



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

ISBN: 978-604-346-380-4



SÁCH KHÔNG BÁN



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



MỠ QUẢNG: ĐẶC SẢN TÌNH NGƯỜI XỨ QUẢNG

Nguyễn Việt Tú¹

Tóm tắt

Nền văn hóa ẩm thực Việt Nam có nhiều món ngon được chế biến từ gạo. Mỗi vùng miền tùy vào những điều kiện khí hậu và sản vật khác nhau sẽ tạo những món ăn khác nhau. Tính cá biệt và đặc trưng trong cách chế biến và thưởng thức trải qua thời gian, được nhiều người đón nhận đã đưa những món ăn trở thành “đặc sản” của địa phương sản sinh ra nó, Mỳ Quảng là một trong những món ăn hình thành theo cách ấy. Đối với người Việt, món ăn và cách ăn phản ánh giá trị và tính cách con người. Nói cách khác, quy luật xã hội thường được người Việt diễn tả qua lối ăn uống: ăn uống phản ánh phạm trù sống, phương thức sống, tâm thế sống và phép tắc sống. Bài viết hướng đến tìm hiểu các phương diện lịch sử hình thành, phương thức chế biến và thưởng thức, cảm nhận về tính cách người Quảng thông qua món Mỳ Quảng. Từ đó đi đến chứng minh được món ăn phản ánh một phần quy tắc sống và tính cách của một cộng đồng, tập thể người.

Từ khóa: Mỳ Quảng, đặc sản, ẩm thực, tính cách, tình người

1. DẪN NHẬP

Năm 2004 được Liên hợp quốc chọn làm năm Quốc tế lúa gạo. Mục tiêu của năm Quốc tế lúa gạo là khuyến khích sản xuất lúa gạo đạt hiệu quả hơn, phổ biến dùng gạo và các sản phẩm từ gạo một cách rộng rãi hơn. “Sự phát triển một hệ thống trồng lúa bền vững sẽ đóng góp cụ thể vào việc xóa đói giảm nghèo, đảm bảo môi trường, đảm bảo một cuộc sống tốt đẹp hơn cho các thế hệ ngày nay và sau này sống bằng lúa gạo” (Hữu Ngọc, 2006: 100). Quyết định của Liên hợp quốc nhằm tôn vinh một loại cây lương thực góp phần nuôi sống gần một nửa dân số thế giới. Trước khi có được sự công nhận và tôn vinh, lúa gạo đã trở thành một phần không thể thiếu trong đời sống người dân thuộc các khu vực mà lúa nước là cây trồng chính. Cơm và các món ăn từ gạo là lương thực chính trong đời sống hàng ngày của người Việt.

Nông nghiệp lúa nước với những giá trị vật chất và tinh thần đã kết tinh thành bản sắc văn hóa đặc sắc của dân tộc Việt. Xét trong tổng thể bức

¹ Trường Đại học Văn Hiến. Email: tunv@vhu.edu.vn



tranh văn hóa ấy, ẩm thực là một trong những phương diện văn hóa nổi bật: “Văn hóa ẩm thực Việt Nam rất phong phú và đa dạng. Mỗi vùng đất có một nét văn hóa ẩm thực riêng, góp phần tạo nên một diện mạo văn hóa đặc trưng. Cách ăn là cách sống, là bản sắc văn hóa. Truyền thống ẩm thực là sự biểu hiện rõ nét nhất văn hóa của các vùng miền ở Việt Nam” (Trần Quốc Vượng, 2003: 45). Với nguyên liệu chính là gạo, người Việt ở mỗi vùng miền đã tạo ra những món ăn đặc trưng, mang phong vị riêng như phở, bún, bánh canh và các loại bánh. Giải thích cho tính đa dạng này, Vu Gia cho rằng: “Trong cuộc sống, nhất là trong cuộc sống không mấy dư giả, con người thường nghĩ cách chế biến nhiều món ăn nhằm lạ miệng cho ăn được nhiều, đảm bảo sức khỏe” (Vu Gia, 2022: 52). Mỳ Quảng là một trong những món ăn dân dã ra đời theo cách đó. Cũng như Bún bò Huế, Mỳ Quảng gọi lên hai thành tố là nguyên liệu chính và vùng đã sản sinh ra nó. Hiếm có món ăn nào mà ngay trong tên gọi đã tóm lược được nguồn gốc xuất xứ, thậm chí cả lịch sử và văn hóa địa phương làm ra nó như Mỳ Quảng.

Mục đích căn bản đầu tiên của một món ăn là đảm bảo nhu cầu “no”, sau đó là “ngon”. Nếu no chỉ mới đáp ứng nhu cầu căn bản thời kỳ đói kém thì ngon là một tiêu chí cần được kiểm chứng thông qua nhu cầu thưởng thức ở thời kỳ no đủ của thực khách địa phương và bên ngoài. Sự tồn tại và phát triển của Mỳ Quảng hiện nay là một minh chứng cụ thể của một “món ngon”. Đương nhiên, “ngon” hay theo cách gọi của người xứ Quảng là “đậm” của Mỳ Quảng không chỉ giới hạn mặt vật chất thông qua vị giác mà còn thông qua tinh thần và tình cảm mà nó chuyển tải. “No tình, đậm nghĩa hay đậm về mảnh đất và con người với một chiều dài và bề sâu về lịch sử, văn hóa” (Nguyễn Minh Phương, 2022: 32). Tất cả màu sắc, nguyên liệu, hương vị và cách ăn Mỳ Quảng như gói trọn tâm tình của người làm ra nó. Nó không đại diện cho tính cách người Quảng Nam mà còn là đại diện cho con người Nam Trung bộ gian khổ nhưng giàu nghĩa giàu tình. Đúng như nhận định khách quan của Cristoforo Borri khi viết về ẩm thực và con người miền Trung: “Họ mở tiệc luôn để mời bạn lân bang hàng xóm, thịt, cá đủ mọi thứ; duy chỉ thiếu cơm vì họ cho rằng cơm thì ở nhà ai chẳng có. Mà chủ nhân, dù nghèo đến đâu nếu không hiến đủ mỗi người khách một trăm món ăn, cũng chưa được coi là người phong nhã” (Cristoforo Borri, (-); trích dẫn bởi Nguyễn Trọng Phấn, 2016: 24). Để hiểu rõ hơn về món Mỳ Quảng và tính cách con người xứ Quảng, bài viết đi vào làm rõ một số phương diện như nguồn gốc lịch sử của Mỳ Quảng, cách chế biến, thói quen ẩm thực, từ đó đi đến khái quát một số đặc điểm văn hóa, tính cách của người Quảng Nam nói riêng và người miền Trung nói chung.



2. NỘI DUNG

2.1. Nguồn gốc Mỳ Quảng

Hiện có nhiều cách giải thích nguồn gốc, thời điểm ra đời và phát triển của Mỳ Quảng. Phần lớn những lý giải nguồn gốc Mỳ Quảng đều có chung một số luận điểm cho rằng vào khoảng thế kỷ 16, Hội An là một thương cảng quốc tế với nhiều hoạt động giao thương nhộn nhịp. Rất nhiều thương nhân và thợ thuyền từ nhiều nước đến sinh sống và giao thương, phần lớn trong số đó là người Nhật và người Hoa.

Khi đến Hội An sinh sống, người nước ngoài mang theo nền văn hóa ẩm thực của họ, trong đó có các món mỳ dạng sợi, được cho là có nguồn gốc từ Trung Hoa. “Mỳ Quảng xuất xứ từ dân du mục ở Tân Cương, Trung Quốc. Trước khi nghĩ đến việc cắt bột mỳ thành sợi, thì người dân nơi đây thực hiện công đoạn xay xát hạt lúa mỳ phơi khô, phần vỏ bên ngoài của hạt lúa mỳ được loại bỏ sạch sẽ, chỉ giữ lại phần hạt trắng, sau đó xay mịn để tạo nên bột mỳ thành phẩm, và từ đây làm thành những biếc bánh nhỏ để nướng. Nhưng dần dần dưới đôi bàn tay khéo léo và sự sáng tạo của những người phụ nữ Tân Cương, thay vì nhào bột mỳ thành bánh họ đã đem xắt mỏng nó ra thành những sợi mảnh và tạo nên một món ăn với tên gọi là Mỳ” (Nguyễn Thị Diệu Thảo, 1997: 132). Cũng có ý kiến khác cho rằng: “Mỳ Quảng có nét giống phở của người Hoa hoặc hoành thánh nhưng không phải là phở hoặc hoành thánh. Công thức chế biến của chúng linh hoạt hơn, ít nước và nhiều phụ gia hơn, khi ăn tất cả được trộn chung trong một bát” (Bùi Quang Thắng, 2003: 34). Khi người dân Hội An tiếp xúc với món mỳ sợi, họ đã sáng tạo ra món mới dựa trên những nguyên liệu bản địa có sẵn. Bột mỳ được thay bằng bột gạo, chế biến hợp với khẩu vị người Việt. Khi đem sản phẩm này bán cho người đến từ nơi khác, người bán gọi tên món này là Mỳ Quảng, tức món có nguyên liệu chính dạng sợi do người Quảng Nam làm ra.

Một cách giải thích nguồn gốc khác mang tính thuần Việt hơn cho rằng “Huyền Trân công chúa đã chế tạo ra món Mỳ Quảng vì bà gốc quê ở Nam Định, nơi có nguồn gốc xuất xứ của nhiều món ăn dạng sợi như phở, mỳ, bánh đa. Từ thời nhà Trần món bánh cuốn, bánh đa nem đã là một trong những món ăn cung đình. Do vậy, trong thời gian bà về làm dâu nước Champa, nơi có nền văn hóa, ẩm thực khác lạ với quê nhà, nên bà chắc chắn phải chuẩn bị cho mình những món ăn thân thuộc từ quê nhà là Nam Định mà cũng dễ chế biến” (Lê Minh Dương, 2021: 77). Việc xác định nguồn gốc Mỳ Quảng nhằm góp phần khẳng định giá trị và dấu ấn lịch sử hình thành



và phát triển của một đặc sản quê hương xứ Quảng. Mỗi cách giải thích nguồn gốc đều có cơ và có tính thuyết phục nhất định. Xác định lịch sử nguồn gốc của một món ăn là một việc làm cần thiết, để phát huy, bảo tồn hay phổ biến, nhân rộng. Góp phần quảng bá văn hóa ẩm thực theo hướng địa phương hóa, dân tộc hóa. Nhưng sức sống và sự phổ biến của một món ăn như Mỳ Quảng không hoàn toàn phụ thuộc vào nguồn gốc, mà thông qua quá trình hội nhập, tiếp biến để tạo ra một món ăn “đặc sản”, độc đáo từ cách chế biến, thưởng thức và được truyền qua nhiều thế hệ.

2.2. Phong vị Mỳ Quảng từ cách chế biến đến thưởng thức

Mỳ Quảng là món ăn mà bất cứ người dân Quảng Nam, Đà Nẵng nào cũng biết cách chế biến. Nó phổ biến từ thành thị đến nông thôn, từ quán vỉa hè đến cách nhà hàng sang trọng. Điều đó cho thấy đây là một món có cách chế biến và thưởng thức thích ứng với mọi hoàn cảnh sống, rất dân dã nhưng khi cần vẫn có thể thành “cao lương mỹ vị”. Có lẽ vì vậy mà món mỳ này có sự phổ biến và trường tồn theo thời gian, thích ứng trong những bối cảnh lịch sử xã hội khác nhau.

Chế biến Mỳ Quảng trải qua hai công đoạn chính là làm sợi mỳ và làm nhân. Loại gạo để làm sợi mỳ thường là gạo ngon, đem đi ngâm nước khoảng 3 đến 4 tiếng, tiếp đến đem gạo “vo qua vài lần cho sạch gọi là “vuốt gạo”, sau đó ngâm chừng lưng nửa tiếng cho gạo mềm, rồi bỏ từng chén gạo vào cối xay bột, thêm chút nước cho dễ xay. Bột chảy ra thì lấy miếng bẹ chuối cắt sẵn có bề ngang chừng 4 ngón tay người lớn, bề dài chừng nửa gang tay, vét ra máng để bột chảy xuống thau hoặc chậu để sẵn bên dưới. Xay bột xong phải thêm nước lạnh vào gọi là “lấy trùng”. Tráng mỳ thì trùng vừa phải, nghĩa là bột không lỏng quá cũng không đặc quá” (Vu Gia, 2022: 53). Để có sợi mỳ vàng, đẹp mắt và đậm đà, khi xay người ta thường cho thêm một chút nghệ và một ít muối trộn chung với gạo.

Đến công đoạn tráng mỳ, người tráng mỳ dùng một nồi nước đun nóng, trên miệng nồi căng một tấm vải phủ lên tạo thành mặt phẳng, rồi múc từng vá bột hơi dày đổ lên, dùng vá tráng theo hình tròn. Sau đó, đẩy nắp hấp bột khoảng vài phút, “khi biết mỳ đã chín, người ta rút thanh nẹp tre dựng trong ống nước lạnh, một tay đỡ vung, một tay luồn thanh nẹp tre xuống dưới lá mỳ rồi nhấc lá mỳ lên, đem ra đặt lên sàng, tiếp tục tráng lá mỳ khác. Canh bột từ khi múc bột vào gáo để cho lá mỳ không mỏng như bánh tráng mỏng, nhưng cũng không dày như bánh tráng dày” (Vu Gia, 2022: 55). Tráng hết bột, người ta lấy dầu phụng đã khử chín thoa lên mặt trái của lá mỳ, các lá mỳ được xếp chồng lên nhau, giữa hai lá mỳ được



chống dính bằng một lớp dầu đậu phụng. Công đoạn cuối cùng đó là xắt mì thành những sợi bản to khoảng 1cm, sợi mì đều, đẹp hay không phụ thuộc vào kinh nghiệm và sự khéo léo của người xắt mì.

Công đoạn chính thứ hai là công đoạn làm nhân, nhân mì được làm từ các loại nguyên liệu sẵn có. Phổ biến nhất là thịt gà, thịt heo, thịt bò, tôm, ếch, trứng, cá lóc,... Chúng được làm sạch, ướp cho gia vị trong khoảng một thời gian nhất định để gia vị ngấm vào nguyên liệu, gia vị chủ yếu để tẩm ướp là nghệ, củ nén, ớt, tiêu, mắm muối các loại vừa giúp đánh mùi tanh của thịt, cá vừa tạo tính hài hòa hương vị cho món ăn. Cách nêm nếm này theo các chuyên gia ẩm thực thì “các gia vị đặc trưng của các dân tộc Đông Nam Á nhiệt đới nói trên được sử dụng một cách tương sinh hài hòa với nhau và thường thuận theo nguyên lý “âm dương phối triển”, như món ăn dễ gây lạnh bụng buộc phải có gia vị cay nóng đi kèm. Các món ăn kỵ nhau không thể kết hợp trong một món hay không được ăn cùng lúc vì không ngon, hoặc có khả năng gây hại cho sức khỏe cũng được dân gian đúc kết thành nhiều kinh nghiệm lưu truyền qua nhiều thế hệ” (Nguyễn Nguyệt Cẩm, 2008: 23). Đợi gia vị thấm rồi mang nguyên liệu đi xào, tiếp đến thêm nước vào phần nhân vừa xào hầm đến khi chín mềm vừa ăn.

Ngoài hai nguyên liệu chính ở trên, để có một tô Mỳ Quảng ngon, trọn vị, người ta cần chuẩn bị thêm nhiều loại rau sống ăn kèm. “Món rau sống ăn cùng mì gà phải là rau cải con - loại cải cay (chớ nhầm với cải mầm hai lá chỉ hợp với mì cá lóc), thêm ít búp chuối sứ trắng xắt mỏng. Gia vị ăn kèm còn có đậu phụng rang giòn, chanh, và không thể thiếu ớt xanh - loại trái to vừa hái. Ớt phải thật tươi, để khi ăn, người xứ Quảng cầm trái ớt cuống còn xanh rói, cắn bốp rồi nhai rau ráu, mới đúng là ăn mì xứ Quảng” (Luu Bình, 2022). Người xứ Quảng có thói quen khi thưởng thức Mỳ Quảng sẽ ăn kèm bánh tráng nướng, tạo vị béo và giòn tan khi thưởng thức.

Cách bày trí, dọn lên mâm của một tô Mỳ Quảng cũng rất độc đáo. Loại tô dùng để ăn mì là tô làm bằng sứ truyền thống, có miệng rộng, hoa văn đơn giản. Các nguyên liệu sắp xếp theo thứ tự: lớp dưới cùng là hỗn hợp các loại rau sống, lớp tiếp theo là sợi mì, lớp kế đến là phần nhân với các nguyên liệu tùy chọn như tôm, gà, ếch, trứng,... như đã đề cập ở trên. Sau khi bày biện đẹp mắt, người nấu (người bán) sẽ chan một ít nước dùng (nước hầm từ thịt heo, cá, gà, ...) vào tô mì. Điểm đặc biệt của món mì này so với các món mì hay bún, phở thông thường là nước dùng chỉ tưới xăm xấp vừa chạm sợi mì chứ không chan ngập các nguyên liệu. Cuối cùng, người nấu rắc thêm một chút hành lá, ít lạc rang lên trên cùng.



Bày biện kỳ công thế, nhưng khi vừa chuẩn bị để thưởng thức tô mỳ, thực khách gần như lập tức dùng đũa trộn đều các nguyên liệu có trong tô mỳ lên, để hương vị của các loại rau hòa quyện cùng vị béo của thịt, cá, trứng, sự mềm dẻo của sợi mỳ với nước dùng tạo sự lôi cuốn thị giác trước khi thưởng thức. Người ăn sẽ thêm vào tô phần bánh tráng nướng bẻ nhỏ, một vài trái ớt chia vôi tươi. Cách bày trí đã độc đáo, nhưng cách ăn lại càng độc đáo hơn: “lua một miếng mỳ, cắn một miếng bánh tráng nướng rồi cắn tiếp miếng ớt tươi... Tất cả đất trời như từ đầu lưỡi lan tỏa đến từng tế bào, rồi cái cay, cái thơm, cái ngọt, cái béo,... của gia vị toát ra từ nhum (nước lèo) cứ như muốn xộc lên tận óc. Thú vị làm sao!” (Vu Gia, 2022: 56). Lua tức đưa tô mỳ lên ngang tầm miệng, dùng đũa đưa các thành phần có trong tô vào vừa miếng. Cách ăn này khác với cách ăn phở hay bún bò Huế. Cách ăn này được người Quảng Nam, Đã Nẵng coi là “đúng điệu”, là thưởng thức Mỳ Quảng bằng cả ngũ quan: tai nghe được tiếng bánh tráng giòn rụm, tiếng cắn ướt tươi; mũi ngửi thấy mùi thơm của các loại nguyên liệu hòa quyện với các loại gia vị, đặc biệt là mùi củ nén phi thơm và vị béo của dầu đậu phụng; mắt thấy đa sắc màu của tô mỳ; miệng cảm nhận được đậm đà của nhân, vị béo của đậu phụng rang, vị cay của ớt, của cải non.

Mỳ Quảng khi được bày bán ở các quán ăn nhỏ hay vỉa hè là món ăn bình dân được người dân ăn theo cách truyền thống, chủ yếu là để no cái bụng và đã cái miệng để tiếp tục công việc đồng áng, buôn bán của họ. “Ở giữa chợ hoặc hàng quán bình dân, tiểu thương, hoặc nông dân, người buôn gánh bán bung có thể sà vào ghé, một chân bắt lên thành ghé, tay lua liên tục tô mỳ một hơi mới nghe đã cái miệng, ngon cái bụng” (Lê Anh Dũng, 2022: 11). Ngày nay, khi đời sống xã hội ngày một nâng cao, nhu cầu thưởng thức ẩm thực cũng có những thay đổi để theo kịp xu thế, Mỳ Quảng đã có mặt ở những thành phố lớn, nhà hàng, khách sạn để phục vụ nhu cầu thưởng thức của không chỉ những người Xứ Quảng xa xứ muốn tìm lại hương vị của món ăn thân thuộc, mà còn thỏa mãn nhu cầu thưởng thức món ngon của người ở những vùng miền khác và cả du khách nước ngoài. “Từ khi trở về Âu châu, tôi càng nghiệm thấy điều ấy và tôi không ao ước gì bằng lúa gạo Trung kỳ tôi đã ăn quen rồi và thích hơn tất cả phẩm vật của nước nhà người ta đem hiến tôi” (Nguyễn Trọng Phấn, 2016: 25). Điều đó chứng minh rằng Mỳ Quảng cũng như các món ngon chế biến từ gạo của Việt Nam tạo dấu ấn trong ký ức của những ai đã thưởng thức nó.

2.3. Mỳ Quảng thể hiện tình người Xứ Quảng

Người Việt ở miền Trung và Quảng Nam nói riêng vốn xuất thân từ



những vùng quê nghèo, ở những nơi làm nông nghiệp là kế sinh nhai chủ yếu. Khí hậu và thổ nhưỡng đã góp phần hình thành nếp sống và tính cách của con người. Trước đây, khi đời sống còn chủ yếu phụ thuộc vào việc làm ruộng và đánh bắt sản vật có ở ao hồ, sông suối và biển, thế nên cách ăn uống của con người xứ Quảng phụ thuộc vào hoàn cảnh và công việc, có rau ăn rau, có cá ăn cá, mùa nào thức nấy. Cũng như thói quen ăn uống của đa số người Việt, cơm luôn có ở trong hầu hết các bữa ăn thường nhật của người Quảng Nam (thường là hai bữa chính trong ngày), ngoài hai bữa ăn chính, còn có ăn sáng và ăn xế tùy thuộc vào mùa vụ hay công việc. Các món ăn sáng và ăn xế rất đa dạng như mỳ, bún, bánh đúc, bánh bèo, bánh ú, xôi, chè. Vào những lúc nhàn rỗi hay thời tiết mưa bão người xứ Quảng thường làm các món ăn lạ miệng, nhiều người thích. “Từ những nguyên liệu sẵn có như gạo, thịt cá, dầu phụng củ nén, bánh tráng nướng, chanh ớt tỏi, rau sống bắp chuối... bà nội trợ có thể làm được món Mỳ Quảng. Món Mỳ Quảng là món ăn dân dã dễ làm, dễ ăn, không cầu kỳ trong chế biến như những món ăn khác” (Lê Anh Dũng, 2022: 110). Đó là cách một món ăn dân dã mang hương vị và tính cách người Quảng dần hình thành.

Mỳ Quảng phản ánh phần nào tính cách người Quảng đơn giản, chất phác, không cầu kỳ, thể hiện qua cách chế biến món ăn đến nơi ăn, nơi bán. Ở nông thôn, chỉ cần một mái nhà tranh, vài bộ bàn ghế cũ, thực khách không chê quán nghèo, miễn có bán Mỳ Quảng là được, khách vào quán chọn một chiếc ghế trống, có khi chẳng cần gọi vì đã quen mặt biết ý khách, chủ quán tự bung ra tô mỳ và đĩa rau sống. Thực khách “trộn mỳ với rau sống chan chút nước mắm xong là bung tô mỳ lên, dùng đũa và từng miếng to vào miệng, cắn rộp một miếng ớt hoặc bánh tráng nướng rồi nhai tiếp, loáng cái tô mỳ đã cạn veo, khi ăn hết mỳ, còn chút nước nhun với vài hạt đậu phụng tụ lại dưới đáy tô cũng không bỏ sót, loại tô đáy nhọn nhỏ nhắn nên ai ăn ít thì 1 - 2 tô, ăn nhiều thì làm liên tiếp 3 - 4 tô” (Hồ Xuân Tịnh, 2022: 43). Một tô Mỳ Quảng ngoài việc thể hiện đầy đủ các đặc trưng từ tính tổng hợp đa dạng trong nguyên liệu, cách chế biến cho đến tính linh hoạt trong nhân mỳ, nó còn thể hiện trong cách ăn từ cá nhân đến tính cộng đồng trong thưởng thức món ăn này. “Vị chủ đạo của tô Mỳ Quảng là vị mặn, đậm ăn với các loại rau sống, bắp chuối và nhiều loại rau khác. Ăn Mỳ Quảng, chúng ta có thể cảm nhận được những nét đặc trưng trong văn hóa ẩm thực cũng như thể hiện sự chân chất, thật thà, ăn chắc, mặc bền trong tính cách của con người xứ Quảng. Nhìn tô Mỳ Quảng, chúng ta thấy nó không màu mè kiểu cách, hơi thô nhưng chân thật, rất vững vàng trong nguyên tắc nhưng cũng biết uốn chuyển trong ứng xử cộng đồng và xã hội”



(Tôn Thất Hường, 2022: 77). Nét bình dị nhưng linh hoạt cũng là tính cách nổi bật của con người nơi đây.

Cristoforo Borri viết: “Người Trung kỳ hiền lành và có lễ độ trong lúc nói chuyện hơn các dân tộc khác ở Đông phương và họ coi sự giận dữ là một điều ô nhục tuy họ rất tự cao... Dân Trung kỳ tranh nhau đến gần ta, hỏi ta hàng nghìn câu, mời ta ăn với họ; nói tóm lại, đối với ta, họ dùng đủ mọi điều lịch sự, nhã nhặn, thân mật. Tôi và các bạn đồng hành đã thấy như thế khi chúng tôi mới vào xứ này lần đầu và người ta có thể nói là chúng tôi đến giữa các bạn rất thân, biết nhau đã từ lâu” (Nguyễn Trọng Phấn, 2016: 19). Người dân Quảng Nam vốn có tính hiếu khách trong ăn uống. Khi nhà có khách đến thăm, chủ nhà dù có túng thiếu, ngày thường thì ăn rau ăn mắm, nhưng lúc có khách thì phải có món ngon đãi khách. “Cây nhà lá vườn là bữa ăn hàng ngày nhưng cũng là câu nói khiêm nhường để mời khách ăn cơm” (Nguyễn Thị Bầy & Trần Quốc Vượng, 2010: 121). Theo thời gian, chính nhờ “tình tình rất trọng khách và cách ăn ở giản dị đó mà họ rất đoàn kết với nhau, rất hiểu biết nhau, đối xử với nhau rất thành thật, rất trong sáng, như thể tất cả đều là anh em với nhau, cùng ăn uống và cùng sống chung trong một nhà, mặc dầu trước đó chưa bao giờ họ thấy nhau, biết nhau. Một người bị coi là có nét xấu, nếu ai ăn món gì dù rất nhỏ mà không chia sẻ cho bạn, bẻ cho mỗi người một miếng. Họ có tính quảng đại, hay bố thí cho người nghèo, họ có thói quen không bao giờ từ chối, không cho kẻ xin bố thí” (Nguyễn Trọng Phấn, 2016: 122). Trước khi ngồi vào bàn ăn, người cùng lứa thường mời nhau hoặc các bậc tôn trưởng, chủ nhà, người lớn trong gia đình, tộc họ, làng xã thì được mời vào bàn trước, khi những người này cầm đũa thì lần lượt những người nhỏ hơn hoặc trẻ con mới được cầm đũa. “Thậm chí để tỏ thịnh tình của chủ nhà và tôn trọng khách, khi có khách đến nhà thì đàn bà, con trẻ thường ăn sau hoặc ăn ở nhà dưới. Tập quán nhin miệng đãi khách cũng ăn sâu trong nếp sống, ứng xử trong cộng đồng cư dân Quảng Nam” (Tôn Thất Hường, 2022: 67). Dù là trong bữa ăn ở gia đình, hay ở nơi công cộng, tôn ti trật tự và các lễ tiết về ăn uống luôn được người Quảng Nam đề cao.

Mỳ Quảng là món ăn mang đậm tình quê, của tình cộng đồng làng xóm. Thông qua tô mỳ, tình thân, bạn bè được kết nối, vun đắp. “Vì bản tính họ rộng rãi và phong tục dễ dàng nên họ ở với nhau rất có hòa khí, cư xử với nhau ngay thực và chân thành như anh em ruột cùng sống, cùng ở trong một nhà tuy họ chưa gặp nhau và biết nhau bao giờ. Và họ coi là một người đê hèn, nếu kẻ nào giữ lấy ăn một mình một thức gì dù bé nhỏ vụn vặt đến đâu mà không đem chia cho kẻ khác mỗi người một phần” (Nhiều tác giả, 2016:



19). Chính vì thế mà Mỳ Quảng có mặt trong tất cả thời khắc sinh hoạt của người Quảng. Dịp giỗ chạp, Tết nhứt, tô Mỳ Quảng thường là thứ không thể thiếu trong mâm cúng dâng lên tổ tiên, ông bà. Trước đây, khi lễ cúng cơm mới còn phổ biến khắp các vùng quê, song hành với bát cơm còn thơm rơm mùa gặt thường có món Mỳ Quảng; lễ gác đòn, động thổ dựng nhà, những dịp liên hoan mừng công việc mỹ mãn,... nhiều khi chủ gia chỉ dọn độc một món Mỳ Quảng. Họ hàng, khách khứa, bè bạn, bà con láng giềng tụ họp đông vui, bên bát Mỳ Quảng ú hụ mọi người trò chuyện thật rôm rả, chuyện làng chuyện xóm, chuyện mùa màng, việc học hành của con cháu.

Mỳ Quảng thể hiện khí chất và tính cách ngay thẳng của người Quảng. Các nhà nghiên cứu văn hóa Quảng Nam cho rằng Mỳ Quảng là món ăn “dân chủ”, bởi nó dễ dàng thích nghi với các loại cá, thịt, rau cỏ và thời đại. “Bởi dân Quảng có đặc tính hay cãi “*Quảng Nam hay cãi*”, người hay cãi thì có phẩm chất phản biện cao. Mà phản biện là thể hiện tính dân chủ. Ngay chữ “Quảng” cũng đã nói lên được cái rộng rãi, đại chúng, thoáng đảng của nó” (Lê Anh Dũng, 2022: 111). Tính ngay thẳng thể hiện qua cách nấu mỳ, ở mỗi nơi, mỗi điều kiện, mỗi sở thích người nấu mỳ tự đưa ra quyết định nguyên liệu và cách chế biến món mỳ của mình theo ý riêng. Khi ăn mỳ, người Quảng không ăn một cách từ tốn mà phải “lua” vào miệng, bung bát mỳ lên húp nước dùng như một thói quen được truyền từ đời này sang đời khác, hình thành nên một thói quen có phần thô nhưng thật. Tư thế ngồi ăn Mỳ Quảng cũng rất khác biệt, người dân thường ngồi một chân co lên ghé hoặc ngồi trên một cái đòn thấp làm bằng tre, gỗ hoặc có khi ngồi bệt dưới đất. Nói chung là ngồi không có kiểu cách khi ăn Mỳ Quảng, miễn sao ngồi để ăn thoải mái là được. Đó cũng là tính chất thoải mái, dân chủ của Mỳ Quảng. Cách ăn cách nói của người Quảng có thể thấy “trong huyết quản của mỗi người dân Quảng hình như đều có tí máu “*chính trị luân lưu*”... đến cái tính cách “rụp rụp” mau mắn của dân miền Nam, với cái tiếng “rời” tiếng “luôn” rất đặc trưng điển hình” (Tràng Thiên, 2012: 6). Xã hội ngày cách phát triển, cùng với những điều kiện sống tốt hơn, tính “hay cãi” của người Quảng cũng thích ứng với hoàn cảnh sống, tạo nên một nét đẹp trong các cuộc hội ngộ, giao lưu gặp gỡ bàn công việc trò chuyện thường nhật.

Mỳ Quảng thể hiện tính linh hoạt của cả người làm ra và người thưởng thức nó. Ngoài tính bình dị, tính dân chủ ra, đặc tính nổi bật khác của Mỳ Quảng là tính linh hoạt. “Điểm mà chúng tôi muốn nói, đó là cách sống Việt qua lối ăn uống không chỉ là những phản ứng máy móc, tùy thuộc vào thời gian và công việc. Hơn thế nữa, miếng ăn, cách ăn phản ánh lối sống, tức lối cư xử cũng như lối phán đoán giá trị của họ” (Nguyễn Nguyệt



Cầm, 2008: 15). Từ thực tế cho thấy, Mỳ Quảng có thể chế biến từ những thứ nguyên liệu thường có ở từng địa phương, vì vậy nó linh hoạt, thích ứng. Vì vậy nó cũng bị nhiều người xem là dễ tính, không đòi hỏi. “Khi nói ăn là một cách sống, là một lối sống, chúng tôi cũng phải nói thêm, đối với người Việt, ăn là một nghệ thuật sống. Một lối sống có ý nghĩa là một lối sống đầy nghệ thuật, trong đó có nghệ thuật ăn uống” (Nguyễn Nguyệt Cầm, 2008: 16). Cũng vì tính linh hoạt, dễ thích ứng nên Mỳ Quảng khi rời cố xứ đến miền đất khác như vào Nam ra Bắc hay đi ra nước ngoài đã có nhiều biến thể, nhiều cách chế biến khác. Chẳng hạn như ở Sài Gòn, không khó để bắt gặp những quán Mỳ Quảng chế biến gần giống với phở, tô mỳ chan đầy nước dùng, nhân Mỳ Quảng có thêm trứng gà non, trứng cút luộc. Thế mới thấy, khi hoàn cảnh thay đổi, nhiều người gốc Quảng vẫn cố níu giữ hương vị và cách làm mỳ truyền thống, nhưng cũng không ít người muốn thay đổi để thích ứng với vùng đất mới. Hơn thế nữa, trong đời sống hiện đại, khi cuộc sống đã no đủ, nhiều người có xu hướng chọn ăn chay để bảo vệ sức khỏe, vậy nên ở các đô thị xuất hiện nhiều nhà hàng, quán chay để đáp ứng nhu cầu của thực khách thích ăn chay ngày một đông. Mỳ Quảng chay ra đời cũng áp dụng tính linh hoạt vốn có như cách làm mỳ truyền thống, ngoài nguyên liệu thuần chay ra thì vị và cách bày trí vẫn đẹp mắt, cuốn hút thực khách như các quán mỳ truyền thống.

Mỳ Quảng nơi ghi dấu những ký ức tình cảm của con người xứ Quảng. Mỳ Quảng được một số nhà nghiên cứu cho rằng đó là thứ ẩm thực ra đời từ thôn dã, ẩm thực của người nghèo. Chẳng biết có thực vậy không nhưng nói Mỳ Quảng phản chiếu cái cốt cách dân dã, chất phác và nồng hậu của người Quảng thì chắc nhiều người không phản đối. “Ẩm thực và văn hóa ẩm thực gắn liền với mỗi chúng ta trên mỗi chặng đường đời. Lúc nhỏ, bà ta, má ta nấu sao ăn vậy; và dần dà, thâm nhập vào ta lúc nào không hay cái cách nấu nướng của má, của bà; để rồi lớn lên, mỗi chúng ta tự nhiên ý thức được trọng trách lưu giữ và truyền lại cho lớp con cháu hồn cốt món ăn của bà, của má ta xưa” (Luu Bình, 2022). Trong ký ức của những người lớn tuổi thì mỳ là một món ngon, đậm vị gắn liền với tuổi thơ của họ. Nhớ lại những bữa mỳ ăn xé lúc mùa vụ, khi mưa gió, hay khi làm nhà sửa cửa. Đặc biệt là trong những hoàn cảnh chiến tranh, đói kém mà được ăn một tô mỳ thì dấu ấn của nó chẳng thể nào phai được. “Đói kém quá, được “bữa no”, có người ăn đến 4-5 tô mỳ phải vác cái bụng đi lặc lè. Nhớ lại bữa Mỳ Quảng ngày ấy, dân làng bây giờ nhiều người vẫn còn thèm... cái không khí cộng cảm, cộng mệnh hiểm có của nông thôn xứ Quảng thời gian khó” (Phan Văn Hiến, 2022: 11). Mỳ Quảng gắn với người dân từng ngày sống



với quê cha đất tổ đã đành. Nhưng không chỉ thế. Hương vị của nó, âm thanh của nó, tức tiếng miếng ớt xanh được cắn cái “bốp”, chiếc bánh trắng được bẻ cái “rộp”, rồi giọng nói đặc sệt “Quảng Nôm” của chủ quán... nghĩa là tất cả cái mùi, cái vị và âm thanh đọng đầy kỷ niệm ấy cũng luôn đeo bám, thúc giục những con dân xứ Quảng hay những người từng nhiều năm gắn bó với mảnh đất này phải trở về tìm lại chốn xưa. Đối với người xa xứ, ăn tô mì đậm đà tình quê, hít hà hương vị để nhớ cố hương, tổ tiên, ông bà, nhớ gia đình, bạn bè, nhớ bao kỷ niệm thuở làng quê thời lam lũ. “Vậy nên, ta có thể nói, nghệ thuật sống của người Việt không chỉ nói lên cách sống thoải mái, khiến giác quan thích thú, mà còn hơn thế nữa, nó biểu tả những cảm tình sâu đậm nhất. Qua ăn, ta có thể tìm được sự thỏa mãn tình cảm. Qua ăn, ta có thể biểu lộ tình yêu, tình thương, hay sự quan tâm của ta với người khác” (Nguyễn Nguyệt Cầm, 2008: 16). Thế nên, Mỳ Quảng là món ăn kết nối tình thân, gian đình, bè bạn, xa hơn nữa là đồng hương, đồng dân tộc. Giá trị của món mì không chỉ dừng lại ở việc làm tăng khẩu vị, không chỉ để thỏa mãn dạ dày, mà là biểu lộ tình cảm giữa người với người.

3. KẾT LUẬN

Ăn là nhu cầu vật chất số một của cả loài người ăn để mà sống. “Nhưng về mặt văn hóa học, vấn đề không chỉ là Ăn cái gì? Mà còn phải là Ăn như thế nào? Vì nói cho cùng vật chất giản dị thì: Văn hóa là lối sống, cách sống, hay là Thế ứng xử giữa con người với tự nhiên, với xã hội và với chính bản thân mình” (Nguyễn Thị Bầy & Trần Quốc Vượng, 2010: 137). Mỳ Quảng trải qua lịch sử hình thành và phát triển đã trở thành một nét đẹp trong văn hóa ẩm thực Việt. Cách bày trí, mùi vị, màu sắc của Mỳ Quảng xuất phát từ dân dã, thuần Việt nay đã trở thành “mỹ vị” được nhiều tổ chức trong nước và thế giới công nhận. Đối với người Việt nói chung, người Quảng Nam nói riêng, Mỳ Quảng đáp được các tiêu chí khoái khẩu, khoái nhãn và khoái vị. Để cảm nhận được một tô mì ngon, thực khách phải vận dụng hết cả ngũ giác, mắt phải thấy được màu sắc của các nguyên liệu; tai phải nghe thấy tiếng “giòn”, tiếng “rộp” của bánh trắng, của ớt tươi; mũi phải ngửi thấy mùi thơm của dầu phụng, của nhân mỹ; miệng cảm nhận được vị “đậm”, vị béo của các nguyên liệu, vị cay của cải con, của ớt. Vượt ra ngoài giá trị vật chất của một món ăn, Mỳ Quảng chứa đựng những ký ức, những câu chuyện mang đậm tình người xứ Quảng. Nó là món ăn đã giúp gắn bó tình thân, tình cộng đồng làng xã, tình đồng hương. Người Quảng Nam coi Mỳ Quảng như chính tấm lòng của họ, Mỳ Quảng gắn với tìm cảm của con người một cách thân thiết và toàn diện nhất. Cách nói “vét cạn đáy



nồi” vừa mang nghĩa đen và cả nghĩa bóng của nó. Một khi người Quảng nấu mỳ đãi khách, họ sẽ đem ra hết, nếu nấu nhiều họ sẽ đem phần cho những người hàng xóm cùng ăn. Đây cũng là nếp sống, nét văn hóa và tính cách đẹp mà mỗi người con xứ Quảng dù ở quê hương bản quán hay tha hương đều cố gắng gìn giữ và truyền thụ cho những thế hệ tiếp theo. Đây cũng là lý do chủ yếu tạo nên nét đẹp và tính lưu truyền của một món ăn trong nền văn hóa Việt.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

- Bùi Quang Thắng (2003). Mỳ Quảng trong phát triển du lịch hiện nay. Kỷ yếu hội thảo: *Nghiên cứu văn hóa miền Trung*, ĐHQG TP.HCM.
- Hồ Xuân Tịnh (2022). Mỳ Quảng - món ăn dân dã mang hương vị vùng đất và tính cách người Quảng Nam. Kỷ yếu hội thảo: *Mỳ Quảng - Nét văn hóa ẩm thực đặc sắc xứ Quảng*. Đà Nẵng: Nxb Đà Nẵng.
- Hữu Ngọc (2006). *Những nẻo đường văn hóa*. Hà Nội: Nxb Giáo dục.
- Lê Anh Dũng (2022). Tinh hoa ẩm thực văn hóa Xứ Quảng. Kỷ yếu hội thảo: *Mỳ Quảng - Nét văn hóa ẩm thực đặc sắc xứ Quảng*. Đà Nẵng: Nxb Đà Nẵng.
- Lê Minh Dương (2021). *Tìm hiểu lịch sử và giá trị ẩm thực Mỳ Quảng*. Hà Nội: Nxb Hội Nhà văn.
- Lưu Bình (2022). *Com nhà Xứ Quảng, Mi Quảng đãi bạn phương xa*. Truy cập tại <https://thanhnien.vn/com-nha-xu-quang-mi-quang-dai-ban-phuong-xa-1851504643.htm#> ngày 16/12/2023.
- Mai Khôi (2001). *Văn hóa ẩm thực miền Trung*. Tp. Hồ Chí Minh: Nxb Thanh niên.
- Nguyễn Minh Phương (2022). Nét đặc trưng của Mỳ Quảng dưới góc nhìn lịch sử - văn hóa. Kỷ yếu hội thảo: *Mỳ Quảng - Nét văn hóa ẩm thực đặc sắc xứ Quảng*. Đà Nẵng: Nxb Đà Nẵng.
- Nguyễn Nguyệt Cầm (2008). *Giáo trình văn hóa ẩm thực*. Hà Nội: Nxb Hà Nội.
- Nguyễn Thị Bầy, Trần Quốc Vượng (2010). *Văn hóa ẩm thực Việt Nam – nhìn từ lý luận và thực tiễn*. Hà Nội: Nxb Từ điển bách khoa và Văn hóa.
- Nguyễn Thị Diệu Thảo (1997). *Giáo trình văn hóa ẩm thực Việt Nam*. Hà Nội: Nxb Đại học Quốc gia.



- Nguyễn Trọng Phần (2016). *Xã hội Việt Nam từ thế kỷ XVII* (tuyển dịch từ các bài viết của các nhà báo, tác giả nước ngoài). Tp. Hồ Chí Minh: Nxb Tổng hợp.
- Nhiều tác giả (2016). *Xã hội Việt Nam từ thế kỷ XVII*, (Nguyễn Trọng Phần dịch), Tp. Hồ Chí Minh, Nxb Tổng hợp.
- Phan Văn Hiến (2022). Đặc dụng và linh hoạt là nét đặc sắc của Mỳ Quảng. Kỷ yếu hội thảo: *Mỳ Quảng - Nét văn hóa ẩm thực đặc sắc xứ Quảng*. Đà Nẵng: Nxb Đà Nẵng.
- Tôn Thất Hương (2022). Bản sắc văn hóa Quảng Nam qua món ăn Mỳ Quảng. Kỷ yếu hội thảo: *Mỳ Quảng - Nét văn hóa ẩm thực đặc sắc xứ Quảng*. Đà Nẵng: Nxb Đà Nẵng.
- Tràng Thiên (2012). *Quê hương tôi*. Tp. Hồ Chí Minh: Nxb Nhã Nam.
- Trần Quốc Vượng (2003). *Cơ sở văn hóa Việt Nam*. Hà Nội: Nxb Giáo dục.
- Vu Gia (2022). Mỳ Quảng, nhìn từ góc độ văn hóa. Kỷ yếu hội thảo: *Mỳ Quảng - Nét văn hóa ẩm thực đặc sắc xứ Quảng*. Đà Nẵng: Nxb Đà Nẵng.

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