



HỘI THẢO KHOA HỌC QUỐC GIA "DU LỊCH VÀ ẨM THỰC"

HỘI THẢO KHOA HỌC QUỐC GIA "DU LỊCH VÀ ẨM THỰC"



TRƯỜNG ĐẠI HỌC VĂN HIẾN
Thành Nhân trước thành Danh

● info@vhu.edu.vn ● 18001568

Harmony Campus: 624 Âu Cơ, Phường 10, Quận Tân Bình, TP. HCM
HungHau Campus: Đại lộ Nguyễn Văn Linh, Khu đô thị Nam Thành phố, TP. HCM
Heart Campus: 736 - 738 - 740 Điện Biên Phủ, Phường 10, Quận 10, TP. HCM
myU Campus: 665 - 667 - 669 Điện Biên Phủ, Phường 1, Quận 3, TP. HCM



NHÀ XUẤT BẢN KINH TẾ
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH



MỤC LỤC

LỜI NÓI ĐẦU

SUSTAINABLE FOOD TOURISM: A REVIEW OF APPROACHES AND BENEFITS

Trần Thị Bích Duyên..... 1

DU LỊCH ẨM THỰC VÀ NHỮNG XU HƯỚNG PHÁT TRIỂN Ở VIỆT NAM

Nguyễn Văn Vĩnh..... 12

SỰ KẾT HỢP HIỆU QUẢ GIỮA DỊCH VỤ DU LỊCH ẨM THỰC VÀ NGÀNH NÔNG NGHIỆP

Nguyễn Văn Đông..... 21

ĐÓNG GÓP CỦA DU LỊCH ẨM THỰC ĐẾN GIAO LƯU VĂN HÓA ĐỊA PHƯƠNG

Huyền Thị Mai Trinh, Trần Đình Huy..... 40

SỨC MẠNH TỔNG HỢP CỦA DU LỊCH ẨM THỰC: CÔNG THỨC MỚI ĐỂ PHÁT TRIỂN DU LỊCH THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

Nguyễn Ngọc Bảo..... 52

PHÁT TRIỂN DU LỊCH ẨM THỰC Ở TỈNH TIỀN GIANG - TIẾP CẬN TỪ CÂU CHUYỆN ẨM THỰC

Đỗ Lê Phúc Hưng Thịnh, Sui Nghiệp Phát..... 67

QUẢNG BÁ DU LỊCH ẨM THỰC TIỀN GIANG - NHÌN TỪ GÓC ĐỘ TRUYỀN THÔNG MỚI

Đoàn Nguyễn Thùy Trang..... 89

THE IMPACTS OF SOCIAL MEDIA PLATFORMS ON GENERATION Z'S TRAVEL DECISION-MAKING

Phạm Công Danh..... 98



KHAI THÁC YẾU TỐ ÁNH SÁNG TRONG PHÁT TRIỂN DU LỊCH ẨM THỰC TẠI ĐỒNG BẰNG SÔNG CỬU LONG

Nguyễn Thị Dung.....115

KHAI THÁC GIÁ TRỊ VĂN HÓA ẨM THỰC ĐIỂM ĐẾN TÂY SÔNG HẬU TRONG PHÁT TRIỂN DU LỊCH ẨM THỰC

Trần Trọng Lễ..... 129

VAI TRÒ CỦA HOẠT ĐỘNG VẬN CHUYỂN NHƯ GHE THUYỀN ĐẾN PHÁT TRIỂN DU LỊCH TẠI THÀNH PHỐ MỸ THO, TỈNH TIỀN GIANG

Nguyễn Anh Phúc, Huỳnh Thị Ngọc Quý 143

LIÊN KẾT THỰC PHẨM VÀ DU LỊCH: NGHIÊN CỨU VỀ HỦ TIẾU MỸ THO, TỈNH TIỀN GIANG

Phạm Trịnh Hồng Phi..... 150

PHÁT TRIỂN DU LỊCH BỀN VỮNG TẠI THÁI LAN VÀ KINH NGHIỆM CHO VIỆT NAM

Trần Thị Hòa 163

EXPLOITING THE CULINARY CULTURAL VALUE OF THE ISLAM CHAM PEOPLE IN TOURISM DEVELOPMENT IN AN GIANG PROVINCE

Nguyen Luu Diem Phuc, Ngo An..... 173

KHAI THÁC TIỀM NĂNG ẨM THỰC HALAL NHẪM LÀM PHONG PHÚ SẢN PHẨM DU LỊCH TỈNH TIỀN GIANG

Nguyễn Phùng Thu Trinh..... 192

KHAI THÁC GIÁ TRỊ VĂN HÓA ẨM THỰC CHAY PHỤC VỤ HOẠT ĐỘNG DU LỊCH TẠI THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

Nguyễn Phúc Hùng, Vũ Phương Linh 206

XU HƯỚNG VỀ DU LỊCH ẨM THỰC TRONG CHUYỂN ĐỔI CÔNG NGHỆ

Phạm Trịnh Hồng Phi 220



**ẨM THỰC CHAY TRONG PHÁT TRIỂN DU LỊCH Ở TỈNH
TÂY NINH**

Du Quốc Đạo..... 237

MỠ QUẢNG: ĐẶC SẢN TÌNH NGƯỜI XỨ QUẢNG

Nguyễn Việt Tú..... 246

**BANH MI IN THE SPOTLIGHT: A CASE STUDY OF STREET
FOOD COMPETITION IN HO CHI MINH CITY**

Trần Trọng Thành..... 259

BANH MI AND INTERNATIONAL TOURISM ACTIVITIES

*Minh Trung VO, Bao Trung DUONG,
Vuong Hoai Thao NGUYEN, Thi Lan Chi NGUYEN*..... 275

**XÂY DỰNG CHIẾN LƯỢC PHÁT TRIỂN THƯƠNG HIỆU SẢN
PHẨM CHẾ BIẾN TỪ GẠO Ở LÀNG NGHỀ TRUYỀN THỐNG
SẢN XUẤT BỘT GẠO SA ĐÉC, TỈNH ĐỒNG THÁP**

*Trần Ái Tiên, Nguyễn Minh Triết,
Nguyễn Thị Kiều Oanh, Hồ Ngọc Các* 287

**PHÁP LUẬT VỀ QUẢNG CÁO CÁC SẢN PHẨM ẨM THỰC
TỪ GẠO THEO TIÊU CHUẨN QUỐC TẾ VÀ GỢI Ý CHO
VIỆT NAM**

Nguyễn Thuận An, Phạm Hoàng Phúc..... 306



KHAI THÁC GIÁ TRỊ VĂN HÓA ẨM THỰC ĐIỂM ĐẾN TÂY SÔNG HẬU TRONG PHÁT TRIỂN DU LỊCH ẨM THỰC

Trần Trọng Lễ¹

Tóm tắt

Vùng đất Tây sông Hậu được tác động bởi nhiều cơ tầng văn hóa khác nhau từ văn hóa Óc Eo - Phù Nam, Chân Lạp rồi đến Đại Việt và Việt Nam với sự cộng cư của cư dân Việt, Khmer, Hoa, Chăm và một ít tộc người khác. Do đó, điểm đến Tây sông Hậu có những giá trị văn hóa ẩm thực đặc trưng riêng để phát triển du lịch ẩm thực. Trên cơ sở khảo cứu nguồn tư liệu sơ cấp và thứ cấp, bài viết phân tích và tổng hợp các giá trị văn hóa ẩm thực để phát triển du lịch ẩm thực của các bên liên quan ở các địa phương Tây sông Hậu. Từ đó, bài viết đưa ra giải pháp khai thác giá trị văn hóa ẩm thực ở điểm đến Tây sông Hậu trong phát triển du lịch ẩm thực hiện nay.

Từ khóa: Giá trị văn hóa ẩm thực, Tây sông Hậu, du lịch ẩm thực

EXPLOITING THE GASTRONOMIC CULTURAL VALUE IN THE WESTERN LAND OF HAU RIVER FOR GASTRONOMIC TOURISM DEVELOPMENT

Abstract

The Western land of the Hau river was influenced by many different cultural strata from the culture of Oc Eo - Phu Nam, Chan Lap to Dai Viet and Vietnam with the co-habitation of Vietnamese, Khmer, Chinese, Cham and few other ethnic groups. The article focuses on examining the exploitation of gastronomic cultural value in the western land of Hau River for gastronomic tourism development. Based on primary and secondary sources, the article analyzes and synthesizes gastronomic cultural values to develop gastronomic tourism in localities of the Western land of Hau river. From there, the article proposes solutions to exploit gastronomic cultural values of the Western land of Hau river in gastronomic tourism development.

Keywords: *Gastronomic cultural value, the Western land of Hau river, gastronomic tourism*

¹ Khoa Du lịch, Trường Đại học Văn Hiến; Email: lett@vhu.edu.vn



1. ĐẶT VẤN ĐỀ

Vùng đất Tây sông Hậu là khu vực nằm về phía hữu ngạn sông Hậu và có một số điều kiện tự nhiên riêng biệt với môi sinh đa dạng, và được tác động bởi nhiều cơ tầng văn hóa khác nhau từ văn hóa Phù Nam, Chân Lạp rồi đến Đại Việt và Việt Nam. Theo Lê Bá Thảo, địa bàn Nam Bộ bao gồm 5 khu vực địa lý tự nhiên: Đông Nam Bộ, Châu thổ sông Đồng Nai và Đồng Tháp Mười, Thượng châu thổ sông Cửu Long, Hạ châu thổ sông Cửu Long, Tây sông Hậu (Lê Bá Thảo, 2007: 600). Hiện nay, Tây sông Hậu có 7 đơn vị hành chính gồm thành phố Cần Thơ và các tỉnh An Giang², Kiên Giang, Hậu Giang, Sóc Trăng, Bạc Liêu, Cà Mau, với diện tích là 23.063,5 km² (Nguồn số liệu do tác giả tổng hợp từ Tổng cục Thống kê năm 2023). Khu vực này có ba mặt giáp biển với đường bờ biển (từ các tỉnh Sóc Trăng - Bạc Liêu - Cà Mau - Kiên Giang) dài 635 km, và chịu ảnh hưởng của dòng biển, gió biển, thủy triều. Cư dân các tộc người Việt - Khmer - Hoa - Chăm và một ít các tộc người khác, trong đó người Việt vẫn là tộc người chủ thể, cư trú vừa tập trung, vừa xen kẽ với nhau trên địa bàn đồng bằng, đồi núi, ven biên giới, ven biển và hải đảo, và thuộc các tiểu vùng Tứ giác Long Xuyên, U Minh, Tây Nam sông Hậu. Có thể nói cộng đồng cư dân thích nghi với môi trường sinh thái địa phương để tạo nên các giá trị văn hóa Tây sông Hậu, và góp phần vào phát triển du lịch ở điểm đến Tây sông Hậu. Từ những khái lược các chuyên khảo địa phương, công trình nghiên cứu lịch sử, văn hóa, du lịch Tây Nam Bộ (Đồng bằng sông Cửu Long) và Nam Bộ, các tác giả đã khái quát về ẩm thực, văn hóa ẩm thực và hoạt động du lịch ở các địa phương Tây sông Hậu, như *Bánh dân gian có mặt ở thành phố Cần Thơ* của Tôn Thất Lang (2016), *Món ngon vùng đất Kiên Giang* của Trương Thanh Hùng (2012), *Xây dựng sản phẩm du lịch đặc thù cho đồng bằng sông Cửu Long: Lý thuyết và thực tiễn* của Võ Văn Sen & cộng sự (2018),... Những tài liệu này giúp khảo cứu, bổ sung tư liệu về giá trị văn hóa ẩm thực trong phát triển du lịch điểm đến Tây sông Hậu. Trên cơ sở phân tích và tổng hợp nguồn tư liệu sơ cấp và thứ cấp, bài viết tập trung làm rõ việc khai thác đặc trưng của giá trị văn hóa ẩm thực để phát triển du lịch ẩm thực. Đồng thời, bài viết khảo sát việc phát huy các giá trị văn hóa ẩm thực của các bên liên quan (chính quyền địa phương, đơn vị kinh doanh du lịch, cộng đồng cư dân, du khách) trong phát triển du lịch ẩm thực. Từ đó, bài viết đưa ra giải pháp khai thác giá trị văn hóa ẩm thực ở điểm đến Tây sông Hậu trong phát triển du lịch trong thời kỳ đương đại.

² Trong phạm vi khu vực Tây sông Hậu, không tính đến 03 huyện, thị xã của tỉnh An Giang là Tân Châu, Phú Tân, Chợ Mới.



2. CƠ SỞ LÝ THUYẾT

2.1. Quan niệm về văn hóa ẩm thực

Văn hóa ẩm thực là một thành tố văn hóa cơ bản trong văn hóa của một cộng đồng người, đáp ứng nhu cầu dinh dưỡng, duy trì sức khỏe, và nhu cầu hưởng thụ của con người. Văn hóa ẩm thực bao gồm các loại nguyên liệu ẩm thực tự nhiên và sơ chế, các cách thức chế biến, các món ăn, thức uống, các loại gia vị, các chất kích thích, đối tượng thụ hưởng, cách thức trình bày và cách thức ăn uống (Lý Tùng Hiếu, 2019: 346). Có thể nói các giá trị văn hóa ẩm thực, tiêu biểu là thức ăn (food), đồ uống được xem là trải nghiệm văn hóa và có ảnh hưởng đến quyết định, hành vi và sự hài lòng của du khách để nâng cao trải nghiệm du lịch, ghé thăm một điểm đến. Về mối quan hệ giữa ẩm thực (gastronomy) và du lịch, López & Sánchez (2012) cho rằng du lịch ẩm thực như một công cụ để phát triển điểm đến; ẩm thực là sản phẩm du lịch để tiếp thị thực phẩm cho khách du lịch (Andrea & Erasmus, 2022: 77).

2.2. Các lý thuyết về du lịch ẩm thực

Thuật ngữ ẩm thực (gastronomy) gồm các từ của tiếng Hy Lạp là "gasstros" (dạ dày) và "nomos" (luật lệ, quy tắc), và theo Özbay (2019), khái niệm ẩm thực bắt nguồn từ tiếng Pháp; theo Từ điển Tiếng Việt (2010), ẩm thực nghĩa là ăn uống. Theo Hiệp hội Ngôn ngữ Thổ Nhĩ Kỳ, ẩm thực là “sự thưởng thức ăn ngon” và “hệ thống, cách bố trí thức ăn, nấu ăn ngon, dễ chịu, tổ chức tốt” (TDK, 2019). Theo Ozdemir & Altiner (2019), Sarioglan & cộng sự (2020), ẩm thực cũng có những khái niệm riêng, như gastronom (chuyên gia về ăn uống), gourmet (người sành ăn), gurman (người chỉ ăn để ăn), degustator (người nếm đồ uống), gastro tourist (du khách ẩm thực) (Gülhan, 2021: 135).

Từ kết quả của những chuyến đi ăn uống, khái niệm du lịch ẩm thực đã xuất hiện và được cho là một loại hình du lịch thay thế mới. Theo các tài liệu nghiên cứu, tên gọi du lịch ẩm thực (gastronomy tourism) được sử dụng theo nhiều cách khác nhau, tiêu biểu là Food tourism, food and wine tourism, gastro tourism và culinary tourism. Theo Zelinsky (1985), thuật ngữ “Gastronomic Tourism” được dùng với ý nghĩa là du lịch trải nghiệm ẩm thực. Theo Kivela & Crofts (2005), Turkay & Genç (2019), trong công trình Culinary Tourism White Paper (Sách trắng về du lịch ẩm thực) của Wolf (2002), gastronomy tourism được định nghĩa là việc thưởng thức và khám phá các món ăn, đồ uống của điểm đến để có những trải nghiệm khó



quên (Betul, 2021: 22). Trong đó, theo Çavuşoğlu & Çavuşoğlu (2018), trải nghiệm hương vị địa phương tại chỗ là yếu tố thúc đẩy quan trọng nhất trong du lịch ẩm thực và động cơ chính của du khách ẩm thực (Gulhan, 2021: 135). Theo Ủy ban Du lịch và Cạnh tranh của UNWTO (2021), du lịch ẩm thực (gastronomy tourism) là “một loại hình hoạt động du lịch được đặc trưng bởi trải nghiệm của du khách gắn liền với ẩm thực, các sản phẩm ẩm thực và hoạt động liên quan khác như các lớp học nấu ăn, lễ hội ẩm thực, ... (Betul, 2021: 22). Từ góc độ khách du lịch, theo Nesterchuk & cộng sự (2021), du lịch ẩm thực được xây dựng dựa trên việc “biết và khám phá, ăn uống, nếm thử và thưởng thức văn hóa ẩm thực của một vùng hoặc quốc gia” (Andrea & Erasmus, 2022: 78). Có thể cho rằng du lịch ẩm thực được xem như một tiểu loại của du lịch văn hóa, trong đó, ăn uống là một loại thực hành văn hóa, đồ ăn và thức uống là một loại tài nguyên văn hóa. Du lịch ẩm thực có thể được thực hiện qua nhiều cách thức khác nhau, dẫn dắt du khách từ đồng ruộng, vườn tược, sông nước, biển đảo và mở ra những cơ hội tự nhiên, thân mật cho du khách, để thưởng thức, tìm hiểu, chế biến ẩm thực, thám thía văn hóa ẩm thực của một địa phương qua gắn kết, giao tiếp với những người nông dân, ngư dân, đầu bếp thân thiện, hiếu khách (Phan Thị Thu Hiền, 2016: 83).

Có thể nói chiến lược phát triển du lịch ẩm thực có thể được triển khai một cách đồng bộ dựa trên bốn trục chính là Sự hợp tác (Collaboration) - Sự bền vững (Sustainability) - Dựa vào cộng đồng (Community-based) - Trải nghiệm du lịch (Tourist experiences) để nâng cao hình ảnh du lịch của điểm đến Tây sông Hậu.

2.3. Khái niệm điểm đến du lịch

Theo UNWTO (2007), “Điểm đến du lịch là một nơi cụ thể, ở đó khách du lịch lưu lại ít nhất một đêm; bao gồm các sản phẩm du lịch, các dịch vụ cung cấp và tài nguyên du lịch thu hút khách du lịch; có ranh giới hành chính để quản lý và có sự nhận diện về hình ảnh để xác định năng lực cạnh tranh của điểm đến du lịch trên thị trường” (UNWTO, 2007: 1).

Có thể cho rằng điểm đến Tây sông Hậu cũng cần được phát triển trên cơ sở giá trị văn hóa ẩm thực để du khách trải nghiệm từ quá trình sản xuất đến tiêu thụ ẩm thực địa phương. Theo các nhà nghiên cứu, du khách dành 1/3 thu nhập cho việc ăn uống trong chuyến du lịch. Điểm đến và du lịch ẩm thực có mối liên quan với nhau rất rõ ràng để tạo dựng hình ảnh tích cực và sự khác biệt ở các điểm đến du lịch.



3. PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU

Phương pháp quan sát khách quan - tham dự được thực hiện trong các chuyến đi khảo sát điền dã, du khảo kết hợp hướng dẫn du khách để ghi lại các nội dung về giá trị văn hóa ẩm thực.

Phương pháp phỏng vấn sâu được thực hiện trong các cuộc phỏng vấn, chủ yếu là những người dân làm du lịch cộng đồng, có trải nghiệm với du khách, có kinh nghiệm trong kinh doanh du lịch và quản lý Nhà nước về du lịch. Phương pháp tham vấn chuyên gia về nội dung của giá trị văn hóa ẩm thực để phát triển du lịch ẩm thực ở điểm đến Tây sông Hậu.

Phương pháp phân tích hệ thống - cấu trúc được vận dụng để làm rõ đặc trưng của giá trị văn hóa ẩm thực để phát triển du lịch ẩm thực ở điểm đến Tây sông Hậu trong quan hệ tương tác với các tộc người, khách du lịch, công ty du lịch lữ hành, ngành du lịch địa phương, cư dân địa phương tham gia hoạt động du lịch.

4. KẾT QUẢ NGHIÊN CỨU

4.1. Thực trạng khai thác giá trị văn hóa ẩm thực khu vực Tây sông Hậu trong phát triển du lịch ẩm thực

Cộng đồng cư dân Tây sông Hậu đã tích lũy tri thức trong khai khẩn các vùng môi sinh phù sa nước ngọt của Tứ giác Long Xuyên, Tây Nam sông Hậu, vùng đồi núi Thất Sơn, vùng nước mưa nhiễm mặn của dải đất ven biển, vùng “trũng treo” U Minh, gò đất cao ven biển Tây và vùng biển đảo từ rất sớm để tạo nên những sắc thái văn hóa ẩm thực trong phát triển du lịch Tây sông Hậu thời kỳ đương đại. Cư dân Tây sông Hậu có những đặc trưng văn hóa ẩm thực riêng từ cách chế biến ẩm thực đến món đặc sản: khẩu vị thay đổi từ trong nội đồng đến vùng ven biển, hải đảo: ăn ngọt - ăn mặn, món ăn nhẹ, món ăn chính. Những kinh nghiệm nấu ăn thường ngày được sáng tạo và đúc kết từ kho tàng tri thức dân gian địa phương. Cư dân có nhiều cách chế biến món ăn, như nướng, chiên, hấp, um, kho, xào, luộc, và có quan niệm rằng nhất nướng, nhì chiên, tam xào, tứ luộc. Ẩm thực được chế biến theo khẩu vị chung là mặn đậm, ngọt gắt, béo nhiều, ưa chất tươi nguyên. Các tộc người Việt, người Hoa, người Khmer có ít sự khác biệt về món ăn và luôn chú trọng đến tiêu chí ăn uống: ngon - bổ (lành) - rẻ trong bữa ăn hàng ngày, lễ tết, cưới hỏi hoặc qua các món ăn nhẹ đến ăn no. Cộng đồng cư dân ở các điểm đến du lịch Tây sông Hậu sử dụng nhiều loại nguyên liệu ẩm thực, món ăn, kỹ thuật chế biến món ăn dân gian trong đời sống văn hóa thường ngày để phục vụ du khách.



Cư dân Tây sông Hậu có nguồn nguyên liệu ẩm thực gắn với hệ sinh thái động thực vật nước ngọt - nước lợ - nước mặn. Trong điều kiện môi sinh mỗi địa phương, cư dân sử dụng các nguyên liệu thực phẩm tự nhiên hay nuôi trồng để chế biến ẩm thực cho bữa ăn hàng ngày, các ngày lễ hội, và phục vụ du lịch. Nhiều sản vật được dùng làm món ăn địa phương (Hồ Xuân Tuyên, 2011: 25; Trương Thanh Hùng, 2012: 30; Trần Minh Thương, 2015: 91), như cá linh mùa nước nổi, cá chốt, cá lóc, cá kèo, tôm sú, ba khía, các loại khô (khô cá, tôm khô,...), bông điên điển, thốt nốt, rượu gạo, rượu trái giác, rượu sim,... Hộ gia đình làm du lịch trồng các loại rau như rau muống, tai tượng,... ở dưới mương trên đất vườn để ăn lẩu mắm (Tài liệu điền dã). Cư dân địa phương làm các món ăn từ nguồn thủy hải sản, rau màu, gia cầm, gia súc; trong đó, một số loại thịt, loài cá, tôm, hải sản được sử dụng rất phổ biến. Chẳng hạn, chủ nhà vườn ở cồn Sơn cho biết con ếch được nuôi ở ao trong vườn, và mua từ một số hộ dân trên cồn hoặc từ nơi khác để làm các món ăn từ con ếch. Hộ dân làm du lịch sử dụng lục bình có ngoài sông cái, và mua tép sông từ các bạn hàng ở chợ hoặc người đi ghe cào dưới sông để làm món lục bình xào tép. Theo hộ làm homestay Út Săn trên cồn Mỹ Phước, trái bần được bẻ, lượm ở ngoài mé sông để nấu món lẩu chua bần với một số loại cá, như cá ngát, cá tra, cá bông lau,... nhưng người dân trên cồn bây giờ cũng ít ai ăn nấu bần. Trái bần nguyên chất có thể được giữ trong tủ lạnh từ 1-2 tháng để làm nguyên liệu khi khách tham quan yêu cầu món cá nấu với trái bần. Mặt khác, trái giác còn xanh được dùng để kho cá (cá nấu kho trái giác), nấu canh chua. Theo hộ làm homestay Tư Nhuận, người dân bắt cá thòi lòi sống tự nhiên trong rừng hoặc ở bãi bồi để bán cho 2-3 lái mua thủy hải sản với giá bán thấp hơn so với giá bán cho các điểm du lịch cộng đồng. Hộ dân làm du lịch lấy hải sản từ nhiều nguồn cung hải sản khác nhau (người dân đi gom mua hải sản trực tiếp người làm ruộng, người bán trực tiếp, người đi đánh bắt xa bờ, lái hải sản) để biết vừa có giá bán mắc hoặc rẻ. Nhiều hộ gia đình làm du lịch cũng công bố giá cả dịch vụ ăn uống cho các đối tượng du khách. Chẳng hạn, bảng giá dịch vụ hải sản được niêm yết giá và gắn ngay tại chỗ bán hải sản của điểm du lịch cộng đồng để Ban quản lý du lịch kiểm tra nhằm tránh tình trạng giá cả chênh lệch với nhau (Tài liệu điền dã). Có thể nhận thấy đa số hộ dân làm du lịch cộng đồng quan tâm đến nguyên liệu ẩm thực địa phương để phục vụ ăn uống cho du khách trải nghiệm du lịch nhưng nguyên liệu tự nhiên ngày càng suy giảm, ít hơn so với nhu cầu phục vụ du lịch.

Cư dân trên vùng đất Tây sông Hậu có những cách chế biến món ăn từ nướng, kho, chiên xào (tươi, mặn, sả ớt,...), hấp, nấu chua, luộc, làm gỏi,



chủ yếu như món nướng (nướng trui, nướng lèo, nướng mọi,...) từ thịt, thủy sản; món kho từ cá, tôm, thịt (gà, vịt, heo, bò); món xào rau củ với hải sản; món hấp từ cá, tôm, hải sản; món luộc từ rau củ, món ăn từ bún (bún cá, bún nước lèo,...), món lẩu, canh rau củ, bánh xèo, cháo cá, cơm tấm, mắm cá đồng, khô cá sặc rằn, khô cá lóc cứng, các loại khô cá biển,... Đơn cử như món canh được nấu với rau củ, cá, hải sản hoặc thịt. Món canh chua, lẩu chua được nấu với me trái, me vắt, lá vang, lá me, khế chua hoặc cơm mẻ, và thêm các loại khóm, cà chua, lá vang (vị chua dịu hơn me) để làm dịu chất chua, có rau thơm (ngò gai, rau om, rau quế). Canh chua thường nấu với các loại rau màu như bắp chuối, chuối cây, bông điên điển, so đũa, kèo nèo, đọt choại, rau ngổ, rau muống, rau nhút, giá đậu xanh, bạc hà,... Món canh chua, lẩu chua của người Việt thường được nấu với các loại cá, hải sản để ăn với bún, cơm. Những món ăn từ mắm như bún nước lèo, mắm cá lóc, mắm rô, mắm sặt, mắm Châu Đốc, mắm chua (mắm chua không xương) Vĩnh Hưng, mắm tép Vu Gia (Mỹ Xuyên), mắm cá lươi trâu U Minh Thượng, mắm mực Phú Quốc, ruốc chua Kiên Giang (Rạch Giá, Hà Tiên, Phú Quốc), nước mắm Hòn, nước mắm Cà Mau,... Món mắm được chế biến theo nhiều cách khác nhau như lẩu mắm (lẩu mắm Cần Thơ, Cà Mau), mắm kho, mắm chưng,... Lẩu mắm, bún mắm ăn với rau rừng. Cư dân địa phương có nhiều món ăn từ bánh canh, hủ tiếu, bún, như bún nhâm, bún xiêm lo ở Hà Tiên, bún nước kèn ở Châu Đốc, bún cá Long Xuyên, bún cá Cần Thơ, bún mắm ở Cần Thơ, bún nước lèo Sóc Trăng, bún bò cay Bạc Liêu, bún gói dà, bún riêu, bánh canh Vĩnh Trung (bánh canh bột gạo Sóc ở chợ xã Vĩnh Trung), pizza hủ tiếu Cần Thơ, hủ tiếu ở Vĩnh Châu. Bên cạnh đó, những món ăn đặc sản từ thủy sản, gia cầm, gia súc như món bò ở Núi Sam (lòng bò luộc, bò đun, bánh hời, cháo đầu bò, bò khía bánh mì), khô bò Châu Đốc, khô trâu Hồng Dân, thịt bò xào lá vang ở Nhà Bàng, cháo bò Tri Tôn, lẩu trâu Hòn Đất, gà hấp lá trúc ở Tri Tôn, lòng cá Châu Đốc, cá thác lác (Long Mỹ), lẩu cháo cua đồng ở Cần Thơ, lẩu cháo cá khoai Sóc Trăng, cháo cá kèo, cá thòi lòi Đất Mũi, tôm khô Cà Mau, khô sặc rằn U Minh Thượng, mắm Châu Đốc (30 loại mắm), gói cà xiu Hà Tiên, vọp U Minh Thượng, ba khía muối Rạch Gốc,... Đó là bánh xèo miệt Bảy Núi, bánh xèo Cà Mau, bánh xèo ốc gạo Cần Thơ, bánh tầm Ngan Dừa, bánh tầm Cà Mau, nem nướng Cái Răng, cơm tấm bò Châu Đốc, chả lụa Vĩnh Thạnh, bánh in Thái Can, đường thốt nốt ở Tịnh Biên, bánh bò thốt nốt ở Hà Tiên, các loại xôi (sầu riêng, xoài, mặn - ngọt) ở Hà Tiên, bánh bò nướng, cơm rượu Trung Thạnh (Thốt Nốt), bánh đa Vĩnh Thạnh, bánh tráng Thạnh Hưng, bánh phồng tôm Cà Mau, bánh pía Vũng Thơm, bánh củ cải, bánh tổ ở Sóc Trăng,... Một số loại thức uống như rượu nếp Kinh 5 (Tân Hiệp), rượu đế



Đường Xuông (Gò Quao), rượu nhãn (Vĩnh Châu), rượu cà na ở Tịnh Biên, rượu trái giác ở miệt Thứ, rượu sim Phú Quốc, mật ong U Minh Thượng, mật ong U Minh, nước cốt bần ở Cù Lao Dung, nước thốt nốt Bảy Núi; rế tranh, mía lau, mủ gòn, hột é,... Đó là khóm Cầu Đúc (Vị Thanh), khóm Tắc Cậy (Châu Thành), bưởi Năm Roi (Châu Thành), quýt đường Long Trị, khoai lang Bông Súng (Giồng Riềng), bông hành tím ở Vĩnh Châu, bòn bòn Cái Nước, tiêu Phú Quốc, muối Bạc Liêu, gạo một bụi đỏ Hồng Dân,... Trong đó, nhiều món ăn được Hội kỷ lục Việt Nam (Hội kỷ lục gia bình chọn theo Bộ tiêu chí Top món ăn, đặc sản Việt Nam) công nhận trong Top 100 món ăn đặc sản, như gà đốt lá chúc, gỏi sầu đầu khô cá lóc lột, bánh tầm bì, vịt nấu chao, lẩu mắm U Minh, cua Năm Căn Cà Mau, và các loại sản phẩm hải sản khô (tôm khô, khô cá, khô mực,...); bún nước lèo, bánh cồng Sóc Trăng (50 món ăn đặc sản nổi tiếng Việt Nam), bánh pía (10 đặc sản quà bánh nổi tiếng Việt Nam), bánh in, bánh pía, bánh tét lá cẩm, khô cá lóc Thoại Sơn, khô cá tra phòng Châu Đốc, tôm khô Cà Mau, khô cá thiều, chả cá thác lác, lạp xưởng, mật ong rừng U Minh, mắm Vĩnh Hưng, mắm cá rô không xương, nước mắm Khải Hoàn Phú Quốc (100 đặc sản quà tặng Việt Nam). Theo chuyên trang ẩm thực TasteAtlas (2024), canh chua cá ở Việt Nam được xếp thứ 10 danh sách 100 món làm từ cá ngon nhất thế giới. Có thể nói nhiều giá trị văn hóa ẩm thực được sử dụng để du khách thưởng thức món ăn, đồ uống ở các cơ sở dịch vụ ăn uống, nhà hàng, điểm du lịch cộng đồng, điểm tham quan trên địa bàn Tứ giác Long Xuyên, U Minh, Tây Nam sông Hậu. Một số món ăn đặc trưng địa ở nhà hàng phương được chế biến để du khách thưởng thức, như canh chua và cá basa kho tộ ở Châu Đốc, gà đốt lá chúc ở Tri Tôn, vịt nấu chao ở Ninh Kiều, tép xào bòn bòn, thòi lòi nước muối ớt ở đất mũi Cà Mau, lẩu chua cá biển ở vùng ven biển,... Nhiều món ăn, thức uống được giới thiệu ở các chợ đêm địa phương, như các món đặc sản biển ở chợ đêm Hà Tiên, Rạch Giá, các món ăn dân dã ở chợ đêm Cần Thơ,... Khách tham quan được phục vụ món bánh xèo chay ở Đông Lai Thiền Viện (chùa Phật Nằm) hay còn gọi là chùa Bánh Xèo ở Huyện Tịnh Biên. Các nhà vườn làm du lịch ở cồn Sơn có các món cá lóc, món ếch, lẩu cua, cá tai tượng, bánh dân gian,... Khu du lịch Hương Tràm có một số món ăn đặc trưng ở U Minh, như lẩu mắm, ong non chiên, ốc brou, lươn đồng, cá đồng,... Lẩu mắm U Minh được Kỷ lục Guinness Việt Nam công nhận là một trong 100 món ăn đặc sản Việt Nam (2020-2021), và là lẩu mắm lớn nhất Việt Nam (năm 2022) được chế biến và nấu bởi Điểm du lịch Hương Tràm. Du khách thường thích các món ăn dân dã ở các nhà vườn, như món gà xé phay - con gà được nuôi thả ở trong vườn nhà (còn được gọi là gà vườn, gà chạy bộ), và chỉ ăn sâu bọ, cỏ non. Du khách được chủ hộ điểm du



lich Út Dzách hướng dẫn cách làm bánh hỏi mặt võng và thường thức bánh hỏi cuộn thịt nướng,... Nhiều hộ gia đình làm du lịch quan tâm đến ẩm thực dân gian để phục vụ du khách, như bánh xèo, bánh khọt với các loại rau rừng,... Có thể nói người dân địa phương đã phát huy những tri thức dân gian trong ăn uống và các giá trị trong giao lưu tiếp biến văn hóa ẩm thực để chế biến các món ăn đặc trưng địa phương phục vụ du khách, như bánh phu thê (nguyên liệu có hương vị ẩm thực của người Hoa), bánh tét,... Ngoài ra, người dân làm các sản phẩm khô từ động thực vật để bán cho du khách. Theo nhà vườn Thanh Tâm, một ngày lấy 10kg cá từ người dân đi cào cá để phơi khô trong một nắng, và bán cho khách du lịch trong một ngày. Đôi khi, nhiều món ăn địa phương chưa được giới thiệu đến du khách nước ngoài vì vấn đề an toàn thực phẩm, như ốc len xào dừa, ốc brou nướng tiêu xanh, gỏi cuốn rau tôm thịt, lẩu chua, các món gỏi gồm gỏi khô cá, gỏi đậu rồng,... Tuy nhiên, nhiều đặc sản địa phương vẫn còn chưa được phát huy trong khai thác du lịch để đáp ứng nhu cầu du lịch ẩm thực, quà tặng của du khách trong bối cảnh hội nhập hiện nay.

Về khẩu vị, người dân hiểu rõ nguyên liệu ăn uống và cách chế biến ẩm thực cho phù hợp với món ăn và khẩu vị trong cộng đồng địa phương. Đồng thời, các món ăn địa phương được chế biến cho phù hợp khẩu vị của du khách nội địa theo từng vùng miền nhưng vẫn mang đặc trưng ẩm thực địa phương Tây sông Hậu. Đầu bếp ở một số điểm du lịch là người địa phương, có kinh nghiệm lâu năm với trải nghiệm làm việc thực tiễn từ lật rau, xào nấu, rồi lên đứng nấu chính. Chẳng hạn, người nấu ăn ở điểm vườn cũng tự làm, tự sáng kiến, tự học hỏi để làm những món ăn như tôm nướng, cá kho tộ, bánh xèo, bánh khọt. Theo hộ homestay Trúc Mai, kho thịt có khẩu vị không cay cho khách Tây, và thịt kho tiêu cho phù hợp với từng đoàn du khách Việt. Nhiều hộ dân cũng phải tìm hiểu thị hiếu, sở thích ẩm thực để chế biến ẩm thực phục vụ du khách theo kinh nghiệm của gia đình: Nhà bếp biết khách từ địa phương nào (miền Bắc, miền Trung) là nêm nếm cho phù hợp với khẩu vị của người địa phương đó. Khẩu vị của miền Bắc là hơi mặn và không đường, ít đường; du khách từ Hà Nội ăn có đường, nhạt hơn so với các địa phương miền Bắc và miền Trung. Ẩm thực địa phương cũng được lựa chọn một cách cẩn thận theo thực đơn ăn uống để phù hợp với khẩu vị của khách du lịch quốc tế trong sự tư vấn của doanh nghiệp lữ hành. Vì vậy, cư dân địa phương làm dịch vụ du lịch ăn uống giữ gìn khẩu vị của món ăn truyền thống để phục vụ ẩm thực theo khẩu vị của du khách là điều không dễ dàng.



Về cách thức ăn uống và bày trí món ăn, hầu hết hộ dân, nhà vườn làm du lịch chú ý tổ chức cho du khách có cảm giác như ở nhà, mang tính gia đình, tiêu biểu là việc chuẩn bị nguyên liệu ẩm thực, trang trí món ăn, làm bánh dân gian cùng với người dân địa phương, hoặc tự phục vụ, tự bung món ăn, và thưởng thức bữa ăn theo không gian cư trú nông thôn gắn với ngôi nhà của gia đình,... Theo hộ gia đình ở cồn Sơn, người dân vẫn thân thiện, mộc mạc giống như người ở quê ngày xưa, và làm du lịch theo cách thức “cây nhà lá vườn” để phục vụ du khách: Dân bản địa ăn như thế nào, ở làm sao, trồng cây gì, nuôi con gì. Các hộ gia đình tham gia du lịch cộng đồng nhận thấy mỗi nhà vườn là một câu chuyện, món ăn, một sản phẩm du lịch để chia sẻ với nhau về thu nhập, công ăn việc làm, thu nhập để cuộc sống ổn định. Ngoài ra, chính quyền địa phương phối hợp với đơn vị kinh doanh du lịch để tổ chức, giới thiệu giá trị văn hóa ẩm thực địa phương đến du khách, như ngày hội ẩm thực ở Phong Điền, Bình Thủy, Long Xuyên, Châu Đốc, Cà Mau, lễ hội bánh dân gian Nam Bộ ở Cần Thơ,... Ẩm thực được xem là tiêu chí hàng đầu để nâng cao chất lượng dịch vụ du lịch phục vụ du khách nhưng ẩm thực Tây sông Hậu hiện nay chỉ mới được xem như một thành phần dịch vụ ăn uống trong du lịch. Hơn nữa, những giá trị văn hóa ẩm thực của cư dân ở vùng U Minh, Thất Sơn,... vẫn chưa được sưu khảo, giới thiệu để phát triển du lịch ẩm thực của điểm đến, như cách chế biến món ăn dân gian, cách sử dụng nguyên liệu ẩm thực, món ăn, trái cây, rau củ,... tiêu biểu là quýt đường Long Trị, nước cốt trái bần, mắm ruốc chua Kiên Giang,... Những biểu tượng từ đặc sản ẩm thực, nguyên liệu của món ăn địa phương chưa được quan tâm để trang trí cho cơ sở lưu trú, dịch vụ ăn uống nhằm tạo không gian văn hóa ẩm thực độc đáo. Nhìn chung, các bên liên quan có thể đẩy mạnh phát triển du lịch ẩm thực một cách hiệu quả để tăng tính cạnh tranh du lịch của điểm đến Tây sông Hậu hiện nay.

4.2. Giải pháp khai thác giá trị văn hóa ẩm thực trong phát triển du lịch ẩm thực khu vực Tây sông Hậu

Điểm đến Tây sông Hậu có thể phát triển du lịch ẩm thực từ những giá trị văn hóa ẩm thực đặc trưng qua sự giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực Việt - Khmer - Hoa - Chăm trong không gian văn hóa biển đảo Kiên Giang - Cà Mau, giồng duyên hải Bạc Liêu - Vĩnh Châu - Sóc Trăng, miệt vườn sông Hậu, U Minh - miệt ngàn Hậu Giang, Châu Đốc - Bảy Núi,... Do đó, các bên liên quan có thể thúc đẩy sự liên kết trong phát triển du lịch ẩm thực để phát huy giá trị văn hóa ẩm thực ở điểm đến Tây sông Hậu.

Về nguyên liệu ẩm thực, du khách có thể được tổ chức tham quan địa bàn nuôi trồng nguyên liệu ẩm thực địa phương, như bồn bồn Cái Nước, địa



bàn trồng cây bồn bồn ở vùng đệm rừng U Minh Hạ, hộ gia đình trồng rau rừng với món bánh xèo Bảy Núi, hộ dân trồng cây chúc với món gà lá chúc,... Về chế biến ẩm thực, du khách có thể được tổ chức tham gia chuẩn bị nguyên liệu ẩm thực, hướng dẫn kỹ thuật chế biến món ăn, bánh dân gian cùng với người dân địa phương tại hộ gia đình, cơ sở sản xuất,... Du khách có thể cùng gia đình nấu món ăn đặc trưng địa phương, như canh chua/ lẩu cá, vịt kho gừng hoặc cá kho tộ, cá nướng, món xào, món luộc: Du khách tham gia đi chợ nông thôn, lựa cá địa phương để mua, lựa chọn nguyên liệu cho món ăn, như các loại rau canh chua, cá sông. Hơn nữa, du khách có thể trải nghiệm ẩm thực trong không gian cư trú nông thôn ở nhiều điểm du lịch cộng đồng trên các cù lao sông Hậu, như cồn Mỹ Phước, cù lao Dung, cù lao Ông Hồ,... Du khách có thể được tổ chức để trải nghiệm không gian ẩm thực (bữa trưa/ bữa tối) tại một số ngôi nhà cổ, không gian văn hóa xứ U Minh, miệt Bảy Núi, chợ nổi, chợ đêm, homestay, như nhà cổ Bình Thủy, nhà cổ ở cù lao Tân Lộc, điểm du lịch Núi Cấm, rừng tràm Trà Sư,... với các loại món ăn, thức uống đặc trưng. Các doanh nghiệp du lịch sẽ hành tổ chức chương trình du lịch ẩm thực để du khách tìm hiểu các món ăn dân gian ở vùng Bảy Núi gắn với điểm du lịch cộng đồng ở xã Văn Giáo, điểm du lịch Núi Cấm, điểm du lịch rừng tràm Trà Sư. Du khách có thể trải nghiệm ẩm thực dân gian trong không gian văn hóa xứ U Minh gắn với điểm du lịch Vườn quốc gia U Minh Hạ, điểm du lịch cộng đồng ở xã Đất Mũi, ẩm thực đặc sản biển ở Hà Tiên, Kiên Hải,... Ngoài ra, doanh nghiệp sẽ hành có thể tổ chức cho du khách trải nghiệm du lịch ẩm thực gắn kết với các điểm tham quan, như bánh hỏi mặt võng ở nhà vườn Út Dzách, bánh ít trần nhân vịt xiêm ở nhà vườn Chín Hồng (Huyện Phong Điền), hủ tiếu pizza ở nhà vườn Sáu Hoài (Quận Cái Răng), và thử các loại rượu như rượu cà na, rượu trái giác, rượu sim. Du khách thưởng thức món ăn bình dân trong không gian văn hóa chợ nổi Cái Răng, ẩm thực tại chợ đêm Cần Thơ, món ăn hải sản ở chợ đêm Hà Tiên,... Doanh nghiệp sẽ hành phối hợp với Tổ hợp tác du lịch, hộ dân làm du lịch tổ chức, giới thiệu kỹ thuật chế biến và trang trí món ăn dân gian để du khách thực hành,... Tùy vào đối tượng khách du ẩm thực, có thể tổ chức những buổi học nấu ăn, tìm hiểu văn hóa ẩm thực của cư dân địa phương tại điểm đến,... Do vậy, các giá trị văn hóa ẩm thực trong cộng đồng địa phương cần tiếp tục khảo sát, giữ gìn để phát huy trong du lịch, như vùng U Minh Thượng, mũi Cà Mau, Thất Sơn,... Qua đó, du khách hiểu được tri thức dân gian về ẩm thực, và có ý thức giữ gìn hệ sinh thái động thực vật phục vụ ẩm thực, môi trường sinh thái của địa phương trong chuyến du lịch, như chén bát bằng vỏ dừa với mẫu mã chất lượng cùng với đồ ăn phù hợp,...



Về đội ngũ lao động phục vụ du lịch ẩm thực, doanh nghiệp du lịch lữ hành phối hợp với cơ quan quản lý ở địa phương triển khai các lớp tập huấn, bồi dưỡng kiến thức, nghiệp vụ để đảm bảo yêu cầu phát triển du lịch ẩm thực phục vụ du khách. Chẳng hạn, người đứng nấu bếp sẽ đi học ẩm thực để chế biến ngon hơn. Người làm du lịch chú ý đến cách trình bày món ăn, cách trang trí ẩm thực mang tính biểu trưng của điểm đến.

5. KẾT LUẬN

Điểm đến Tây sông Hậu được xem là một khu vực văn hóa trong tiểu vùng văn hóa Tây Nam Bộ. Các giá trị văn hóa ẩm thực của cư dân Tây sông Hậu được hình thành trên nhiều vùng môi sinh từ vùng đồi núi Thất Sơn - đồng bằng thấp trũng - giồng cát duyên hải biển Đông - vùng đất thấp mũi Cà Mau, và từ đất giồng ven sông Hậu - vùng nội đồng - dải đất ven biển Tây. Môi trường sinh thái tự nhiên và nhân văn Tây sông Hậu góp phần định hình những đặc trưng văn hóa ẩm thực của các điểm đến để phát triển du lịch ẩm thực trong thời kỳ hội nhập đương đại. Cộng đồng cư dân làm du lịch sử dụng các loại nguyên liệu ẩm thực địa phương để chế biến nhiều món ăn dân dã, đặc sản phục vụ du khách trong nước và quốc tế. Tuy vậy, các bên liên quan (chính quyền địa phương, doanh nghiệp du lịch lữ hành, cộng đồng cư dân làm du lịch, du khách) ở các điểm đến Tây sông Hậu có thể đẩy mạnh sự liên kết du lịch ẩm thực để phát triển sản phẩm du lịch ẩm thực nhằm đáp ứng nhu cầu du lịch của du khách ẩm thực. Trong xu hướng phát triển du lịch đương đại, các giá trị văn hóa ẩm thực ở các điểm đến Tứ giác Long Xuyên, U Minh, Tây Nam sông Hậu có thể tiếp tục triển khai sản phẩm du lịch ẩm thực để quảng bá hình ảnh du lịch của điểm đến. Đồng thời, các bên liên quan của điểm đến Tây sông Hậu thúc đẩy liên kết du lịch ẩm thực với Cụm du lịch phía Đông Đồng bằng sông Cửu Long, như các điểm đến du lịch của Tiền Giang, Bến Tre, Vĩnh Long, Đồng Tháp,... để phát huy giá trị văn hóa ẩm thực của cư dân địa phương.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

Andrea, G., and Erasmus, M.M. (2022). Conceptualizing a General Model of Gastronomic Tourism in Relation to Development and Tourism Development. *Annales Universitatis Mariae Curie-Sklodowska sectio B – Geographia Geologia Mineralogia et Petrographia*, 77, 73-89. DOI: 10.17951/b.2022.77.73-89



- Betul, Ç. (2021). Gastronomy tourism. Trong Vilian, K., Sabriye, Ç. U., Recep, E., Erol, K. (Ed.), *Tourism studies and social sciences*. St. Kliment Ohridski University Press Sofia.
- Çavuşoğlu, M., and Çavuşoğlu, O. (2018). Gastronomi Turizmi ve Kıbrıs Sokak Lezzetleri Üzerine Bir Araştırma. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 637-651.
- Fusté-Forné, F. (2021). Robot chefs in gastronomy tourism: What’s on the menu? *Tourism Management Perspectives*, 37 (December 2020). <https://doi.org/10.1016/j.tmp.2020.100774>
- Gülhan, Y (2021). An overview of gastronomy tourism. Trong Vilian, K., Sabriye, Ç. U., Recep, E., Erol, K. (Ed.), *Tourism studies and social sciences*. St. Kliment Ohridski University Press Sofia.
- Hoàng Phê (2010). *Từ điển Tiếng Việt*. Hà Nội: Nxb Từ điển Bách khoa.
- Hồ Xuân Tuyên (2011). *Món ăn dân dã của người Bạc Liêu*. Hà Nội: Nxb Dân Trí.
- Kivela, J., and Crofts, J. C. (2005). Gastronomy tourism: A meaningful travel market segment. *Journal of Culinary Science and Technology*, 4(2–3), 39–55. https://doi.org/10.1300/J385v04n02_03
- Lê Bá Thảo (2007). *Những công trình khoa học địa lý tiêu biểu*. Hà Nội: Nxb Giáo dục.
- López-Guzmán, T. and Sánchez-Cañizares, S. (2012). Gastronomy, tourism and destination differentiation: A case study in Spain. *Review of Economics & Finance*, 63–72.
- Lý Tùng Hiếu (2019). *Văn hóa Việt Nam: tiếp cận hệ thống - liên ngành*. TP. Hồ Chí Minh: Nxb Văn hóa - Văn nghệ TP. Hồ Chí Minh.
- Nesterchuk I., Balabanyts A., Pivnova L., Matsuka V., Skarha O., and Kondratenko, I. (2021). Gastro nomic Tourism: Features and Development Tools. *Linguistics and Culture Review*, 5(S4), 1871–1885.
- Özbay, G. (2019). Dünden Bugüne Gastronomi. Trong M. Sarıışık (Ed.), *Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi* (2nd ed., pp. 1–40). Detay Yayıncılık.
- Özdemir, G. and Altınar, D. (2019). Gastronomi kavramları ve gastronomi turizmi üzerine bir inceleme. *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 12(1).



- Phan Thị Thu Hiền (2016). Du lịch ẩm thực - loại hình du lịch tăng trưởng nhanh trong thế kỷ XXI và tiềm năng, phương hướng phát triển ở Việt Nam. *Kỷ yếu hội thảo khoa học quốc tế Các loại hình du lịch hiện đại*. Thành phố Hồ Chí Minh: Nxb Đại học Quốc Gia Thành phố Hồ Chí Minh.
- Sarıođlan, M. (2015). Prospects for the Turkish Gastronomy Tourism. *Athens Journal of Tourism*, 2(2), 117-126.
- TDK (2019). <https://sozluk.gov.tr/>. Ngày truy cập 10.12.2020
- Tôn Thất Lang (2016). *Bánh dân gian có mặt ở thành phố Cần Thơ*. Hà Nội: Nxb Mỹ thuật.
- Trần Minh Thương (2015). *Chuyện ăn uống của người bình dân Sóc Trăng nhìn từ góc độ văn hóa dân gian*. Hà Nội: Nxb Khoa học Xã hội.
- Trương Thanh Hùng (2012). *Món ngon vùng đất Kiên Giang*. Kiên Giang: Nxb Kiên Giang.
- Türkay, O. & Genç, K. (2019). Gastronomi Turizmi. Trong M. Sarıışık (Ed.), *Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi* (2nd ed., pp. 211–238). Detay Yayıncılık.
- UNWTO (2007). *A practical guide to tourism destination management*. Madrid, Spain.
- Võ Văn Sen, Ngô Thị Phương Lan, và Ngô Thanh Loan (2018). *Xây dựng sản phẩm du lịch đặc thù đồng bằng sông Cửu Long: lý thuyết và thực tiễn*. Thành phố Hồ Chí Minh: Nxb Đại học Quốc Gia Thành phố Hồ Chí Minh.
- Wolf, E. (2002). *Culinary tourism: A tasty economic proposition*. Retrieved in June, 2024.
- Zelinsky, W. (1985). The Roving Palate: North America's Ethnic Restaurant Cuisines. *Geoforum*, 16(1), 51-72. [https://doi.org/10.1016/0016-7185\(85\)90006-5](https://doi.org/10.1016/0016-7185(85)90006-5)

Kỷ yếu Hội thảo khoa học quốc gia “Du lịch và Ẩm thực”

Tác giả
Nhiều tác giả

Chịu trách nhiệm xuất bản
GS.TS. Nguyễn Khắc Quốc Bảo

Biên tập
Nguyễn Ngọc Định

Trình bày (nếu có)

Sửa bản in (nếu có)

Mã số ISBN
978-604-346-380-4

Đơn vị liên kết xuất bản:
Trường Đại học Văn Hiến
Địa chỉ: 613 Âu Cơ, Phường Phú Trung, Quận Tân Phú, Tp.HCM

Nhà xuất bản Kinh tế TP. Hồ Chí Minh
Số 279 Nguyễn Tri Phương, Phường 5, Quận 10, TP. Hồ Chí Minh.
Website: www.nxb.ueh.edu.vn – Email: nxb@ueh.edu.vn
Điện thoại: (028) 38.575.466 – Fax: (028) 38.550.783

In 60 cuốn, khổ 19x26.5 cm tại Công ty TNHH MTV In Kinh tế
Địa chỉ: 279 Nguyễn Tri Phương, Phường 5, Quận 10, TP. HCM
Số xác nhận ĐKXB: 4179-2024/CXBIPH/4-10/KTTPHCM
Quyết định số: 117/QĐ-NXBKTTPHCM cấp ngày 07/11/2024
In xong và nộp lưu chiểu năm 2024