

# KHAI THÁC CÁC GIÁ TRỊ VĂN HÓA ẨM THỰC TRUYỀN THỐNG CỦA CÁC NƯỚC Ở TIỂU VÙNG SÔNG MEKONG TRONG PHÁT TRIỂN BỀN VỮNG DU LỊCH HIỆN NAY

Lê Thị Hiền\*

Ngày nhận bài: 22/12/2016.

Ngày chấp thuận đăng: 20/03/2017.

**Tóm tắt:** Tinh hoa ẩm thực truyền thống của mỗi quốc gia trong Tiểu vùng sông Mekong (TVSMK), bên cạnh bản sắc văn hóa độc đáo, còn chứa đựng tinh hoa nghệ thuật cao, thể hiện sự khéo léo, tinh tế, nhân văn trong phong cách chế biến, thưởng thức các món ăn của người dân ở từng nước. Bài viết trình bày văn hóa ẩm thực truyền thống của các nước TVSMK, trên cơ sở đó khai thác các giá trị văn hóa ẩm thực truyền thống của các nước này trong phát triển bền vững du lịch hiện nay.

**Từ khóa:** Du lịch; văn hóa ẩm thực; Tiểu vùng sông Mekong.

## Mở đầu

TVSMK là khu vực địa lý bao gồm các quốc gia và lãnh thổ nằm trong khu vực của sông Mekong: Việt Nam, Campuchia, Lào, Thái Lan, Myanma.

Trong giai đoạn hội nhập và phát triển hiện nay, văn hóa ẩm thực truyền thống là một trong những yếu tố quan trọng để các nước trên thế giới nói chung và các nước trong TVSMK nói riêng phát triển, đặc biệt là phát triển về du lịch. Ẩm thực, bản thân nó đã là văn hóa bởi đó là sản phẩm của con người, thông qua nét đẹp của quá trình chọn, chế biến, cách làm ra những món ăn và thưởng thức món ăn.

Văn hóa ẩm thực có thể hiểu theo hai nghĩa. Theo nghĩa rộng thì văn hóa ẩm thực là một phần văn hóa nằm trong tổng thể, phức thể các đặc trưng diện mạo về vật chất, tinh thần, tri thức, tình cảm,... khắc họa một số nét cơ bản, đặc sắc của một cộng đồng, gia đình, làng xóm, vùng miền,

quốc gia... Nó chi phối một phần không nhỏ trong cách ứng xử và giao tiếp của một cộng đồng, tạo nên đặc thù của cộng đồng ấy. Theo nghĩa hẹp thì văn hóa ẩm thực là những tập quán và khẩu vị của con người, những ứng xử của con người trong ăn uống, những tập tục kiêng kỵ trong ăn uống và cách thưởng thức món ăn. Văn hóa ẩm thực còn có thể hiểu là những gì liên quan đến ăn uống nhưng mang nét đặc trưng của mỗi cộng đồng dân cư khác nhau, thể hiện cách chế biến và thưởng thức các món ăn uống khác nhau, phản ánh đời sống kinh tế, văn hóa - xã hội của tộc người đó (Phan Bích Thảo, 2015).

Văn hóa ẩm thực là một phần của văn hóa ứng xử, thể hiện những thói quen ăn uống và cách thức chế biến món ăn của mỗi dân tộc, mỗi quốc gia khác nhau. Thông qua ẩm thực, chúng ta có thể khám phá, cảm nhận rõ nét bản sắc văn hóa độc đáo của con người ở từng dân tộc, quốc gia. Khi được thưởng thức các món ăn truyền thống của dân tộc, quốc gia mình hay của dân tộc, quốc gia khác, chúng ta sẽ đón nhận những trải nghiệm thú vị nhất. Bởi vì bản sắc độc đáo của hương vị và nghệ

---

\* TS., Trường Đại học Hồng Đức.

thuật tinh tế của từng món ăn truyền thống ở từng dân tộc, từng quốc gia tạo dấu ấn khác biệt giữa dân tộc này với dân tộc khác, giữa quốc gia này với quốc gia khác.

Trong thực tế, không phải lúc nào văn hóa ẩm thực cũng được sử dụng trong các hoạt động phát triển du lịch. Tuy nhiên, văn hóa ẩm thực có những vai trò nhất định tạo nên thành công cho hoạt động phát triển bền vững về du lịch, làm tăng hiệu quả của hoạt động này. Vai trò đó được thể hiện ở những điểm như: i) Văn hóa ẩm thực là một yếu tố cấu thành của hoạt động tuyên truyền để thu hút khách du lịch; (ii) Văn hóa ẩm thực được chất lọc qua các món ăn, đồ uống đặc trưng và cách thức ăn uống tiêu biểu là một yếu tố cấu thành của hoạt động quảng bá du lịch, cung cấp thông tin, tạo cơ hội cho khách du lịch được trải nghiệm những khía cạnh văn hóa truyền thống và từ đó kích thích nhu cầu đi du lịch của khách; (iii) Văn hóa ẩm thực góp phần đa dạng hóa, tăng sức hấp dẫn cho hoạt động xúc tiến du lịch (Lê Tuấn Anh và Phạm Mạnh Cường, 2011).

Trong phạm vi bài viết này, văn hóa ẩm thực truyền thống của các nước trong TVSMK được tìm hiểu dưới cái nhìn đối sánh, từ đó đưa ra những giải pháp để khai thác có hiệu quả các giá trị văn hóa ẩm thực truyền thống trong phát triển bền vững du lịch hiện nay.

## **1. Văn hóa ẩm thực truyền thống của các nước Tiểu vùng sông Mekong**

### **1.1. Văn hóa ẩm thực truyền thống của Việt Nam**

Ẩm thực Việt Nam phong phú và đa dạng với những món ăn và đồ uống truyền thống như: cơm, xôi, cháo, phở, lẩu, nem, nộm, thịt, rau, canh, rượu, bia, cà phê,... Trong các món ăn, người Việt Nam sử dụng rất nhiều rau (luộc, xào, làm dưa, ăn sống), nhiều loại nước canh đặc biệt là canh chua, những loại thịt được dùng phổ biến nhất là: thịt lợn, thịt bò, thịt gà, thịt ngan, thịt vịt, các loại tôm, cá, cua, ốc, hến, trai, sò,... Những món ăn chế biến từ những loại thịt ít thông dụng hơn như: thịt chó, thịt dê, thịt rùa, thịt rắn,... thường không phải là

nguồn thịt chính, nhiều khi được xem là đặc sản và chỉ được sử dụng trong một dịp liên hoan nào đó.

Một đặc điểm dễ nhận ra của ẩm thực truyền thống Việt Nam so với ẩm thực truyền thống các nước khác là ẩm thực Việt Nam chú trọng ăn ngon, nhưng không cầu kỳ, hầm như ninh kỹ như ẩm thực Trung Hoa, cũng thiên về bày biện có tính thẩm mỹ như ẩm thực Nhật Bản, mà thiên về phối trộn gia vị một cách tinh tế để được một món ăn ngon, hoặc sử dụng những nguyên liệu dai, giòn, mục đích chủ yếu là thưởng thức mặc dù không thực sự bổ béo.

Văn hóa ẩm thực truyền thống của người Việt được biết đến với những nét đặc trưng như: tính hòa đồng, đa dạng, ít mỡ, không quá cay, quá ngọt hay quá béo, đậm đà hương vị với sự kết hợp của nhiều loại gia giảm để tăng mùi vị, sự hấp dẫn trong các món ăn. Một nét đặc biệt khác của ẩm thực truyền thống Việt Nam mà các nước khác, nhất là các nước phương Tây không có chính là gia vị nước mắm. Nước mắm được sử dụng thường xuyên trong hầu hết các món ăn của người Việt Nam. Bát nước mắm dùng chung trên mâm cơm, từ xưa đến nay, làm khẩu vị của người ăn thêm đậm đà, món ăn có hương vị đặc trưng hơn và biểu thị tính cộng đồng gắn bó của người Việt. Ngoài nước mắm, người Việt Nam còn sử dụng các loại nước chấm trong bữa ăn hằng ngày của mình như: tương bần, xì dầu,...

Với văn hóa của người Việt Nam thì bữa ăn chính là bữa trưa và buổi tối, thông thường là khi gia đình đã tụ họp đông đủ. Bữa ăn chính của người Việt thường bao gồm các món truyền thống như: cơm; một món gia vị (nước chấm); một món ăn mặn có chất đạm động vật và chất béo được luộc, rán hoặc kho như thịt, cá; một món rau luộc hoặc xào, hoặc rau thơm, rau sống, dưa muối, một món canh hoặc nước luộc rau. Người Việt ăn phụ vào buổi sáng với các món ăn nhẹ như: bánh, xôi, cháo, phở,...

Bên cạnh những đặc điểm chung, ẩm thực truyền thống Việt Nam có sự khác nhau rõ rệt theo từng vùng - miền. Ẩm thực miền Bắc thường không đậm các vị cay, béo, ngọt bằng các vùng

khác, chủ yếu sử dụng nước mắm loãng, mắm tôm; sử dụng nhiều món rau và các loại thủy sản nước ngọt như: tôm, cua, cá, trai, hến,... Hà Nội được xem là tinh hoa văn hóa ẩm thực của miền Bắc với những món ăn ngon như: phở, bún thang, bún chả, bún ốc, cốm làng Vòng, bánh cuốn Thanh Trì và gia vị đặc sắc như: tinh dầu cà cuống, rau húng Láng. Ẩm thực miền Trung thường có vị đậm hơn, nồng độ mạnh. Tính đặc sắc thể hiện qua hương vị đặc biệt, nhiều món cay hơn những món ăn ở miền Bắc và miền Nam. Màu sắc được phối trộn phong phú, rực rỡ, thiên về màu đỏ và nâu sậm. Ẩm thực miền Trung nổi tiếng với mắm tôm chua, các loại mắm ruốc. Tiêu biểu cho ẩm thực miền Trung là ẩm thực cung đình Huế với phong cách ẩm thực hoàng gia không chỉ rất cay, nhiều màu sắc mà còn chú trọng vào số lượng các món ăn, cách bày trí món. Ẩm thực miền Nam là nơi chịu ảnh hưởng nhiều của ẩm thực Trung Quốc, Campuchia, Thái Lan, nên có đặc điểm là thường cho thêm đường và hay sử dụng sữa dừa (nước cốt và nước dảo của dừa). Ẩm thực miền Nam cũng phổ biến với nhiều loại mắm khô: mắm cá sặc, mắm bò hóc, mắm ba khía,... Có những món ăn dân dã, đặc thù như: chuột đồng khìa nước dừa, dơi quạ hấp chao, rắn hổ đất nấu cháo đậu xanh, đuông dừa, đuông đất hoặc đuông chà là, cá lóc nướng trui,... Tất cả tạo nên sự đa dạng, phong phú nhưng rất đặc trưng cho ẩm thực truyền thống của Việt Nam (Vũ Ngọc Khánh, 2002).

### **1.2. Văn hóa ẩm thực truyền thống của Lào**

Cũng như nhiều các quốc gia khác trong TVSMK, ẩm thực truyền thống của Lào khá đa dạng với những món ăn và đồ uống truyền thống như: gà nướng, lạp, lạp xương, thịt heo nướng, cá hấp lá chuối, gà (cá) nấu me, rau luộc, rau sống, cơm (xôi), uống laulao, fanthong (gân giống với rượu cần), cà phê, bia,... Ẩm thực truyền thống của Lào, ngoài các món trên còn có những món được xem là đặc sản như: món tam maak hung (còn gọi là nộm đu đủ), thốt mủ đẹt điều, tôm dầm cung, cá nướng,...

Người Lào thường ăn cơm nếp. Gạo nếp được đồ lên, nắm thành từng viên nhỏ, chấm vào nước

chấm riêng và dùng tay để ăn chứ không dùng đũa, thìa. Cách ăn mộc mạc này, theo người dân Lào, người ăn mới cảm nhận hết hương thơm và vị ngọt tự nhiên của từng hạt gạo. Người Lào cũng rất thích ăn các món nướng, tất cả các thực phẩm mà có thể nướng thì họ đều sử dụng, từ thịt, cá đến cả rau củ, gia vị. Các món ăn nướng đã tạo nên hương vị thơm ngon đặc trưng cho ẩm thực truyền thống Lào.

Ẩm thực truyền thống của Lào mang một chút phong cách tương tự của các quốc gia láng giềng là Campuchia và Thái Lan: cay, chua và ngọt. Tuy nhiên, ẩm thực truyền thống của Lào lại mang những phong cách đặc trưng rất riêng. Các món ăn có đặc điểm là dùng những gia vị như: gừng, me, lá chanh, nhiều loại ớt khô rất cay. Vị chính trong món ăn đều có rất nhiều ớt. Chính vị cay cũng là một nét văn hóa vì phần đông người Lào đều sử dụng nguồn lao động chân tay, vị cay gây kích thích, tạo món ăn ngon, giúp người lao động ăn được nhiều, tăng sức lao động. Ẩm thực truyền thống của Lào đặc sắc với các loại thực phẩm không đắt tiền, nét mộc mạc trong chế biến, không cầu kỳ,... nhưng cũng chính vì thế mà nó giữ lại gần như nguyên vẹn hương vị của món ăn.

Một đặc biệt trong văn hóa ẩm thực truyền thống của người Lào là họ rất thích ăn các món ăn được chế biến từ côn trùng. Từ dế com, trứng kiến, đến con cà cuống, nhện trong các món chiên, xào, hấp cơm hay ngâm dấm trong ẩm thực truyền thống của người Lào rất thơm ngon, độc đáo. Các món ăn từ côn trùng rất giàu đạm, được người Lào chế biến đa dạng, hấp dẫn cũng giống như mùi vị của nó.

Phong cách ẩm thực của người Lào thường ngồi xôm trên nền nhà, mang lên bàn ăn cùng một lúc nhiều món ăn. Những bậc cha mẹ, bề trên thường ăn miếng ăn đầu tiên, theo thứ tự tuổi tác sẽ ăn các món ăn tiếp theo. Khách không được ngồi ăn trong khi những người khác đã đứng dậy. Phong tục của người Lào là luôn để lại thức ăn trong đĩa khi đã ăn xong, nếu khách không để lại thức ăn, người Lào sẽ cho rằng khách ăn không đủ no, chủ nhà sẽ bị mất thể diện.

### 1.3. Văn hóa ẩm thực truyền thống của Thái Lan

Văn hóa ẩm thực truyền thống của Thái Lan chính là sự kết hợp giữa ẩm thực phương Đông và ẩm thực phương Tây với các món ăn truyền thống như: canh chua tom yam gung (nấu với tôm hoặc hải sản), cà ri Thái, lẩu Thái, các món súp, các món gỏi, các món hầm hoặc rán, salad, cua xào cà ri với trứng, xôi xoài, nước mắm, cafe, bia,...

Ẩm thực truyền thống của Thái Lan là sự hòa trộn tinh tế của thảo dược, gia vị và thực phẩm tươi sống để tạo nên một phong cách ẩm thực riêng biệt, độc đáo. Hương vị món ăn của Thái Lan rất đậm đà, là sự kết hợp giữa độ chua, mặn, ngọt và cay. Tuy món ăn được chế biến từ rất nhiều gia vị nóng nhưng lại phối hợp cùng nhiều loại rau quả, thực phẩm tươi, ngon, hàm lượng chất béo thấp khiến cho các món ăn có sự hài hòa, hấp dẫn. Các món ăn thường không thể thiếu mùi xả và mùi chanh, đó là món quà thiên nhiên dành cho họ, vừa giúp ích cho hệ tiêu hóa vừa làm sáng khoái tinh thần.

Giống như Lào và Campuchia, người Thái Lan rất thích dùng côn trùng để chế biến thức ăn. Đó là những loại côn trùng như: dế cơm, trứng kiến, cà cuống, nhện nhện, bọ cạp. Món ăn từ côn trùng của người Thái khác Lào và Campuchia ở chỗ, món ăn từ côn trùng của Thái Lan chế biến nhiều món hơn, cầu kỳ hơn và sử dụng nhiều gia vị hơn.

Bữa cơm của người Thái quây quần theo vòng tròn ngay trên nền nhà, xung quanh một cái bàn nhỏ và thấp. Người phụ nữ ngồi gập chân về một phía, còn người đàn ông thì ngồi khoanh chân. Tất cả các món ăn sẽ được bày lên cùng một lúc, nên mọi người có thể lấy thức ăn từ một đĩa đựng thức ăn lớn chung vào đĩa của mình có kèm theo một cái thìa riêng, trên mỗi đĩa của mỗi người đều có sẵn cơm. Mọi người ngồi chung bàn, quây quần bên nhau, cùng nhau ăn uống, trò chuyện làm cho không khí thêm thân mật, ấm cúng.

Nhắc đến ẩm thực truyền thống của Thái Lan là nhắc đến ẩm thực cung đình xa xưa và ẩm thực của bốn vùng miền trên đất nước. Do ảnh hưởng từ Myanmar nên ẩm thực truyền thống miền Bắc thường là món vừa chín tới, ít gia vị nồng, ít cay và

hầu như không có vị ngọt và chua. Xôi là món ăn ưa thích cùng các loại nước chấm (nam prik noom, nam prik dang, nam prik ong), các loại súp khác nhau (gang hangle, gang hoh, gang kae). Các món ăn phổ biến: kaeng hang le và món khao soy. Người miền Bắc thích ăn thịt lợn nhất, sau đó là thịt bò, gà, vịt, chim,... ít dùng hải sản. Ẩm thực miền truyền thống Đông Bắc ảnh hưởng từ Lào. Xôi là món ăn chính, kết hợp cùng với thịt, tiết lợn, nộm đu đủ, cá nướng, gà nướng,... Người miền Đông Bắc thích ăn thịt rán như: cóc, thằn lằn, rắn, chuột đồng, kiến đỏ, côn trùng. Ngoài ra còn thích ăn thịt lợn, thịt bò, thịt gà,... Ẩm thực truyền thống miền Trung là sự kết hợp những món ăn ngon nhất giữa các vùng. Người miền Trung thích ăn cơm gạo tẻ thơm. Trung bình có từ 3 đến 5 món trong một bữa ăn: gang phed (cà ri đỏ Thái), canh chua, rau, nước mắm, cá trích, trứng rán theo kiểu Thái, thịt lợn. Thức ăn được nấu theo kiểu hoàng gia: cách chế biến phức tạp, phong cách nghệ thuật nấu nướng cầu kỳ. Ẩm thực truyền thống miền Nam ảnh hưởng từ Ấn Độ và Indonesia với các món ăn nổi tiếng như: măn kaeng matsaman; món cà ri mang phong cách Ấn nấu cùng bạch đậu khấu, đinh hương, quế; thịt xiên nướng với nước cốt đậu phộng cay. Ẩm thực miền Nam thường rất cay, sử dụng nhiều gia vị. Các món ăn mang hương vị đặc trưng của miền Nam là các món canh súp, cà ri (gang liang, gang tai pla), món khao yam (gồm cơm trộn với nước sốt budu). Hải sản tươi sống được sử dụng phổ biến như: cá, tôm, tôm hùm, mực ống, sò, trai,...

### 1.4. Văn hóa ẩm thực truyền thống của Campuchia

Ẩm thực truyền thống của Campuchia ảnh hưởng mạnh mẽ phong cách ẩm thực của Ấn Độ và Trung Hoa, hầu hết các món ăn có vị lạt, ngọt và béo với các món ăn và thức uống truyền thống như: đu đủ trộn, đường thốt nốt, chè ngọt, amok, cơm lam, hoa sầu đâu, hủ tiếu Nam Vang, mắm bò hóc, các món nướng, uống nước thốt nốt, rượu thốt nốt, cà phê,...

Người dân Campuchia có thói quen ăn gạo tẻ và ăn nhiều cá hơn thịt. Hầu như mỗi bữa ăn đều có cơm. Các món khác như: cà ri, súp hoặc khoai tây chiên thường là các món ăn chính đi kèm khá phổ biến. Ngoài gạo tẻ, người Campuchia còn sử dụng gạo nếp để chế biến các món xôi và cơm lam thường dùng như một món thay thế cơm cho người nông dân khi đi làm ruộng. Vào các ngày lễ tết, nông thôn cũng như thành thị, đều có gói bánh tét, bánh ít.

Người Campuchia rất thích dùng côn trùng để chế biến nhiều món ăn. Từ dế cơm, trứng kiến đến con cà cuống, nhện nhện trong các món chiên, xào, đậu phộng đến hấp cơm hay ngâm giấm đều rất ngon. So với các món ăn chế biến từ côn trùng của Thái Lan và Lào, món ăn chế biến từ côn trùng của Campuchia ít món hơn, chủ yếu vẫn là dế và nhện nhện. Món ăn chế biến từ côn trùng của Campuchia không cầu kỳ và ít gia vị hơn món ăn từ côn trùng của Thái Lan.

Trong bữa ăn ở Campuchia, người lớn tuổi nhất thường là người ngồi vào bàn ăn đầu tiên và cũng là người bắt đầu ăn trước tiên. Khi ăn uống, người Campuchia rất kiêng kỵ việc nói chuyện làm ăn hay kinh doanh.

### **1.5. Văn hóa ẩm thực truyền thống của Myanmar**

Những năm gần đây, quốc gia nằm trên bán đảo Trung Ấn - Myanmar được mệnh danh là “ngôi sao đang lên” của du lịch châu Á. Không chỉ con người, văn hóa, danh lam thắng cảnh mà ngay cả ẩm thực của đất nước Đông Nam Á này cũng được nhiều người quan tâm, tìm hiểu. Trong thời kỳ thuộc địa, văn hóa của Trung Quốc và Myanmar đã tác động rất lớn đến ẩm thực truyền thống của Myanmar. Hiện nay, mặc dù bị ảnh hưởng nhiều từ các nền ẩm thực thế giới nhưng người dân Myanmar vẫn đảm bảo tính độc đáo trong những món ăn truyền thống. Ẩm thực truyền thống của Myanmar nổi tiếng với các món ăn như: Salad lá trà, cơm người Shan, cà ri Myanmar, trà bánh Myanmar, đồ ngọt ăn nhẹ của Myanmar, đồ chiên, mì Shan đậu phụ, mì Nan Gyi Thohk, bún cá

Mohinga, mì của người Shan, các món cà ri nấu với hải sản, ...

Ở Myanmar, gạo là thực phẩm chính, chiếm 75% các bữa ăn của người dân nơi đây. Hầu hết các món ăn nhẹ truyền thống Myanmar đều làm từ gạo hoặc gạo nếp. Bữa ăn luôn kèm với các món thịt, cá, súp, salad và rau nấu theo cách riêng của người Myanmar. Món Mohinga hoặc mì gạo ăn với súp cá là món mà người Myanmar yêu thích nhất. Món ăn này được người Myanmar chủ yếu sử dụng vào bữa ăn sáng và trong những dịp đặc biệt.

Ở Myanmar, phương pháp nấu ăn phổ biến nhất là chiên cá hoặc thịt trong dầu sôi với hành khô, tỏi, gừng, nghệ, ớt và gia vị. Các gia vị thiết yếu và phổ biến nhất là loại gia vị làm từ cá hoặc tôm được bảo quản với bột ớt.

Trong bữa ăn, tất cả các món ăn được đặt hết trên bàn ăn và thực khách có thể chọn riêng các món kết hợp với nhau cho phù hợp với khẩu vị của từng người. Thông thường, người Myanmar ăn bằng tay, nhưng các món ăn vẫn có những chiếc thìa đi kèm để giữ tay trái luôn sạch. Riêng món súp luôn được để chung trong một bát lớn và được mọi người cùng chia sẻ với nhau. Người già và khách được ưu tiên lấy cà ri đầu tiên. Cơm và cà ri được ăn cùng một lúc và canh súp thì ăn lúc nào cũng được. Sau bữa ăn, những món ăn tráng miệng như: laphet, trái cây hoặc đường thốt nốt có thể được dùng với nước, trà xanh hoặc sinh tố. Vào buổi sáng, bên ly trà hay cà phê, người Myanmar thường ăn một miếng bánh nướng bằng bột gạo với trứng gà, hoặc một miếng chapatti nướng giòn phồng rộp lên ăn kèm với đậu phộng hoặc đậu trắng luộc, hay một miếng bánh ngọt paratha có nhiều lớp, bên trên rắc đường. Bữa tối có những điều đặc biệt hơn. Thường sau khi thưởng thức xong các món ăn, người dân Myanmar để dư lại một ít cơm như là một dấu hiệu của sự mong muốn.

### **2. Khai thác các giá trị văn hóa ẩm thực truyền thống của các nước Tiểu vùng sông Mekong trong phát triển bền vững du lịch hiện nay**

### 2.1. Thực trạng

Có thể nói ẩm thực, đặc biệt là ẩm thực truyền thống được đánh giá là yếu tố quan trọng để góp phần phát triển bền vững du lịch. Tinh hoa ẩm thực truyền thống của mỗi quốc gia trong TVSMK, bên cạnh bản sắc văn hóa độc đáo, còn chứa đựng tinh hoa nghệ thuật cao, thể hiện sự khéo léo, tinh tế, nhân văn trong phong cách chế biến, thưởng thức các món ăn của người dân ở từng nước. Đây thực sự là di sản du lịch văn hóa phi vật thể mang tính bền vững, là thế mạnh của du lịch từng quốc gia, cần phải được giữ gìn, phát huy, lấy đó làm cơ sở để định vị thương hiệu, quảng bá hình ảnh đất nước với bạn bè quốc tế.

Thế nhưng, thực tế cho thấy hầu hết các nước trong TVSMK chưa khai thác hết những nét đặc sắc của văn hóa ẩm thực truyền thống vào hoạt động phát triển bền vững du lịch, đặc biệt là thu hút sự quan tâm, khám phá của du khách quốc tế. Nhìn chung, các nước trong TVSMK tuy có nhiều hoạt động khai thác các yếu tố thuộc về văn hóa ẩm thực truyền thống nhưng chưa được tiến hành một cách có hệ thống, chưa có kế hoạch chiến lược cụ thể trong triển khai thực hiện. Các hoạt động khai thác và sử dụng các yếu tố ẩm thực không được tổ chức một cách rầm rộ, mang tính đặc thù riêng mà chỉ thường lồng ghép trong các hoạt động xúc tiến du lịch nói chung. Phần lớn sự kiện liên quan đến du lịch ẩm thực vẫn thiếu việc tập trung quảng bá, chưa tạo dựng được món ăn truyền thống thực sự độc đáo và nổi bật. Ẩm thực truyền thống của các nước trong TVSMK vẫn dừng lại mức “hữu xạ tự nhiên hương” đối với khách du lịch và ngành dịch vụ ăn uống vẫn chưa khai thác lợi thế về sản vật, đặc sản để kinh doanh, quảng bá. Các nước trong TVSMK đã tổ chức các lễ hội ẩm thực truyền thống, nhưng so với các nước phát triển trên thế giới, đặc biệt là Trung Quốc, Nhật Bản, Hàn Quốc thì chưa thực sự nổi bật, và đạt hiệu quả trong việc giới thiệu văn hóa ẩm thực của nước mình đến du khách. Số lượng và chất lượng nhân lực của ngành du lịch sản xuất, chế biến thực phẩm còn thiếu và yếu. Các hoạt động quảng bá văn hóa của các nước trong TVSMK ở nước ngoài chưa kết hợp với việc quảng bá ẩm thực một cách tích cực, mạnh mẽ, hệ thống nhà hàng giới thiệu

món ăn truyền thống còn khiêm tốn, nhỏ lẻ, chưa tạo được thương hiệu riêng,... Vì thế mà chưa tạo được sức hút với du khách đến các nước trong TVSMK thông qua sự hấp dẫn của văn hóa ẩm thực truyền thống.

### 2.2. Một số giải pháp

Từ thực tế khai thác các giá trị văn hóa ẩm thực truyền thống của các nước trong TVSMK hiện nay, để khai thác và phát huy có hiệu quả các giá trị của văn hóa ẩm thực truyền thống, để ẩm thực truyền thống thực sự là “mũi nhọn” trong việc thu hút khách du lịch thì các nước trong TVSMK cần phải có lộ trình và giải pháp cụ thể.

Điều đầu tiên cũng như trước mắt là các nước trong TVSMK cần phải xây dựng một quy trình khai thác và sử dụng các món ăn truyền thống để xúc tiến du lịch. Quy trình xúc tiến các món ăn truyền thống nằm trong tổng thể hoạt động xúc tiến du lịch nói chung của ngành du lịch và chịu sự chi phối của hoạt động này. Để tiến hành xúc tiến du lịch trong đó có việc sử dụng các món ăn truyền thống cần nghiên cứu đầy đủ những đặc điểm của các món ăn: nguồn gốc, xuất xứ, sự hình thành và phát triển, quy trình chế biến, các trang thiết bị phục vụ quá trình chế biến, cách thức tiêu dùng sản phẩm, nguyên liệu đặc trưng, giá trị dinh dưỡng,... Sau đó nghiên cứu thị trường, xác định thời điểm và hình thức của việc sử dụng các món ăn để hấp dẫn khách du lịch, lên kế hoạch chuẩn bị cho hoạt động trình diễn, giới thiệu...

Cần có thêm nhiều hoạt động xúc tiến quảng bá ẩm thực truyền thống của từng nước thông qua sách báo, phương tiện truyền thông, điện ảnh. Tổ chức các sự kiện ở trong và ngoài nước để giới thiệu văn hóa ẩm thực truyền thống theo chủ đề, thi tay nghề chế biến món ăn truyền thống theo định kỳ, từng bước xây dựng các sự kiện đó trở thành sản phẩm du lịch. Các món ăn truyền thống của từng nước trong TVSMK cũng cần sử dụng để đưa lên các trang thông tin điện tử. Tại đây, nhiều hình ảnh đẹp, hấp dẫn của các món ăn truyền thống, đồng thời hệ thống các nhà hàng nổi tiếng với các món ăn truyền thống cũng cần được đăng tải để phục vụ nhu cầu của khách du lịch.

Tiến hành việc sưu tầm và phục dựng các lễ hội, hội thi dân gian liên quan đến trình diễn và chế biến ẩm thực truyền thống. Xây dựng những bảo tàng, nhà trưng bày giới thiệu văn hóa ẩm thực truyền thống, xây dựng nhà hàng chuyên về việc trình diễn hay thực hành về các món ăn truyền thống cho du khách xem và thưởng thức.

Cần giữ gìn và bảo tồn các làng nghề về chế biến ẩm thực truyền thống, giúp đỡ các nghệ nhân ẩm thực ở từng nước giữ gìn và nâng cao tay nghề, đào tạo thêm những nghệ nhân mới trong nghệ thuật ẩm thực. Đặc biệt, các nước trong TVSMK cần tổ chức đào tạo những đầu bếp chuyên về món ăn truyền thống của nước mình và đầu tư mở thêm những quán ăn, nhà hàng đặc sản dân tộc cao cấp ở trong và ngoài nước để giữ gìn và giới thiệu rộng rãi những đặc sản ẩm thực truyền thống với bạn bè quốc tế.

Để quảng bá ẩm thực truyền thống, các nước trong TVSMK có thể phối hợp với các đơn vị sản xuất phim tài liệu về món ăn truyền thống của đất nước, dân tộc mình, rồi phát sóng trên kênh truyền hình trong và ngoài nước ở một số kênh chuyên về ẩm thực, du lịch. Xây dựng ẩm thực truyền thống ở mỗi quốc gia thành thương hiệu trong phát triển bền vững du lịch.

#### Tài liệu tham khảo

1. Lê Tuấn Anh và Phạm Mạnh Cường (2011). Khai thác các giá trị văn hóa ẩm thực để thu hút khách du lịch quốc tế. *Tạp chí Nghiên cứu văn hóa*. <http://huc.edu.vn/vi/spct/id172/khai-thac-cac-gia-tri-van-hoa-am-thuc-de-thu-hut-khach-du-lich-quoc-te>.
2. Phạm Quang Hưng (2014). *Ẩm thực: yếu tố quan trọng góp phần định vị thương hiệu du lịch*. <http://www.huongdanvien.vn/home.php?options=items&code=465>.
3. Vũ Ngọc Khánh (2002). *Văn hóa ẩm thực Việt Nam*. Nxb Lao động, Hà Nội.
4. Phan Bích Thảo (2015). *Văn hóa ẩm thực của người Hà Nội*. <http://huc.edu.vn/chi-tiet/3678/van-hoa-am-thuc-cua-nguoi-Ha-Noi.html>.

Đặc biệt, các nước trong TVSMK cần kết hợp với nhau trong việc bảo tồn, gìn giữ văn hóa ẩm thực truyền thống chung của cả vùng, cũng như trong việc xúc tiến hoạt động quảng bá văn hóa ẩm thực truyền thống đến với thế giới, giúp đỡ tạo điều kiện lẫn nhau để đưa văn hóa ẩm thực truyền thống của cả vùng cùng phát triển.

#### Kết luận

Các nước trong TVSMK với một nền văn hóa ẩm thực truyền thống độc đáo hứa hẹn sẽ là một điểm đến hấp dẫn cho du khách quốc tế. Nhưng để làm được điều đó, các nước trong TVSMK cần nỗ lực hơn nữa trong việc xây dựng cơ sở hạ tầng, phát triển nguồn nhân lực, có chính sách quản lý thống nhất, hợp lý. Mỗi quốc gia trong TVSMK cần có sự phối hợp hành động của các cấp, các ngành, của toàn thể cộng đồng xã hội, trong đó các doanh nghiệp, các cơ quan quản lý về du lịch đóng vai trò nòng cốt (Phạm Quang Hưng, 2014). Hy vọng rằng, trong thời gian tới, ẩm thực truyền thống của các nước trong TVSMK sẽ là động lực, là “mũi nhọn” cho sự phát triển kinh tế của từng nước nói riêng và của cả khu vực nói chung, góp phần quan trọng vào việc củng cố và khẳng định vị trí vững chắc của thương hiệu du lịch các nước TVSMK trên bản đồ du lịch thế giới.