá, trải nghiệm, tìm hiểu những nét đẹp văn hóa đặc sắc của địa phương.... thì quan trọng nhất là phải làm sao nâng cao được ý thức của người dân trong việc quan tâm phát huy lợi thế văn hóa, đặc điểm địa lý của địa phương để phát triển DL, kết hợp hài hòa giữa kinh tế và văn hóa trong phát triển bền vững. Muốn vậy, trong đời sống hàng ngày tại các địa bàn cơ sở phải thường xuyên có cán bộ văn hóa, DL chuyên trách nắm bắt được tâm tư nguyện vọng của những người dân làm DL để biết được họ cần trang bị, hướng dẫn kỹ năng, cách thức, kiến thức gì, cũng như cần phát huy yếu tố nào là chủ đạo trong loại hình. Được như vậy, chắc chắn nhân lực cho DL cộng đồng phát triển sẽ từng bước được nâng lên về mặt số lượng và chất lượng.

3.4.2.5. Phát triển du lịch nông thôn, phát huy thế mạnh của một tỉnh thuần nông

Thái Bình là vựa lúa của đồng bằng sông Hồng, tận dụng những cảnh quan đồng lúa và các sản phẩm từ lúa có thể tạo ra một sản phẩm du lịch độc đáo, mới lạ, mang sức hấp dẫn du khách – Du lịch đồng quê.

Du lịch đồng quê là loại hình du lịch thân thiện và an toàn với môi trường tự nhiên nên nó đang là một loại hình du lịch sinh thái trải nghiệm hấp dẫn du khách. Thái Bình cần có một chiến lược phát triển để tạo ra loại hình du lịch độc đáo khác biệt để hấp dẫn khách du lịch. Loại hình du lịch này sẽ tận dụng được lợi thế của một tỉnh nông nghiệp, vừa rẻ tiền mà không tốn chi phí đầu tư như các loại hình du lịch khác mà có thể nâng cao được cuộc sống của người dân.

3.4.2.6. Đa dạng hóa các sản phẩm du lịch, đặc biệt là sản phẩm từ lúa

- Đa dạng hóa và nâng cao chất lượng sản phẩm du lịch, tạo ra các sản phẩm du lịch độc đáo của Thái Bình như các sản phẩm mang tính truyền thống văn hóa, nghệ thuật, phong tục tập quán của Thái Bình đặc biệt là các sản phẩm được làm từ lúa tạo ra một sản phẩm khác biệt mang tính cạnh tranh cao. Các sản phẩm du lịch chuyên đề như du lịch nghỉ dưỡng, du lịch tham quan, du lịch đồng quê, du lịch làng nghề...

- Tăng cường mở rộng thị trường và tuyên truyền quảng bá cho các chương trình du lịch nông thôn được xây dựng trên cơ sở bảo đảm quan hệ giữa khai thác và phát triển bền vững tài nguyên, kết hợp phát triển du lịch với phát triển nông thôn, kết hợp yếu tố truyền thống với yếu tố hiện đại.

Thường xuyên tiến hành điều tra đánh giá về hiện trạng sản phẩm du lịch, sức hấp dẫn về chủng loại, số lượng, chất lượng của các sản phẩm du lịch, để từ đó tạo ra các sản phẩm mang mới nhằm tạo lên sự đa dạng về sản phẩm du lịch.

3.5. Tiểu kết chương 3

Trong những năm, ngành du lịch Thái Bình đã có nhiều sự phát triển đáng chú ý, lượng khách cũng như doanh thu du lịch đang ngày một tăng đóng góp một phần không nhỏ vào việc phát triển kinh tế của tỉnh nhà.

Trên cơ sở đánh giá thực trạng hoạt động du lịch của Thái Bình, trong những năm vừa qua, phân tích những tiềm năng cũng như thế mạnh của tỉnh trong lĩnh vực này, chương 3 đã nêu nên một số ý tưởng nhằm đưa cây lúa vào phục vụ cho hoạt động du lịch, và xây dựng các sản phẩm du lịch liên quan tới cây lúa. Phát triển du lịch sinh thái đồng quê là việc xây dựng lên các sản phẩm du lịch, các tour và chương trình du khảo đồng quê cho đa dạng các đối tượng khách, tạo ra một loạt các sản phẩm dịch vụ bổ sung đi kèm như sản phẩm ẩm thực, sản phẩm lưu niệm, phục vụ lưu trú, nghỉ ngơi cho khách. Chương 3 tập trung xây dựng các sản phẩm du lịch mà đối tượng chủ đạo là cây lúa và nêu ra các đề án quy hoạch một số khu du lịch chuyên biệt nhằm tạo ra sự khác biệt hấp dẫn và giữ chân du khách. Bằng nhiều biện pháp luôn luôn đa dạng hóa làm phong phú các sản phẩm du lịch tăng sức hấp dẫn đối với việc phát triển du lịch nông thôn. Cuối cùng là đưa ra một số đề xuất nhằm nâng cao hiệu quả phát triển du lịch Thái Bình, giúp Thái Bình trở thành một tỉnh có du lịch mang đặc trưng riêng, phát triển hơn nữa cả trong hiện tại và tương lai.

KẾT LUẬN

Trong quá trình phát triển hiện nay, khi tư liệu sản xuất quan trọng trong nông nghiệp là đất đai đang bị thu hẹp, nhường chỗ cho các dự án công nghiệp, dịch vụ thì việc phát triển du lịch nông thôn tại những địa phương có nhiều tiềm năng du lịch cần được quan tâm hơn để góp phần giải quyết việc làm, tạo nguồn thu nhập từ dịch vụ cho nông dân.

Mô hình phát triển kinh tế nông thôn gắn với du lịch sẽ góp phần phục vụ công tác xoá đói giảm nghèo tại khu vực nông thôn, nhất là khu vực có điều kiện tự nhiên, truyền thống văn hoá phù hợp phát triển du lịch. Phát triển du lịch gắn với nông nghiệp sẽ giúp cho nông thôn tạo công ăn việc làm, nâng cao dân trí, phát triển kết cấu hạ tầng nông thôn, phát triển nông thôn văn minh, hiện đại phù hợp với sự nghiệp công nghiệp hóa, hiện đại hóa đất nước.

Thái Bình là vùng đất được biết đến nhờ những thành tựu đạt được trong nông nghiệp và truyền thống lịch sử văn hóa lâu đời. Mặc dù Thái Bình không được thiên nhiên ưu đãi về tài nguyên thiên nhiên để phát triển du lịch nhưng Thái Bình có đầy đủ điều kiện để xây dựng các sản phẩm du lịch nhằm tạo ra sự hấp dẫn cho du khách trong và ngoài nước. Trong các sản phẩm khai thác để phục vụ hoạt động du lịch của Thái Bình có những sản phẩm mang đặc trưng riêng của Thái Bình nhưng cũng có sản phẩm mà nơi nào cũng có. Khóa luận tập trung nghiên cứu học hỏi kinh nghiệm của một số địa phương, để đưa ra một số sản phẩm mới nhằm khai thác các lợi thế từ cây lúa để đưa vào phục vụ cho hoạt động du lịch. Những sản phẩm này bao gồm các sản phẩm ẩm thực, các khu du lịch sinh thái và quà lưu niệm được chế tác từ lúa hoặc kết hợp với lúa để mang đặc trưng riêng của một vùng quê lúa tạo nên sự hấp dẫn cho du khách.. Tuy những giá trị đóng góp của cây lúa trong lĩnh vực du lịch của Thái Bình chưa thực được nổi rõ như những tài nguyên hay sản phẩm du lịch của các địa phương khác nhưng đây hứa hẹn sẽ là sản phẩm độc đáo và loại hình du lịch mang nét riêng của vùng quê lúa Thái Bình

Cuối cùng là đưa ra một số đề xuất và giải pháp xây dựng các sản phẩm và loại hình du lịch liên quan đến cây lúa nhằm nâng cao hiệu quả hoạt động du lịch Thái Bình, giúp cho hoạt động du lịch của Thái Bình ngày càng phát triển.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. Dự án Khu Du lịch Văn hóa Lúa nước xã Long Hưng A, huyện Lấp Vò, tỉnh Đồng Tháp của Công ty Trách nhiệm hữu hạn Một thành viên Hai Lúa
2. Kim Duy, Văn hóa rượu
3. Luật du lịch Việt Nam, Nhà xuất bản chính trị Quốc gia, 2006.
4. Bùi Thị Lan Hương, Một số nhận định ban đầu về khách du lịch nông thôn, Nội san số 1-2009 www.environmentvina.blogspot.com
5. Vũ Đức Minh, Tổng quan du lịch, nhà xuất bản thương mại, 2008
6. Trần Ngọc Nam, Marketing Du Lịch, Nhà xuất bản TP.Hồ Chí Minh
7. Bùi Xuân Nhàn, Phát triển du lịch nông thôn ở nước ta giai đoạn hiện nay, Tạp chí khoa học thương mại, số 22-2008
8. Trần Đức Thanh, Nhập môn khoa học du lịch, Nhà xuất bản đại học Quốc gia Hà Nội, 2006.
9. Trần Văn Thông, Tổng quan du lịch, nhà xuất bản giáo dục, 2002
10. Bùi Thị Hải Yến, Quy hoạch Du lịch, Nhà xuất bản Giáo dục, 2009
11. John Wiley & Sons, Marketing tourism destinations, INC 1991
12. <http://www.dulichhaiphong.gov.vn/>
13. <http://hoian.vn/du-lich-ruong/>
14. <http://ninhbinhtourist.com.vn/?/vn/Tour/4/Tour-du-khao-dong-que.html>
lich/tuyen-du-khao-dong-que.html
15. www.thaibinh.gov.vn/
16. <http://www.toquoc.gov.vn>
17. <http://yeumoitruong.com/>

LỜI CẢM ƠN

Trong suốt thời gian 4 năm học tại mái Trường Đại học Dân lập Hải Phòng đã để lại trong em thật nhiều kỉ niệm. Đối với mỗi sinh viên được làm khoá luận là một vinh dự, một khát khao khi cấp sách đến trường. Giờ đây niềm vinh dự, niềm khát khao đó đã trở thành hiện thực đối với rất nhiều bạn bè trong số chúng em. Khoá luận được hoàn thành, đề tài khoa học trong đời sinh viên đã được hoàn tất. Để có được kết quả như ngày hôm nay lời đầu tiên em xin bày tỏ lòng biết ơn chân thành đến tới các thầy cô giáo trong khoa Văn hoá du lịch trường ĐHDL Hải Phòng đã tận tâm chỉ bảo em, giúp đỡ em trong suốt 4 năm vừa qua.

Đặc biệt em muốn gửi lời cảm ơn sâu sắc nhất đến PGS.TS Trần Đức Thanh - Người đã trực tiếp tận tình chỉ bảo hướng dẫn và giúp đỡ em trong suốt thời gian em làm khoá luận này.

Để có số liệu đảm bảo tính chính xác và đầy đủ trong thời gian làm đề tài. Em xin cảm ơn Sở văn hoá thông tin và du lịch và sở nông nghiệp và phát triển nông thôn Thái Bình đã tạo điều kiện thuận lợi cũng như cung cấp tài liệu để em có thể hoàn thành khoá luận này.

Do thời gian nghiên cứu, tìm hiểu và do kiến thức còn hạn chế khoá luận không tránh khỏi những thiếu sót. Em rất mong được sự chỉ bảo góp ý và thông cảm của các thầy cô để bài khoá luận được hoàn thiện hơn.

Em xin trân trọng cảm ơn!

Hải phòng, ngày tháng năm 2011

Sinh viên

Nguyễn Thị Lan

MỤC LỤC

LỜI MỞ ĐẦU	1
1. Lý do chọn đề tài.....	1
2. Đối tượng nghiên cứu.....	2
3. Phạm vi nghiên cứu.....	2
4. Phương pháp nghiên cứu.....	2
5. Bố cục khóa luận	3
CHƯƠNG 1. CƠ SỞ LÝ LUẬN	4
1.1. Khái niệm, đặc điểm của sản phẩm du lịch.....	4
1.1.1. Khái niệm	4
1.1.2. Đặc điểm	5
1.2. Khái niệm và phân loại về loại hình du lịch	6
1.2.1 Khái niệm loại hình du lịch.....	6
1.2.2. Các loại hình du lịch.....	7
1.3. Nghiên cứu nhu cầu của khách để đưa ra các sản phẩm du lịch.....	9
1.4. Cây lúa trong đời sống người dân Việt Nam	10
1.4.1. Vai trò của cây lúa đối với đời sống	10
1.4.2. Cây lúa trong đời sống văn hóa - nghệ thuật của người Việt Nam.....	13
1.5. Kinh nghiệm phát triển du lịch nông thôn	20
1.5.1. Kinh nghiệm phát triển du lịch nông thôn trên thế giới.....	20
1.5.2. Một số kết quả đạt được phát triển du lịch nông thôn ở Việt Nam	21
1.6. Tiểu kết chương 1.....	24
CHƯƠNG 2. MỘT SỐ SẢN PHẨM LIÊN QUAN ĐẾN CÂY LÚA THÁI BÌNH.....	25
2.1. Đặc điểm nông nghiệp Thái Bình	25
2.1.1. Khái quát về tỉnh Thái Bình.....	25
2.1.2. Điều kiện để phát triển sản xuất lúa ở Thái Bình.....	27
2.1.2.1. Địa hình	27
2.1.2.2. Khí hậu	28
2.1.2.3. Tài nguyên đất.....	28

2.1.2.4. Tài nguyên nước.....	29
2.1.2.5. Tiềm năng về nhân tố con người.....	29
2.1.3. Thực trạng sản xuất.....	30
2.2. Sản phẩm được chế tác từ cây lúa.....	31
2.2.1. Tranh ghép rơm.....	32
2.2.2. Mũ rơm.....	32
2.3. Sản phẩm ẩm thực	33
2.3.1. Đồ ăn	33
2.3.1.1. Cơm	34
2.3.1.2. Cháo	36
2.3.1.3. Gạo nếp	38
2.3.1.4 Các món ăn đặc sản của Thái Bình được chế biến từ hạt gạo	39
2.3.2. Đồ uống.....	45
2.3.3. Quà làm từ lúa gạo ở Thái Bình.....	49
2.3.4. Các công dụng khác của lúa gạo hấp dẫn khách du lịch.....	50
2.4. Tiểu kết chương 2.....	52
CHƯƠNG 3. SẢN PHẨM DU LỊCH LIÊN QUAN ĐẾN CÂY LÚA THÁI BÌNH VÀ CÁC GIẢI PHÁP PHÁT TRIỂN	
3.1. Thực trạng hoạt động du lịch ở Thái Bình.....	53
3.2. Một số sản phẩm du lịch liên quan tới cây lúa.....	54
3.2.1. Một ngày làm nông dân.....	54
3.2.2. Một ngày với hạt gạo	58
3.2.3. Một ngày phụ phẩm của cây lúa	59
3.2.4. Ẩm thực từ cây lúa.....	63
3.3. Đề án xây dựng một số khu du lịch chuyên biệt.....	64
3.3.1. Khu du lịch sinh thái	64
3.3.2. Khu du lịch làng quê	65
3.3.3. Khu spa làm đẹp - chữa bệnh.....	66
3.4. Một số kiến nghị đưa các sản phẩm du lịch liên quan đến cây lúa Thái Bình vào thực tiễn	66

3.4.1. Tăng cường hợp tác liên kết để tạo ra chuỗi sản phẩm du lịch.....	66
3.4.2. Những giải pháp phát triển du lịch ở Thái Bình	67
3.4.2.1. Đổi mới hệ thống chính sách phát triển du lịch ở địa phương	68
3.4.2.2. Đầu tư xây dựng cơ sở vật chất kỹ thuật phục vụ cho phát triển du lịch.....	69
3.4.2.3. Đào tạo nguồn nhân lực	69
3.4.2.4. Nâng cao nhận thức của người dân trong việc phát triển du lịch ở Thái Bình	70
3.4.2.5. Phát triển du lịch nông thôn, phát huy thế mạnh của một tỉnh thuần nông	71
3.4.2.6. Đa dạng hóa các sản phẩm du lịch, đặc biệt là sản phẩm từ lúa.....	71
3.5. Tiêu kết chương 3.....	73
KẾT LUẬN.....	74
TÀI LIỆU THAM KHẢO	
PHỤ LỤC	

PHỤ LỤC