

## **MỞ ĐẦU:**

### ***1. Tính cấp thiết của đề tài***

Du lịch ngày nay đã trở thành nhu cầu không thể thiếu trong đời sống con người. Khi điều kiện vật chất đó có thì người ta không chỉ dừng lại ở việc ăn ngon mặc đẹp mà còn dành thời gian đi du lịch. Vì vậy, trong thời đại ngày nay, du lịch được coi là ngành công nghiệp không khói. Sự phát triển của ngành này sẽ kéo theo sự phát triển của nhiều ngành kinh tế khác.

Trong quá trình phát triển chung của đất nước hiện nay, cùng với những bước tiến mạnh mẽ của ngành công nghiệp, nông nghiệp, thương mại, dịch vụ du lịch được coi là ngành kinh tế mũi nhọn góp phần quan trọng thực hiện quá trình công nghiệp hóa, hiện đại hóa đất nước. Tuy nhiên theo quan điểm phát triển du lịch bền vững của Đảng và Nhà nước, hoạt động du lịch phải đồng thời đạt được hiệu quả về nhiều mặt: kinh tế, chính trị, văn hóa – xã hội, bảo vệ môi trường sinh thái giữ gìn và phát huy truyền thống và bản sắc văn hóa dân tộc. Để cụ thể thực hiện được mục tiêu đó thì việc khai thác các giá trị văn hóa phục vụ cho du lịch là chủ trương đúng đắn. Nó góp phần tôn tạo, giữ gìn và giới thiệu bản sắc của dân tộc như: các di tích lịch sử, văn hóa, lễ hội, phong tục tập quán trong đó có cả văn hóa ẩm thực của người Việt Nam.

Đi du lịch ngày nay, người ta không chỉ đơn thuần đến những nơi có phong cảnh đẹp, hấp dẫn để tham quan, nghỉ dưỡng mà còn tìm hiểu văn hóa, phong tục tập quán nơi đến, hơn thế nữa là nếm thử những món ăn ngon của địa phương. Thông qua món ăn thì ta có thể hiểu phần nào đời sống, tính cách của con người nơi đến.

Thăng Long – Hà Nội là trung tâm văn hóa, kinh tế, chính trị, xã hội của cả nước Việt Nam. Cho nên, nơi đây ẩn chứa trong mình nhiều giá trị vật thể và phi vật thể đã tồn tại từ rất lâu đời và có giá trị to lớn đối với đời sống tinh thần của con người Việt Nam. Khi nhắc đến Hà Nội, người ta sẽ nhớ đến một Hồ Gươm cổ kính, một Hồ Tây làm say lòng bao bậc thi nhân, một Văn

## ***Luận văn tốt nghiệp khoa Văn hóa du lịch***

Miêu với những văn bia ghi danh bao người hiền tài... và quả là thiếu sót lớn nếu ta bỏ qua phần ẩm thực, đặc biệt là ẩm thực dân gian.

Mỗi vùng đất của Việt Nam, ngoài những điểm chung, lại có lối ẩm thực riêng mang sắc thái và đặc trưng của vùng đất đó, tạo ra một nền văn hóa ẩm thực không lẫn với nơi khác. Hà Nội là một vùng như thế!

Văn hóa ẩm thực của nước ta đặc biệt là ở thủ đô Hà Nội quả thực là độc đáo vì thể hiện cả một triết lý sống qua mấy nghìn năm lịch sử. Giống như mọi thủ đô, Hà Nội là nơi hội tụ tất cả những gì tiêu biểu của mọi vùng đất nước. Chỉ tính từ thời kì văn hóa Thăng Long đến nay cũng đã hơn 1000 năm tuổi, cả nghìn năm thu hút nhân tài bách nghệ bốn phương đất nước và giao lưu quốc tế, càng về sau càng thương xuyên hơn và thay đổi theo mỗi thời kì. Vị trí và cơ hội này đã tạo cho Thăng Long- Hà Nội một bản sắc riêng và cách hưởng thụ cuộc sống rất riêng: tinh tế và độc đáo.

Quy luật lớn nhất của văn hóa Thăng Long – Hà Nội là hội tụ, kết tinh, giao lưu và lan tỏa. Văn hóa ẩm thực Hà Nội cũng trên cơ sở này. Đó là, ẩm thực Hà Nội mang tính tổng hợp, dung nạp, cộng đồng và linh hoạt. Các món ăn đó là kết tinh của nền văn hóa Á Đông. Nó đã trở thành một phần tất yếu trong đời sống người dân nơi đây và trở thành một nét văn hóa hấp dẫn du khách từ khắp mọi nơi, đặc biệt là du khách quốc tế.

Ẩm thực Hà Nội là nơi giao thoa của nhiều nền ẩm thực khác nhau. Cái tinh tế trong ẩm thực Hà Nội thể hiện ở cách chế biến, cách thưởng thức và cả ở tấm lòng người trao kẻ nhận. Mỗi món ăn Hà Nội đều có hương vị, nét đẹp riêng và đặc biệt là có truyền thống trong cách thưởng thức, đó không chỉ là những thức ăn thông thường mà còn được nâng lên thành nghệ thuật ẩm thực. Những món ăn Hà Nội đã làm nao lòng những người con xa quê và cả những người khách lần đầu đến Hà Nội.

Hơn nghìn năm tuổi, từng là kinh đô của nhiều triều đại, nếp sống của người Thăng Long - Hà Nội do đó có cốt cách riêng, tầm văn hóa cao hơn, trong đó tập quán, lễ thói ăn uống... cũng được nhiều vùng trong cả nước công nhận là đáng làm theo, nếu có thêm điều kiện. Bên cạnh lối ẩm thực cầu

## ***Luận văn tốt nghiệp khoa Văn hóa du lịch***

kỳ mang tính cung đình, nặng về lễ nghi lại có lối ẩm thực rất bình dân, dung dị, đơn giản. Có “ẩm thực sang trọng” lại có “ẩm thực vỉa hè”; ngoài mấy bữa chính thì Hà Nội là nơi có nhiều món quà ngon ít nơi sánh được.

Văn hóa ẩm thực của người Hà Nội trước hết ở chỗ tinh sành, “quý hồ tinh bất quý hồ đa”, thanh cảnh, ngon và lành, sạch sẽ, chế biến tinh vi với nghệ thuật cao, món nào ra món ấy, đầy đủ gia vị để mỗi món mang một đặc trưng riêng biệt.

Nấu và thưởng thức các món ăn là cả một nghệ thuật của người Hà Nội, chẳng thế mà cho đến tận bây giờ thói quen ấy vẫn tồn tại và trở thành một nét văn hoá riêng độc đáo, hấp dẫn bất cứ ai khi mới đặt chân đến nơi này. Cái tinh tế trong ẩm thực Hà Nội thể hiện ở cách chế biến, cách thưởng thức đúng cách, ở tấm lòng người trao kẻ nhận. Mỗi món ăn Hà Nội đều có hương vị, nét đẹp riêng và đặc biệt là có truyền thống, cách thưởng thức truyền đời, chẳng thế mà nó không chỉ là những thức ăn thông thường mà được nâng lên thành nghệ thuật ẩm thực.

Tuy nhiên, trong xu thế phát triển của xã hội hiện nay việc gìn giữ các bản sắc văn hóa, đặc biệt là văn hóa ẩm thực là một vấn đề cần thiết. Bởi lẽ sự phát triển dựa vào lợi nhuận. Họ sẵn sàng chạy theo lợi nhuận để kinh doanh. Điều này sẽ mang lại nhiều bất cập ảnh hưởng không nhỏ tới hoạt động du lịch dịch vụ.

Với đề tài: “Thực trạng và một số đề xuất để nâng cao hiệu quả khai thác ẩm thực dân gian Hà Nội trong việc thu hút khách du lịch” em hy vọng mình sẽ góp một phần nhỏ trong việc gìn giữ, quảng bá và bảo tồn văn hóa ẩm thực dân gian Hà Nội qua đó sẽ áp dụng những nét riêng trong văn hóa ẩm thực dân gian này để phát triển du lịch.

### ***2 Lịch sử nghiên cứu vấn đề***

Ẩm thực Hà Nội từ lâu đã nổi tiếng trong và ngoài nước và được trang web CNNGo.com bình chọn là 1 trong 10 thành phố có món ăn đường phố ngon nhất Châu Á [15]. Bên cạnh đó có rất nhiều tác giả như nhà văn, nhà thơ viết về ẩm thực Hà Nội mà chúng ta có thể kể đến:

### ***Luận văn tốt nghiệp khoa Văn hóa du lịch***

Nói về những nhà văn hay viết về ẩm thực thì không thể bỏ qua Nguyễn Tuân với “*Vang bóng một thời*”, “*Miếng ngon Hà Nội, miếng lạ Miền Nam*” - Vũ Bằng, “*Đặc sản ba miền*” – Đăng Sơn, “*Hà Nội 36 phố phường*” của Thạch Lam.

Nhà văn Băng Sơn, nổi tiếng là người viết nhiều và viết “sành” về Hà Nội, nhà văn Băng Sơn đã xuất bản cả một tập sách về “*Thú ăn chơi của người Hà Nội*” rất được những người yêu Hà Nội hâm mộ. Văn của ông hấp dẫn ở những câu tứ đẹp và lời viết mượt mà, chất lọc như thơ.

Ở mảng này đậm đặc nhất vẫn là Vũ Bằng. Ông xa Hà Nội bao nhiêu năm không có dịp quay lại, sống trong không khí ồn ào tấp nập của Sài Gòn, ngày Tết với không khí nóng bức miền Nam thì mới nhớ cái rét “nghe gió sông Hồng thổi, thương áo len cài vội” đến quay quắt lòng.

Những cuốn sách kể trên đều nói về ẩm thực Hà Nội đầu thế kỉ XX. Từ đó đến nay, cuộc sống có nhiều thay đổi và nhu cầu, gu thưởng thức của con người cũng thay đổi theo nhưng người Hà Nội vẫn mang trong mình cái hồn của ẩm thực rất riêng, thấm nhuần vào trong cách sống, cách ăn, cách họ thưởng thức và chế biến những món ăn, nên dù qua bao năm tháng thì những món ăn dân gian Hà Nội vẫn còn giữ lại cái hồn xưa thanh cao của người Tràng An thanh lịch, nho nhã.

Với niềm yêu mến văn hóa ẩm thực dân gian Hà Nội, người viết đã mạnh dạn đi thực tế sưu tầm tài liệu, thông tin về ẩm thực dân gian Hà Nội, hy vọng đóng góp một phần công sức của mình cho việc phát triển, quảng bá cũng như bảo tồn nền văn hóa ẩm thực dân gian độc đáo của Hà Nội, qua đó áp dụng vào việc phát triển du lịch ẩm thực tại nơi đây.

### ***3 Mục đích và ý nghĩa nghiên cứu***

Ẩm thực Việt Nam nhất là Ẩm thực Hà Nội đã được nhiều nhà văn lớp trước: Thạch Lam, Vũ Bằng, Nguyễn Tuân và lớp kế tiếp như : Băng Sơn, Nguyễn Hà, Mai Khôi thể hiện và ngợi ca qua nhiều tác phẩm “*Món ngon Hà Nội*” – Vũ Bằng, “*Hà Nội ba mươi sáu phố phường*” – Thạch Lam, “*Cảnh sắc và hương vị đất nước*” – Nguyễn Tuân. Tuy nhiên trong các tác phẩm chỉ

### ***Luận văn tốt nghiệp khoa Văn hóa du lịch***

chủ yếu viết về ẩm thực ở dạng xúc cảm nghệ thuật mà chưa hoặc rất ít đề cập cập cũng như khai thác ẩm thực phục vụ cho du lịch, làm tăng thêm sức hấp dẫn của du lịch của Hà Nội nói riêng, du lịch Việt Nam nói chung. Trong xu thế hiện nay, du lịch không chỉ nhằm mục đích tham quan tìm hiểu văn hóa mà còn là nghỉ ngơi, di dưỡng tinh thần, thể chất thì việc đưa văn hóa ẩm thực vào phục vụ du lịch sẽ tạo được sự hấp dẫn riêng cho du lịch Hà Nội trong xu hướng cạnh tranh nhiều địa điểm du lịch như hiện nay. Là một sinh viên sắp tốt nghiệp ngành Văn hóa du lịch, em rất lấy làm vui mừng chọn đề tài:

“ Thực trạng và một số đề xuất để nâng cao hiệu quả khai thác ẩm thực dân gian Hà Nội trong việc thu hút khách du lịch” .

Khóa luận này sẽ tiếp cận ẩm thực dân gian Hà Nội như một sản phẩm độc đáo phục vụ cho ngành du lịch, là một trong các lý do thu hút du khách trong và ngoài nước đến với Thủ đô. Mục đích của khóa luận là:

- Trình bày một cách có hệ thống các quan niệm về ẩm thực và hệ thống ẩm thực Việt Nam nói chung và Hà Nội nói riêng.
- Đánh giá thực trạng văn hóa ẩm thực dân gian ở Hà Nội.
- Đề xuất một số giải pháp nhằm đưa ẩm thực dân gian Hà Nội vào việc phát triển du lịch tại thủ đô Hà Nội.

#### ***4. Đối tượng và phạm vi nghiên cứu của đề tài***

- Đối tượng: Nghiên cứu về ẩm thực dân gian ở Hà Nội
- Do điều kiện và thời gian có hạn nên đề tài chỉ tập trung vào việc tìm hiểu văn hóa ẩm thực dân gian trong phạm vi Hà Nội xưa và vai trò của nó trong việc phát triển du lịch văn hóa của Hà Nội.

#### ***5. Phương pháp nghiên cứu***

Bài khóa luận đã sử dụng các phương pháp nghiên cứu sau:

- Phương pháp thu thập và xử lý tài liệu: là phương pháp chính được sử dụng trong đề tài. Trên cơ sở thu thập thông tin tư liệu từ nhiều lĩnh vực, nhiều nguồn khác nhau có liên quan tới đề tài nghiên cứu, người viết sẽ xử lý,

## ***Luận văn tốt nghiệp khoa Văn hóa du lịch***

chọn lọc để có những kết luận cần thiết, có được tầm nhìn khái quát về vấn đề nghiên cứu.

- Phương pháp thống kê, so sánh, phân tích tổng hợp: Phương pháp này giúp định hướng thống kê, phân tích để có cách nhìn tương quan, phát hiện ra các yếu tố và sự ảnh hưởng của yếu tố tới hoạt động du lịch trong đề tài nghiên cứu, việc phân tích, so sánh, tổng hợp các thông tin và số liệu mang lại cho đề tài cơ sở trong việc thực hiện các mục tiêu dự báo, các chương trình phát triển, các định hướng, các chiến lược và giải pháp phát triển du lịch trong phạm vi nghiên cứu đề tài.

- Phương pháp điền dã: Đây là phương pháp được người viết thực hiện một cách triệt để nhất vì để có được những kết quả cụ thể, có những cách khách quan về tình hình ẩm thực dân gian của Hà Nội hiện nay đã phát triển ra sao và được đưa vào hoạt động du lịch như thế nào.

Em đã tiến hành khảo sát thực tại tại phần lớn các quán ăn nổi tiếng ở Hà Nội với sự trải nghiệm bổ ích và lí thú để có thể vận dụng nhưng hiểu biết đó vào bài khóa luận được chính xác và mang tính chất thực tiễn cao hơn.

### ***6. Bố cục của khóa luận***

Ngoài phần mở đầu, kết luận, phụ lục và tài liệu tham khảo, khóa luận gồm ba chương sau:

*Chương 1:* Văn hóa ẩm thực dân gian tại Hà Nội và vai trò của nó trong hoạt động du lịch.

*Chương 2:* Thực trạng việc khai thác văn hóa ẩm thực dân gian tại Hà Nội phục vụ du lịch.

*Chương 3:* Một số đề xuất để nâng cao việc khai thác ẩm thực dân gian Hà Nội trong việc thu hút khách du lịch.

*Luận văn tốt nghiệp khoa Văn hóa du lịch*

**Chương 1: KHÁI QUÁT VỀ VĂN HÓA ẨM THỰC DÂN GIAN VÀ VAI TRÒ CỦA ẨM THỰC DÂN GIAN TRONG HOẠT ĐỘNG DU LỊCH**

<b>1.1. Ẩm thực.....</b>	<b>11</b>
<b>1.2 Văn hóa ẩm thực dân gian.....</b>	<b>13</b>
<b>1.2.1 Khái niệm.....</b>	<b>13</b>
<b>1.2.2 Đặc điểm Văn hóa ẩm thực dân gian.....</b>	<b>15</b>
1.2.2.1 Đặc điểm Văn hóa ẩm thực dân gian Việt Nam.....	15
1.2.2.2 Đặc điểm Văn hóa ẩm thực dân gian Hà Nội.....	21
<b>1.3 Du lịch ẩm thực.....</b>	<b>26</b>
1.3.1 Khái niệm.....	26
1.3.2 Đặc điểm.....	26
<b>1.4 Vai trò của ẩm thực dân gian trong hoạt động du lịch</b>	

**Chương 2: ẨM THỰC DÂN GIAN HÀ NỘI VÀ THỰC TRẠNG KHAI THÁC VĂN HÓA ẨM THỰC DÂN GIAN HÀ NỘI TRONG HOẠT ĐỘNG DU LỊCH**

<b>2.1 Đôi nét về mảnh đất Hà Nội.....</b>	<b>31</b>
<b>2.1.1 Lịch sử hình thành.....</b>	<b>31</b>
2.1.1.1 Quá trình hình thành.....	31
2.1.1.2 Lịch sử phát triển qua các thời kỳ.....	31
<b>2.1.2 Phố phường.....</b>	<b>35</b>
<b>2.1.3 Con người Hà Nội.....</b>	<b>42</b>
<b>2.1.4 Nét văn hóa ẩm thực Hà Nội.....</b>	<b>47</b>
<b>2.2 Ẩm thực dân gian Hà Nội.....</b>	<b>49</b>
<b>2.2.1 Một số món ăn tiêu biểu.....</b>	<b>49</b>
2.2.1.1.1 Món Phở.....	50
2.2.1.1.2 Bún Thang.....	52
2.2.1.1.3 Bún chả.....	55
2.2.1.1.4 Bún ốc Hà Nội.....	57
2.2.1.1.5 Bánh cuốn Thanh Trì.....	58

## ***Luận văn tốt nghiệp khoa Văn hóa du lịch***

2.2.1.1.6 Chả cá Lã Vọng.....	61
2.2.1.1.7 Bánh tôm Hồ Tây.....	62
2.2.1.2.1 Cốm làng Vòng.....	64
2.2.1.2.2 Xôi lúa Trưng Mai.....	66
2.2.1.3.1 Bánh cốm Hàng Than.....	68
2.2.1.3.2 Giò chả Ước Lễ.....	70
2.2.1.3.3 Ô mai Hàng Đường.....	72
<b>2.2.2 Đồ uống tiêu biểu.....</b>	<b>74</b>
2.2.2.1 Trà.....	74
2.2.2.2 Rượu.....	77
<b>2.3 Thực trạng khai thác văn hóa ẩm thực dân gian tại Hà Nội.....</b>	<b>80</b>
2.3.1 Địa điểm phân bố.....	80
2.3.2 Vấn đề vệ sinh an toàn thực phẩm.....	82
2.3.3 Phong cách và thái độ phục vụ.....	84
2.3.4 Quảng bá hình ảnh.....	85
2.3.1.5 Bình ổn giá cả đối với khách du lịch nước ngoài.....	86
2.3.6 Đối tượng khai thác.....	87
2.3.7. Một số bất cập trong khai thác.....	88
2.3.8 Đánh giá của khách.....	91

## ***Chương 3: MỘT SỐ ĐỀ XUẤT ĐỂ NÂNG CAO VIỆC KHAI THÁC ẨM THỰC DÂN GIAN HÀ NỘI TRONG VIỆC THU HÚT KHÁCH DU LỊCH***

3.1 Phát triển ẩm thực dân gian dựa trên bảo tồn và phát huy những giá trị truyền thống.....	95
3.2 Chính sách quản lí.....	96
3.2.1 Vệ sinh an toàn thực phẩm.....	96
3.2.2 Quản lí thương hiệu.....	97
3.2.3 Vấn đề quy hoạch.....	98
3.3 Chính sách giá cả.....	98
3.4 Đào tạo .....	99



<b><i>Luận văn tốt nghiệp khoa Văn hóa du lịch</i></b>	
<b><i>3.5 Xây dựng và quảng bá hình ảnh.....</i></b>	<b>99</b>
<b><i>3.6 Một số giải pháp khác.....</i></b>	<b>100</b>
<b><i>3.6.1 Thành lập hội những người yêu văn hóa ẩm thực dân gian Hà Nội.....</i></b>	<b>100</b>
<b><i>3.6.2 Mở các cuộc liên hoan về ẩm thực.....</i></b>	<b>101</b>
<b><i>3.6.3 Đầu tư vào việc trao danh hiệu nghệ nhân ẩm thực.....</i></b>	<b>101</b>
<b><i>3.6.4 củng cố và quảng bá sâu rộng về khu ẩm thực.....</i></b>	<b>102</b>
<b>KẾT LUẬN.....</b>	<b>104</b>
<b>TÀI LIỆU THAM KHẢO.....</b>	<b>106</b>
<b>PHỤ LỤC.....</b>	<b>108</b>

**Chương 1: KHÁI QUÁT VỀ VĂN HÓA ẨM THỰC DÂN  
GIAN VÀ VAI TRÒ CỦA ẨM THỰC DÂN GIAN TRONG  
HOẠT ĐỘNG DU LỊCH**

## ***Luận văn tốt nghiệp khoa Văn hóa du lịch***

### ***1.1. Ẩm thực***

Ẩm thực theo nghĩa Hán Việt thì “ẩm” có nghĩa là uống còn “thực” có nghĩa là ăn, nghĩa đầy đủ của “ẩm thực” là ăn uống.

Theo “ Từ điển tiếng Việt” thì ẩm thực chính là sự ăn uống nói chung [11; 20]- là hoạt động cung cấp năng lượng cho con người sống và hoạt động. Chính vì vậy nói đến văn hóa ẩm thực chính là nói đến việc ăn uống và các món ăn uống cùng với nguồn gốc, lịch sử của nó.

Ẩm thực là một nội dung quan trọng của văn hóa, vừa là văn hóa vật chất, vừa là văn hóa tinh thần. Khi ẩm thực có tính văn hóa, đạt đến phạm trù văn hóa thì nó thể hiện cốt cách, phẩm hạnh của một dân tộc, một con người.

Trong quá trình hình thành và phát triển, mỗi dân tộc, mỗi quốc gia đều tạo cho mình một phong cách ẩm thực riêng phù hợp với đặc điểm tự nhiên và đời sống văn hoá của dân tộc đó.

Khi đời sống con người được nâng lên thì ẩm thực cũng là một tiêu chí đánh giá chất lượng cuộc sống. Và nét văn hóa trong ăn uống cũng thể hiện được bản chất của con người và bản sắc dân tộc của mỗi quốc gia.

Ăn là hoạt động cơ bản nhất của con người, gắn liền với con người ngay từ buổi sơ khai nên vào thời điểm ấy ăn uống chỉ là một hoạt động sinh học, một phản ứng tự nhiên không điều kiện của con người. Con người khi đó chỉ ăn theo bản năng, giống như tất cả các loài động vật khác, ăn để duy trì sự sống và bảo tồn giống nòi. Thời kì này, ăn uống chưa được chọn lọc, họ ăn tất cả những gì kiếm được và đặc biệt là ăn sống, uống sống.

Cùng với sự phát triển của con người thì hoạt động nghệ thuật trong ăn uống hay nghệ thuật cũng thay đổi theo hướng tích cực với sự đa dạng của các món ăn và cách chế biến.

Trước kia, các món ăn chỉ để đáp ứng nhu cầu no bụng nhưng bây giờ con người quan tâm đến tính thẩm mỹ của món ăn, ăn bằng mắt, bằng mũi và tất cả các giác quan của cơ thể... Vì thế các món ăn, đồ uống được chế biến và bày biện một cách đặc sắc hơn, cầu kì hơn và nấu ăn cũng như thưởng thức

## ***Luận văn tốt nghiệp khoa Văn hóa du lịch***

món ăn trở thành nghệ thuật. Ẩm thực không chỉ là sự tiếp cận về góc độ văn hóa vật chất mà còn chứa đựng trong đó văn hóa tinh thần.

Ngày nay, ăn là nghệ thuật: Chúng ta phải biết lựa chọn thức ăn sao cho vừa ngon lại vừa phù hợp với mình.

Ăn là biểu hiện của văn hóa ứng xử: Ông cha ta đã có câu: “ăn trông nôi, ngồi trông hướng”. Qua câu này ông cha ta muốn nói: ăn uống cũng thể hiện văn hóa, tri thức, mức độ giáo dục. Trong ăn uống phải có lễ nghi, ý tứ, trước sau. Ăn uống phải ý nhị, duyên dáng chứ không phải “tham ăn tục uống”. Nhìn cách ăn uống người ta cũng đánh giá được tính cách. Lối ứng xử giao tiếp, trình độ văn hóa của từng người

Ăn chính là thực hiện niềm vui sáng tạo: tạo ra món ăn mới nhằm phát triển ẩm thực và là nguồn cảm hứng cho những người yêu thích và để tâm nghiên cứu.

### **1. 2 Văn hóa ẩm thực dân gian**

#### ***1.2.1 Khái niệm***

Văn hóa là một biên số trung tâm, một yếu tố quyết định cơ bản, nếu không muốn nói rằng nó là cốt yếu của sự phát triển bền vững, bởi vì thái độ và cách sống quyết định cách thức mà chúng ta quản lý tất cả các nguồn tài nguyên vật liệu không thể tái sinh. Ăn uống là một nhu cầu bản năng của con người, để thích nghi với môi trường sống thì con người ăn để sống. Ăn uống đồng thời cũng là một nhu cầu văn hóa.

Ẩm thực nói chung là cách ăn uống của con người. Tùy theo vùng miền, hoàn cảnh sống, người ta có thói quen ăn uống khác nhau (tập quán ẩm thực), tùy theo dân tộc, quá trình phát triển, địa hình, địa lý.. các dân tộc trên thế giới cũng có những phong cách ăn uống, những món ăn, thứ tự món ăn... khác nhau mà người ta gọi là "văn hóa ẩm thực".

Về dân gian thì “chữ gian trong chữ dân gian là cái khoảng, cái khu rộng lớn, cái vùng. Không gian là một ( hay tất cả) khoảng trời bao la. Trung gian là cái khoảng chính giữa. Và dân gian là trong khu vực, trong địa hạt của dân.” [5; 9]

### ***Luận văn tốt nghiệp khoa Văn hóa du lịch***

Như vậy văn hóa ẩm thực dân gian là văn hóa ăn uống của dân, từ dân mà ra và cuối cùng cũng vẫn là những người dân ấy lưu truyền từ đời này sang đời khác, được lưu hành từ lâu đời bằng những cách thức khác nhau để tạo nên một nền ẩm thực dân gian đậm đà bản sắc dân tộc và mang những đặc trưng riêng của từng vùng. Văn hóa ẩm thực dân gian ra đời là phục vụ cho đời sống của người dân. Ở nơi đâu có cuộc sống, có người dân thì ở đó có văn hóa ẩm thực dân gian. Đi vào tìm hiểu văn hóa ẩm thực dân gian là ta tiếp cận với những món ăn dân gian mà trong đó chứa đựng những kinh nghiệm được đúc kết qua những lần trải nghiệm của người dân.

Ai là người sáng tác ra những món ăn dân gian? Như trên đã nói đó là người dân, là từng con người cụ thể hoặc là một đám đông không tên không tuổi, hôm qua, hôm nay và cả ngày mai nữa. Không được học hành, không được đào luyện gì cả, mà chỉ là tự ý thức, tự bồi dưỡng cho mình mà thôi. Vậy mà những món ăn họ đã sáng tạo ra lại rất văn hóa, thậm chí thuộc một trình độ văn hóa cao bởi đó chính là do tư duy, sự sáng tạo không ngừng nghỉ của người dân. Văn hóa ẩm thực dân gian là của muôn thuở hoặc là của nhiều đời. Đời này qua đời kia các món ăn dân gian được bồi đắp thêm cho nên tạo ra những món ăn rất cũ mà cũng rất mới. Nó là chung mà cũng là riêng. Tự nó có thể là những món ăn kinh điển cũng vừa là những gì phổ thông.

Đặc điểm của ẩm thực dân gian có thể kể đến đó là :

- Đây là loại ẩm thực mang tính bình dân, đại chúng và dân dã. Tính đại chúng và dân dã được thể hiện ở đây chính là những món ăn đều được chế biến để phục vụ đông đảo nhân dân và do những người dân sáng tạo ra. Đây cũng chính là đặc điểm cho thấy sự khác biệt giữa ẩm thực dân gian với ẩm thực quý tộc hay ẩm thực cung đình chỉ dành cho tầng lớp quý tộc và hạng sang trong xã hội, cách chế biến của loại ẩm thực này cũng cầu kì và đòi hỏi thâm mỹ cũng như kỹ thuật cao hơn như các món ăn cung đình ở Huế: nem công, thẩu thỏ, xôi vò, nham bò, trứng gà lộn, khum lệt, xào lươn, bó sò trâu. Chiên cua gạch, hầm câu, cao lầu, kho tàu, thịt quay, dưa gia, kiệu thịt phay,

### ***Luận văn tốt nghiệp khoa Văn hóa du lịch***

gầm ghi, măng cày. Hôn hôn, nướng sê, um cò, tao sò, mực trộn, gân chân vịt, giò nai, cháo hải sâm.

- Ngoài những nét đặc trưng tổng quát của ẩm thực Việt Nam, ẩm thực dân gian mang những đặc trưng riêng, nổi bật, phổ biến với tầng lớp bình dân. Một là tính đa dạng, trên mỗi bữa ăn thường với nhiều chất liệu thịt, cá, rau quả và được thể hiện qua nhiều món như canh, kho, luộc, nướng, xào, hấp... Hai là tính mỹ thuật, dù giàu nghèo, mâm cơm bao giờ cũng sắp xếp gọn gàng, tươm tất trên bàn, trên phản, chõng hay trên chiếc chiếu trải giữa nhà; lễ tiệc phải chú ý bày biện, phối hợp màu sắc của các thực đơn để hấp dẫn người ăn. Thứ ba là tính tập thể, tất cả các món đều được bày ra hết, nhất là trọng kỵ giỗ và có thể chúng được bày chồng lên nhau, mỗi mâm cỗ dành cho nhiều người. Thứ tư là tính tinh tế và ngon lành, mùa nào thức nấy với những nét hài hòa cả về mùi vị lẫn màu sắc.

- Đây cũng là loại ẩm thực có nguyên liệu rẻ, sẵn có, dễ kiếm. Những món ăn dân gian do gần gũi với những người dân lao động cho nên những nguyên liệu ở đây khá gần gũi với cuộc sống của người dân. Phương thức "mùa nào thức nấy": có nghĩa là phải chọn những thực phẩm theo đúng mùa, thực phẩm phải tươi. Đôi khi chỉ là những hạt gạo, con tôm do nhà nuôi trồng có được đã có những món ngon như : cốm, bánh tôm, bánh cuốn... Nguyên tắc phù hợp túi tiền chi trả: với quan niệm đó, nếu nhà giàu thì mua tôm sú, cua gạch, thịt cá... thì nhà nghèo có thể mua con tép, con rạm, đậu khuôn, mùng toi, bông ngót... để phù hợp với túi tiền nhưng vẫn bảo đảm chất lượng bữa ăn. Nguyên tắc mua thực phẩm phù hợp với đối tượng ăn: đây là những kiến thức sơ đẳng y dược mà người nội trợ cần biết bởi thức ăn cho người cao tuổi, trung niên, em bé, sản phụ... là không hoàn toàn giống nhau. Bên cạnh đó, nếu khách hoặc nhà có người theo tôn giáo thì cần phải chọn những món ăn phù hợp...

- Cách chế biến của ẩm thực dân gian cũng không quá cầu kì. Những món ăn họ chế biến đều mang tính phục vụ nhu cầu “ăn” trước tiên để có sức khỏe lao động, tiếp đến mới là yếu tố thẩm mỹ thể hiện qua những ngày giỗ

## ***Luận văn tốt nghiệp khoa Văn hóa du lịch***

chạp hay lễ Tết. Sau này khi đời sống của người dân được nâng cao hơn thì những món ăn qua thời gian tuy không mất đi bản sắc nhưng cũng đa dạng hơn và mang tính nghệ thuật, thưởng thức nhiều hơn. Chính sự không cầu kì, màu mè hay bóng bẩy như những món ăn hạng sang hay quý tộc, cung đình đã tạo nên nét riêng cho ẩm thực dân gian, vừa gần gũi với đời sống của phần lớn người dân trong xã hội, vừa mang bản sắc riêng của mỗi vùng miền cũng như của mỗi đất nước.

Văn hóa ẩm thực dân gian - với sự thực hành ăn uống, nó tham gia tích cực vào việc phản ánh bản sắc văn hóa dân tộc. Bởi lẽ ăn uống là một trong những nhu cầu cơ bản của con người để duy trì và phát triển sự sống. ẩm thực dân gian tức là món ăn, thức uống; là cách ăn uống đã hoặc đang được lưu giữ trong dân gian.

Ngày nay khi điều kiện sống của con người no đủ thì nhu cầu đó lại được nâng lên một bậc là thưởng thức các món ăn một cách cầu kì và tinh tế hơn. Vì thế nghệ thuật ẩm thực ra đời và trở thành một nhu cầu trong đời sống xã hội hiện đại. Đối với những người hiểu biết, chuyện ăn uống đã được nâng lên một nấc là “văn hóa ẩm thực”. Song tuy thay đổi thế nào thì những nét đặc trưng vẫn giữ lại trong mỗi món ăn cho thấy rằng “ Văn hóa ẩm thực dân gian” là nền tảng cho văn hóa ẩm thực hiện nay. Nó chính là nguồn cội, là truyền thống mà những món ăn ngày nay dựa trên đó mà sáng tạo thêm, làm phong phú thêm cho nền ẩm thực của chúng ta.

### ***1.2.2 Đặc điểm Văn hóa ẩm thực dân gian***

#### ***1.2.2.1 Đặc điểm Văn hóa ẩm thực dân gian Việt Nam***

Ai cũng biết, Văn hóa ẩm thực nói chung và văn hóa ẩm thực dân gian nói riêng là một biểu hiện quan trọng trong đời sống con người, nó cũng hàm chứa ý nghĩa triết lý. Từ xa xưa, trong dân gian nước ta đã tổng kết thành câu tục ngữ: “ học ăn, học nói, học gói, học mở” chủ yếu để nhắc nhở người mới bước vào đời thì khâu đầu tiên là “ học ăn”. ở các nước khác trên thế giới, ngoài quan niệm dân gian thì các nhà chuyên môn, những người yêu thích,

## ***Luận văn tốt nghiệp khoa Văn hóa du lịch***

hiểu ẩm thực...đều bàn luận, viết những tài liệu, những cuốn sách hay về nghệ thuật ẩm thực ăn uống.

Việt Nam là một nước nông nghiệp thuộc về xứ nóng, vùng nhiệt đới gió mùa. Ngoài ra lãnh thổ Việt Nam được chia ra ba miền rõ rệt là Bắc, Trung, Nam. Chính các đặc điểm về địa lý, văn hóa, dân tộc, khí hậu đã quy định những đặc điểm riêng của ẩm thực từng vùng - miền. Mỗi miền có một nét, khẩu vị đặc trưng. Điều đó góp phần làm ẩm thực dân gian Việt Nam phong phú, đa dạng.

Người Việt lúa nước từ ngàn năm nay đã tự tổng kết cho mình một triết lý ẩm thực rất tinh tế và sâu sắc về tất cả các khía cạnh của văn hoá ăn : Chọn thực phẩm ngon, cách chế biến món ăn, văn hoá ăn...Thời chưa có sách vở, triết lý ăn của người Việt đã được lưu truyền qua ca dao, tục ngữ. Ông cha ta nói *Có thực với việc được đạo*. Nhưng lại dạy *Học ăn học nói, học gói học mở*. Nghiên cứu triết lý ẩm thực Việt qua ca dao tục ngữ cũng là một cách tìm về cội nguồn.

Muốn có món ăn ngon phải biết chọn thực phẩm ngon. Muốn chọn thực phẩm ngon phải biết mùa. *Tháng chín mùa rươi, tháng mười cua ra, tháng ba mùa rạm* . Trong sách *Miếng ngon Hà Nội*, Vũ Bằng viết : " đến đầu mùa mà không được ăn bữa rươi thì như là một người đàn bà đẹp đã để phí mất tuổi hoa...". Rươi xào với niễng thái chỉ, hay chả rươi, rươi hấp, rươi rang, mắm rươi... đều ngon, đều lạ, nhớ đời. Nhưng rươi mỗi năm chỉ có mấy ngày "*Tháng 9 đôi mươi, tháng 10 mùng 5*". Nếu quên sẽ tiếc lắm, nhớ lắm. Biết mùa rồi còn phải biết địa chỉ : *Muốn ăn bánh ít lá gai, lấy chồng Bình Định sợ dài đường đi; hay Ai về Tuy Phước ăn nem , Ghé qua Hưng Thạnh mà xem Tháp Chàm*. Tuy Phước, Hưng Thạnh đều là địa danh ở Bình Định. Hà Nội có nhiều loại thực phẩm ngon nổi tiếng : *Vải Quang, húng Láng, ngô Đầm, cá rô Đầm Sét, sâm cầm Hồ Tây, hay Ôi Quảng Bá, cá Hồ Tây.... Dưa La, cà Láng, men Báng, Tương Bần, nước mắm Vạn Vân, cá rô Đầm Sét*. Rồi về với Huế :*Tôm đồng lột vỏ bỏ đuôi, gạo de An Cựu mà nuôi mẹ già*. Hay

### ***Luận văn tốt nghiệp khoa Văn hóa du lịch***

câu ca thể hiện sự gốc gác chung thủy của con người: *Nhớ em anh nhớ quê nhà. Nhớ canh rau muống, nhớ cà dầm tương !*

Dân gian cũng cho ta biết trong một con cá phân nào thì ngon : *đầu trôi môi mè*. Cá trôi thì ăn đầu, cá mè thì ăn môi. Cá biển thì *chim- thu-nhụ-đế* là đầu bảng Con gái ra chợ mua gà thì *Gà đen chân trắng, mẹ mắng cũng mua; Gà trắng chân chì mua chi giống ấy*". Còn phụ nữ Huế nấu món ăn bồi dưỡng cho chồng thì phải *thương chồng nấu cháo le le / Nấu canh hoa lý, nấu chè hạt sen*". Đó là những thứ bổ dương, mát. Trong cách nấu nướng, ca dao cũng dạy rất kỹ : *Nồi đồng nấu Éch, đôi đất nấu Ốc* ( Ốc luộc nấu lá chanh trong nồi đồng. Éch nấu sả bằng nồi đất ). Câu thành ngữ này nếu đọc rất nhanh sẽ bị lẫn lộn lung tung, nên rất dễ nhớ. Còn rau thì *cần tái cải nhừ*. Khi nấu ăn thì người làm bếp phải biết loại gì thì bỏ rau gia vị gì, nếu không thì hỏng món ăn. Bài ca dân gian rất tếu, nhưng rất điển hình về sử dụng rau mùi :

*Con gà cục tác lá chanh*

*Con lợn ủn ỉn mua hành cho tôi*

*Con chó khóc đứng khóc ngồi*

*Mẹ ơi đi chợ mua tôi đồng riềng*

Trong xào nấu thịt bò, hay mít non có câu ca " *Có lá tốt lại phụ xương sông*". Xương sông và lá lót đều là các thứ rau mùi rất hợp với mít non, thịt bò. Trong sách "*Thực phổ Bách thiên*" (100 món ăn phổ biến) do bà Trương Đăng Thị Bích, con dâu của thi sĩ Tùng Thiên Vương Miên Thâm soạn từ thế kỷ XIX, cũng có bài thơ tứ tuyệt dạy cách sử dụng lá mùi cho hợp , lâu ngày đã thành dân gian :

*Canh bầu mùi thích lá hành hao*

*Cho biết rau hành bỏ bí đao*

*Hầm mít lại ưa sên với lót*

*Bí ngô thời phải tỏi gia vào*

Hay câu ca dao:

*Con cò mà đi ăn đêm*



## ***Luận văn tốt nghiệp khoa Văn hóa du lịch***

*Đậu phải canh mền lôn cổ xuống ao*

*Ông ơi ông vớt tôi nao*

*Tôi có lòng nào ông lại xáo măng*

Nội dung thì khác, nhưng lại cho ta một công thức món ăn có hạng :  
*Thịt cò xáo măng.*

Trong ẩm thực người Việt, tính cộng đồng nặng hơn tính cá nhân. Người Phương Tây khi ăn ở nhà hay ăn tiệc chung, dù ngồi cùng bàn mỗi người vẫn một suất, của ai nấy ăn, không ảnh hưởng chi đến người khác. Nghĩa là họ rất cá nhân. Nhưng người Việt lại khác. Tiệc tùng mời khách không chỉ là bữa ăn mà còn là nghi thức sống, đạo đức, tình cảm cộng đồng. Ăn uống mang tính cộng đồng rất cao. Nên "văn hoá ăn" hay "cách ăn" của từng người thể hiện trình độ văn hoá của người tham dự. Cúng giỗ ông bà phải cho tàn châu nhang mới được dọn đồ ăn khỏi bàn thờ. Khi đó "ông bà" đã "ăn" xong. Ngồi mâm cỗ cúng phải theo bậc ông- bác- cha- chú- cậu - dì.... Không phải mâm nào ngồi cũng được. Vì thế khi đi dự cỗ họ, cỗ làng, vợ hay dặn chồng, bố dặn con : "*ăn trông nồi ngồi trông hướng*". Tức là ăn có chừng mực, hãy nhìn vào người khác, nhìn vào nồi xem thức ăn đã hết chưa để thể hiện sự từ tốn của mình. *Ăn giỗ đi trước, lội nước đi sau* là câu dân ca chê bai đối với những người chỉ trọng miếng ăn. Nói về ăn, người Việt dân gian có những câu triết lý thâm sâu : *Tiếng chào cao hơn mâm cỗ; ăn miếng chả, trả miếng bùi; Một miếng khi đói bằng một gói khi no; Ăn có nhai, nói có nghĩ; Ăn bớt bát, nói bớt lời.* Đó là những lời dạy làm người không bao giờ cũ. Chỉ một miếng ăn thôi, cũng thể hiện nhân cách con người. Có câu đối chữ Hán pha Việt rất đay nghiến : *Miếng thịt là miếng nhục!* ( chữ Hán *thịt* là *nhục*). Nhiều chuyện lắm sâu thăm lắm là miếng ăn người Việt...

Một đặc điểm ít nhiều cũng phân biệt ẩm thực Việt Nam với một số nước khác: ẩm thực Việt Nam chú trọng ăn ngon tuy đôi khi không đặt mục tiêu hàng đầu là ăn bổ. Bởi vậy trong hệ thống ẩm thực người Việt ít có những món hết sức cầu kỳ, hàm như ninh kỹ như ẩm thực Trung Hoa, cũng không thiên về bày biện có tính thẩm mỹ cao độ như ẩm thực của Nhật Bản,

### ***Luận văn tốt nghiệp khoa Văn hóa du lịch***

mà thiên về phối trộn gia vị một cách tinh tế để món ăn được ngon, hoặc sử dụng những nguyên liệu dai, giòn thường thức rất thú vị dù không thực sự bổ béo (ví dụ như các món măng, chân cánh gà, phủ tạng động vật...). Trong thực tế nhiều người nhận thấy, một cách cảm tính, đặc trưng ẩm thực Việt Nam toát lộ trong sự đối sánh với các nền văn hóa ẩm thực khác trên thế giới: món ăn Trung Hoa ăn bổ thân, món ăn Việt ăn ngon miệng, món ăn Nhật nhìn thích mắt. Tuy nhiên, đặc điểm này càng ngày càng phai nhòa và trở nên ít bản sắc trong thời hội nhập.

Theo ý kiến của tiến sĩ sử học Hãn Nguyên Nguyễn Nhã, cho rằng ẩm thực Việt Nam có 9 đặc trưng:

- Tính hòa đồng đa dạng

Người Việt dễ dàng tiếp thu văn hóa ẩm thực của các dân tộc khác, vùng miền khác để từ đó chế biến thành của mình. Đây cũng là điểm nổi bật của ẩm thực của nước ta từ Bắc chí Nam.

- Tính ít mỡ

Các món ăn Việt Nam chủ yếu làm từ rau, quả, củ nên ít mỡ, không dùng nhiều thịt như các nước phương Tây, cũng không dùng nhiều dầu mỡ như món của người Hoa.

- Tính đậm đà hương vị

Khi chế biến thức ăn người Việt Nam thường dùng nước mắm để nêm, lại kết hợp với rất nhiều gia vị khác ...nên món ăn rất đậm đà. Mỗi món khác nhau đều có nước chấm tương ứng phù hợp với hương vị.

- Tính tổng hoà nhiều chất, nhiều vị

Món ăn Việt Nam thường nhiều chất nhiều vị kết hợp lại với nhau. Các món ăn Việt Nam thường bao gồm nhiều loại thực phẩm như thịt, tôm, cua cùng với các loại rau, đậu, gạo. Ngoài ra còn có sự tổng hợp của nhiều vị như chua, cay, mặn, ngọt, bùi béo...

- Tính ngon và lành

Cụm từ “ngon lành” đã gói ghém được tinh thần ăn của người Việt. Ẩm thực Việt Nam là sự kết hợp giữa các món, các vị lại để tạo nên nét đặc trưng

### ***Luận văn tốt nghiệp khoa Văn hóa du lịch***

riêng. Những thực phẩm mát như thịt vịt, ốc thường được chế biến kèm với các gia vị ấm nóng như gừng, rau răm... Đó là cách cân bằng âm dương rất thú vị, chỉ có người Việt Nam mới có...

- **Tính dùng đũa**

Trong phong cách ăn hay văn hoá ăn của người Việt quan trọng nhất là đôi đũa. Ăn đũa đã thành "*văn hoá đũa*". Đũa người Việt dùng là đũa tre. Chỉ các vua Nguyễn 'ngự thiện' mới dùng đũa vót bằng cây gỗ Kim Giao có tác dụng phát hiện ra độc tố, lấy trên núi Bạch Mã. Có nhiều câu dân ca về đũa: *Bây giờ chồng thấp vợ cao. Như đôi đũa lệch so sao cho bằng.* Câu ca ấy không phải nói về chồng vợ, mà chủ đích là nói về "đũa lệch". Đũa lệch là "xui". Ngày xưa mẹ tôi thường bảo: " Phải so đũa cho cân, ăn đũa lệch là "méo miêng", tức con người không đứng đắn". Rồi người lại bảo, đũa gãy còn xui hơn. Ngày giỗ, Tết hay ngày ăn "hỏi" ( người Bắc Kỳ gọi là đi sui), ăn cưới, tuyệt nhiên không được làm đũa gãy. Vì như vậy, công việc sẽ không "thuận buồn xuôi gió", thậm chí chia xa. Lại có câu *Vợ đại không hại bằng đũa vênh.* Vợ là Trời, mà vợ đại thì hại nhất rồi còn gì. Thế mà *vợ đại cũng không hại bằng đũa vênh*, mới biết đũa vênh hại đến thế nào! Cho nên trước khi ăn phải so đũa cẩn thận, đừng để đũa vênh, đũa lệch, đũa gãy.

- **Tính cộng đồng**

Tính cộng đồng thể hiện rất rõ trong ẩm thực Việt Nam, bao giờ trong bữa cơm cũng có bát nước mắm chấm chung, hoặc múc riêng ra từng bát nhỏ từ bát chung ấy.

- **Tính hiếu khách**

Trước mỗi bữa ăn người Việt thường có thói quen mời. Lời mời thể hiện sự giao thiệp, tình cảm, hiếu khách, mối quan tâm trân trọng người khác...

- **Tính dọn thành mâm**

Người Việt có thói quen dọn sẵn thành mâm, dọn nhiều món ăn trong một bữa lên cùng một lúc chứ không như phương Tây ăn món nào mới mang món đó ra.

### ***Luận văn tốt nghiệp khoa Văn hóa du lịch***

Theo Giáo sư tiên sĩ Trần Văn Khê đã có lý khi cho rằng: “Trong văn hóa ẩm thực, người Việt Nam có ba cách ăn: ăn toàn diện, ăn bằng ngũ quan, ăn bằng mắt nhìn, mũi ngửi, răng nhai, tai nghe, lưỡi nếm. Hầu như món ăn của ta là đa vị, rất ít món chỉ đơn thuần một vị. Tất cả đều hài hòa, không vị nào lấn át vị nào”.

Món ăn của ta không béo do nhiều dầu như đồ ăn của Trung Quốc, không cay nóng như đồ ăn của Thái Lan hay Ấn Độ, mà thanh đạm, hài hòa cho cảm giác muốn ăn mà không thấy chán. Vì vậy, tìm hiểu văn hóa ẩm thực của đất nước là một việc cần thiết để quảng bá văn hóa nước ta đối với thế giới.

#### ***1.2.2.2 Đặc điểm Văn hóa ẩm thực dân gian Hà Nội***

Bất cứ thủ đô nào trên thế giới đều tuân theo quy luật hội tụ, kết tinh, giao lưu và lan tỏa. Thủ đô Hà Nội của chúng ta cũng không nằm ngoài quy luật ấy. Đây chính là nơi hội tụ mọi thức ngon vật lạ của khắp mọi miền trong cả nước. Từ những thứ quà quê mộc mạc, đơn giản đã được con người nơi đây biến đổi cho phù hợp và nâng lên thành những thứ quà sang. Tuy nhiên, văn hóa ẩm thực dân gian Hà Nội cũng không nằm ngoài mà vẫn tuân theo mô hình văn hóa ẩm thực Việt Nam mà giáo sư Trần Quốc Vượng và các nhà văn hóa ẩm thực Việt Nam đã được công thức hóa là cơm - rau - cá.

Hà Nội - nơi đây là thủ đô nên vấn đề uy thế cũng có liên quan đến ẩm thực. Ăn cái gì, như thế nào cũng là một cách phô trương vị thế xã hội và cũng là một biểu tượng của vị thế xã hội. Khá giả, giàu sang cũng sinh ra chuyện sành ăn, sành uống. Từ xưa các cụ đã nói: “phú quý sinh lễ nghĩa”. Có văn hóa ẩm thực của tầng lớp trên, từ trung lưu đến thượng lưu. Càng phân tầng xã hội, càng có đặc quyền xã hội thì văn hóa ẩm thực cũng đi kèm với “nem công, chả phượng” cũng phân hóa với ẩm thực dân gian là “rau muống, cơm cà”.

Ăn uống cũng như là một tấm gương tự soi mình. Ăn cái gì, ăn uống như thế nào và cảm nhận chúng như thế nào có thể nói lên nhận thức của chính chúng ta về chính mình và người khác. Do vậy, từ xưa dân gian ta có

### ***Luận văn tốt nghiệp khoa Văn hóa du lịch***

câu ví von “ ăn Bắc, mặc Kinh” để đánh giá sự sành ăn của người dân đất Bắc, mà trung tâm là Thăng Long - Hà Nội. Nơi đây quy tụ đủ các loại đặc sản ẩm thực của các địa phương, vùng miền trong cả nước. Nhiều món ăn, thức uống được đưa về Hà Nội, người Hà Nội tiếp nhận và nâng cấp lên thành những đặc sản ngon như bún chả, giò Chèm, nem Vẽ, hồng Bạch Hạc, bánh cuốn Thanh Trì, ...

Sức lôi cuốn của văn hóa ẩm thực Hà Nội chính là hương vị của nó được kết tinh bởi chất liệu và phương thức chế biến. Hương vị làm tăng thêm cái ngon của thưởng thức và cái ngon của khẩu vị, làm tăng thêm vị đậm đà và nhớ lâu. Rất nhiều hương vị của món ăn tạo nên nét độc đáo trong văn hóa ẩm thực Hà Nội và đã đi vào nỗi nhớ của những người con xa Hà Nội mà chúng ta phải giữ gìn như từ bún ốc, bún riêu, bún thang đến cốm làng Vòng, bánh cuốn Thanh Trì...

Bởi lẽ, mỗi vùng đất của Việt Nam, ngoài những điểm chung, lại có lối ẩm thực riêng mang sắc thái và đặc trưng của vùng đất đó, tạo ra một nền văn hóa ẩm thực không lẫn với nơi khác. Hà Nội là một vùng như thế!

Gần nghìn năm tuổi, từng là kinh đô của nhiều triều đại, nếp sống của người Thăng Long - Hà Nội do đó có cốt cách riêng, tâm văn hóa cao hơn, trong đó tập quán, lễ thói ăn uống... cũng được nhiều vùng trong cả nước công nhận là đáng làm theo, nếu có thêm điều kiện. Bên cạnh lối ẩm thực cầu kỳ mang tính cung đình, nặng về lễ nghi lại có lối ẩm thực rất bình dân, dung dị, đơn giản. Có “ẩm thực sang trọng” lại có “ẩm thực vỉa hè”; ngoài mấy bữa chính thì Hà Nội là nơi có nhiều món quà ngon ít nơi sánh được.

Văn hóa ẩm thực dân gian của người Hà Nội trước hết ở chỗ tinh sành, “quý hồ tinh bất quý hồ đa”, thanh cảnh, ngon và lành, sạch sẽ, chế biến tinh vi với nghệ thuật cao, món nào ra món ấy, đầy đủ gia vị để mỗi món mang một đặc trưng riêng biệt.

Không thể kể hết những cách ăn của người Hà Nội đã quen với cách ăn thanh lịch. Mùa nào thức ấy, giờ nào món ấy. Tháng ba ăn bánh trôi bánh

### ***Luận văn tốt nghiệp khoa Văn hóa du lịch***

chay, tháng tám ăn bánh trung thu, tháng năm làm rượu nếp, mùa thu ăn cốm với hồng hoặc chuối trứng cuốc...

Buổi sáng là bánh cuốn Thanh Trì, xôi lúa Hoàng Mai, tối mới ăn lục tào xá, đêm ăn Lạp Xường lò mái phàn, trưa ăn bún chả... Những món ăn Hà Nội chẳng phải là cao lương mỹ vị gì, chỉ là những món dân dã gợi nhớ hương vị Hà Nội mà những người xa Hà Nội chẳng thể nào quên. Chẳng thế mà nhà văn Vũ Bằng vào Sài Gòn sống hàng chục năm trời, cách xa Hà Nội, ông mang bệnh nhớ nhung, nổi nhớ còn cào, se sắt, y như người xưa trong điển cổ Trung Hoa mà Vũ Bằng đã dẫn trong lời nói đầu trong cuốn “*Món ngon Hà Nội*”: “Tại kinh đô Trương Hàn thấy lá ngô rụng giêng thu thì sự nhớ đến rau thuận, cá lư và muốn treo ấn trở về quê cũ”. Nhà văn Nguyễn Tuân có sở thích ăn phở Hà Nội, đến nổi trong dịp đi dự Đại hội hòa bình thế giới tại Hensiki (Phần Lan) mới chỉ xa Hà Nội chưa đầy một tuần lễ, cụ Nguyễn đã nhớ đến phở, đó là: “Chúng tôi nhớ heo hắt vì đi xa đất nước, khẩu vị lạc điệu, thấy nhớ nhà, nhớ đất nước, có cả một sự nhớ ăn phở nữa”.

Ẩm thực Hà Nội được nhắc đến nhiều trong thơ ca, các nhà văn, nhà báo như Phạm Đình Hồ, Cao Bá Quát, Vũ Bằng, Nguyễn Tuân, Thạch Lam, Băng Sơn, Mai Khôi... Có thể kể ra đây một loạt các đặc sản ẩm thực Hà Nội qua những câu ca dao, tục ngữ truyền khẩu: bánh trôi làng Gạ, bún làng Sùi và làng Tứ Kỳ, cá rô đầm Sét, sâm cầm Hồ Tây, cam Canh, bưởi Diễn, chuối Sù, cà Láng, bánh cuốn Thanh Trì, bánh dày làng Kẻ, bánh tẻ làng So, bánh đúc Đơ Bùi, tương làng Sùi, giò Chèm, nem Vẽ...

Riêng các món quà thì Hà Nội đã nâng nghệ thuật ăn uống lên cao nhiều bậc. Nói đến phở, người ta nghĩ ngay đến phở Bắc, mà phở Bắc thì không đâu bằng phở Hà Nội. Vũ Bằng đã từng viết, phở là món ăn điếm tâm của tất cả người Việt. Người Việt có thể không ăn cái này, cái kia, nhưng chắc chắn ai cũng đã từng ăn phở. Mà phở ngon nhất là phở Hà Nội. Hễ cứ trông thấy người Hà Nội ăn phở thì đó ai mà ngưng lại được cái sự phải... ăn theo. Bánh cuốn Thanh Trì làm Thạch Lam phải ví nó như mẩu lụa, mát rượu đầu lười. Bún ốc là món kỳ lạ của Hà Nội, có món nóng, món nguội, có món chua

### ***Luận văn tốt nghiệp khoa Văn hóa du lịch***

hương dấm bỗng, có món mà Thạch Lam thấy mấy cô gái ăn nó, nước mắt rờn rờn vì cay vì chua, ông nhận xét những giọt nước mắt này còn chân thật hơn cả những giọt lệ tình... Rồi nữa, bánh cốm không ai vượt được nhà hàng Nguyễn Ninh, Hàng Than. Ô mai là kỷ niệm “thời áo trắng” nữ sinh thì ở phố Hàng Đường, mứt sen, mứt tết, bánh Trung thu, bột sắn, chè ướp hương sen, ướp hương nhài ngon nhất là trên phố Hàng Điều.

Ngoài chuyện ăn thì người Hà Nội uống cũng rất cẩn thận, chu đáo. Nhiều gia đình Hà Nội ngày Tết không thể thiếu cái vị thơm dịu, ngọt mát của chén trà sen, đó là thứ trà được ướp hương của hoa sen Hồ Tây rất cầu kỳ. Rượu ngon Hà Nội thì đại thi hào Nguyễn Trãi đã nhắc đến: rượu sen, rượu cúc như một sản vật của đất Thượng Kinh trong tác phẩm du địa chí. Một số địa danh nổi tiếng rượu ngon như làng Hoàng Mai, làng Thụy, làng Vọng, làng Ngâu, làng Thổ Khối... đều là những nơi nấu rượu nổi tiếng.

Nhà hàng chả cá Lã Vọng đã như một thương hiệu được nhiều người trong và ngoài nước biết đến. Cái món ăn độc đáo này có từ cuối thế kỷ XIX, theo truyền lại thì món nổi tiếng này thuộc chi họ Đoàn ở phố Hàng Sơn, Hà Nội, đến khi tiếng tăm vang dội của chả cá Lã Vọng mà đã đổi tên phố Hàng Sơn thành phố Chả Cá.

Nem Vẽ xưa nổi tiếng khắp kinh kỳ, được xếp vào hàng cao lương mỹ vị và không bao giờ thiếu trên mâm cỗ vua ban lộc nước cho các trạng nguyên, tiến sĩ đỗ đạt.

*“Cổ sang nem Vẽ, giò Chèm  
Anh già, em gói nên duyên mặn mà  
Phố phường kẻ chợ gân, xa  
Miếng ngon nức tiếng quê ta khéo làm”*

Mứt sen trần đã có người ví nó là quốc hồn, quốc túy, bởi không biết từ bao giờ, mứt sen trần đã trở thành món quà đặc biệt, được người Hà Nội sử dụng vào những dịp đặc biệt như lễ tết, cưới hỏi. Chỉ biết rằng, cho đến nay mứt sen đã trở thành những món hảo hạng mà nổi tiếng nhất vẫn là mứt sen Hà Nội, và thương hiệu nổi tiếng là cửa hàng bánh mứt kẹo dân tộc Ninh

### ***Luận văn tốt nghiệp khoa Văn hóa du lịch***

Hương ở 22 Hàng Điều bởi nó được làm bằng phương pháp truyền thống theo những bí quyết riêng để giữ được nguyên màu sắc tự nhiên của hạt sen, độ ngọt bùi vừa phải, hương thơm thanh mát của hoa bưởi, giữ được cái thanh ngọt, mát bùi trong mỗi hạt sen.

Mứt sen trần đã có người ví nó là quốc hồn, quốc túy, bởi không biết từ bao giờ, mứt sen trần đã trở thành món quà đặc biệt, được người Hà Nội sử dụng vào những dịp đặc biệt như lễ tết, cưới hỏi. Chỉ biết rằng, cho đến nay mứt sen đã trở thành những món hảo hạng mà nổi tiếng nhất vẫn là mứt sen Hà Nội, và thương hiệu nổi tiếng là cửa hàng bánh mứt kẹo dân tộc Ninh Hương ở 22 Hàng Điều bởi nó được làm bằng phương pháp truyền thống theo những bí quyết riêng để giữ được nguyên màu sắc tự nhiên của hạt sen, độ ngọt bùi vừa phải, hương thơm thanh mát của hoa bưởi, giữ được cái thanh ngọt, mát bùi trong mỗi hạt sen.

Mâm cỗ ở Hà Nội các món ăn đều được chế biến một cách rất cầu kỳ, tinh vi mang tính nghệ thuật, có khi phải là các đầu bếp trở thành nghệ nhân ẩm thực như nghệ nhân Đinh Bá Châu, Ánh Tuyết... thực hiện.

Cách ăn của người Hà Nội xưa rất tinh tế, cầu kỳ, một bữa cỗ thường có nhiều món nhưng mỗi món không nhiều. Các cụ quan niệm thưởng thức món ăn chứ không phải ăn để lấy no. Mỗi món ăn được làm tỉ mỉ, cẩn thận vì thế khi thưởng thức cũng là lối nhâm nhi, từ tốn từng miếng nhỏ, cảm nhận từ đầu lưỡi để tận hưởng đến tận cùng những hương vị chứa đựng trong mỗi món ăn.

Những du khách nước ngoài khi được thưởng thức mâm cỗ cỗ truyền tại nhà hàng Ánh Tuyết, được tận hưởng những món ăn với hương vị đặc trưng mang đầy đủ nét văn hóa ẩm thực Hà Nội, ẩm thực Việt Nam. Ông Anthony Bourdain - một đầu bếp có tiếng ở Mỹ, đã đi nhiều, ăn nhiều món tại nhiều nước trên thế giới, khi đến thăm và thưởng thức những món ăn theo phong cách truyền thống của đất Hà Thành tại nhà hàng Ánh Tuyết giữa khu phố cổ Mã Mây đã phải thốt lên rằng: Đây là một giá trị văn hóa thực sự của người Việt, hiếm nơi nào sánh được.



## ***Luận văn tốt nghiệp khoa Văn hóa du lịch***

Như vậy, chúng ta đã có một Việt Nam “nghìn năm văn hiến”, có một Hà Nội “nghìn năm văn vật” thì tại sao lại không có - và thật ra là bao hàm trong đó - một Di sản văn hóa ẩm thực Việt Nam - ẩm thực Hà Nội tinh tế và thanh lịch.

Xét về tổng thể, văn hoá ẩm thực Hà Nội không tách rời cái nền là ẩm thực Việt Nam. Song chính cái sự sành ăn, sành uống của người Hà Nội đã đưa ẩm thực lên một bậc, tạo nên nét văn hóa ẩm thực riêng và nổi bật.

### ***1.3 Du lịch ẩm thực***

#### ***1.3.1 Khái niệm***

Theo khái niệm của Hiệp hội du lịch ẩm thực, du lịch ẩm thực là “sự theo đuổi những kinh nghiệm ẩm thực độc đáo và đáng nhớ, thường khi đi du lịch nhưng cũng có thể chỉ là du lịch ẩm thực tại nhà.”

Cụm từ “độc đáo và đáng nhớ” này là chìa khóa để hiểu du lịch ẩm thực. Đôi khi du lịch ẩm thực chỉ là thưởng thức những chiếc bánh ngọt tại cửa hàng địa phương hay khám phá ra một địa chỉ ẩm thực thú vị trên một con phố không tên mà người dân địa phương biết đến, hay sự thưởng thức những món ăn dân gian truyền thống đặc trưng của vùng miền tại địa phương đó... Chính sự trải nghiệm độc đáo, thú vị cũng là điều hấp dẫn, thu hút du khách đến với loại hình du lịch này.

Du lịch ẩm thực bao gồm các loại kinh nghiệm ẩm thực. Nó bao gồm các trường học nấu ăn, sách dạy nấu ăn, các chương trình dạy ẩm thực trên truyền hình và đặc biệt là các tour du lịch.

Như vậy, du lịch ẩm thực qua các tour du lịch là một tập hợp con của du lịch ẩm thực nói chung. Theo nghĩa này, du lịch ẩm thực là một loại hình du lịch với mục đích tìm hiểu văn hóa ẩm thực của điếm đến.

#### ***1.3.2 Đặc điểm***

*Du lịch ẩm thực phản ánh và chưa đựng tài nguyên tự nhiên, văn hóa và lịch sử của bản địa*

Nhìn vào nền ẩm thực của một quốc gia, vùng, miền nào đó ta có thể phần nào thấy được điều kiện tự nhiên của quốc gia, vùng miền đó. Bởi với

### ***Luận văn tốt nghiệp khoa Văn hóa du lịch***

điều kiện tự nhiên khác nhau như khí hậu, địa hình...thì số lượng, chủng loại, nguồn nguyên liệu cũng như mùi vị các món ăn cũng khác nhau. Ví dụ như ở phía Bắc Việt Nam khí hậu ôn hòa, chia làm 4 mùa rõ rệt thì những món ăn cũng như những đồ uống cũng thích hợp so với những mùa như thế. Người miền Bắc chuộng những món ăn thanh thoát, những món ăn nghiêng về mặt tinh tế nhằm giá trị thưởng thức nhiều hơn là ăn no bụng, những món ăn này tuy đã qua chế biến nhưng vẫn giữ được màu sắc và mùi vị tự nhiên của thực phẩm.

Yếu tố văn hoá chính là linh hồn của du lịch ẩm thực. Chẳng ai đi du lịch chỉ để “ăn” một cách thuần túy. Vấn đề ăn uống trong du lịch đã được nâng lên thành cả một nghệ thuật. Ăn không chỉ để hưởng thụ cuộc sống mà qua ăn uống người ta còn có thể nâng cao vốn tri thức của mình về một nền văn hóa. Các giá trị văn hóa được thể hiện trong cách chế biến hay cách ăn uống theo đúng kiểu của người dân bản địa. Bên cạnh đó, giá trị văn hóa còn thể hiện ở không gian kiến trúc, cách bài trí các nhà hàng, quán ăn, ở cách phục vụ, trang phục của nhân viên hay chính ở lối sống của người dân bản địa.

*Du lịch ẩm thực còn phản ánh trong đó những giá trị lịch sử của mỗi vùng miền.*

Hà Nội xưa kia từng là đất kinh kì. Nơi mà lối sống của tầng lớp quý tộc và thượng lưu luôn được đề cao nên thực đơn cũng như cách chế biến món ăn mang tính công phu, tỉ mỉ. Ngày nay, khi là thủ đô của nước ta thì Hà Nội vẫn giữ trong mình những nét truyền thống rất riêng với những món ăn dân gian lưu truyền đem lại những dấu ấn trong văn hóa ẩm thực Hà thành. Hà Nội là nơi thanh lịch, con người ở đây phải thanh lịch từ cách sống tới ẩm thực.

*Hà Nội gạo trắng nước trong,*

*Ăn ngon mặc đẹp thỏa lòng lừa đời.*

Hà Nội đã tinh lọc lấy tinh hoa của trăm nghìn địa phương, để có chất tinh túy nhất, lấy cái hồn thơm thảo, đắm say.

*Du lịch ẩm thực hướng tới việc bảo tồn và phát huy các giá trị văn hóa truyền thống của điểm đến*

### ***Luận văn tốt nghiệp khoa Văn hóa du lịch***

Du lịch ẩm thực phát triển dựa trên nền văn hóa ẩm thực mang đậm bản sắc của điểm đến, cái mà du khách tìm đến là bản sắc riêng của nền văn hóa đó. Điều đó có nghĩa là sự lai tạp giữa nền văn hóa ẩm thực của những vùng miền khác sẽ làm mất đi ý nghĩa của du lịch ẩm thực, làm giảm tính hấp dẫn của điểm đến với du khách. Vì vậy phát triển du lịch ẩm thực đặt ra yêu cầu phải bảo tồn và phát huy các giá trị văn hóa truyền thống điểm đến.

#### ***Du lịch ẩm thực mang lại lợi ích cho cộng đồng dân cư địa phương***

Du lịch ẩm thực không có nghĩa chỉ dẫn du khách đi ăn tại các nhà hàng sang trọng mà đó có thể chỉ là tìm đến những quán ăn bình dân, thưởng thức những món ăn ở đó để du khách có thể hòa mình vào lối sống của người dân bản địa. Du khách cũng có thể tham quan các làng nghề ẩm thực truyền thống của địa phương, tham gia vào một công đoạn sản xuất hoặc tự chế biến những món ăn từ chính những sản phẩm của làng nghề. Điều đó có nghĩa là các nhà hàng, quán ăn bình dân và các làng nghề truyền thống của cư dân địa phương cũng là một yếu tố góp phần phát triển du lịch ẩm thực. Mặt khác, du lịch ẩm thực phát triển cũng sẽ thúc đẩy sự phát triển của các nhà hàng, quán ăn và các làng nghề truyền thống, mang lại lợi ích cho chính các hộ kinh doanh của địa phương. Bên cạnh đó, du lịch ẩm thực phát triển sẽ tiêu thụ một lượng lớn các sản phẩm nông sản và thực phẩm do địa phương tạo ra, đồng thời giúp gia tăng giá trị các sản phẩm đó lên gấp nhiều lần.

Ngoài ra, cũng giống như bất kỳ hoạt động du lịch nào khác, du lịch ẩm thực phát triển cũng sẽ đem lại nguồn thu lớn cho địa phương từ các khoản phí và thuế mà các doanh nghiệp kinh doanh du lịch trên địa bàn nộp.

Về mặt xã hội, du lịch ẩm thực cũng mang lại rất nhiều lợi ích cho địa phương. Du lịch ẩm thực thu hút lượng khách lớn đến từ những nền văn hóa khác, sẽ thổi vào một luồng sinh khí mới cho điểm đến. Nền văn hóa mới với lối sống, tác phong, suy nghĩ mới sẽ giúp dân cư địa phương mở mang đầu óc, thay đổi sự nhận thức đối với thế giới xung quanh.

Cũng chính bởi lợi ích to lớn mà du lịch ẩm thực mang lại cho cộng đồng dân cư địa phương hiểu được tầm quan trọng của các giá trị văn hóa truyền

### ***Luận văn tốt nghiệp khoa Văn hóa du lịch***

thống của địa phương cũng như tính cấp thiết phải giữ gìn và phát huy các giá trị truyền thống đó. Như vậy, phát triển du lịch ẩm thực cần gắn với lợi ích của cả cộng đồng dân cư địa phương.

*Du lịch ẩm thực mang lại những kinh nghiệm độc đáo và đáng nhớ cho du khách*

Bất cứ hình thức du lịch nào cũng đều mang lại sự trải nghiệm cho du khách. Có thể đó là sự trải nghiệm cảm giác mạo hiểm trong một chuyến du lịch mạo hiểm hay đơn giản là sự trải nghiệm thư giãn...Đối với du lịch ẩm thực thì đó là sự trải nghiệm mùi vị của những món ăn, trải nghiệm không gian của nhà hàng mang đậm phong cách của vùng miền hay trải nghiệm được tự tay chế biến món ăn và thưởng thức chúng theo cách của người bản địa...Những trải nghiệm đó càng để lại ấn tượng sâu sắc trong lòng du khách thì nền văn hóa ẩm thực của điểm đến càng độc đáo, khác lạ so với những vùng miền khác.

#### ***1.4 Vai trò của ẩm thực dân gian trong hoạt động du lịch***

Ngày nay việc đi du lịch đã là một nhu cầu rất phổ biến. Ngoài việc phải bỏ ra khoản chi phí cho việc lưu trú, đi lại, tham quan, dịch vụ... thì đồng thời việc chi tiêu cho ăn uống để tái tạo sức khỏe thì thông qua đó du khách có thể tìm hiểu văn hóa quốc gia nơi mình đến.

Đến với Việt Nam, du khách sẽ cảm nhận được sự phóng khoáng trong cách chế biến và kiểu ăn của người Miền Nam; sự cầu kì trong văn hóa ẩm thực cung đình Huế; khi đến Hà Nội, du khách sẽ cảm nhận sự phong phú của những món ăn nổi tiếng, sự tinh tế trong cách thức chế biến món ăn.

Ngày nay, lượng khách quốc tế đến Việt Nam ngày càng tăng. Bởi lẽ đất nước ta là một vùng đất thanh bình với những cảnh quan thiên nhiên tươi đẹp, con người thân thiện và nồng hậu, và đặc biệt là các món ăn. Có một nhận xét cho rằng: “Có ba nghệ thuật ẩm thực được ưa chuộng nhất trên thế giới là Hoa - Pháp - Việt. Văn hóa ẩm thực Việt Nam có cái gì đó phảng phất Hoa, có cái gì đó phảng phất Pháp song vẫn khác Hoa, khác Pháp, đứng ở quãng giữa với nhiều món ăn, món quà dân tộc, dân gian”.

## ***Luận văn tốt nghiệp khoa Văn hóa du lịch***

Hàng năm, tại Hà Nội có rất nhiều quán ăn mở ra để kinh doanh phục vụ nhu cầu ăn uống. Điều đó chứng tỏ là việc gìn giữ được bản sắc văn hóa dân tộc đồng thời cũng thu được nhiều lợi nhuận góp phần không nhỏ cho ngành du lịch Việt Nam.

Bằng cách đi riêng của mình, văn hóa ẩm thực Hà Nội đã ngẫu nhiên giới thiệu với bạn bè quốc tế phần nào bản sắc văn hóa của đất nước - một đất nước nhỏ bé nhưng ẩn chứa trong mình một bề dày lịch sử văn hóa. Đây chính là “kho báu vô tận” để phát triển du lịch.

### **➤ *Tiểu kết***

Du lịch là một hoạt động mang tính nhu cầu cao của con người. Đi du lịch không chỉ đơn thuần là đi để tìm hiểu, thăm quan mà còn là hoạt động giải trí, nghỉ dưỡng. Tài nguyên du lịch chính là lợi thế để thu hút khách du lịch. Đất nước ta, một đất nước có lịch sử truyền thống lâu đời và với những phong cảnh đẹp, hấp dẫn sẽ là điểm đến thăm quan của nhiều du khách. Trong đó, thủ đô Hà Nội là một hình tượng tiêu biểu cho nền văn hóa nước nhà. Nơi đây, chứa đựng trong mình cả ngàn năm lịch sử, văn hóa và đã tạo cho mình một phong cách riêng biệt mà khi nhắc đến thì ta không thể nhầm lẫn. Dưới góc độ du lịch, văn hóa là một dạng tài nguyên để phát triển du lịch. Trong tổng thể văn hóa ấy, văn hóa ẩm thực cũng là một yếu tố khẳng định bản sắc và vị thế của mình.

## ***Luận văn tốt nghiệp khoa Văn hóa du lịch***

### **Chương 2: *ẨM THỰC DÂN GIAN HÀ NỘI VÀ THỰC TRẠNG KHAI THÁC VĂN HÓA ẨM THỰC DÂN GIAN HÀ NỘI TRONG HOẠT ĐỘNG DU LỊCH***

#### **2.1 *Đôi nét về mảnh đất Hà Nội***

##### **2.1.1 *Lịch sử hình thành***

###### **2.1.1.1 *Quá trình hình thành.***

Những nhà khảo cổ học nước ta đã tìm thấy ở Đông Thành (Cổ Loa- Đông Anh) những dấu vết của người nguyên thủy sống cách đây khoảng hai vạn năm. Như vậy sự sống đã xuất hiện trên đất Hà Nội từ rất lâu. Tuy nhiên vào thời kì băng tan cách đây khoảng hơn vạn năm, biển tiến sâu vào đất liền, các cư dân nguyên thủy thời ấy đã phải rời Hà Nội di chuyển lên các vùng núi phía Bắc. Vào thời kì biển lùi, cách đây khoảng bốn nghìn năm, vùng đất Hà Nội được bồi đắp, cư dân cổ lại trở về đồng bằng châu thổ sông Hồng để sinh sống.

Vào năm 208 Tr. CN, Thục Phán đã lên thay vua Hùng, dựng nước Âu Lạc, dời đô về Cổ Loa (nay thuộc Đông Anh). Cổ Loa thành một trung tâm chính trị- xã hội của đất nước.

Trong thời kì Bắc thuộc, vào năm 679, nhà Đường đổi nước ta thành An Nam, đặt đô hộ phủ tại Tống Bình (gồm huyện Từ Liêm, Hoài Đức, Gia Lâm, Đông Anh và vùng nội thành Hà Nội bây giờ).

Từ thế kỉ thứ VIII đến thế kỉ thứ IX, nhằm chống phá phong trào khởi nghĩa của nông dân, chính quyền đô hộ phương Bắc đã tổ chức đắp La Thành (sau gọi là thành Đại La) có quy mô lớn nhất trên miền đất Hà Nội cổ.

Năm 1010, ngay sau khi lên ngôi, Lý Thái Tổ quyết định dời đô từ Hoa Lư (Ninh Bình) ra thành Đại La, miền đất “trung tâm trời đất” có thể “rồng cuộn, hổ ngồi” (Chiếu dời đô) và đổi tên là thành Thăng Long (rồng bay). Năm 1010 đã đi vào lịch sử với mốc son chói lọi với sự kiện trọng đại: Thăng Long trở thành kinh đô của nước Đại Việt, trung tâm chính trị, kinh tế, văn hoá lớn nhất của cả nước.

###### **2.1.1.2. *Lịch sử phát triển qua các thời kỳ***

## ***Luận văn tốt nghiệp khoa Văn hóa du lịch***

### ***- Thăng Long thời Lý – Trần.***

Kinh đô Thăng Long được xây dựng thành hai khu riêng biệt: Khu thành và khu thị. Khu thành gồm có Đại nội, Cấm thành, Hoàng thành. Đây là nơi ở, làm việc của vua chúa hoàng tộc và được canh phòng cẩn mật. Khu thị bao gồm xóm làng nông nghiệp, phố phường công thương nghiệp và hệ thống bến chợ. Vòng thành thứ ba bao bọc khu thành và khu thị là thành Đại La.

Vào giai đoạn thịnh đạt của nhà Lý, kinh đô Thăng Long đã thực sự trở thành một trung tâm chính trị- kinh tế, văn hoá lớn nhất và tiêu biểu cho cả nước. Dấu ấn Thăng Long thời Lý còn được lưu lại ở nhiều công trình kiến trúc đặc sắc như: Chùa Diên Hựu ( chùa Một Cột), tháp Báo Thiên, đền Hai Bà, đền Bạch Mã, đền Linh Lang... Thăng Long đã cùng cả nước sáng tạo nên nền văn minh Đại Việt, lập chiến công phá Tống, bình Chiêm với hai nhân vật tiêu biểu là Lý Thường Kiệt và Ý Lan.

Thăng Long thời Trần về quy mô, cấu trúc không khác kinh đô thời Lý là mấy. Nhà Trần chỉ tận dụng những cơ sở có từ trước rồi tu bổ, sửa sang thêm. Tuy nhiên khu vực dân cư được mở mang quy hoạch lại chặt chẽ. Thăng Long đã có 61 phường với sự phát triển nhanh của các làng nghề thủ công và chợ búa dân gian, thu hút được nhiều lái buôn nước ngoài. Trong vòng 30 năm (1258- 1288) Thăng Long đã bị đế chế Mông Nguyên ba lần xâm chiếm, cả ba lần kinh thành đã thực hiện thành công kế hoạch “ vườn không nhà trống”, góp phần vào những chiến thắng vang dội của quân dân nhà Trần.

### ***- Đông Đô- Đông Quan- Đông Kinh thời nhà Hồ- thuộc Minh –Lê sơ***

Năm 1400 nhà Hồ lên ngôi, lập kinh đô mới ở Thanh Hoá, gọi là Tây Đô. Thăng Long được đổi tên là Đông Đô. Năm 1406 nhà Minh sang xâm lược Đại Việt, thành Đông Đô thất thủ, bị đổi tên là thành Đông Quan, nơi đặt bộ máy chính quyền đô hộ quận Giao Chỉ.

Ngày 29/4/1428 Lê Lợi lên ngôi hoàng đế, nhà Lê khôi phục quốc hiệu Đại Việt, định đô ở Đông Đô. Năm 1430 nhà Lê đổi tên Đông Đô thành Đông Kinh. Bên trong Cấm thành nhà Lê đã cho xây dựng và bố trí nhiều cung điện. Bên ngoài Hoàng thành , khu dân cư phố phường tiếp tục phát triển và

### ***Luận văn tốt nghiệp khoa Văn hóa du lịch***

được quy hoạch lại gồm hai huyện Quảng Đức, Vĩnh Xương, gồm 36 phường. Cư dân 36 phường gồm cả nông dân, thợ thủ công, thương nhân, với những phố chợ buôn bán tấp nập, các phường thủ công nổi tiếng: Nghi Tàm dệt vải, Yên Thái làm giấy, Hàng Đào nhuộm điều

#### ***- Thăng Long thời Lê- Trịnh***

Năm 1527, Mạc Đăng Dung cướp ngôi lập ra nhà Mạc, Đông Kinh trở lại tên gọi Thăng Long. Năm 1592 quyền lực rơi vào tay họ Trịnh, triều Lê chỉ tồn tại trên danh nghĩa. Tình hình chính trị thay đổi, quy hoạch Thăng Long cũng có những nét mới. Trong quần thể kiến trúc thời Lê- Trịnh xuất hiện cụm kiến trúc phủ Chúa gồm các cung điện nguy nga có tường thành bao bọc vị trí ở phía Nam tháp Báo Thiên, phía Tây hồ Hoàn Kiếm. Dù tình hình chính trị có nhiều biến động nhưng Thăng Long vẫn có mặt phát triển phồn vinh với tên gọi quen thuộc là Kinh kì hay kẻ chợ. Quan hệ ngoại thương, kinh tế hàng hoá mở rộng với một mạng lưới chợ lớn nhỏ dày đặc.

Năm 1786, quân Tây Sơn tiến ra Đàng Ngoài lật đổ chúa Trịnh, Nguyễn Huệ trao chính quyền lại cho vua Lê. Năm 1786, Thăng Long chứng kiến đám cưới Ngọc Hân- công chúa Bắc Hà” cành vàng lá ngọc” với Nguyễn Huệ- ông tướng “ cờ đào áo vải”. Cuối năm 1788, kinh thành Thăng Long bị quân Mãn Thanh xâm lược, Quang Trung tiến quân ra giải phóng Thăng Long (1789). Thăng Long lúc này là thủ phủ của Bắc thành.

#### ***- Hà Nội thời Nguyễn và Pháp thuộc***

Năm 1802, Gia Long lên ngôi, đóng đô ở Phú Xuân, Thăng Long vẫn là thủ phủ của Bắc Thành. Hoàng thành bị phá bỏ, thay vào đó là một toà thành mới hình vuông, xây theo kiểu hình Vô- băng (Vauban) của Pháp. Năm 1831, Minh Mạng lập tỉnh Hà Nội với tỉnh lỵ là phủ Hoài Đức ( thành Thăng Long cũ), do đó Thăng Long cũng được gọi là Hà Nội. Quốc Tử Giám, cơ quan giáo dục cao nhất ở trong nước bị dời vào Huế.

Hà Nội lúc này không còn là trung tâm chính trị, nhưng vẫn là trung tâm kinh tế- văn hoá lớn nhất cả nước, có quan hệ rộng với thị trường trong nước và nước ngoài. Bộ mặt đô thị dồn vào phía Đông và Đông Nam, ở đây phố



### ***Luận văn tốt nghiệp khoa Văn hóa du lịch***

phường ngang dọc như bàn cờ, nhà cửa gần kề nhau. Các phường, thôn phía Tây và Nam có xu hướng nông thôn hoá, chuyên về nghề nông có kết hợp thủ công.

Cuối thế kỉ XIX, trước những hành động xâm lược của thực dân Pháp, cùng với nhân dân cả nước, Hà Nội đã đứng lên kháng chiến. Dưới sự lãnh đạo của tổng đốc Nguyễn Tri Phương và người kế nhiệm là Hoàng Diệu, nhân dân Hà Nội đã anh dũng chống trả tấn công các cuộc tấn công của quân Pháp. Nhưng triều đình Huế đã nhu nhược đã kí “Hiệp ước hoà bình”( 1883), công nhận quyền thống trị của Pháp trên cả nước. Hà Nội trở thành đất ” bảo hộ” thuộc Bắc Kì, đặt dưới quyền cai trị của thống sứ người Pháp. Tháng 7/ 1888, tổng thống Pháp ra sắc lệnh lập thành phố Hà Nội, gồm đất đai tỉnh lỵ Hà Nội, đứng đầu là một viên đốc lí.

Bộ mặt Hà Nội đầu thế kỉ XX đã có nhiều thay đổi. Các cơ sở hạ tầng được hoàn thành, trước hết là mạng lưới giao thông đường bộ, đường sắt, cầu công, trong đó có cầu Doumer qua sông Hồng. Bộ mặt kinh tế của Hà nội cũng có nhiều thay đổi. Hầu hết các xí nghiệp công ty lớn của tư sản Pháp đều đặt trụ sở tại Hà Nội. Tầng lớp tư sản người Việt được hình thành ở Hà Nội, tầng lớp tiểu tư sản ngày một thêm đông.

#### ***- Hà Nội từ 1919- 1975***

Sau chiến tranh thế giới lần thứ nhất, Pháp bắt đầu khai thác trên quy mô lớn ở Đông Dương, bộ mặt Hà Nội cũng có nhiều thay đổi, phố xá ngày càng thêm sầm uất. Về tình hình chính trị, ý thức chính trị của các giai cấp ngày càng trưởng thành. Tư tưởng Mác- Lê ngày càng được truyền bá sâu rộng, Hà Nội trở thành đầu mối của các hoạt động yêu nước. Cuối tháng 3 năm 1929, tại số nhà 5D phố Hàm Long, chi bộ cộng sản đầu tiên của Việt Nam ra đời.

Ngày 19-8, nhân dân Hà Nội xuống đường biểu tình, cả Hà Nội rực rỡ trong cờ đỏ sao vàng. Cuộc mít tinh tại Quảng trường Nhà hát thành phố đã nhanh chóng chuyển thành biểu tình vũ trang. Cuộc khởi nghĩa 19-8-1945 ở Hà Nội đã giành thắng lợi. Ngày 30-8 Ủy ban nhân dân Thành phố Hà Nội chính thức thành lập, bác sĩ Trần Duy Hưng được cử làm chủ tịch. Ngày 2-9-

## ***Luận văn tốt nghiệp khoa Văn hóa du lịch***

1945 chủ tịch Hồ Chí Minh đọc bản Tuyên ngôn độc lập khai sinh ra nước Việt Nam dân chủ cộng hoà tại vườn hoa Ba Đình.

Trong cuộc kháng chiến chống Pháp và chống Mĩ , nhân dân Hà Nội đã đấu tranh anh dũng để bảo vệ thủ đô, góp phần giải phóng đất nước.

Tối 19-12-1946, tại Vạn Phúc ( Hà Đông), Hồ Chủ tịch đọc “ Lời kêu gọi toàn quốc kháng chiến”, quân dân thủ đô đã nổ súng mở đầu cho cuộc kháng chiến toàn quốc. Sau chiến thắng Điện Biên Phủ, ngày 10-10-1954 Hà Nội đón đoàn quân giải phóng về tiếp quản thủ đô.

Trong cuộc kháng chiến chống Mĩ, nhân dân thủ đô đã anh dũng chiến đấu lập nhiều chiến công xuất sắc, được Bác Hồ gửi thư khen và tặng cờ: “ Quyết tâm đánh thắng giặc Mĩ xâm lược”. Trong cuộc chiến tranh phá hoại Miền Bắc lần thứ nhất của Mĩ, quân dân Hà Nội đã bắn rơi 258 máy bay. Trong cuộc chiến tranh phá hoại Miền Bắc lần thứ hai của Mĩ, Hà Nội đã anh dũng chiến đấu làm nên trận “ Điện Biên Phủ trên không”, góp phần vào thắng lợi chung của cả nước, buộc Mĩ phải kí hiệp định Pa-ri ngày 27-1-1973.

Sau khi thống nhất đất nước, Hà Nội được chọn làm thủ đô của nước Cộng hoà xã hội chủ nghĩa Việt Nam. Từ năm 1986, khi cả nước bước vào công cuộc đổi mới, bộ mặt Hà Nội đã có sự thay đổi nhanh chóng. Với vai trò là trung tâm kinh tế chính trị văn hoá khoa học của cả nước, Hà Nội phát huy tiềm năng chất xám, tạo những chuyển biến trong các hoạt động văn hoá, văn nghệ , giáo dục, khoa học- công nghệ.

Năm 1999 Hà Nội được UNESCO trao tặng danh hiệu: Thành phố vì hoà bình. Danh hiệu mà Hà Nội đạt được mang một ý nghĩa rộng lớn, góp phần nâng cao vị thế thủ đô cũng như của Việt Nam, đánh dấu một bước tiến quan trọng trong quá trình hội nhập quốc tế.

Năm 2006, Hà Nội tổ chức thành công hội nghị APEC, để lại ấn tượng sâu đậm trong lòng bạn bè quốc tế.

Trong giai đoạn toàn cầu hoá hiện nay, Hà Nội đang nỗ lực hết mình để xây dựng Thủ đô ngày càng giàu đẹp, văn minh, hiện đại, xứng tầm quốc tế.

### ***2.1.2 Phố phường***

### ***Luận văn tốt nghiệp khoa Văn hóa du lịch***

Sách “Hà Nội băm sáu phố phường” của Thạch Lam viết: “Người Pháp có Paris, người Anh có London, người Tàu (Trung Quốc) có Thượng Hải... Trong các sách vở, trên các báo chí, họ nói đến thành phố của họ một cách tha thiết, mến yêu...” .“Chúng ta cũng có Hà Nội, một thành phố rất nhiều vẻ đẹp vì Hà Nội đẹp thật và cũng vì chúng ta mến yêu. Yêu mến Hà Nội với tâm hồn người Hà Nội cũng như người Paris chính hiệu yêu mến Paris...”[ 6; 104]

"Trong những cuộc phiêu du- phiêu du ngoài các phố Hà Nội là một cái thú vô song, chỉ người Hà Nội có... ở những hang cùng ngõ hẻm của làng xa, hay những nương mật thẳm trong rừng núi, ban chiều vẫn có nhiều người ngóng về một phương trời để cố trông cái ánh sáng mờ của Hà Nội chiếu lên nền mây. Để cho những người mong ước kinh kỳ ấy, và để cho những người ở Hà Nội, chúng ta khuyến khích yêu mến Hà Nội hơn, chúng ta nói đến tất cả những vẻ đẹp riêng của Hà Nội, khiến mọi sự đổi thay trong ba mươi sáu phố phường đều có tiếng vang ra khắp mọi nơi". [6; 105]

Hà Nội hiện nay có 9 quận, 5 huyện gồm 128 phường, 98 xã và 6 thị trấn, nhưng đó là “phường và phố” Hà Nội hiện nay, còn ca dao cổ có câu: “Hà Nội băm sáu phố phường. Hàng Gạo, Hàng Đường, Hàng Muối trắng tinh”.

Khu phố cổ "36 phố phường" của Hà Nội được giới hạn bởi đường Hàng Đậu ở phía Bắc, phía Tây là đường Phùng Hưng, phía Đông là đường Trần Nhật Duật và Trần Quang Khải, phía Nam là đường Hàng Bông, Hàng Gai, Cầu Gỗ, Hàng Thùng.

Khu phố cổ được biết đến hiện nay được thiết kế và quy hoạch theo phong cách kiến trúc Pháp với mạng lưới đường hình bàn cờ, nhưng dấu vết lịch sử thì lại in đậm ở nhiều lớp văn hoá chồng lên nhau.

Thăng Long-Hà Nội là một vùng văn hoá truyền thống đặc biệt bởi vì đến hết thế kỷ XVI Thăng Long- Đông Đô- Đông Kinh vẫn là đô thị độc nhất của nhà nước Đại Việt lúc ấy.

## ***Luận văn tốt nghiệp khoa Văn hóa du lịch***

“Kê Chợ” tên gọi khác của Thăng Long- Hà Nội xưa có thành, có thị, có bến, có 36 phường buôn bán và thợ thủ công, có chợ ô ven đô, có các làng nghề chuyên canh và chế biến nông sản.

Dân tài tứ xứ kéo về Thăng Long- Hà Nội, họ cọ xát, đua trí, đua tài tạo nên nét tài hoa độc đáo chỉ có ở người Hà Nội, ở đất Hà Nội, đó là cách sành mặc, sành chơi, sành ăn, sành làm.

Thương nhân và thợ thủ công sống rải rác trong tất cả các phố phường. Phố giàu có như Mã Mây tập trung khá nhiều nhà buôn lớn, nhất là thương nhân Hoa Kiều. Đường xá ở đây được lát sạch sẽ.

Các phố được ngăn với nhau bởi những chiếc cổng lớn xây như bức tường mà bề rộng chiếm cả mặt đường, ban đêm được đóng một cách nghiêm ngặt. Trong mỗi phố là những dãy nhà san sát làm theo kiểu chông bao diêm mà hiện nay chúng ta còn thấy ở các phố Hàng Buồm, Hàng Bạc, Hàng Ngang, Hàng Đào... Các dãy nhà này vừa là nhà ở lại vừa là cửa hiệu.

Dưới thời nhà Lý, nhà Trần, Phố cổ Hà Nội bao gồm nhiều phường trong tổng số 61 phường thời đó. Vào thời Lê, đầu thế kỷ XVI, Hà Nội trở thành Đông Kinh, khắp nơi đổ về buôn bán làm ăn trong 36 phường lúc bấy giờ, và dần dần, nơi đây chính là khu Phố Cổ thời nay.

Cùng với những yếu tố nổi trội về lịch sử, khu Phố Cổ xứng đáng được xem như là một không gian, mà tại đó một thời đã thể hiện một dấu ấn không thể phai mờ về một cuộc sống đô thị khá toàn diện về kinh tế, xã hội, tập quán, truyền thống.

### **• Phường**

Vào thời Lê, "phường" ngoài nội dung chỉ các tổ chức của những người cùng làm một nghề (phường chèo, phường thợ) thì còn một nội dung nữa, chỉ những khu vực địa lý được coi là đơn vị hành chính cấp cơ sở ở kinh thành Thăng Long.

Sử cũ còn ghi Thăng Long đời Lê gọi là phủ Phụng Thiên. Chia ra hai huyện Vĩnh Xương (sau đổi ra Thọ Xương) và Quảng Đức (sau đổi ra Vĩnh

### ***Luận văn tốt nghiệp khoa Văn hóa du lịch***

Thuận). Mỗi huyện 18 phường. Như vậy, Thăng Long có 36 phường. Suốt ba thế kỷ, nhà Lê vẫn giữ nguyên sự phân định hành chính đó.

Phường là tổ chức nghề nghiệp (chỉ có ở kinh thành Thăng Long) còn đơn vị tương đương với làng xã ở vùng nông thôn. Đây là nơi sống và làm việc của những người làm cùng một nghề thủ công. Trong số các nghề mà sau đó phát triển ở Hà Nội là nghề nhuộm, dệt, làm giấy, đúc đồng, rèn và gốm. Ở đây còn có nghề đúc tiền (sắt và đồng), đóng thuyền, làm vũ khí và xe kiệu.

Khi xưa, khu 36 phố phường phát triển trong môi trường có nhiều ao hồ. Khu này được sông Tô Lịch bao bọc ở phía Bắc, sông Hồng ở phía Đông và hồ Hoàn Kiếm ở phía Nam. Khu vực chợ và nhà ở đầu tiên được đặt tại nơi sông Tô Lịch và sông Hồng gặp nhau. Cửa sông Tô Lịch là bến cảng và có thể có rất nhiều con kênh nhỏ nằm rải rác trong khu Phố Cổ.

Từ thế kỷ XV, khu Kinh Thành gọi là phủ Trung Đô gồm 2 huyện với tổng số 36 phường. Trong thời kỳ này đa phần huyện Thọ Xương, hầu hết các phố đều là nơi buôn bán, rất nhiều đền và chùa cũng được xây vào thời kỳ này.

Đến khoảng giữa thế kỷ XIX, hai huyện Thọ Xương, Vĩnh Thuận vẫn y nguyên 13 tổng nhưng con số các phường, thôn, trại rút xuống mạnh (do sáp nhập): Thọ Xương còn 113 phường, thôn, trại. Vĩnh Thuận còn 40 phường, thôn, trại. Tổng cộng là 153 phường, thôn, trại.

Như vậy, nhà Lê cho Thăng Long hưởng một quy chế riêng (gọi là Phủ, trực thuộc trung ương và suốt ba thế kỷ chỉ gồm có 36 phường). Ngược lại, nhà Nguyễn đã đánh đồng Thăng Long với các phủ khác, phải lệ thuộc vào tỉnh và cũng có tổng, có thôn, có trại như mọi nơi.

Trên thực tế không có cái gọi là "Hà Nội 36 phố phường". Chỉ có Thăng Long thời Lê có 36 phường hoặc là Hà Nội thời Minh Mạng có 239 phường, thôn, trại và Hà Nội thời Tự Đức với 153 phường, thôn, trại.

#### **• Phó**

Phố khác hẳn phường. Nếu phường nguyên nghĩa là một khu vực hành chính thì phố nguyên nghĩa là chỗ bán hàng, nơi bày hàng (tức là như ta nói

### ***Luận văn tốt nghiệp khoa Văn hóa du lịch***

ngày nay là cửa hàng, cửa hiệu). Phố có thể là một ngôi nhà, một chỗ trông lấy làm nơi bày hàng hóa để buôn bán.

Ví dụ như cụm từ “phố Hàng Trống” nguyên nghĩa chỉ là một ngôi nhà, một cửa hàng bán trống. Phố Hàng Chiếu vốn chỉ một nhà bày bán chiếu... Các "phố" (phố với nghĩa là cửa hàng, cửa hiệu) tập trung ken sát nhau thành một dãy nên được gọi tắt là phố.

#### **• Hàng**

Đặc điểm chung của các phố cổ Hà Nội là nhiều tên phố bắt đầu bằng từ "Hàng", tiếp đó là một từ chỉ một nghề nghiệp nào đó. Thí dụ: Hàng Đào, Hàng Đường, Hàng Mã, Hàng Thiếc...

Từ đời Lê (thế kỷ XV), nhiều người Trung Quốc được phép cư trú ở Thăng Long (Hà Nội), họ rủ nhau đến làm ăn buôn bán ở phố Hàng Ngang (xưa kia ở hai đầu phố có dựng hai cái cổng chắn ngang đường, tới đến đóng lại). Do đó thành tên Hàng Ngang.

Như tên gọi Hàng Đường có rất nhiều cửa hàng bán đường, mứt, bánh, kẹo. Sát với chợ Đồng Xuân là phố Hàng Mã - chuyên bán các mặt hàng truyền thống làm từ các loại giấy màu.

Từ đầu phố Hàng Mã đi thẳng sang phố Hàng Chiếu dài 276m (nơi bán nhiều loại chiếu thảm bằng cói) là đến Ô Quan Chưởng (cửa Đông Hà) di tích khá nguyên vẹn của một trong 36 phố phường Thăng Long xưa hay phố nghề rất điển hình: Hàng Thiếc

Mỗi nghề còn giữ lại trên tên phố Hà Nội nay đã qua bao thay đổi, đến nay đã có hơn sáu mươi phố bắt đầu bằng chữ Hàng như Hàng Đào, Hàng Tre, Hàng Sắt, Hàng Mành, Hàng Bún, Hàng Bè..

Trong các phố của Hà Nội hiện nay, có những phố nguyên có chữ Hàng nhưng đã được mang tên mới như Hàng Cỏ (tức phố Trần Hưng Đạo ngày nay), Hàng Đẫy (Nguyễn Thái Học), Hàng Giò (Bà Triệu phía gần Hồ Hoàn Kiếm), Hàng Lọng (Đường Nam bộ rồi Lê Duẩn), Hàng Nâu (Trần Nhật Duật), Hàng Kèn (Quang Trung), Hàng Bột (Tôn Đức Thắng).

### ***Luận văn tốt nghiệp khoa Văn hóa du lịch***

Khu phố cổ Hà Nội từ cuối thế kỷ XIX đến nửa đầu thế kỷ XX cơ cấu đô thị trở nên dày đặc hơn. Khu phố cổ được mở rộng tập trung theo hướng trung tâm của khu phố. Các ao, hồ, đầm, dần dần bị lấp kín để lấy đất xây dựng.

Khu phố cổ Hà Nội là một quần thể kiến trúc độc đáo, mang nặng bản sắc dân tộc Việt, có sắc thái đặc trưng của một khu dân cư sản xuất chủ yếu là nghề thủ công truyền thống. Nơi đây diễn ra đồng thời nhiều hoạt động trong đời sống hằng ngày của cư dân đô thị như sinh sống, bán hàng sản xuất, lễ hội, nghỉ ngơi, vui chơi giải trí, tạo nên một sức sống mãnh liệt để khu phố cổ tồn tại vĩnh viễn và phát triển không ngừng.

Sau khi thực dân Pháp đánh chiếm Hà Nội, quy hoạch Hà Nội bắt đầu có sự thay đổi. Khu phố cổ có nhiều thay đổi mạnh mẽ, đường phố được nắn lại, có hệ thống thoát nước, có hệ phố, đường được rải nhựa và có hệ thống chiếu sáng, nhà cửa hai bên đường phố được xây gạch lợp ngói. Bên cạnh những nhà cổ mái ngói xuất hiện các ngôi nhà có mặt tiền được làm theo kiểu cách Châu Âu.

Khu phố cổ Hà Nội từ 1954-1985, dân cư có sự thay đổi, nhiều gia đình từ chiến khu trở về được bố trí vào ở khu phố cổ. Kể từ đó số hộ ở trong mỗi số nhà cứ tăng dần lên từ một hộ đến hai, ba hộ, rồi mỗi hộ gia đình lại phát triển thêm theo kiểu tam đại, tứ đại đồng đường..

Từ 1954 trở đi, do chính sách cải tạo công thương nghiệp tư bản tư doanh, chính sách phát triển sản xuất, chính sách kinh tế của thời bao cấp (Nhà nước đảm nhận việc cung cấp mọi nhu yếu phẩm cho cuộc sống của dân cư qua hệ thống các cửa hàng bách hoá và dịch vụ...).

Toàn bộ khu phố cổ nơi buôn bán sầm uất đã trở thành khu dân cư ở (1960-1983), đa số dân cư trở thành cán bộ, công nhân viên, phục vụ cho xí nghiệp, hợp tác xã các cơ quan thành phố...

Mặt tiền của nhiều nhà cửa được sửa lại thành mặt tiền nhà ở có cửa ra vào và cửa sổ. Phố xá yên tĩnh hơn. Sự nhộn nhịp phố xá tuy ở từng nơi từng lúc thường theo giờ ca kíp đi làm vào sáng, trưa, chiều tối, sự nhộn nhịp còn ở các khu chợ, các cửa hàng bách hoá, cửa hàng chuyên doanh của Nhà nước

### ***Luận văn tốt nghiệp khoa Văn hóa du lịch***

của hợp tác xã (như chợ Đồng Xuân, chợ Hàng Da...). Dân cư ở khu phố cổ cứ tăng dần lên, lấn chiếm các không gian trống của các sân trong từng nhà. Một số mặt hàng thủ công truyền thống bị mai một.

Khu phố cổ từ 1986 đến nay, dưới đường lối đổi mới của Đảng đã khuyến khích mọi tầng lớp nhân dân xây dựng mở mang phát triển kinh tế-văn hoá-xã hội. Buôn bán ở khu phố cổ dần dần được phục hồi, phát triển và sầm uất hơn xưa. Nhiều ngôi nhà cổ được cải tạo đổi mới, nhiều nhà xuống cấp, bị hỏng được xây dựng lại với nhiều kiểu cách. Nhiều đình, đền, chùa được tu sửa.

Góp phần vào không khí hoạt động của khu phố cổ trong một thập kỷ gần đây là lượng khách du lịch đông đảo, là nhân tố tích cực thúc đẩy hoạt động thương mại, dịch vụ, văn hoá. Do vậy, một số nhà ở trong khu phố cổ được cải tạo thành khách sạn mi ni; thành các quán ăn đặc sản; các cửa hàng ở tầng 1 được trang trí nội thất khang trang hấp dẫn.

Khu phố cổ Hà Nội là hiện thân của lịch sử, văn hóa, kiến trúc kinh kỳ Thăng Long xưa, mang hồn thiêng khí phách lịch sử dân tộc, là một di tích vô cùng quý giá của Thủ đô Hà Nội và của cả nước. Chính vì vậy, Bộ trưởng Bộ Văn hoá Thông tin (nay là Bộ Văn hoá, Thể thao và Du lịch) đã ra Quyết định số 14/2004/QĐ-BVHTT xếp hạng khu phố cổ Hà Nội là di tích lịch sử quốc gia. Đây là niềm vinh dự đối với người dân Thủ đô, đồng thời cũng đặt ra trách nhiệm không nhỏ không chỉ đối với người quản lý, mà cả đối với bản thân người dân sống trong khu phố cổ trong việc gìn giữ và bảo tồn khu phố của mình.

Từ ngày 1/10/2004 đến nay, tuyến phố đi bộ trong khu phố cổ được hình thành và đi vào hoạt động. Tuyến phố đi bộ hoạt động vào các buổi tối thứ sáu, thứ bảy và chủ nhật hằng tuần. Mùa hè bắt đầu từ 20 đến 24 giờ và mùa đông từ 19 đến 24 giờ.

Qua tư liệu cũ để lại thì khu vực sầm uất đông vui nhất của Hà Nội xưa là huyện Thọ Xương (tức quận Hoàn Kiếm và Hai Bà



### ***Luận văn tốt nghiệp khoa Văn hóa du lịch***

Qua tư liệu cũ để lại thì khu vực sầm uất đông vui nhất của Hà Nội xưa là huyện Thọ Xương (tức quận Hoàn Kiếm và Hai Bà Trưng hiện nay) mà người ta quen gọi là khu phố cổ. Nơi đây là cửa hàng, cửa hiệu buôn bán hay sản xuất hàng thủ công chen vai sát vách nhau tạo thành những dãy phố, mỗi phố bán một mặt hàng hay có một nghề riêng biệt và người ta lấy luôn tên sản phẩm để đặt tên cho phố. Điều này, thể hiện rõ trong ca dao với đầy đủ tên 36 phố Hà Nội.

“Rủ nhau chơi khắp Long Thành  
Ba mươi sáu phố rành rành chẳng sai.  
Hàng Bồ, Hàng Bạc, Hàng Gai  
Hàng Buồm, Hàng Thiếc, Hàng Bài, Hàng Khay  
Mã Vĩ, Hàng Điều, Hàng Giấy  
Hàng Lờ, Hàng Cót, Hàng Mây, Hàng Đàn  
Phố mới Phúc Kiến, Hàng Ngang  
Hàng Mã, Hàng Mắm, Hàng Than, Hàng Đồng  
Hàng Muối, Hàng Nón, Cầu Đông  
Hàng Hòm, Hàng Đậu, Hàng Bông, Hàng Bè  
Hàng Thùng, Hàng Bát, Hàng Tre  
Hàng Vôi, Hàng Giấy, Hàng The, Hàng Gà  
Qua đi đến phố Hàng Da  
Trải xem phường phố thật là cũng xinh  
Phồn hoa thứ nhất Long Thành  
Phố giảng mắc cửi đường khoanh bàn cờ

#### ***2.1.3 Con người Hà Nội***

Trải qua quá trình lịch sử dựng nước, giữ nước với bao thăng trầm và biến động nhưng những phẩm chất tốt đẹp và giá trị tinh thần bền vững vẫn in đậm trong lối sống của người Thăng Long - Hà Nội. Sau đây xin nêu một số đặc trưng:

Lòng tự trọng bắt nguồn từ ý thức dân tộc, trân trọng và tự hào về truyền thống vẻ vang của tổ tiên, ông cha trong lịch sử dựng nước và giữ nước, cũng

### ***Luận văn tốt nghiệp khoa Văn hóa du lịch***

như trong quá trình cách mạng và kháng chiến. Người Hà Nội luôn luôn trân trọng và tự hào về những chiến thắng lẫy lừng chống ngoại xâm trên đất "Rồng bay".

Lòng nhân ái, khoan dung, yêu chuộng hòa bình. Lòng nhân ái của người Hà Nội vốn đã có nguồn gốc sâu xa từ chính cuộc sống, sinh hoạt và đấu tranh lâu dài của dân tộc. Đây là bản chất, đồng thời là hệ quả tất yếu của một đất nước đã buộc phải giành đến hơn một nửa thời gian lịch sử của mình để đối phó với chiến tranh.

Nghị lực, trung thực, thẳng thắn và giàu nghĩa khí. Người dân ở các vùng của đất nước đưa nghề thủ công về Hà Nội, tạo thành nghề 36 phố phường sầm uất. Nghị lực của người Hà Nội còn được thể hiện ở con đê ngăn lũ sông Hồng đắp suốt chiều dài lịch sử ngàn năm xây dựng đô thành.

Óc thực tế, sáng tạo và nhạy cảm với cái mới. Do hoàn cảnh đô thị hội tụ người bốn phương nên khách quan đòi hỏi người Hà Nội có đầu óc thực tế, thể hiện ở các mặt: Xem xét tính toán trong làm ăn để có lợi nhiều. "Khéo tay hay làm, đất lê Kẻ Chợ" là câu ngạn ngữ quen thuộc ca ngợi tài hoa, sáng tạo của những người thợ thủ công kinh thành. Người Hà Nội xưa và nay có khả năng thích nghi rất nhanh, rất nhạy cảm, khá năng động và không ngại tiếp nhận những cái mới và tìm tòi, cải tiến, sáng tạo thành cái của mình. Điều này thể hiện trong các công trình kiến trúc, văn hóa, trong việc du nhập các luồng tư tưởng tôn giáo, không chỉ tiếp xúc giao lưu với các nền văn hóa phương Bắc mà cả với nền văn hóa phương Tây...

Trọng học thức, chuộng cái đẹp. Chính vì Hà Nội là nơi hội tụ và đỉnh cao của nền văn hóa dân tộc, nên vùng đất và con người Thăng Long cũng là nơi có tinh thần ham học và quý trọng trí thức. Do sống trong môi trường của đô thành, lại có học vấn khá nên người Hà Nội cảm nhận được vẻ đẹp từ thiên nhiên, cảnh quan môi trường, kiến trúc nghệ thuật, thích thưởng ngoạn những nơi thiên nhiên đẹp, những bức tranh đẹp.

Nói đến vẻ đẹp của người Hà Nội là nói đến nếp sống thanh lịch hay: Lịch sự, tinh tế trong cách ứng xử, giao tiếp, xử lý các mối quan hệ một cách

### ***Luận văn tốt nghiệp khoa Văn hóa du lịch***

mềm mại, uyển chuyển mà hiệu quả cao. Sự thanh lịch của người Hà Nội được thể hiện qua từng lời nói. Cái thanh, cái đẹp của tiếng nói Hà Nội ở chỗ chuẩn xác, phát âm đúng, mẫu mực cho cả nước. Nét thanh lịch của người Hà Nội được thể hiện ở trang phục. Trong trang phục của cả nam và nữ, của người già và trẻ em... luôn giữ được vẻ trang nhã, hài hòa, giản dị và mỗi người ăn vận đúng với vị thế xã hội và nghề nghiệp của mình. Trang phục áo dài của thanh nữ Hà Nội vẫn là nét đẹp tiêu biểu của người phụ nữ Việt Nam. Trong ăn uống của người Hà Nội thể hiện nét thanh lịch ở trình độ thẩm mỹ cao, sự tinh tế trong công việc chế biến thức ăn. Chính chất sành điệu trong ăn uống ấy mà người Hà Nội đã sáng tạo nhiều món ăn nổi tiếng trở thành đặc sản Hà thành như: Phở, bún thang, bún ốc, chả cá, bánh cuốn Thanh tri, chè kho, cốm vòng, bánh tôm Hồ Tây...

Tuy vậy, vẫn còn một bộ phận dân cư không nhỏ ở Hà Nội vẫn còn tính tùy tiện, cầu thả, ham thích vui chơi cờ bạc rượu chè, đàn đúm, ý thức tổ chức kỷ luật và ý thức pháp luật còn kém. Đây cũng là một đặc trưng đáng buồn của cư dân Kẻ Chợ, mang đậm dấu tích của cư dân nông nghiệp nhiều đời.

Những đặc trưng về lối sống của người Hà Nội trải qua lịch sử trên cho thấy: có những đặc trưng truyền thống đã trở thành giá trị văn hóa, có đặc trưng truyền thống không có giá trị văn hóa. Nắm được, nhận thức được các đặc trưng truyền thống, để chọn lọc, phát huy và phát triển những nét truyền thống văn hóa bền vững và gạt bỏ những nếp truyền thống xấu là trách nhiệm của mỗi chúng ta hôm nay.

Mỗi du khách nước ngoài đặt chân đến Hà Nội khi trở về đều có một ấn tượng riêng. Hà Nội cổ kính, thanh bình; Hà Nội sôi động, đầy sức sống; Hà Nội tinh tế với nghệ thuật ẩm thực; Hà Nội rực rỡ với đủ sắc màu và Hà Nội thật nồng nàn quyến rũ.

Có một ấn tượng chung mà bất cứ du khách nào cũng dễ dàng nhận ra đó là sự thân thiện, nhiệt tình và mến khách của người Hà Nội. Sống ở bang California (Mỹ), bác sỹ Gish đã chọn thủ đô Hà Nội là địa điểm đến du lịch cho cả gia đình mình. Bác sỹ Gish cho biết cả nhà ông đã đi tham quan hết

### ***Luận văn tốt nghiệp khoa Văn hóa du lịch***

những thắng cảnh nổi tiếng, thưởng thức nhiều các món ăn ngon truyền thống của Hà Nội, tiếp xúc với nhiều người dân ở đây. Song điều gây ấn tượng đối với gia đình ông là sức sống mãnh liệt của văn hóa truyền thống Hà Nội. Bác sỹ Gish tâm sự: “Hà Nội gây ấn tượng với tôi bởi vì thành phố bảo tồn được những di sản văn hóa của mình, ví dụ như Tháp Rùa ở hồ Hoàn Kiếm, các hoạt động sinh hoạt và kinh doanh của dân cư ở trong khu phố cổ. Tôi nghĩ rằng Hà Nội đang cố gắng gìn giữ những giá trị văn hóa cốt lõi của những năm trước đây nhưng đồng thời cũng quyết tâm phát triển thành phố hiện đại”. Cùng chia sẻ những suy nghĩ này của bác sỹ Gish, ông Goerge Saxton cũng rất thích đến thăm những địa danh lịch sử của Hà Nội. Với ông đó là những nơi đáng nhớ trong chuyến thăm. Ông Saxton cho biết: “Tôi chắc chắn nhớ hồ Hoàn Kiếm, Đền Ngọc Sơn, Văn Miếu - Quốc Tử giám, ngôi nhà sàn nơi Bác Hồ từng sống và toàn bộ khu vực này. Tôi đặc biệt thích cách người ta bảo tồn ngôi nhà đó và đây chính là những gì tôi nhớ về Hà Nội”.

Đối với bà Marcia ở bang Maryland của Mỹ, các món ăn như phở, chả cá, bún nem hay cà phê của Hà Nội đều ngon tuyệt vời, nhưng ấn tượng đẹp nhất của bà về Hà Nội lại hoàn toàn khác. Ấn tượng đọng lại nhiều nhất trong chuyến thăm Hà Nội với bà Marcia, đó chính là con người và bản sắc văn hóa của Hà Nội. Văn hóa ở Hà Nội, rất đậm đà và phong phú. Một trong những hình ảnh đẹp nhất trong số các nước châu Á đó mà bà từng thấy, đó là hình ảnh người phụ nữ Việt Nam mặc áo dài, mà “bất cứ khi nào nhắm mắt lại tôi đều thấy hình ảnh đó”. Bà Marcia hồ hởi cho biết thêm: “Tôi cũng thích hình ảnh người nông dân đang trồng lúa trên cánh đồng”. Đó là tất cả những gì bà nhớ về Hà Nội. Đây cũng chính là những nhận xét của bà Johnson đến từ bang Idaho của Mỹ, bà cho rằng, khó có thể dùng một từ nào để miêu tả hết về con người Hà Nội. Chính vì lý do đó, bà đã phải quay lại Hà Nội nhiều lần. Bà Johnson cho biết: “Người Hà Nội rất tuyệt vời và nhiệt tình giúp đỡ khách lạ. Chúng tôi đến Việt Nam lần đầu vào năm 1995 với một chút lo ngại rằng sẽ không được con người Hà Nội đón tiếp tử tế, nhưng thật bất ngờ chúng tôi đã không gặp phải một tình huống nào tiêu cực. Mọi người đối với chúng tôi

### ***Luận văn tốt nghiệp khoa Văn hóa du lịch***

rất tốt, chúng tôi nhận được sự giúp đỡ bất cứ lúc nào chúng tôi cần. Chúng tôi đã có những người bạn rất thân và họ đối với vợ chồng chúng tôi rất tốt khi chúng tôi ở đó. Chúng tôi không thể nào nói hết được về những con người tuyệt vời của Việt Nam”. Gắn bó với Hà Nội trong nhiều năm liền, 2 vợ chồng ông James Rhode sống tại bang Alabama nhận xét rằng Hà Nội cuốn hút vợ chồng ông bằng một thứ rất đặc biệt. Ông James kể lại: “Thứ chúng tôi thích nhất ở Hà Nội đó chính là Dân nhạc giao hưởng Quốc gia Việt Nam. Đây là một dân nhạc tuyệt vời. Tôi phải nói rằng, tôi đã đi nghe nhạc giao hưởng ở khắp nơi trên thế giới nhưng Dân nhạc giao hưởng Quốc gia Việt Nam thật xuất sắc. Ngoài ra, ở Hà Nội nhạc dân tộc cũng rất hay. Năm nay chúng tôi quay lại để kỷ niệm 1000 năm Thăng Long - Hà Nội, chúng tôi không có ý định rời thành phố này. Chúng tôi chọn Hà Nội để sống bởi vì đây là thành phố không đắt đỏ, mọi người rất thân thiện. Tôi và vợ tôi quyết định chọn Hà Nội là nhà của mình”. Còn ông Steve Ball, sống tại bang Maine thì nói rằng đối với ông, Hà Nội là thành phố cổ kính. Hà Nội phản ánh một cách chân thực nhất về văn hóa của Việt Nam, đây là thành phố đẹp để các du khách đến thăm, đi tản bộ và được mọi người đón chào”

Sống trên mảnh đất này - nơi hội tụ của biết bao cái hay, cái đẹp, cái tinh hoa của trời đất cho nên con người nơi đây ít nhiều cũng mang trong mình một phong cách sống rất riêng. Có một câu ca dao đã ca ngợi:

*Chẳng thơm cũng thể hoa nhài*

*Dẫu không thanh lịch cũng người Tràng An*

Câu ca dao khẳng định tính cách tao nhã, thanh cao - cái nét đặc trưng của người Hà Nội xưa và nay vẫn còn được mong muốn giữ gìn và trân trọng. Tính cách đó được thể hiện ở những thú ăn, cách chơi tao nhã, ở việc thưởng thức các loại hình nghệ thuật nhằm thỏa mãn tinh thần hay ở cách cư xử văn hóa trong cách nói, ăn mặc giao tiếp ... của người Hà Nội.

Người Hà Nội nói năng lưu, nhã nhặn, lịch sự. Họ không ưa cách nói năng cộc lốc, thô lỗ. Còn trong các ăn mặc thì họ luôn ưa chuộng sự gọn gàng và trang nhã, mặc đẹp nhưng luôn kín đáo. chiếc áo dài cho ta thấy rõ điều

## ***Luận văn tốt nghiệp khoa Văn hóa du lịch***

này. Một phần làm đẹp cho bản thân song bên cạnh đó cũng bảo tồn nét văn hóa riêng của dân tộc. Ngày nay, tuy trang phục đã có sự thay đổi về màu sắc và kiểu dáng song vẫn giữ được nét đẹp truyền thống của dân tộc.

### ***2.1.4 Nét văn hóa ẩm thực Hà Nội***

Ẩm thực chính là nét đẹp văn hóa đất Kinh kỳ.

Nói đến những thành tố tạo nên bề dày văn hóa của một kinh đô tròn ngàn năm tuổi không thể không nhắc tới văn hóa ẩm thực. Có thể nói văn hóa ẩm thực của Hà Nội đã tạo nên nét duyên riêng cho mảnh đất Kinh kỳ trong suốt chiều dài lịch sử 1000 năm.

Văn hóa Thăng Long - Hà Nội là hội tụ kết tinh, giao lưu và lan tỏa văn hóa các vùng miền. Văn hóa ẩm thực cũng vậy. Nhà Hà Nội học Nguyễn Vinh Phúc nhận định: “Hà Nội là nơi bốn phương hội tụ, lại giao lưu với cả nước ngoài cho nên đã tiếp thu nhiều tinh túy của mọi miền, cả văn minh tinh thần lẫn vật chất trong đó có nghệ thuật ẩm thực”.

Hà Nội ở trung tâm đồng bằng nên nhiều nguyên liệu từ nông, ngư nghiệp đến sơn hào hải vị cũng về đây. Đặc biệt nhiều món ăn ngoại quốc như: Lạp sườn, ngỗng pín, thịt kho tàu, mỳ vằn thắn, bít tết, xúc xích... cũng du nhập và được Việt hóa được chế biến có hương vị riêng, khác hẳn quê hương chúng.

Nhà nghiên cứu Lý Khắc Cung thừa nhận: Nghệ thuật tổng hợp và tài chế biến một số món ăn, đồ uống của Thăng Long - Hà Nội đã đạt tới đỉnh cao thỏa mãn được yêu cầu nhiều mặt của hoạt động ăn uống của cộng đồng để trở nên những quốc hồn, quốc túy 1000 năm văn hiến. Thật hiếm có thành phố nào có nhiều tên phố, tên đường gắn liền với những cái tên gọi hồn “ăn uống” như Hà Nội đến vậy. Nào phố Chả Cá, Hàng Cháo. Nào phố Hàng Mắm, Hàng Muối, Hàng Đường...

Nhiều tên phố, tên làng chỉ cần nghe đến là người ta đã liên tưởng tới những món ngon đặc trưng của nơi đó, như bánh tôm Hồ Tây, bún chả Hàng Mành, bánh cuốn Thanh Trì, bánh dày Quán Gánh... Qua bao thăng trầm của thời gian, những biến cố của lịch sử, những cái tên thân quen của những món

### ***Luận văn tốt nghiệp khoa Văn hóa du lịch***

ngon Hà Nội từng đi vào ca dao tục ngữ: “Cốm Vòng, gạo tám Mễ Trì/Tương bản, húng Láng còn gì ngon hơn” hay “Giò Chèm, nem Vẽ, chuối Sù”, “Bánh cuốn Thanh Trì, bánh dày Quán Gánh”, “Dưa La, cà Láng, tương Bần/Nước mắm Vạn Vân, cá rô Đầm Sét”... vẫn đủ sức gợi nhớ trong lòng những người xa xứ bởi những hương vị đặc biệt không trộn lẫn và không dễ tìm thấy ở chôn khác...

Nhắc đến ẩm thực Hà thành không thể không nhắc tới những món ngon mà từ lâu đã trở thành thương hiệu của ẩm thực Hà thành: Bún chả, nem rán, phở, bánh cuốn, chả cá Lã Vọng, bún thang, bún ốc... Vẫn là những nguyên liệu bánh phở, nước dùng, thịt bò, thịt gà nhưng phở Hà Nội có một hương vị riêng không thể trộn lẫn. Chả cá Lã Vọng cũng là món ăn đặc biệt của Người Hà Nội, nó nổi danh đến mức tranh đoạt được cả tên gọi cổ truyền của dãy phố Hàng Sơn. Bánh cuốn Hà Nội cũng thế, nói đến bánh cuốn Hà Nội là nhớ ngay đến ngay tới làng ven đô xa xưa được coi là cái nôi của bánh cuốn: Thanh Trì. Làng bên bờ sông Hồng có nghề tráng bánh độc đáo. Bánh mỏng tang như tờ giấy, trong như men sứ, không một gợn chua, vị bánh chua, bột mịn và dẻo...

Còn bún chả, cứ nghe nhà văn Thạch Lam thì rõ: “Phải, cái thức quà tâm thường đó, sáu tinh đường trong, bốn tinh đường ngoài, chẳng có đâu ngon bằng ở kinh đô. Ai cũng phải công nhận như thế, hay ít ra những người sành thưởng thức. Một ông đồ cuồng chữ ở nhà quê, một hôm ông khăn gói lên Hà Nội, đã phải ứng khẩu đọc hai câu thơ như thế này, khi ngửi thấy mùi khói chả:

*Ngàn năm bửu vật đất Thăng Long*

*Bún chả là đây có phải không?*

Bên cạnh những thứ ăn ấy, Hà Nội cũng có loại quà bánh riêng. Chè có chè bà cốt, chè con ong, chè hạt sen, chè cốm, chè kho, chè hoa cau... Bánh có bánh cốm, bánh xu xê, bánh gai, bánh khúc, bánh khảo, bánh gio... Nhà văn Vũ Bằng bảo rằng “cốm Vòng quả là thứ quà đặc biệt nhất trong mọi thứ quà Hà Nội – đặc biệt vì cứ mỗi khi thấy gió vàng hiu hắt trở về thì lại nhớ

## ***Luận văn tốt nghiệp khoa Văn hóa du lịch***

đến cơm, mà đặc biệt là khắp các “nẻo đường đất nước” chỉ Hà Nội là có cơm thối. Cũng là quà nhưng ở Hà Nội chế biến tinh tế hơn, các gia vị được giảm vừa độ, ngay cả nước chấm cũng được pha chế khéo léo

Có người nhận xét: “Nếu người miền Nam ăn lấy chất, hay nhậu lai rai, món ăn miền Trung dung dị, ẩm thực xứ Huế cầu kỳ, bày biện kiểu cách, món nhiều, lượng ít thì ẩm thực Hà Nội khiêm nhường, lịch lãm, hợp khẩu vị từng buổi, từng mùa. Sản vật phong phú của các vùng xung quanh đều chuyển về Hà Nội, mùa nào thứ ấy. Người Hà Nội có điều kiện để chế biến ra nhiều món ăn ngon, biết cách ăn vừa ngon, vừa đẹp”. Cách ăn uống của người Hà Nội được duy trì và phát triển hàng nghìn năm và trở thành một truyền thống. Nói cách khác “Chính phong cách ẩm thực của người Hà Nội đã nâng văn hóa ẩm thực Hà Nội lên tầm cao hơn”.

Cô giáo sư Trần Quốc Vượng khi bàn về văn hóa ẩm thực Việt Nam và Hà Nội đã có lời kết rằng: “Quy luật lớn nhất của Thăng Long – Đông Kinh – Hà Nội là hội tụ, kết tinh, lan tỏa. Thạch Lam đã gọi chợ Đồng Xuân thời ông là “cái bụng của Thành phố” và những ai đã hơn một lần đến chợ Đồng Xuân thì sẽ hiểu khái niệm ngàn năm văn vật...”. Trong những ngày Đại lễ kỷ niệm sự kiện Thăng Long – Hà Nội tròn nghìn tuổi, một Liên hoan ẩm thực hoành tráng đã được tổ chức tại khuôn viên của công viên nước Hồ Tây. Hình ảnh chợ Đồng Xuân đã được chọn làm biểu tượng của ẩm thực miền Bắc, và tại đây một lần nữa những món ngon đồ uống đặc sắc của ẩm thực Hà thành được tôn vinh giúp cho du khách hiểu rõ hơn về một nét đẹp văn hóa trên mảnh đất tròn nghìn năm tuổi.

### **2.2 Ẩm thực dân gian Hà Nội**

#### **2.2.1 Một số món ăn tiêu biểu**

Quy luật lớn nhất của văn hóa Thăng Long - Hà Nội là hội tụ, kết tinh, giao lưu và lan tỏa. Văn hóa ẩm thực Hà Nội cũng trên cơ sở này. Ẩm thực Hà Nội mang tính tổng hợp, dung nạp, cộng đồng, biện chứng và linh hoạt. Tính tổng hợp thể hiện trong cách chế biến đồ ăn (kết hợp các loại thực phẩm) và trong cách ăn (nhiều món một lúc), thể hiện ở sự coi trọng và sự giao tiếp



## ***Luận văn tốt nghiệp khoa Văn hóa du lịch***

trong ăn uống. Tính dung nạp thể hiện ở sự tiếp nhận, hoàn thiện, phát triển các món ăn của các vùng thành đặc sản của Hà Nội. Sau đây, tác giả xin giới thiệu một vài món là tiêu biểu cho ẩm thực dân gian của Hà Nội, làm nên thương hiệu ẩm thực Hà Nội.

Những món ăn dân gian này đều mang tính thanh thoát, dân dã cũng như tính cộng đồng cao. Bên cạnh đó cũng là những món ăn rất đặc trưng khi nói về Ẩm thực dân gian Hà Nội.

Ở đây, e chia món ăn làm 4 loại: Quà nước và mặn ; quà hàng rong; quà tặng, biếu.

### ***2.2.1.1 Quà nước và mặn***

#### ***2.2.1.1.1 Món Phở***

“ Phở là một thứ quà đặc biệt của Hà Nội vì chỉ ở Hà Nội mới ngon”. Phở ngon phải là phở “ cổ điển” nấu bằng thịt bò, “ nước dùng trong và ngọt, bánh dẻo và không nát, thịt gàu giòn chứ không dai, chanh ớt với hành tây đủ cả”, “rau thơm tươi, hồ tiêu bắc, giọt chanh cốm gắt, lại điểm thêm một ít cà cuống, thoảng nhẹ như một nghi ngờ”- Thạch Lam

Biến tấu từ món “xáo trâu” thuần Việt, Phở là tuấn túy Việt Nam và mới chỉ xuất hiện ở Hà Nội đầu thế kỉ XX. Nó bắt nguồn từ một món ăn làng quê Việt Nam. Từ lâu dân ta đã rất ít dùng thịt bò vì cho là nóng và gây. Món ăn rẻ tiền, no bụng là món thịt trâu xáo hành răm ăn với bún, gọi là “xáo trâu” rất phổ biến ở các chợ nông thôn và xóm bình dân.

Thế nhưng, người Pháp không ăn thịt trâu mà chỉ dùng thịt bò. Từ ngày thực dân Pháp sang ta khai thác thuộc địa đầu thế kỷ XX, ở Hà Nội bắt đầu có các cửa hiệu bán thịt bò, thường bán không hết, nhất là xương bò. Chưa thích nghi được với phong cách ẩm thực của người Việt, đến chiều muộn, qua các cửa hiệu thịt bò thấy còn treo lủng lẳng từng súc thịt và đông xương. Thịt bò ế, tất phải bán rẻ. Người ta liền này ra sáng kiến làm xáo bò thay xáo trâu. Nhưng xáo bò mà ăn với bún thì không hợp khẩu vị. Vậy là, bún được thay bằng một loại bánh cuốn chay mỏng rất sẵn ở Hà Nội. Xáo bò ăn với bánh cuốn chay thái thay bún lại rất ngon bất ngờ.

### ***Luận văn tốt nghiệp khoa Văn hóa du lịch***

Từ lời rao "Ngầu nhục phần" mà thành tên Người mình bán hàng thì rao là "xáo bò ơ". Còn mấy chú Khách thì rao "Ngầu nhục phần a...". "Ngầu" tiếng Hán là "Ngu", "nhục" là "thịt", "phần" là "gạo" tức là bánh bột gạo, Tiếng Trung Quốc gọi trâu hay bò đều là ngu, hắc ngu là trâu, hoàng ngu là bò. Tiếng rao "xáo bò ơ" nghe cụt lủn. Còn tiếng rao "Ngầu nhục phần a..." nghe trầm bổng, tha hồ ê a, kéo dài, mặt khác do tư tưởng sùng ngoại nên được khách ăn ơ ơ gọi đến. Thấy thế, các gánh hàng của người mình cũng phải rao theo họ để tranh khách. Phở ngày càng được ưa chuộng nên số lượng gánh phở rong cũng ngày một nhiều. Lời rao gọn dần, chỉ còn "ngầu phở ơ...", rồi "phở ơ...",... cuối cùng thành "phở".

Những hàng phở đầu tiên do là thức quà bình dân nên có một thời bị những người giàu tiền lắm bạc ở Hà Nội xem thường. Phải đến năm 1918-1919, Phở mới được nhiều giới tìm đến. Cửa hiệu phở đầu tiên của Hà Nội mở ở phố Hàng Quạt ( nay là Lương Văn Can) gần rạp tuồng Thông Sáng và tuồng Năm Trăn để đón khách. Năm 1937, duy nhất có một hiệu phở của Hoa kiều mở ở phố Mã Vũ ( nay là phố Hàng Quạt kéo dài) lấy tên là Nghi Xuân. Các cửa hàng này đua nhau cải tiến chất lượng. Lúc đầu chỉ có phở chín, sau có phở tái. Thêm thịt mỡ gầu, nạm, sách bò nên thành tên tái gầu, tái nạm, tái sách... Sau nữa có hiệu dùng thịt bò nấu sốt vang, thịt áp chảo nên lại thêm tên gọi Phở sốt vang, Phở áp chảo nước, áp chảo khô, Phở xào...

Từ giữa những năm 60 đến trước những năm 90 của thế kỷ XX, vì nhiều lý do nhất là khâu quản lý hành chính bao cấp về lương thực, thực phẩm, tại Hà Nội và nhiều tỉnh miền Bắc xuất hiện "phở không người lái" (phở không thịt) trong các cửa hàng mậu dịch quốc doanh. Cũng từ thời bao cấp, ở Hà Nội, người ta thường có thói quen cho thêm nhiều mì chính vào nước dùng. Cùng với thời đổi mới từ thập niên 90, phở đã phong phú hơn và người Hà Nội thường ăn phở với những miếng quẩy nhỏ (từ thập kỷ 60 đến giữa thập kỷ 80 nhưng do ở giai đoạn khó khăn nên quẩy bị mất đi ,khoảng năm 1995 quẩy đã quay trở lại)

### ***Luận văn tốt nghiệp khoa Văn hóa du lịch***

Những hiệu phở ở Hà Nội đã lưu truyền 3 đời như: phở Phú Xuân ở phố Hàng Da vốn là những người gốc làng Phú Gia, Phú Thượng, Tây Hồ, Hà Nội; phở Bắc Nam ở phố Hai Bà Trưng; phở Gà Nam Ngư, phở mậu dịch xếp hàng...

Từ những năm 1930 lại đây, Phở đã tới đỉnh cao của văn hóa ẩm thực Việt Nam với nghệ thuật lóc thịt, hầm xương và gia giảm gia vị: thảo quả, quế chi,... thành món đặc sản của đất Hà thành: “ Phở Hà Nội”- Đó là thứ quà ăn suốt ngày của tất cả các hạng người, nhất là công chức và thợ thuyền. Người ta ăn phở sáng, ăn phở trưa và ăn phở tối.

Như một hình ảnh quen thuộc, nhiều người khi nhắc đến Hà Nội thì trong trí óc đã kịp hình dung ra những gánh hàng phở rong ruổi trên khắp các phố phường hay những quán phở nằm sâu trong những ngõ nhỏ chật hẹp... Từ lâu người Hà Nội đã hình thành thói quen đi ăn phở để hoà mình cùng cuộc sống nhộn nhịp sôi động của phố phường và để trở về với nét văn hoá ẩm thực truyền thống.

Dường như phở kém chất lượng sẽ không tồn tại được với người Hà Nội vốn được tiếng sành ăn. Phở Hà Nội có cái ngọt chân chất của xương bò, cái thơm của thịt vừa chín đến độ để vẫn dẻo mà lại không dai. Màu nước phở trong, bánh phở mỏng và mềm. Chỉ nhìn bát phở thôi cũng đủ thấy cái chất sành điệu, kỹ càng trong ăn uống của người Hà Nội. Một nhúm bánh phở đã trần qua nước nóng mềm mại dàn đều trong bát, bên trên là những lát thịt thái mỏng như lụa điểm mấy ngọn hành hoa xanh nõn, mấy cọng rau thơm xanh xắt, mấy nhát gừng màu vàng chanh thái muốt như tơ, lại thêm mấy lát ớt thái mỏng vừa đỏ sậm vừa màu hoa hiên. [Phụ lục I.Hình 1]

#### ***2.2.1.1.2 Bún Thang***

Có một món bún đã trở thành món cao cấp, không xuất hiện trong ngày thường, không dành cho ai vội vàng hay háu đói. Nó là món cầu kỳ, kỹ càng, công phu và một dịp nào đó long trọng nó mới có mặt như tiếng đàn trong ngày vui. Nó là món Bún thang.

### ***Luận văn tốt nghiệp khoa Văn hóa du lịch***

Người ta vẫn nói đến Phở là món ngon đặc trưng của Hà Nội. Nhưng văn hoá ẩm thực của người Hà thành còn được thể hiện tinh tế qua món bún Thang - một hương vị ẩm thực thanh tao như chính bản tính nhẹ nhàng lịch lãm của người Tràng An.

Thang có nghĩa là canh, nhưng nó không phải là canh bún nấu bình thường hay cá rô, cá quả, hoặc cua... Bún thang được ví như người nghệ sĩ đầy cá tính, chỉ là mình, không chịu giống ai.

Nó là món bún chan nước canh, thường gọi là nước “dùng”. Làm một bữa bún thang quả là tốn thì giờ, và trong nhà phải có bà chủ nhà giỏi gia chánh, tỉ mỉ, cẩn thận, chu đáo, có “tay nghề” cổ truyền từ đời bà, đời mẹ từ xa xưa truyền lại.

Đầu tiên phải có nồi nước dùng ngọt từ đậm chứ không được một chút nào ngọt chất đường. Muốn vậy, phải luộc gà, hầm xương lợn, luôn sôi lăn tăn, có người đứng thường trực hớt hết bọt. Thả vào đáy xâu tôm he khô. Tuyệt đối cấm xương trâu bò vì sẽ có mùi gay.

Trong một bát bún thang, người ta sẽ nhìn no mắt trước khi bung nó lên nóng bốc khói có thể bỏng lưỡi hay đụng đầu đĩa vào từng vị, mỗi vị một góc bát.

Trứng tráng thật mỏng, thái nhỏ như sợi chỉ vàng như một loài ngậm nhũ kim thêu vào áo nhà vua. Giò lụa trắng mềm thoảng chút màu hồng cũng thái chỉ như thế. Thịt gà nạc, miếng đùi nâu nâu, miếng sườn trắng nõn, miếng da vàng ươm, không thái mà xé nhỏ, nó là một hỗn hợp màu sắc. Ruốc tôm toi như bông, gọi là ruốc bông, không phải là ruốc thịt lợn vì sẽ bị dai. Thêm ít củ cải khô đã ngâm tẩm kỹ, có chua, có cay, có giòn, có hương vị lạ và đừng quên vài cái nấm hương...

Mỗi loại được đặt vào một góc trên mặt bát, thứ nào ra thứ ấy. Phía trên cùng là vật trang trí cho thêm màu non nước xanh rờn: Rau mùi lồng không, hành hoa thái nhỏ tí và đầu vị là rau răm thái lẫn với hành lá.

Thiếu rau răm là hỏng, mà nói cho đúng thì thiếu một vị nào cũng hỏng món bún thang.

### ***Luận văn tốt nghiệp khoa Văn hóa du lịch***

Thêm chút mắm tôm để ngoài, trước khi chan nước dùng nóng bỏng, bà chủ nhà hỏi từng người xem ai ăn được, ai không ăn được mắm tôm để tra vào một đầu đũa cho nổi vị. Đúng là mắm tôm ngon, thiếu nó, bát bún thang mất đi chút duyên thầm, nhưng có nhiều người không chịu được mùi gắt của nó, đành chịu.

Ngoài ra còn thêm một chút bọng hương cà cuống vào bát bún thang làm ngây ngất triệu lòng, từ người sống trong nước đến kẻ lữ thứ xa quê luôn nhớ về lũy tre đồng ruộng, nghĩ về món ăn mộc mạc nhưng vô cùng quý báu ấy.

Khoảng những năm 30, nhà văn Thạch Lam có viết về món phở bán trong nhà thương Phủ Doãn, rằng: "... Ông (hàng phở) cho thêm một ít hương cà cuống, thoảng như một nghi ngờ". Câu văn đã sáu bảy chục năm, nhưng nó vẫn có mặt trong đời sống văn hóa ẩm thực Việt Nam. Nay cà cuống là một hương vị quý, không ai ăn nó với phở mà chỉ ăn với bún thang, bánh cuốn, nhà giàu thì cho vào nhân bánh chưng tét. Không thể phân tích được ngòi bút của Thạch Lam, vì tại sao lại thoảng như một nghi ngờ, nghĩa là có hay không, là không hay có. Nghi ngờ có thể là sự thật cũng có thể chỉ là ảo giác. Hương cà cuống là hư hư là thực thực như thế chăng?

Bát bún thang có chút hương cà cuống như thế mới hoàn thành cuộc đời nó và sẵn sàng dâng hiến cho người. Ngày lễ, ngày mừng bốn tết, nhiều gia đình có nếp sống căn bản, thường làm bữa bún thang. Thông thả, chọn lựa, hạp mặt đồng đủ, thân tình gắn bó...mới có thể có một bữa bún thang ngon lành viên mãn.

Bún thang thường phải ăn vào bát to, loại bát ô-tô. Chỉ ăn một bát là đủ, có lẽ vì chuẩn bị bát thứ hai thì mất quá nhiều công, hoặc giả bún thang đâu phải là món ăn chóng đói, hơn nữa ăn vào bát to một lần chan, nó mới nóng, nóng đến miếng cuối cùng.

Bún thang không cần ăn kèm rau sống như bún riêu cua, bún ốc...vì rau sẽ làm giảm độ nóng, làm loãng nước dùng, kém đi vị ngon, hương thơm, chất ngọt.

## ***Luận văn tốt nghiệp khoa Văn hóa du lịch***

Phải chăng bún thang là quà, nhưng không phải là quà via hè, quà chợ mà nó mang một vẻ đài cát, quý phái, không chịu được sự nhuôm nhoam. Nó cần bàn tay người làm ra nó đầy tài hoa chu đáo và nó cũng cần cái lưỡi người ăn, biết thưởng thức, biết xuýt xoa, biết cách ăn thế nào cho ngon, cho đẹp.

Ai đó nghĩ ra món ngon này đã tài, nghĩ ra cái tên bún Thang còn tài hơn, chỉ một chữ mà ẩn dụ được từng lớp âm thực đan cài, hòa quyện vào nhau rất ngọt ngào. [Phụ lục I.Hình 2a; 2b]

### ***2.2.1.1.3 Bún chả***

Với một phong cách ẩm thực không cầu kỳ hay kiêu cách, Bún Hà Nội đã trở thành món ăn đặc sắc mà ai khi đi xa dù tận miền viễn xứ cũng nhớ về hương vị quê nhà, hay đối với những du khách một lần đến và thưởng thức cũng để lại những ấn tượng khó quên!

Hà Nội có tới khoảng trên dưới 15 món bún khác nhau, nhưng khi nhắc đến Bún, đầu tiên phải kể đến đó là Bún Chả. Không ai biết rõ Bún Chả có từ bao giờ. Ông tổ của món ăn này chưa thấy được hậu thế ghi lại. Chỉ biết là từ rất lâu rồi, Bún Chả đã xuất hiện trên khắp các nẻo đường Hà Nội và đi vào trong các tác phẩm văn chương nổi tiếng.

Trong cuốn “Hà Nội 36 phố phường”, bằng những cảm nhận tinh tế nhất, nhà văn Thạch Lam đã dùng những âm hưởng của thi ca để miêu tả về sự đặc sắc của món ăn này vào những năm 30 của thế kỷ trước:

*“Ngàn năm bửu vật đất Thăng Long  
Bún Chả là đây có phải không?”*

Trước đây, các hàng Bún Chả ngon của Hà Nội thường là các gánh hàng rong bán trên phố hay trong các khu chợ. Nay đã đều thành các cửa hàng sang có, bình dân có, mà nổi tiếng nhất là Bún Chả Hàng Mành. Tuy không còn nướng bằng cặp tre tươi mà bằng cặp lưới thép, bún cũng không còn là bún lá mỏng nữa mà là bún rối nhưng Bún Chả hiện nay vẫn giữ được sắc thái và hương vị hấp dẫn của đất Hà Thành xưa cũ.

Để có được một món bún chả ngon, tuy không cầu kỳ nhưng cũng phải qua khá nhiều công đoạn chế biến.

### ***Luận văn tốt nghiệp khoa Văn hóa du lịch***

Bún Chả thường có cùng một lúc 2 loại chả là chả băm và chả miếng. Chả băm được làm từ thịt nạc vai lợn băm thật nhuyễn nặn viên, ướp trộn với muối, tiêu, nước mắm trên 35 độ đậm, đường, hành khô băm thật nhuyễn, dầu thực vật hoặc mỡ nước. Tùy vào độ tươi của thịt, sau khi trộn gia vị nếu thấy thịt có vẻ hơi khô thì cho thêm một chút dầu sao cho miếng thịt dễ dàng kết dính khi vo nắn thành miếng cỡ 2 ngón tay rồi nhấn cho hơi dẹp lại. Nếu thích cầu kỳ hơn thì gói ngang mỗi miếng chả là một lần lá chuối rồi mới nướng, miếng chả sẽ không bị sạm và thơm hơn. Còn chả miếng thường dùng thịt ba chỉ (ba rọi) thái mỏng ướp gia vị tương tự chả viên và nướng vàng trên than củi. Sau khi tẩm ướp, cả hai loại chả này có thể được nướng riêng hoặc nướng chung trong một kẹp thép trên than củi hồng. Lò than phải nhỏ và trong lò chỉ có một ít than thôi. Như thế miếng chả sẽ được nướng vàng rộm, chín vừa vặn và ngậy mùi.

Bún để ăn chả phải là loại bún trắng, sợi mảnh và từ xưa làng Phú Đô vẫn được mệnh danh là một địa danh nổi tiếng làm ra loại bún ngon hảo hạng này. Kể đến, pha nước chấm cho món bún chả cũng là cả một nghệ thuật và còn được ví như là “linh hồn” của món ăn này. Phải chọn loại nước mắm thật ngon, thêm tỏi, chanh hoặc dấm cùng với đường, ớt, tiêu... sao cho nước chấm chỉ vừa độ, không quá cay mà cũng không quá ngọt hay quá đậm. Có thể tôn thêm hương vị của bát nước chấm bằng cách cho vào những miếng đu đủ xanh thái lát mỏng có hình vuông nhỏ đã được bóp muối và ngâm dấm cho thật sạch nhựa và thật mềm. Cuối cùng, món Bún Chả sẽ phần nào mất đi hương vị đặc trưng và sự phong phú của nó nếu thiếu món rau sống để ăn kèm như rau xà lách, mùi tàu, mùi ta, tía tô, rau ngô, kinh giới... Tất cả các gia vị này khiến cho món Bún Chả càng thêm gợi cảm, càng thêm mê hoặc lòng người

Có thể nói, Bún Chả đã trở thành món ăn rất đỗi quen thuộc với Hà Nội trong cuộc sống hằng ngày, mang đậm nét văn hóa địa phương. Ngày nay, bún chả Hà Nội đã có mặt ở mọi nơi và được nhiều người ưa thích. Riêng với

### ***Luận văn tốt nghiệp khoa Văn hóa du lịch***

người Hà Nội, dù sống ở đâu cũng không bao giờ quên món ăn truyền thống này. [Phụ lục I.Hình 3]

#### ***2.2.1.1.4 Bún ốc Hà Nội***

Có câu "Ốc tháng mười, người Hà Nội", bởi đúng thời gian đó, ốc mới ngọt, giòn, béo nhưng quanh năm, cứ sáng ra, là có rất nhiều hàng bún ốc xuất hiện khắp các con phố to, ngõ nhỏ, nhưng muốn ăn ngon thì cũng phải kén hàng.

Nổi tiếng nhất có lẽ là bún ốc bà Sáu ở Mai Hắc Đế. Điểm đặc biệt của hàng này là nước dùng rất thơm, vị thanh đặc biệt. Không bán ốc nhỏ, nhưng ốc mít vừa vặn, ăn giòn, thơm. Nhưng hàng này chỉ bán vào buổi sáng qua trưa. Đến chiều tối là chủ khác và hương vị cũng rất khác. Có điều quán nhỏ quá, vừa ăn, vừa nháp nhồm vì có người đứng đằng sau đợi. Buổi sáng mà chen được vào đây làm bát bún cho ấm lòng thì chắc muộn lắm. Cứ trưa muộn muộn lên là chắc ăn.

Hà Nội có hẳn một dãy phố Hồ Nhài, rất nhiều hàng bún ốc. Nhưng các hàng "cô béo: thịt bò giò tai" dành cho những người thích nhiều đạm một chút. Vì ngoài ốc, còn có hầm bà làng cả đậu phụ cắt nhỏ rán, thịt bò trần, giò lụa, giò tai. Gọi là bún ốc, nhưng ăn một bát ở đây chắc hơn ăn phở. Nước cũng không có vị thanh đặc trưng của dấm bỗng. Nhưng thỉnh thoảng đôi món cũng thấy lạ miệng.

Được nhiều người nhắc tới và nhớ nhưng là bún ốc nguyễn ngay đầu Ô Quan Chưởng. Đi qua mà không tinh mắt thì cũng không thấy hàng này, vì quán nhỏ, ngồi lọt thỏm một góc của một quán nước, lại còn bị chắn bởi cột điện. Hàng nhỏ xíu, ngồi ra vỉa hè cũng chỉ được đến 6 khách là chật. Ăn chơi cũng hết veo một suất, thòm thèm lại phải ăn suất nữa. Vì một suất có được 5-7 con ốc nhồi trong một bát ăn cơm nhỏ, với lưng lưng nước chấm và cũng độ 5-7 con bún. Không rau sống ăn kèm, và không gì khác. Nhưng ốc ở đây thì giòn thơm, sạch tuyệt đối và nước chấm thì khó tả, vừa có vị thanh nhẹ của dấm bỗng, hơi chua, ngọt. Người ăn yếu cũng nhẹ nhàng và được 2 suất. Còn quen chắc dạ ăn cơm trưa, thì lại phải mua thêm ít bánh rán bi ngay cạnh, ăn



### ***Luận văn tốt nghiệp khoa Văn hóa du lịch***

cho âm bụng. Nghe nói là dấm bỗng ở đây được chế biến rất cầu kỳ để đảm bảo ăn nguội mà khách không bị đau bụng. Một cô ca sĩ có tiếng theo chồng về Mỹ, hòa nhập nhanh với cuộc sống hiện đại, nhưng thỉnh thoảng lại nôn nao: "Thèm bún ốc nguội quá". Một món ăn đơn giản, nhưng đôi khi làm người xa quê nhớ nhà se sắt. Mỗi lần về, cô đều phải lượn qua đó, ăn liền 2-3 suất cho đỡ thèm.

Ở giữa phố Đội Cấn, cũng xuất hiện một quán lấy tên là Phố Cổ. Hàng này bị nhược điểm là nấu không đều tay, hôm ăn rất ngon, hôm lại bị nhiều dầu mỡ. Ở đây, có cả bún ốc nóng, ốc nguội và cả ốc chuối đậu. Trước quán sơ sài, nhưng giờ mới tân trang lại, ngồi cũng rất dễ chịu.

Bún ốc đậu đường Phù Đổng Thiên Vương hơi nhạt, nhưng bù lại có món nem ốc độc đáo. Thịt ốc cắt nhỏ làm nem, cuốn cùng lá lốt, chấm mayonaise, ăn rất thơm, lạ miệng. Có điều giá hơi chát, chỉ ăn thử cho biết.

Rất nhiều người khen ốc Phủ Tây Hồ, nhưng quả thật, ở đây chỉ dành cho khách phương xa tới thăm Hà Nội. Có thể không gian lãng đãng của Hồ Tây, với cái cảm giác thanh tịnh của Phủ, khiến nhiều du khách nhớ về bún ốc Phủ Tây Hồ. Nhưng với những người ở Hà Nội lâu năm, bún ốc ở đây nấu không được tinh xảo lắm.

Một trong những điều gây cảm tình của khách khi ăn món này là rổ rau sống ăn kèm. Phải đủ cả rau chuối thái nhỏ, xà lách tươi sạch, nhất là tía tô. Thiếu tía tô thì bún ốc sẽ mất một nửa hồn vía của nó.

Bún ốc là món ăn mùa hè hay mùa đông đều ngon miệng. Nhất là Tết, người cứ ngấy ngá ngang ngang, hậu quả của việc ăn quá nhiều thịt, chỉ cần lướt qua Đường Thành, ngửi thấy hơi nước dùng thanh thanh mùi dấm bỗng, là đã muốn quay xe lại. [Phụ lục I.Hình 4]

#### ***2.2.1.1.5 Bánh cuốn Thanh Trì***

Không phải món ngon nào của Hà Nội cũng được coi là đặc sản đất kinh kỳ, cũng không phải đặc sản nào cũng chiếm vị trí đáng kể trong kho tàng văn hóa ẩm thực Hà thành như bánh cuốn Thanh Trì. Chẳng thế mà từ

### ***Luận văn tốt nghiệp khoa Văn hóa du lịch***

hơn một thế kỷ nay, bánh cuốn Thanh Trì đã trở thành “miếng ngon Hà Nội”, đã vào trang văn của Thạch Lam, Vũ Bằng, Nguyễn Tuân, Tô Hoài.

Theo tích dân gian, Thanh Trì là một làng vào loại cổ nhất của Thăng Long-Hà Nội. Từ thời Hùng Vương thứ 18, người dân đã tụ họp về đây khai khẩn đất và được An Quốc, con trai vua Hùng dạy cấy cấy. Nghề làm bánh cuốn cũng được hình thành từ đây.

Làng Thanh Trì là làng cổ của Thăng Long - Hà Nội, nay thuộc huyện Thanh Trì, Hà Nội, có nghề làm bánh cuốn cổ truyền.

Hàng năm, cứ vào ngày 1/3 âm lịch, dân làng Thanh Trì lại mở hội, trong hội có cuộc thi tráng bánh cuốn giữa các thôn trong làng.

Trong cuộc thi, mỗi đội phải tráng cả bánh cuốn lá lẩn bánh cuốn nhân.

Theo thần tích của địa phương, nhân dân đã tụ họp về đây khai khẩn đất từ thời Hùng Vương. An Quốc, con trai vua Hùng thứ 18 (là bạn của Sơn Tinh) đã dạy dân làm nghề bánh cuốn. Bánh được làm từ những loại gạo ngon, xay mịn như nước, lá bánh mỏng tang như tờ giấy, được thoa thêm một chút mỡ phi hành cho thơm.

Quy trình làm bánh cuốn Thanh Trì rất công phu. Gạo phải lựa mua loại gạo tẻ ngon, ngâm chừng vài ba tiếng rồi vo sạch. Sau đó, gạo được xay thành bột nước. Khi tráng bột bánh trên phen cũng phải thật tinh khéo, lá bánh càng mỏng càng ngon.

Nhà văn Thạch Lam đã viết về bánh cuốn Thanh Trì: "Múc lưng muôi bột, dàn đều trên khuôn vải, đập nắp vung lại. Đợi khi mở nắp vung ra, mặt bánh phồng lên tức là bánh đã chín. Sau lấy que tre xọc ngang, nguyên một tờ gạo mong manh được nhấc ra. Xoa một tý mỡ hành cho bóng bẩy rồi gấp lại".

Một trong những bí quyết để có được những mẻ bánh ngon là chọn gạo ngon, gạo có ngon thì mặt bánh mới láng mượt, óng ả. Nếu gạo quá dẻo thì bánh nát, còn gạo kém thì bánh sẽ không thơm ngon. Khâu quan trọng xay bột. Bột được xay nhuyễn nên mặt bánh cuốn mới được láng bóng, óng ả. Nếu bột loãng quá bánh sẽ nát, mà đặc quá bánh sẽ dày mình.

## ***Luận văn tốt nghiệp khoa Văn hóa du lịch***

Ngày nay, các công đoạn làm bánh cuốn đã được cơ giới hóa, nhưng trong hội làng, người dân Thanh Trì vẫn phải chế biến theo lối cổ - nghĩa là bột vẫn được xay từ những chiếc cối đá làm từ đá xanh Thanh Hóa. Và để bánh mỏng tang, trắng mịn thì chấu bột được pha theo một tỷ lệ riêng.

Bánh cuốn Thanh Trì đặc biệt nhất ở chỗ tráng mỏng, hành mỡ thoa vào mướt mặt mà nếm thì thanh nhẹ, sắc trắng của bánh nổi bật cùng những đốm nhân màu nâu đỏ của hành phi.

Bánh cuốn Thanh Trì mang hương vị riêng của Hà Nội. Bánh được tô điểm thêm bằng hành phi vàng thơm nức và chút ruốc tôm hồng như phấn làm đẹp thêm những chiếc bánh cuốn trắng.

Một đĩa bánh cuốn nóng sẽ có mùi hương của gạo mới, độ dẻo vừa phải của miếng bánh ăn kèm với lát chả quế ngày ngày điểm thêm vài nhánh rau ngò, rau húng thơm.

Bánh cuốn nóng nhân thịt được "kê thừa" từ bánh cuốn Thanh Trì mà ra. Những chiếc bánh cuốn nóng óng mướt vỏ bóng mỏng tang, óng như lụa để khoe lớp nhân thịt cùng nắm hương ẩn hiện bên trong. Rồi rau thơm Láng, giò chả Ước Lễ trong một bát nước chấm ngon làm tăng thêm mùi vị cho đĩa bánh cuốn nóng.

Bánh cuốn ngon không thể thiếu nước chấm, phải pha sao để mà dậy được cái mùi cà cuống lên thì thật là tuyệt vời. Dù là bánh cuốn nguội Thanh Trì hay bánh cuốn nóng thì cần phải có nước chấm vừa miệng. Pha nước chấm là bí quyết riêng của mỗi cửa hàng. Khách tới những cửa hàng bánh cuốn ngon đều mê mẩn thứ nước màu hổ phách thơm dịu đó.

Nước chấm bánh cuốn không thiên về vị chua mà cần cân bằng giữa vị mặn của nước mắm và vị ngọt của đường. Chén nước mắm nhỏ, không quá mặn, không quá chua, không cay quá. Có lẽ vì bánh cuốn vốn mềm mại, thanh mát nên nước chấm đi cùng cũng dịu dịu như vậy để hài hòa.

Trước đây, người Hà Nội thường ăn bánh cuốn với đậu làng Mơ rán ròn, nhưng giờ đây bánh cuốn thường được ăn với giò chả của vùng Ước Lễ - Hà Tây. Chả quế Ước Lễ vừa ngon, ngọt, thơm mùi quế đặc trưng rất hấp

### ***Luận văn tốt nghiệp khoa Văn hóa du lịch***

dẫn. Chả quế thơm hương vị quế rừng, hương vị thịt nướng thuở hoang sơ, giò lụa thoảng hương chuối quê đồng nội. Ăn miếng chả quế dậy mùi thơm thịt nướng, hương vị cay hấp dẫn của quế chi, ngọt của mật ong, phảng phất mùi thơm quí phái.

Không cao sang, cầu kỳ, bánh cuốn là một món ăn bình dị, thân quen đối với mọi đối tượng thực khách, từ sang trọng cho đến tầng lớp bình dân. Có thể vì thế mà những người Hà Nội đi xa hay những người từ xa tới với Hà Nội đều có chung một nhận xét rằng - Hà Nội có rất nhiều món ăn ngon và một trong những món ăn để lại niềm thương, nỗi nhớ đó là bánh cuốn. [Phụ lục I.Hình 5a; 5b]

#### ***2.2.1.1.6 Chả cá Lã Vọng***

Đặc sản của Hà Nội thì có nhiều, nhưng mỗi loại đem đến cho người thưởng thức những hương vị đặc trưng riêng của mình và để lại một ấn tượng sâu sắc. Ở Hà Nội có món Chả cá Lã Vọng thật sự rất độc đáo và cũng thật khó quên bởi cái chất liệu và cách thức cũng như dụng cụ làm nên món ăn này thật đặc biệt.

Chả cá Lã Vọng có lẽ xuất hiện vào khoảng cuối thế kỷ XIX khi có một người trong họ Đoàn ở làng Tử Nê, phủ Từ Sơn, tỉnh Bắc Ninh rời quê đến sinh sống ở Hà Nội. Ông sống cùng với con trai ở phố Hàng Sơn – là một người sành ăn và quảng giao nên thường tổ chức tiệc tùng đãi bạn bè, và trong những dịp như vậy thường chế biến món chả cá. Ban đầu chả cá được ăn kèm trong bữa cơm, về sau tách ra ăn với bún. Gia đình thấy món này có thể kinh doanh được nên cụ bà cho mở cửa hàng để bán như một món quà trên phố. Hà Nội ngày nay có nhiều nơi chế biến món này, nhưng nổi tiếng hơn vẫn là quán Chả cá Lã Vọng nằm trên con phố Chả Cá với một hình tượng ông Lã Vọng một tay cầm cần câu, một tay xách xâu cá.

Món chả cá thoạt nhìn tưởng chừng rất đơn giản, nhưng không phải vậy, để làm được món ăn này đòi hỏi người chế biến khá công phu. Thông thường cá dùng làm chả là cá chim, cá quả, cá nheo... nhưng đặc biệt nhất vẫn là cá lăng, loại cá ít xương, thịt không bị nát, thịt bùi và đậm. Cách chế biến cũng

### ***Luận văn tốt nghiệp khoa Văn hóa du lịch***

cần những công đoạn như: ban đầu lọc lấy thịt nạc, thái vuông nhỏ, ướp cùng với các gia vị gồm có củ nghệ, riềng, gọt vỏ giã lấy nước hòa cùng với nước mè đã chắt và cho thêm một chút ít mắm tôm, nước mắm, tiêu, đường, dầu ăn. Ướp cá như vậy trong khoảng 2 tiếng thì các gia vị và cá mới ngấm. Sau đó đem cá đã ướp nướng trên bếp than hồng cho đến khi vàng đều hai mặt.

Đi cùng với đĩa chả cá vàng ươm là các thứ rau, củ hành hoa trắng chẻ nhỏ hòa lẫn vài cọng hành xanh cắt rất vừa vặn điểm trên nó là vài lát ớt màu đỏ. Bên cạnh đó còn có đĩa thì là thái thành từng đoạn dài ngửi mùi đã thấy ngay hương vị truyền thống đi cùng với các món ăn cá.

Miếng chả cá ngon không quá khô, phải giữ nguyên cả miếng cá không bị vỡ nát, màu vàng ươm, có mùi thơm của vị cá nướng, vị bùi và béo ngậy. Khi ăn, chả cá phải thật nóng nghi ngút khói, hơi nóng chảo cá cùng hương vị của nó bốc lên nhìn thật sinh động và đẹp mắt. Người ăn gấp từng miếng ra bát rưới lên nó một nước mỡ đang sôi kèm theo một chút bún rối, húng, lạc rang, hành hoa, thì là... và rồi bạn sẽ cảm nhận ngay vị đặc trưng không thể nào quên của món Chả cá Lã Vọng đã được lưu truyền từ đời này sang đời khác, từ năm này sang năm khác.... [Phụ lục I.Hình 6a; 6b]

#### ***2.2.1.1.7 Bánh tôm Hồ Tây***

Bánh tôm Hồ Tây là một trong các món ngon Hà Nội nổi tiếng bởi lẽ đây là món ngon chỉ có ở Hà Nội. Ai đã từng đến Hà Nội chắc sẽ háo hức được một lần tìm đến bánh tôm nóng Hồ Tây để thưởng thức thứ đặc sản có một không hai của Hà Nội tại nhà hàng bánh tôm Hồ Tây nằm trên đường Thanh Niên. Ngồi trong nhà hàng này bạn có thể vừa ăn vừa ngắm cảnh thiên nhiên và cả dòng người đang hối hả ngược xuôi trên con đường sạch đẹp nằm giữa hồ Tây và hồ Trúc Bạch.

Trong quá khứ bánh tôm là loại bánh phổ biến ở Hà Nội. Hầu hết các hồ đều có bánh tôm, nhưng bánh tôm hồ Tây đặc biệt và nổi tiếng hơn cả. Bánh tôm được làm từ những nguyên liệu rất gần gũi với cuộc sống của người Hà Nội. Tôm để làm bánh thường là thứ tôm đánh từ hồ Tây, những con tôm màu đỏ gạch vừa vặn, loại tôm này thịt ngon, hương vị đậm đà. Bột làm bánh tôm

### ***Luận văn tốt nghiệp khoa Văn hóa du lịch***

được chung cất rất cầu kỳ và pha chế thêm những gia vị, còn cách làm thế nào lại thuộc về bí quyết riêng của những người làm bánh.

Bánh tôm hồ Tây gồm tôm nước ngọt hồ Tây bọc bột mì cho vào chảo mỡ nóng già ngập bánh cho đến khi chín, khi ấy bánh phồng lên và ngả màu vàng tạo nên hương vị mùi thơm món ngon Hà Nội rất hấp dẫn. Khi gấp bánh ra người ta đặt lên dàn để cho bánh dóc hết mỡ rồi mới mang ra ăn. Chiếc bánh bằng lòng bàn tay rán giòn có màu vàng, ở giữa chiếc bánh là màu đỏ của tôm.

Bạn nên ăn bánh tôm khi vừa mang ra vẫn còn nóng hổi, nếu để nguội bánh sẽ ỉu và có thể bị tanh. Ăn bánh tôm bao giờ cũng có một loại nước chấm chuyên đi cùng, đó là nước chấm vị chua, ngọt và cay, thêm chút dưa góp làm từ đu đủ, cà rốt thái nhỏ ngâm giấm. Bánh tôm Hồ Tây được ăn cùng với rau xà lách, có thể ăn thêm với bún rối và uống cùng với bia.

Vị con tôm nước Hồ Tây ngon ngọt, vừa chín tới mà thơm cộng với cái giòn nhai cứ ròn tan như miếng bánh đa vừa nướng và ngậy của bánh, chấm với nước mắm dấm chua cay, phảng phất hương cà cuống ruộng đồng ven đô cho bạn cái cảm giác ngọt tê dịu dàng nơi đầu lưỡi. Cứ thế nhai tan một miếng, nhấp một hơi bia lạnh, hít thở qua hơi gió thoáng qua đượm mùi mỡ béo ngậy và thơm từ lò bếp lọt ra mà thả lòng mình thanh thản tận hưởng bánh và gió hồ mát rười rượi, để rồi lục tìm trong trí nhớ thấp thoáng đâu đó câu chuyện huyền tích Trâu Vàng lạc mẹ đã đằm mình làm nên sóng nước Hồ Tây hôm nay.

Hiện nay bánh tôm hồ Tây chỉ còn duy nhất một nhà hàng rất nổi tiếng nằm ở một vị trí “đắc địa” của Hà Nội, trên đường Thanh Niên. Thường thức bánh tôm trong những buổi chiều mùa hè khi hoàng hôn buông xuống thì thật tuyệt đẹp. Khi bước chân vào quán bánh tôm này chúng ta có thể cảm nhận ngay được một nơi ăn, chốn chơi thú vị. Các cụ ta từng nói: “Ăn có nơi, chơi có chốn” câu nói đó cả hai vế đều đúng ý nghĩa với quán bánh tôm hồ Tây này. Đến đây bạn có thể ăn bánh tôm và các loại đồ ăn khác rất ngon, vừa có thể thả hồn mình vào thiên nhiên mây nước của Hà Nội. Tại nơi này bạn có

## ***Luận văn tốt nghiệp khoa Văn hóa du lịch***

thể thưởng thức những miếng bánh tôm hồ Tây ngon hơn còn bởi đây là một nhà hàng làm bánh tôm theo những nguyên liệu truyền thống, nó vẫn giữ được hương vị đậm đà và quyến rũ của những miếng bánh tôm quen thuộc và gần gũi.

Bánh tôm hồ Tây, món ngon Hà Nội trong hương vị, đẹp trong khung cảnh. Sự hài hòa giữa con người và tạo hóa, giữa truyền thống và hiện đại đã làm lên món ăn này như một sản phẩm văn hóa quý báu của Hà Nội. Người Hà Nội đã biết chế biến nhiều món ăn ngon, có những món ngày nay phổ biến ở nhiều nơi, nhưng có những món tồn tại như một sự độc đáo, bánh tôm hồ Tây giờ luôn là món ăn hấp dẫn đặc sản Hà Nội nổi tiếng tuyệt vời.

Bánh tôm Hồ Tây - một thứ quà giản dị - cũng góp phần làm nên bản sắc riêng cho đất Thăng Long nghìn năm văn hiến. [Phụ lục I.Hình 7]

### *2.2.1.2 Quà hàng rong*

#### *2.2.1.2.1 Cốm làng Vòng*

Về Hà Nội, không ai không nhớ đến một thứ quà ngon nổi tiếng, thứ quà của lúa non. Cái thứ quà vừa dân dã vừa thanh tao đó có tên gọi là “Cốm làng Vòng”. Làng Vòng cách trung tâm Hà Nội về phía Tây Bắc độ dặm cây số, gồm có các thôn: Vòng Tiên, Vòng Hậu, Vòng Sở, Vòng Trung nhưng chỉ có hai thôn Vòng Hậu và Vòng Sở là làm cốm ngon.

Người âm thực sành điệu nhâm nhi hạt cốm làng Vòng với chén nước chè Thái Nguyên cao suốt, hay thưởng thức cốm Vòng với những quả hồng trứng đỏ mọng, quả chuối tiêu trứng cuốc:

Làng Vòng là tên chữ của làng Dịch Vọng, thuộc huyện Từ Liêm, ngoại thành Hà Nội xưa, ngày nay do quy hoạch Hà Nội mở rộng làng Vòng nằm ở thôn Hậu, phường Dịch Vọng, quận Cầu Giấy, Hà Nội. Làng Vòng chia làm bốn thôn là Vòng Tiên, Vòng Hậu, Vòng Sở, Vòng Trung nhưng chỉ có hai thôn Vòng Hậu và Vòng Sở là làm được cốm quý.

#### *\* Xuất xứ nghề cốm*

Người ta không biết đích xác nghề làm cốm làng Vòng có tự bao giờ, chỉ nghe các cụ xưa truyền lại: Vào một mùa thu cách đây cả ngàn năm, khi

### ***Luận văn tốt nghiệp khoa Văn hóa du lịch***

lúa bắt đầu uốn câu thì trời đổ mưa to, gió lớn, đê vỡ, ruộng lúa cao nhất đồng cũng chìm ngấm. Người làng Vòng đành mò mẫm cắt những bông lúa còn non ấy đem về rang khô, ăn dần, chống đói. Không ngờ cái sản phẩm bất đắc dĩ ấy lại có hương vị riêng, rất hấp dẫn, khiến người làng Vòng thường hay làm để ăn chơi mỗi khi mùa thu đến.

Cứ mỗi lần làm là một lần rút kinh nghiệm, sáng tạo thêm. Hạt cốm ngày càng xanh, càng mỏng, càng dẻo, càng thơm... Và cốm làng Vòng vượt qua khỏi lũy tre làng, theo những gói quà, những gánh hàng rong đến với người thân, đến với người ăn chơi, rồi trở thành đặc sản quý tiền vua nhà Lý (1009 - 1225), trở thành món ăn tao nhã nổi tiếng của người Tràng An. Vụ cốm mùa thu kéo dài tới gần 3 tháng, bắt đầu từ mùng 1 tháng 7 âm lịch trở đi.

#### ***\* Công đoạn làm cốm***

Nói về cách thức làm cốm, tất nhiên là rất nhiều vùng quê biết làm nhưng phải thừa nhận rằng không có đâu làm được hạt cốm dẻo và thơm ngon bằng ở làng Vòng. Người làng Vòng làm cốm rất công phu. Đầu tiên họ trồng lúa, đợi đến lúc lúa khum ngọn, hãy còn sữa thì gặt đem về làm cốm. Lúa để làm cốm thì không được vò hay đập mà phải tuốt. Sau đó cho vào chảo rang bằng gang đúc. Để giữ được nhiệt, bếp lò rang cốm phải đắp bằng xỉ than có bề dày 15cm trên miệng, 40cm dưới chân, nhưng không đốt bằng than (nhiệt lượng quá cao) mà phải dùng củi (để điều chỉnh lửa).

Lúc đầu rang vừa lửa, khi hạt thóc tái trắng thì bớt lửa. Hạt thóc rang phải được đảo liên tục sao cho nóng đều. Rang 30 phút thì xem thử. Mỗi lần thử bốc lấy 5 hạt đặt lên một miếng gỗ, lấy ngón tay cái miết mạnh lên từng hạt thóc, nếu thấy “2 quần 3 róc” – tức 2 hạt chưa róc vỏ nhưng quần lại, 3 hạt róc vỏ nhưng không quần – là được Cốm rang xong phải mang giã ngay, không được để nguội. Trong quá trình giã phải có kỹ thuật, không được giã mạnh tay quá cốm sẽ nát. Khi giã phải luôn tay đảo cốm từ trên xuống, dưới lên cho đều. Giã khoảng 10 lần thì đem cốm đi sàng và hồ. Cốm ngon hay



### ***Luận văn tốt nghiệp khoa Văn hóa du lịch***

kém chủ yếu phụ thuộc vào giống nếp. Tại mỗi mẻ cốm ra lò còn có cốm lá me, cốm rớt, cốm mộc và cốm non thông thường.

Loại ngon thứ nhì và nhiều hơn là cốm rớt. Đây là những hạt nếp non sau khi giã đã tự vón vào với nhau thành từng hạt ngô, hạt đỗ. Mỗi mẻ chỉ được khoảng 2/10 khối lượng cốm rớt, thậm chí ít hơn, đặc biệt đến cuối mùa thì càng hiếm. Cốm còn lại là trong cối giã là cốm đầu nia loại 1, loại 2 như ta vẫn thấy bán

Cốm lá me là những mầm nếp mỏng dính như thẻ hoặc hơn lá me, bé tí bay ra trong khi đang sàng cốm sau đợt giã cuối. Loại cốm này số lượng bao giờ cũng ít và hiếm, nếu có chỉ dành cho gia chủ thưởng thức mà thôi.

Độ ngon ngọt thơm mềm và màu xanh tự nhiên của cốm phụ thuộc vào thời điểm đầu, giữa, cuối vụ. Đến cuối tháng, cốm mộc là nếp cuối mùa nên hạt to và cứng thường để rang thành cốm khô hay gia giảm, pha chế ăn tạm đợi mùa sau. Cốm mộc cũng phải có màu xanh của mạ già pha ánh vàng mới đúng nguyên chất, còn cốm đã bị hồ qua trông xanh tươi mát mắt nhưng chất lượng pha đẳng chẳng còn vị cốm thật.

#### ***\* Thương thức cốm***

Cũng từ cốm người ta có thể chế biến thành rất nhiều món ăn đặc sắc mà không kém phần hấp dẫn như: Xôi cốm, chè cốm, chả cốm... . [Phụ lục I.Hình 8a; 8b]

#### ***2.2.1.2.2 Xôi lúa Tương Mai***

Kho tàng ẩm thực của đất Tràng An thật phong phú với những món ăn thể hiện sự cao sang, cầu kỳ, có món lại đậm chất dân giã, mộc mạc. Xôi lúa là món ăn dung dị như vậy.

Xôi lúa là món ăn quen thuộc suốt cả năm, là món quà sáng đầy ý nghĩa trong cái giá lạnh mùa đông hay cái dịu mát, thong dong của một sáng mùa hè tinh mơ, nếu bạn được tận hưởng hương vị thơm ngon của món xôi mang cái tên đặc biệt này sẽ chẳng còn gì thú vị hơn.

Niềm tự hào, sự gìn giữ món ăn mộc mạc, chân quê được thể hiện qua câu hát đầy lạc quan của bà hàng xôi nơi đầu ngõ:

## ***Luận văn tốt nghiệp khoa Văn hóa du lịch***

*"Giếng Tương Mai vừa trong vừa mát*

*Đường Tương Mai mới lát để đi*

*Nghề làng: xôi lúa, hành phi*

*Xa xôi bạn nhớ những gì quê hương."*

Câu chuyện về món xôi lúa được bắt đầu từ làng Tương Mai (đường Trương Định, quận Hoàng Mai). Đây chính là nơi tạo ra món xôi lúa ngon lành, hấp dẫn, là sự kết tinh cuộc sống vất vả một nắng hai sương của người lao động. Người ta có nhiều cách hiểu về cái tên xôi lúa, bởi có một điều kỳ lạ là món xôi được làm nên với thành phần chính là những hạt ngô nhưng nó lại mang tên “xôi lúa”. [Phụ lục I.Hình 9]

Nhưng từ người cao sang đến người nghèo đều yêu thích món quà sáng ngon lành mang hương vị quê hương nông đơm này. Và còn có điều rất thú vị nữa là nếu ai đó gọi tên xôi lúa ắt hẳn đó là người Hà Nội.

Hạt nếp đồng quê tròn mẩy, trắng trong kết duyên với ngô nếp già, thứ hạt quá lúa lờ thì, đã hội tụ đủ trong mình nắng và gió để rồi đánh lại, làm nên hương vị đặc biệt của xôi lúa. Ngô nếp được đem đãi sạch, ngâm chút nước vôi rồi bung nhừ, trộn lẫn với chút gạo nếp dẻo đem đồ thành xôi. Đỗ xanh đồ chín, giã nhuyễn thơm ngon, hành phi vàng rộm, ruốc thịt trắng bông là thứ gia vị không thể thiếu để làm giảm đi vị nhạt của ngô.

Người Hà Nội thưởng thức xôi lúa cũng gần như món xôi xéo. Vẫn vị ngậy, dẻo thơm của đậu, hành phi và mỡ, vẫn là tựa bên gốc cây ven đường hay vỉa hè, nhưng miếng xôi ngô sần sật lại làm nên điểm khác biệt. Xôi lúa ăn nóng cũng ngon và ăn nguội lại càng dẻo thơm, nó được đơm vào tấm lá sen thơm dịu hay lá bàng. Nhìn bàn tay bà hàng xôi thoan thoắt cầm quả đỗ màu vàng ươm cùng con dao lia những đường sắc nhọn. Từng lát đỗ phủ lên những hạt ngô màu trắng đục, căng tròn, nở bung. Cũng bàn tay ấy lại khéo léo điểm thêm chút hành phi, ruốc thịt, chút mỡ thơm phức cho mềm rồi gói lại cẩn thận bằng chiếc lát rơm.

Hà thành ngày nay có biết bao loại xôi quyền rũ với đủ mọi hương vị, từ xôi lạp xường, xôi ba tê ruốc, xôi chả trứng, đến xôi trắng ăn kèm với thịt.

## ***Luận văn tốt nghiệp khoa Văn hóa du lịch***

Thế nhưng có mấy ai quên vị riêng của món xôi lúa, mấy ai khước từ được sự hấp dẫn của miếng hành khô phi lên với mỡ được xếp gọn trong lòng lá sen, thơm mùi ngô nếp, thơm cả hương sen quấn quýt theo từng miếng ăn. [19]

### ***2.2.1.3 Quà tặng, biểu***

#### ***2.2.1.3.1 Bánh cốm Hàng Than***

Từ lâu, bánh cốm Hàng Than đã trở thành một đặc sản nổi tiếng của Hà Nội, không thể thiếu trong các dịp cưới hỏi, giỗ chạp và là món quà được ưa chuộng của du khách thập phương. [Phụ lục I.Hình 10]

Nghề bánh cốm làm quanh năm nhưng bận rộn nhất vào mùa cưới. Bắt đầu từ tháng 8 âm lịch, các cửa hàng phải hoạt động hết công suất mới đủ phục vụ. Những cửa hiệu bánh cốm nổi tiếng như Nguyên Ninh, An Ninh, Nguyên Hưng... luôn đặt chữ tín lên hàng đầu để giữ gìn thương hiệu, bản sắc riêng cho sản phẩm của mình.

Bà Thuần chủ cửa hiệu Nguyên Ninh (11 Hàng Than) cho biết để giữ gìn được uy tín cho cửa hàng, bản thân người làm bánh cốm phải có cái tâm, cẩn thận từng ly, từng tý chứ không thể làm theo kiểu "khuất mắt trông coi được". Sản phẩm của cửa hàng Nguyên Ninh đảm bảo tinh khiết không có chất phụ gia, chất bảo quản, hạn sử dụng trong vòng 3 ngày.

Theo quan niệm của gia đình, việc giữ chữ tín và tinh khiết cho những chiếc bánh cũng là giữ tinh khiết cho ngày lễ hội, ngày cưới của các cặp vợ chồng. Chính vì những suy nghĩ như vậy, cửa hàng bánh cốm Nguyên Ninh không bao giờ chạy theo lợi nhuận mà quên vấn đề chất lượng, ngay cả đối với khách hàng, cửa hàng cũng không bán lấy được mà khuyên những người đi chặng đường xa, dài ngày không nên mua bánh để bị hỏng.

Uy tín bánh cốm Nguyên Ninh đã được khẳng định qua sáu đời làm bánh cốm. Cửa hàng số 11 Hàng Than không lúc nào vắng khách. Gian hàng không phô trương, người bán hàng chỉ cần nhanh tay xếp bánh đưa cho khách bởi trên quầy có sẵn bảng giá và cả thông báo: "Đề nghị quý khách không đòi hoặc trả lại hàng. Xin cảm ơn!"

### ***Luận văn tốt nghiệp khoa Văn hóa du lịch***

Để có một chiếc bánh cốm gia truyền Nguyên Ninh, phải chọn những hạt cốm được làm từ hạt thóc nếp Thái Bình, là loại hạt cốm già và loại 1; đậu làm nhân cũng phải chọn những hạt mẩy đều, đem ngâm nước cho nở hết, bóc vỏ, đồ lên rồi giã nhuyễn trộn lẫn với dừa, đường kính trắng.

Hạt cốm được ướp rồi đem xào trên chảo nóng khoảng 2 giờ đồng hồ, đến khi những hạt nếp quyện lại và vẫn giữ được màu xanh. Trong cốm trộn một ít dừa và đường kính, ở giữa là nhân đỗ, sau đó bánh được gói bằng giấy nilông và bọc hộp giấy. Bánh của Nguyên Ninh có vị dịu ngọt từ ngoài và đậm dần vào trong nhân, có vị dẻo thơm của cốm và ngọt bùi của đỗ xanh.

Nghề làm bánh cốm ở phố Hàng Than nay cũng khác xưa nhiều. Trước năm 1989, cả phố Hàng Than chỉ có vài nhà làm bánh cốm, giờ đây đã có tới gần 50 cửa hàng.

Trước đây, xào bánh cốm bằng tay, đun bằng than củi bây giờ việc xào cốm đã được thay bằng máy và đun bằng bếp ga. Theo các chủ cửa hàng, có như thế mới đáp ứng đủ nhu cầu. Tuy nhiên, nguyên liệu, cách thức làm bánh cốm vẫn không thay đổi.

Chủ cửa hàng bánh An Ninh, số 43 Hàng Than cho biết, hiện nay, 99% số cửa hàng bánh cốm ở Hàng Than đều sử dụng công nghệ bằng máy do thợ làm, chủ cửa hàng chỉ giám sát, hướng dẫn.

Nguyên liệu làm bánh cốm do một làng nghề ở Thái Bình cung cấp cho cả phố, chỉ một số ít làm theo đơn đặt hàng là lấy cốm khô nguyên liệu. Giá loại cốm khô nguyên liệu này khoảng 150.000 đồng/kg trong khi cốm Thái Bình vài chục ngàn/kg.

Anh Lê Xuân Thủy, chủ cửa hàng bánh cốm Nguyên Hưng, số 79 Hàng Than cho biết, mặc dù giao cho thợ làm bánh nhưng anh phải thường xuyên theo sát, khâu kỹ thuật do hai vợ chồng đảm nhận. Bánh đạt tiêu chuẩn phải mịn màng, thơm, tinh khiết, dẻo lâu, không mốc, không chua. Muốn vậy, cửa hàng phải ký lưỡng ngay từ khâu chọn cốm, quy trình sản xuất luôn đảm bảo sạch sẽ, vệ sinh...

### ***Luận văn tốt nghiệp khoa Văn hóa du lịch***

Bánh của Nguyên Hưng để được 5 ngày, giá từ 3.000-5.000 đồng/chiếc. Mùa hè cửa hàng chỉ làm bán trong ngày, mùa đông để lâu hơn. Do không phải thuê cửa hàng, nghề làm bánh cốm đã tạo việc làm thường xuyên cho vợ chồng, con cái, mang lại sung túc cho gia đình.

Hầu hết các cửa hàng trên phố Hàng Than đều duy trì được lượng khách hàng quen, ngoài ra phục vụ cho nhu cầu khách du lịch và lễ hội, cưới xin, ma chay...

Bánh cốm Hàng Than đã tạo cho Hà Nội một hương sắc riêng mà người có công sáng tạo ra loại bánh cốm độc đáo này vào năm 1865 không ai khác là cụ tổ Nguyễn Duy của dòng họ với hàng bánh cốm Nguyên Ninh ở số nhà 11 phố Hàng Than.

Bánh cốm phố Hàng Than được coi là bánh cưới, gửi thay cho cánh thiệp hồng báo hỷ. Minh bánh làm bằng cốm Vòng xào với đường và mỡ, thêm nhân bằng đậu xanh giã nhuyễn trộn với đường và ít sợi dừa trắng muốt, gói hình vuông, bọc lá chuối xanh, buộc dây lạt đỏ. Màu lạt như màu những sợi tơ hồng vẫn vít xe duyên. Mâm bánh cốm dẻo ngọt mang ý nghĩa sâu xa về nguồn cội và làm biểu tượng để chúc cho đôi uyên ương luôn có một cuộc sống hạnh phúc, ngọt ngào. Mỗi khi tết đến, xuân về người Hà Nội thường không quên gửi một vài “chục” bánh cốm Hàng Than làm quà cho họ hàng, bạn bè, người thân ở khắp mọi nơi với tấm lòng thơm thảo của mình.

Trải qua 144 năm với vô vàn biến thiên của lịch sử, bánh cốm Nguyên Ninh vẫn vẹn nguyên như ngày đầu, là khởi nguồn sáng tạo và duy trì phát triển nghề bánh cốm gia truyền trên phố Hàng Than. Đây chính là một món quà quý báu của Thủ đô đang hướng đến 1.000 năm Thăng Long - Hà Nội.[17]

#### ***2.2.1.3.2 Giò chả Ước Lễ***

Đối với người Việt Nam, trong mâm cỗ ngày Tết từ xưa đến nay, đĩa giò, đĩa chả luôn giữ vị trí mỹ vị và đã trở thành món ăn không thể thiếu. Địa phương nổi tiếng về nghề giò chả của Hà Thành phải kể đến Ước Lễ (Tân Ước, Thanh Oai).[Phụ lục I.Hình 11]

## ***Luận văn tốt nghiệp khoa Văn hóa du lịch***

Để làm nên món ngon ấy, những người thợ làm giò chả của làng nghề truyền thống này phải trải qua nhiều công đoạn và bí quyết làm nghề...

Bà Lê Thị Mịch, 77 tuổi, người làng Ước Lễ kể, chẳng biết nghề làm giò chả có từ bao giờ, chỉ biết rằng khi lớn lên, bà đã thấy nhà làm giò chả, rồi đời nọ nối tiếp đời kia, bà và con bà lại nối nghiệp tổ tiên.

Xã Tân Ước có 6 thôn làm giò chả, nhưng giò chả ở thôn Ước Lễ là nổi tiếng và được nhắc đến nhiều hơn cả. Nếu ai đã một lần thưởng thức giò Ước Lễ, có lẽ người đó khó quên được cái vị ngọt, mềm mà vẫn giòn thơm rất riêng của loại giò này.

Từ nguyên liệu chính là thịt lợn, với đôi bàn tay khéo léo, người Ước Lễ đã làm cho giò quê mình có hồn, có tiếng trong ẩm thực Việt Nam.

Giò Ước Lễ nổi tiếng trước hết bởi nguyên liệu làm giò được chọn lựa rất cẩn thận. Để làm được giò ngon, khâu chọn thịt là quan trọng nhất.

Lợn làm giò phải là lợn khỏe, thịt làm giò phải là thịt nạc thăn hoặc nạc mông, lọc sạch gân, mỡ, thái mỏng rồi cho vào giã. Thịt ngon phải là thịt tươi, sờ tay vào còn có nhựa, khi thái các miếng thịt cuốn theo dao của người thái.

Sau khi thái mỏng, thịt được cho vào cối giã cho đến khi dẻo quánh, không còn dính đầu chày, chế nước mắm, muối, mì chính vào thục thật đều. Nước mắm phải dùng loại đặc biệt.

Gói giò bằng lá chuối tây, cuộn thật chặt, không lỏng tay, cuốn bẻ 2 đầu để nước không vào. Lá gói phải sát vào khoanh giò, đẹp... như lụa.

Khi luộc, tùy theo cỡ giò, người Ước Lễ để ý thời gian vớt thích hợp. Thông thường với khoanh giò 1kg, thời gian luộc khoảng 1 giờ là chín. Giò thành phẩm mịn nhẵn có màu hồng nhạt, ăn phải giòn, còn thơm mùi thịt, miếng giò cắt ra phải có những lỗ nhỏ...

Cách làm chả quế còn cầu kỳ hơn giò lụa. Khoảng 3kg thịt nạc được giã nhuyễn, cho 5 lạng mỡ thái hạt lựu, trộn cùng hương liệu quế, đường, gia vị.

Người chế biến dùng thịt nạc giã nhuyễn phết lên ống nướng đã thoa mỡ, đợi se qua rồi phết thịt cùng với gia vị đã trộn sẵn, sau đó tiếp tục phết 1 lớp thịt nạc giã nhuyễn lên trên cùng.

### ***Luận văn tốt nghiệp khoa Văn hóa du lịch***

Khi phết, người chế biến phải đều tay để cho thịt dính đều trên ống mà không được cháy. Sau đó, ống chả được cho vào nướng, vừa nướng vừa xoa đều liên tục để chả không bị cháy.

Chả ngon phải là chả nướng bằng than hoa. Thời gian nướng chín 1 ống chả khoảng 25 - 30 phút. Khi chín, chả quế có màu vàng ươm hương thơm đặc biệt, cay cay, ăn phải có vị ngọt, thơm và ngậy...

Người Ước Lễ đem theo nghề làm giò chả truyền thống đi khắp bốn phương trời để làm ăn, sinh sống. Ở Hà Nội, hiện có rất nhiều gia đình Ước Lễ làm giò ở các phố Vọng, phố Huế, phố Lê Văn Hưu, phố Trần Xuân Soạn...

#### ***2.2.1.3.3 Ô mai Hàng Đường***

Ẩm thực Hà thành từ xưa tới nay vốn hấp dẫn thực khách muôn phương, nhất là đối với những ai đã từng sống, từng tới thăm thủ đô đều không thể quên được một trong những thứ quà, đặc sản mang linh hồn của chốn Thượng kinh – ô mai Hàng Đường.

Ô mai, một món ăn quen thuộc của người dân Thủ đô và đó cũng là một đặc sản không thể thiếu của xứ Hà thành. Ô mai đã để lại trong lòng người dân viễn xứ hương vị tinh hoa quà Việt khi đến với Việt Nam.

“Em Hà Nội Hàng Đường trong giọng nói”- một câu thơ trong bài thơ “Yêu em, Hà Nội”- nhà thơ Hoàng Anh Tuấn. Đúng như tên gọi của nó, sự ngọt ngào bao trùm cả con phố dài. Phố Hàng Đường giống như một địa chỉ trung bày các loại bánh, kẹo, mứt... đặc biệt là ô mai. Ô mai gắn với phố Hàng Đường như một điều thường trực, tự nhiên.

Chính hương vị: chua, cay, mặn, ngọt của ô mai đã thu hút sự tò mò thưởng thức và thích thú của những du khách trong và ngoài nước khi đến với Hà Nội. Ô mai có đủ vị, cũng giống như cuộc đời với biết bao cung bậc buồn, vui, sướng, khổ, hỉ, nộ, ái, ố... Các vị tổ nghề chốn kinh thành Thăng Long muốn gửi gắm triết lý nhân sinh trong những món quà tao nhã, lịch thiệp ấy chăng?

### ***Luận văn tốt nghiệp khoa Văn hóa du lịch***

Được biết, phố Hàng Đường bắt đầu có vài hàng ô mai nhỏ từ những năm 1940 với vài loại ô mai đơn giản, đều chế biến từ mơ. Dù chưa từng là món quà lâu đời được các tài liệu, ghi chép nhắc tên trong kho tàng ẩm thực dân gian của đất Tràng An, nhưng khoảng hai chục năm trở lại đây, ô mai nhanh chóng chiếm lĩnh thị trường cũng như niềm yêu thích của người dân Hà Nội. Người ở xa mỗi khi có dịp ra Hà Nội bao giờ cũng ghé qua Hàng Đường mua những gói, hộp ô mai chua chua, mẫn mẫn về làm quà. Vị cay của ớt, của gừng, vị chua ngọt đậm đà của trái chín hòa quyện vào nhau...

Ngày nay, phố Hàng Đường khác trước nhiều, chỉ còn vài nhà giữ nghề làm ô mai nhưng trong tiềm thức người dân, tên phố vẫn gắn liền với món quà đậm đà bản sắc. Những cửa hàng ô mai còn lại trên phố Hàng Đường như: cửa hàng ô mai Tiến Thịnh (số 21 Hàng Đường), Gia Lợi (16 Hàng Đường), Gia Thịnh (13 Hàng Đường), Hồng Lam (11 Hàng Đường),... là những thương hiệu được nhiều người biết đến. Đặc biệt, cửa hàng ô mai Hồng Lam (số 11 Hàng Đường) mặc dù ra đời sau nhưng đã gây dựng được thương hiệu "Tinh hoa quà Việt", đoạt cúp vàng "Tinh hoa Việt Nam 2008 Vinh danh sản phẩm dịch vụ đặc sắc". Hiện nay, cơ sở đã phát triển kênh bán hàng trực tuyến nhằm phục vụ nhu cầu ngày càng cao của khách hàng, miễn phí vận chuyển đối với các khách hàng Hà Nội.

Nếu ngày trước ô mai Hàng Đường chủ yếu phục vụ nhu cầu của người dân Hà Nội với loại ô mai mơ là chủ yếu thì nay các cửa hàng phát triển đến gần 100 loại ô mai đáp ứng nhu cầu khách hàng tại nhiều tỉnh thành trong cả nước và cả cộng đồng người Việt ở nước ngoài. Sản phẩm ô mai vẫn giữ được những hương vị truyền thống nhưng được đóng hộp kín trong suốt, mẫu mã đẹp, đảm bảo chất lượng và vệ sinh an toàn thực phẩm.

Hiện nay, ô mai không còn là sản phẩm độc quyền trên phố Hàng Đường, người ta có thể mua được ô mai ở siêu thị, chợ, hay gánh hàng rong... Nhưng ô mai Hàng Đường vẫn là một địa chỉ đáng tin cậy, uy tín, chất lượng, mang đến cho khách hàng món ẩm thực tao nhã đậm bản sắc đất Hà thành.



## ***Luận văn tốt nghiệp khoa Văn hóa du lịch***

Phố cổ Hà Nội xưa nay vẫn được xem là linh hồn của Đông Đô – Thăng Long. Hà Nội 36 phố phường biểu thị cho những ngành nghề buôn bán khác nhau: “Hàng Đào ríu rít, Hàng Đường, Hàng Bạc, Hàng Ngang. Những phố phường cũ còn vương lại trong vài dáng hình kiến trúc một nếp sống xa xưa của mảnh đất Rồng bay... Là những phố phường tiêu biểu cho diện mạo Hà Nội ngày nào... Khu vực gây ấn tượng nhiều nhất đối với người trong và người ngoài Hà Nội... Điềm dân cư luôn tấp nập, đông vui, rộn ràng chảy ngược Đông Xuân, chảy xuôi Bờ Hồ, phố Huế...”

Ô mai Hàng Đường – một thương hiệu riêng của người Việt, một món quà mà cha ông xưa đã dành cho Hà Nội, để rồi mỗi lần người Hà Nội đi xa, dư vị ô mai như nỗi niềm nhớ thương quê nhà... Đối với du khách, không quên mang theo hương vị chua - cay - mặn - ngọt của vị ô mai cũng là một cách để lưu giữ thêm chút linh hồn của thủ đô ngàn năm.[Phụ lục I.Hình 12]

### ***2.2.2 Đồ uống tiêu biểu***

#### ***2.2.2.1 Trà***

Mỗi cân trà, nghệ nhân Hà thành ướp cùng 1.000 -1.200 bông sen vì thế người nước ngoài đã không ít lần xuýt xoa trước nghệ thuật ướp trà cầu kỳ, tinh tế của người Hà Nội.

Trong nghệ thuật ướp trà này, trà mạn hảo được ưa chuộng hơn cả. Nguyên liệu là trà Tuyết Shan cổ thụ vùng mạn ngược Hà Giang, mọc tự nhiên trên những dãy núi cao 800 - 1.300 m, quanh năm sương phủ. Các nghệ nhân trà Hà Nội trân trọng, nâng niu từng búp trà này như một báu vật.

Họ chọn lựa những búp non, những lá trà bánh tẻ rửa sạch, cho vào chõ đồ chín. Sau khi phơi khô, họ cho trà vào chum (vại), trên phủ một lớp lá chuối khô, ủ 3 - 4 năm cho trà phong hoá bớt chất chát, có độ xốp như giấy bản mà vẫn lưu giữ được hương vị đặc trưng.

Khi ướp, người ta rải một lớp trà rồi một lớp gạo sen mỏng, rồi lại một lớp trà, một lớp gạo sen. Cứ thế cho đến khi hết trà. Sau cùng, phủ một lớp giấy bản. Thời gian ướp tùy thuộc vào độ ẩm của gạo sen nhiều hay ít, thường từ 18 -24 giờ. Sau đó, đem sàng để loại bỏ những hạt gạo sen.

### ***Luận văn tốt nghiệp khoa Văn hóa du lịch***

Sàng loại xong, trà được đóng vào những chiếc túi làm bằng giấy chống ẩm để giữ lấy cả hương sen lẫn hương trà, rồi sấy cho đến khi cánh trà khô, hương sen quyện thì bỏ ra. Lại ướp một lần sen thứ hai, thứ ba, thậm chí thứ tư, thứ năm tùy thuộc vào sở thích của người thưởng trà đậm hay nhạt. Càng ướp nhiều lần thì hương sen càng quyện, trà càng thơm.

Trung bình, mỗi cân trà ướp cần từ 1.000 -1.200 bông sen. Cho nên, không phải ngẫu nhiên, mỗi 1kg trà sen thời xưa được đổi bằng 2 -3 chỉ vàng mà người sành trà vẫn nao nức lòng mua bằng được.

Với người Hà Nội, uống trà là một thú chơi thanh đạm. Pha cho mình cũng như pha trà mời khách, người ta phải để vào đó nhiều công phu. Những công phu đó, dần trở thành lễ nghi. Trong ấm trà ngon, người ta thấy phảng phất một mùi thơ và một vị triết lý. Các trà nhân từ xưa rất chú ý đến nghệ thuật thưởng trà với nhiều loại trà cụ (dụng cụ pha trà) cần thiết để làm sao cho người uống cũng có thể cảm nhận và thể nghiệm giống như các thiền sư. Dùng thìa gỗ múc trà cho vào ấm đất nung nhỏ, được gọi là “Ngọc diệp hồi cung”.

Để có được chén trà ngon thì bình trà và tách uống trà phải được làm nóng lên bằng nước sôi. Trà cụ dùng để xúc trà, lấy bã trà đều bằng tre khô hoặc gỗ thơm. Khi châm nước lần một gọi là “cao sơn trường thủy” rồi chắt ngay ra.

Đây là thao tác tráng trà nhằm loại hết bụi bẩn và cho trà khô kịp thấm không nổi lên bênh. Lần thứ hai đổ nước vào ấm gọi là “hạ sơn nhập thủy” nên đổ nước cao, tràn miệng bình để khi đầy nắp lại, bụi trà tràn ra hết, rồi dội nước sôi lên nắp để giữ nhiệt độ cao nhất cho ấm trà. Nước hai chính là nước ngon nhất được tạo ra trong vòng 1-2 phút, có hương vị đượm đà, thơm tho quyến rũ. Khi rót trà phải chuyên đều các chén sao cho nồng độ trà như nhau bằng cách kê khít miệng chén lại và đưa vòi ấm quay vòng. (Cách phổ biến trong truyền thống là rót ra chén tổng (chén hạt mít) rồi chia đều ra các “chén quân”).

### ***Luận văn tốt nghiệp khoa Văn hóa du lịch***

Cách này ngày nay ít dùng vì phần làm nguội trà, phần hương trà phối pha.

Dâng chén trà theo đúng cách là ngón giữa phải đỡ lấy đáy chén, ngón chỏ và cái đỡ miệng chén gọi là “Tam long giá ngọc”. Người dâng trà và người nhận đều phải cung kính cúi đầu. Trước khi uống, đưa chén trà sang tay trái, mắt nhìn theo, sau đó đưa sang phải “du sơn lâm thủy”.

Khi uống, cầm chén trà quay lòng bàn tay vào trong, dâng chén trà lên sát mũi để thưởng thức hương trà trước, sau đó tay che miệng nhấp nhấp từng ngụm nhỏ nhẹ. Tay áo các quan lại phong kiến thường rất rộng cũng một phần vì lẽ dùng che miệng khi uống trà là vậy. Che miệng khi ăn, uống, cười trong chèo, tuồng, trong đời sống người Việt xưa chính là một hành vi văn hoá. Người uống cũng phải chậm rãi mím miệng nuốt khẽ cho hương trà thoát ra đằng mũi và đồng thời đọng trong cổ họng, nuốt tít nước bọt lần một, lần hai, lần ba để cảm nhận.

Ngoài cách uống trà trong gia đình, người Hà Nội xưa còn có các hình thức Hội trà, uống trà thưởng hoa đầu năm, uống trà thưởng hoa quý và uống trà ngũ hương. Trong đó, hội trà là hình thức tụ họp cùng thưởng trà khi có trà ngon hay dịp đặc biệt của các cụ. Thưởng trà đầu xuân là thói quen của riêng các bậc tao nhân chôn kinh thành xưa.

Thường thì trước Tết, đích thân các cụ đi chọn mua hoa đào, cúc, mai trắng, thủy tiên ở tận vườn, chuẩn bị loại trà ngon nhất. Sáng mừng một, con cháu dành riêng cho cụ những giây phút đầu tiên để tịnh tâm và ngắm hoa, thưởng trà, sau đó mới là cả đại gia đình cùng ngồi quanh bàn trà chúc thọ cụ và nghe lời dặn dò.

Uống trà thưởng hoa quý như hoa quỳnh, hoa trà cũng là cái thú của nhiều người Tràng An. Đó cũng là hình thức hội trà quanh chậu hoa quý vào tối hoa mãn khai của những người cao tuổi, đàm đạo thế sự, văn chương và dặn dò lớp con cháu.

Trà ngũ hương chỉ giới hạn cho 5 người. Khay uống trà ngũ hương phải thừa 5 chỗ trống để 5 loại hoa đang độ đượm hương nhất: cúc, sồi, nhài, sen,

### ***Luận văn tốt nghiệp khoa Văn hóa du lịch***

ngâu và úp các chén kín hoa, bung khay để lên nồi nước sôi cho hương hoa bám vào lòng chén.

Pha trà mạn ngon và rót đều vào từng chén, mỗi người tham gia sẽ phải đoán hương trà trong chén của mình và cùng nhận xét. Sau mỗi chén trà, người chủ trà lại hoán vị hương để ai cũng được thưởng thức hết cái tinh túy của hội trà ngũ hương.

Văn hóa thể hiện được con người. Văn hóa thưởng trà của người Hà Nội xưa là đỉnh cao của nền văn hóa trà Việt. Bởi nơi đây là thủ đô của đất nước, nơi hội tụ những bậc hiền tài của quốc gia, những con người có tầm hiểu biết sâu rộng về nền văn hóa dân tộc. Và văn hóa thưởng trà là một trong những nét văn hóa độc đáo và tinh tế nhất của người Tràng An xưa. Sự tinh tế và cẩn trọng được thể hiện qua từng cung đoạn từ khâu chuẩn bị nguyên liệu, trà cụ, không gian và tâm thế thưởng trà đến cách thức pha chế và cao độ là nghệ thuật thưởng thức trà. Hiếm có nơi nào trên đất nước Việt Nam có số lượng người hiểu trà và yêu trà như Hà Nội. Có những gia đình nghệ nhân trà suốt bao nhiêu đời còn truyền lại đến ngày nay cho con cháu niềm đam mê và nhiệt huyết giữ gìn hương trà Việt. [Phụ lục I.Hình 13]

#### ***2.2.2.2 Rượu***

Rượu không chỉ để cúng lễ hay uống vào ngày Tết mà còn được sử dụng cả ngày thường. Ngày Tết, dù mâm cao cỗ đầy, nhưng thiếu rượu thì không ra cỗ. Trên bàn thờ khi làm lễ dâng cúng tổ tiên không thể thiếu rượu vì người Việt quan niệm "trần sao âm vậy" và "thấp hương 3 nén, rót rượu 3 đài".

Thăng Long nổi tiếng về nấu rượu ngon. Trong sách "Dư địa chí", Nguyễn Trãi ghi nhận, phường Thụy Chương nấu rượu ngon có tiếng. Ngon đến mức Phật cũng không cưỡng lại được cho dù trong giáo lý "ngũ giới" của nhà Phật có "giới tửu" (cấm rượu). Tương truyền Phật đã nhiều lần uống say, nên dân vùng này đã cho dựng tượng Phật say ở chùa Đổ (nay chùa này không còn). Có lẽ vì thế trong ca dao tục ngữ Việt Nam có câu:

*Làng Võng (Võng Thị ngày nay) bán lợn bán gà  
Thụy Chương (nay là Thụy Khuê) nấu rượu la đà cả đêm.*

### ***Luận văn tốt nghiệp khoa Văn hóa du lịch***

Nằm cạnh Hồ Tây với hoa sen thơm ngát nên Thụy Chương cũng nổi tiếng khắp kinh thành với loại rượu nhụy sen. Một vùng đất khác cũng nấu rượu rất nổi tiếng, đó là Kẻ Mơ.

*Em là con gái kẻ Mơ*

*Em đi bán rượu tình cờ gặp anh*

*Rượu ngon chẳng quản be sành...*

*Áo rách khéo vá hơn lành vụng may.*

Trong dân gian lưu truyền "Rượu làng Mơ, thơ làng Lũ" (Kim Lũ, quận Hoàng Mai nổi tiếng có nhiều người làm thơ hay trong đó phải kể đến Nguyễn Siêu). Một câu khác là "Rượu làng Mơ, cờ Mộ Trạch" (làng có nhiều người chơi cờ tướng giỏi ở huyện Bình Giang, Hải Dương), điều đó cho thấy rượu Mơ không chỉ có tiếng ở Thăng Long mà còn có tiếng vang khắp thiên hạ. Phía Tây nam thành Thăng Long có làng Vọng (nay là phường Phương Liệt, quận Thanh Xuân) nấu rượu rất ngon, ngoài ra trong ca dao tục ngữ còn nói đến rượu làng Ngâu (nay là Yên Ngưu, Hoàng Liệt, huyện Thanh Trì), làng Thổ Khối (Gia Lâm). Trong "Dư địa chí", Nguyễn Trãi cũng nhắc đến rượu sen, rượu cúc như đặc sản lâu đời của Thăng Long.

Ngoài những loại rượu trên còn có rượu nếp gày làng Tó cũng khá nổi tiếng.

Đến làng Tó những ngày này, đâu đâu cũng thấy người ta nhộn nhịp nấu lửa đồ xôi, vào men, ủ rượu.

Nhà nào nhà nấy lá sen tươi để thành từng xếp, xôi nếp trắng, nếp cẩm được rải tràn trên các tấm nia. Tiếng giã men thậm thịch vang xa... Có tới cả trăm hộ nông dân làm nghề truyền thống này. Mỗi buổi sáng vài chục gánh rượu nếp theo các chuyến xe khách, xe lam vào nội thành để tiêu thụ rượu, đây là chưa kể đội ngũ bán rượu rong, gánh hoặc đạp xe tới khắp hang cùng ngõ hẻm của thành phố. Sự hấp dẫn của rượu nếp làng Tó là hương vị thơm ngon, chất men say nồng, hạt gạo nếp sắn tròn, mẩy, nước ngọt, không chua. Chẳng may có mẻ nào làm hỏng (dùng men non, hay ủ chưa tốt) người dân làng Tó đều giữ lại ăn, “nhường” của ngon cho thiên hạ

### ***Luận văn tốt nghiệp khoa Văn hóa du lịch***

Rượu nếp làng Tó qua nhiều thời kỳ, đến nay đã “đổi mới” khá nhiều về cả cách làm, cách bán, lẫn chất lượng. Công thức tuy vẫn vậy, song người ta đã đơn giản đi nhiều thao tác, không cầu kỳ như xưa. Cách làm đơn giản, nên cả làng ai cũng có thể làm được. Men khô được bán sẵn đầy chợ, chẳng ai cầu kỳ tự làm men lấy. Nhưng quan trọng nhất, theo dân làng cho biết, là chất lượng gạo nếp hiện nay, do chạy theo năng suất nên thua kém xa gạo nếp trước kia (kể cả loại nếp cái hoa vàng cũng đã bị lai tạp, thoái hoá đi nhiều). Kèm theo rượu nếp, trong thúng mủng, gánh hàng của họ bao giờ cũng có đủ các loại rượu ngang, quốc lủi, nếp cẩm, nếp than... đáp ứng tùy theo nhu cầu và túi tiền của người tiêu dùng.

Ngoài ra, người dân làng Tó còn đi tứ xứ khắp nơi mang theo nghề truyền thống của làng mình đến cả vùng núi cao, lẫn miền biển. Không ít các thôn nữ của làng đã vào làm dâu tận thành phố Hồ Chí Minh và các tỉnh miền Nam, đem theo hương vị rượu nếp của quê hương mình. Nhiều người đã ăn nên làm ra nhờ làm và bán rượu nếp nơi phương xa, nhưng không bao giờ quên sứ xứ làng quê với nghề truyền thống làm rượu nếp, bánh đúc nổi tiếng của cha ông mình.

Làng Tó Tả đang trong quá trình đô thị hóa, ruộng đất cũng ít đi nhiều. Vì thế, người làm rượu nếp không còn phải qua các khâu giã, dần, sàng gạo mà mua gạo từ các thương lái; men khô cũng được bán khắp các chợ nên không cần dùng công tự chế như xưa.

Cách bán cũng thay đổi khá nhiều. Nếu xưa kia, dân làng Tó thường để sản phẩm trong một cái rá tre, dưới đáy lót một lớp lá chuối tươi, bên trên đặt miếng vải màn trắng muốt. Chiếc bát sành được đặt ở dưới để hứng chất nước men sánh ngọt và cay dịu màu vàng, đỏ. Mỗi khi đầy bát, cô bán hàng lại rót vào cái bình để khi có khách thì rưới lên bát cơm rượu. Chiếc rá tre ngày nào giờ cũng được thay bằng chiếc chậu, xô nhựa nhỏ xinh, nước rượu tiết ra được giữ lại ở phía dưới... Cách làm, cách bán của người làng Tó nay tuy có khác nhưng hương vị rượu nếp nơi đây vẫn không hề thay đổi.

## ***Luận văn tốt nghiệp khoa Văn hóa du lịch***

Mấy năm nay, những người sành ăn ở nội thành thường kết hợp sữa chua với nếp cẩm. Vì thế, món đặc sản làng Tó không chỉ thịnh vào dịp Tết giết sâu bọ mà nhanh chóng trở thành món quà quê thời thượng. Thế là làng rượu nếp lại có thêm “đất dụng võ”, sản phẩm được làm nhiều hơn. Nhiều hộ gia đình không chỉ sống được mà còn khấm khá lên nhờ rượu nếp.

### **2.3 Thực trạng khai thác văn hóa ẩm thực dân gian tại Hà Nội**

#### ***2.3.1 Địa điểm phân bố***

Hiện nay nhiều hàng quán phục vụ cho nhu cầu ẩm thực ngày càng tăng. Bởi lẽ, đời sống con người dần được cải thiện, mức sống cao hơn thì nhu cầu ăn uống cũng thoải mái hơn và đòi hỏi ở nhiều mức khác nhau từ bình dân đến sang trọng.

Đối với người Việt Nam nói chung và người Hà Nội nói riêng thì việc ăn ở đâu cảm thấy ngon và thuận tiện cho mình nhất luôn được coi là ổn. Song đối với du khách đến Hà Nội để du lịch thì không đơn giản như vậy. Vì họ là những người chưa từng sống ở Hà Nội, họ chưa bao giờ hoặc ít có cơ hội được ăn những món ăn Hà Nội. Có thể họ chỉ dừng chân ở Hà Nội mấy ngày rồi lại tiếp tục cuộc hành trình. Cho nên việc ăn ở đâu cũng sẽ ảnh hưởng rất lớn đến sức khỏe và cái nhìn của du khách đối với ẩm thực Hà Nội. Giả sử họ bước vào quán ăn nào đó, sau khi thưởng thức đồ ăn, theo cảm nhận là không ngon thì phản ứng tiếp theo sẽ là không ăn ở quán đó nữa, thậm chí là không ăn món đó nữa. Việc đó sẽ còn ảnh hưởng xấu hơn nếu họ chia sẻ cảm nhận của họ cho những người khác nữa. Điều đó sẽ làm ảnh hưởng không nhỏ đến du lịch Việt Nam, đặc biệt là du lịch Hà Nội.

Những quán ăn nổi tiếng với các món đặc trưng mà Sở du lịch công nhận trong danh sách các món ăn tiêu biểu của nền văn hóa ẩm thực miền Bắc như: phở, bún chả, bún ốc, bánh cuốn Thanh Trì, chả cá Lã Vọng...thường luôn đông khách do kỹ thuật nấu có bí quyết gia truyền. Tuy nhiên các quán ăn này đều là do tư nhân mở nên quán nhỏ, phân bố hẹp nên không đáp ứng đủ nhu cầu của thực khách. Điều này đã gây khó khăn không nhỏ đối với khách du lịch nước ngoài trong việc tìm kiếm. Bởi lẽ, tên phố và tên quán

### ***Luận văn tốt nghiệp khoa Văn hóa du lịch***

bằng tiếng Việt rất khó nhớ do bất đồng về ngôn ngữ. Cho nên chỉ có những người Hà Nội sành ăn thì mới có thể biết món ăn này ăn ở đâu, hiệu nào là chính gốc.

Mặt khác, đâu phải món ngon dân gian nào cũng có một nơi bán riêng cho mình. ở đây xin được nhắc đến cốm làng Vòng. Cốm chỉ là món “ăn chơi” chứ không ăn no được. Cho nên khách chỉ mua vài lạng mà đâu phải ai cũng có thú ngồi thưởng thức món đồ ăn tinh tế, tao nhã này. Thực tế cốm tiêu thụ rất ít và người bán chỉ ngồi vỉa hè hay đi bán dạo.

Nghệ nhân ẩm thực Đinh Bá Châu nói rằng: “Thủ đô Hà Nội rất cần có một phố văn hóa ẩm thực. Các nước châu á và ASEAN đều đã xây dựng được các phố ẩm thực trên đất nước họ rất đặc trưng và đã thu hút được nhiều khách du lịch”.

Mấy năm gần đây, với đà phát triển mạnh của du lịch, với mong muốn thủ đô Hà Nội trở thành điểm đến của khách du lịch trong và ngoài nước, nhằm khai thác và quảng bá về nền ẩm thực lâu đời của Hà Nội thì phố ẩm thực đã ra đời.

Phố ẩm thực nằm trên đường Tống Duy Tân - Cẩm Chi. Con phố dài này khoảng 200 m, nối từ đường Trần Phú đến đường Điện Biên Phủ. Có lẽ ưu thế và vị trí của khu phố này là nằm ở trung tâm Hà Nội, thuận lợi cho du khách du ngoạn các con phố cổ. Đến nay, giai đoạn một là xây lắp dựng cơ sở hạ tầng như xây lại đường, hệ thống thoát nước, hệ thống chiếu sáng, ... đã hoàn thành và chuẩn bị bước vào giai đoạn hai là chỉnh trang cải tạo gần 100 công trình lớn nhỏ nhằm tạo ra bộ mặt mới của khu phố mang tên văn hóa ẩm thực. Nhà sử học Dương Trung Quốc cho rằng việc cải tạo, nâng cấp cơ sở hạ tầng cho phố văn hóa ẩm thực chỉ là một phần không thể thiếu trong dự án này, song quan trọng hơn là phải xây dựng phố ẩm thực sao cho thực khách không chỉ cảm thấy tiện lợi mà phải cảm thấy ngon, thấy được cái đặc trưng, tinh hoa ẩm thực của người Hà Nội. Vì thế, tay nghề của đầu bếp và phong cách phục vụ của nhân viên phải luôn được của nhân viên phải luôn được đề cao.



### ***Luận văn tốt nghiệp khoa Văn hóa du lịch***

Để phù hợp với các món ăn truyền thống, thiết nghĩ các nhà hàng nên được xây dựng hoặc cải tạo, trang trí mang dáng dấp xưa. Bởi lẽ, đến đó du khách không chỉ thưởng thức các món ăn ngon mà cảm nhận được một không gian văn hóa đậm chất Việt Nam.

Bên cạnh đó, các món ăn được đưa ra phục vụ cũng là một vấn đề. Sở du lịch đã chính thức đề nghị 55 món ăn (trong đó có 22 món ăn Hà Nội) được chọn làm những món ăn tiêu biểu của Việt Nam. Nhưng hiện nay, tại đây cũng có một vài món ăn đã có từ trước như: gà tần, bánh cuốn, ...đặc biệt là còn có cửa hàng lẩu Thái Lan - đây có phải là món ăn truyền thống của Hà Nội xưa? Tại đây, các cửa hàng phục vụ ăn uống chủ yếu là các hộ dân sinh sống từ trước đó, tự mở cửa hàng kinh doanh với mục đích chủ yếu là thu lợi nhuận chứ không phải là các gia đình với món ăn gia truyền quy tụ về. Vì thế, thực đơn của các nhà hàng ăn này rất nghèo nàn. Nếu như đã là một khu phố ẩm thực Việt Nam đúng nghĩa thì tại sao các món ăn đặc trưng của Hà Nội, cũng là các món ăn tiêu biểu cho nền ẩm thực Việt Nam lại không đưa vào phục vụ cho thực khách ?

Việc xây dựng để quảng bá cho ẩm thực Việt Nam nói chung và Hà Nội nói riêng là vấn đề cần thiết. Song chọn hướng đi nào cho phù hợp nhất để góp phần thu hút khách du lịch là vấn đề cần sự đầu tư, hợp tác của các ngành có liên quan.

#### ***2.3.2 Vấn đề vệ sinh an toàn thực phẩm***

Đất nước ta là một nước đang phát triển, đời sống chưa cao, người dân còn kinh doanh theo tính chất, quy mô nhỏ lẻ, chưa có tính đồng bộ và cơ chế quản lý của các cơ quan chức năng chưa chặt chẽ. Song ý thức của người dân - nhất là các chủ kinh doanh trong lĩnh vực ăn uống mới là mấu chốt.

- *Tại cửa hàng*

Qua chuyến đi khảo sát thực tế, tôi cảm thấy rằng tiêu chuẩn vệ sinh nhà hàng còn kém. Bàn ghế đa số thường lộn xộn, nhếch nhác, bẩn thỉu. Giấy ăn (giấy lau miệng) cũng hết sức mất vệ sinh. Bởi lẽ, các loại giấy ăn mà các nhà hàng hay dùng đều doanh nghiệp các cơ sở tư nhân cung cấp từ việc thu

### ***Luận văn tốt nghiệp khoa Văn hóa du lịch***

lượm các loại giấy bỏ đi rồi tái chế lại mà thành. Ngay cả việc ăn xong, giấy lau miệng cũng bị vứt ra sàn do không có chỗ để hay do ý thức của thực khách, trông rất mất mỹ quan.

Hay đôi khi, cửa hàng nấu ăn ngon nhưng không có mặt bằng nên họ đã tận dụng vỉa hè để làm nơi kinh doanh. Điều đó tuy mang lại lợi ích cho cửa hàng song nó không đem lại sự thuận tiện cho người đi đường do vấn đề là không còn lối đi của họ.

Việc diện tích kinh doanh nhỏ hẹp cũng ảnh hưởng không nhỏ đến việc đảm bảo vệ sinh. Khu chế biến thực phẩm chật chội, rác rưởi không để gọn gàng, các dụng cụ nấu ăn nhất là thực phẩm, rau quả không được đảm bảo sạch sẽ. Tuy nhiên đó chỉ là các hàng quán đường phố, còn các nhà hàng sang trọng thì vấn đề vệ sinh rất được chú trọng. Vì lẽ đó du khách nước ngoài đều đánh giá tốt về vấn đề vệ sinh trong các nhà hàng này.

- ***Thực phẩm***

Đối với bất kỳ du khách nào đi du lịch, cho dù là người dễ tính nhất thì việc đảm bảo an toàn sức khỏe cho bản thân luôn được đặt lên hàng đầu. Điều này có ý nghĩa hết sức quan trọng trong việc kinh doanh ngành phục vụ ăn uống.

Thời gian gần đây, số vụ ngộ độc thực phẩm do nhiễm hóa chất có xu hướng tăng. Các loại hóa chất này chủ yếu tồn dư trong thuốc bảo vệ thực vật như: thuốc trừ sâu, diệt cỏ mà người trồng rau phun lên và khi đưa sản phẩm ra tiêu thụ ở thị trường, dư lượng chất độc vẫn còn bám vào rau quả, chưa được xử lý triệt để. Nhất là nguy cơ này ngày càng tăng lên khi các nhà hàng không rửa sạch các loại rau quả.

Nếu bạn ngồi ăn tại các hàng quán bán bún, phở ...thì ở đó đều có các lọ tương ớt không đảm bảo chất lượng. Hơn nữa các lọ dấm, tương ớt đều trông cũ, bẩn. Đôi khi còn bắt gặp những chiếc thìa còn dính mỡ.

Thêm vào đó, một điều đáng ngại nữa là các chủ cửa hàng kinh doanh, ăn uống lấy nguồn thực phẩm không an toàn về để chế biến thành các món ăn cho khách chỉ vì mục đích chạy theo lợi nhuận.

### ***Luận văn tốt nghiệp khoa Văn hóa du lịch***

Không chỉ các loại thịt gia súc, gia cầm ... bị tình trạng như vậy mà đến cả các loại bún, bánh phở ... cũng bị lạm dụng nhiều chất hàng the để đem lại cái giòn, ngon cho thực phẩm.

Thủ đô Hà Nội là nơi hội tụ nhiều món ngon, món quà đậm đà hương vị. xây lắp công trình dựng hình ảnh Hà Nội thanh lịch, sang trọng nếu không làm tốt công tác an toàn vệ sinh thực phẩm thì những bản sắc của người Hà Nội cũng bị đe dọa.

#### ***2.3.3 Phong cách và thái độ phục vụ***

So với các nước khác trong khu vực và trên thế giới, ngành du lịch của nước ta còn quá non trẻ. Kinh doanh ăn uống cũng là một trong các ngành dịch vụ gặp phải nhiều thiếu sót, vấp vấp. Nhìn chung, tại các cửa hàng kinh doanh ăn uống tại Hà Nội đã bị rất nhiều khách du lịch quốc tế cũng như khách du lịch nội địa phản ánh về phong cách phục vụ. Tình trạng mời chào, chèo kéo thực khách vào quán ăn của mình là rất phổ biến. Điều này sẽ gây khó chịu cho thực khách, làm họ không thấy thoải mái và có cảm giác như bị ép buộc. Đặc biệt hơn, đội ngũ nhân viên khi phục vụ các món ăn cho khách hàng ít khi nở nụ cười hoặc thể hiện sự quan tâm của mình đến khách. Thái độ, vẻ mặt lạnh lùng, thậm chí còn cau có, khó chịu khi khách có những yêu cầu hay phàn nàn. Điều này có thể khá hơn ở các nhà hàng, khi các nhân viên phục vụ nơi đây đã được tuyển chọn và đào tạo.

Như đã nói ở trên, ý thức của chủ cửa hàng là rất quan trọng. Không những họ quan tâm đến vấn đề vệ sinh hàng quán mà còn phải để ý tới việc vệ sinh cá nhân khi bán hàng. Đồng thời cũng phải nhắc nhở, giám sát nhân viên phục vụ về ý thức chấp hành những quy tắc trong khi làm việc, nhất là quy tắc giữ gìn vệ sinh. Loại bỏ các trường hợp các nhà hàng sang trọng, các cửa hàng ăn được đầu tư nhiều thì ở hầu hết các quán ăn Hà Nội, người bán và nhân viên phục vụ đều xem nhẹ vấn đề vệ sinh. Cả người bán và người phục vụ đều không có đồng phục, tạp dề, đầu tóc không gọn gàng. Điều đó cũng không quan trọng bằng việc người bán hàng không sử dụng dụng cụ đeo

### ***Luận văn tốt nghiệp khoa Văn hóa du lịch***

tay để lấy đồ ăn mà dùng tay lấy đồ ăn một cách trực tiếp. Còn nhân viên phục vụ thì không có khay đựng để bưng bê đồ ăn cho khách.

Theo em, khi đã tham gia vào việc kinh doanh ăn uống, tức là những chủ cửa hàng có lòng yêu mến đối với công việc này. Song so ý thức hay sự nhìn nhận về vấn đề vệ sinh, phong cách và thái độ phục vụ còn kém. Cho nên việc ban hành các quy chuẩn chung sẽ là một điểm tựa cho các quán ăn, nhà hàng phục vụ thực khách tốt hơn. Việc đầu tư một cách hợp lý sẽ mang lại hiệu quả và lợi nhuận cao cho chủ cửa hàng. Tuy nhiên vấn đề thói quen và tập tính sinh hoạt của một dân tộc nông nghiệp vẫn là trở ngại lớn nhất cho việc đưa văn hóa ẩm thực Hà Nội lên ngôi.

#### ***2.3.4 Quảng bá hình ảnh***

- *Biển quảng cáo tại cửa hàng*

Theo cảm nhận của tôi đối với các quán gia truyền thì họ không quan tâm lắm đến chuyện treo biển quảng cáo, có khi đơn giản chỉ là một cái tên ngắn gọn, được viết đơn giản hay được thiết kế luôn trên bức tường cổ kính của ngôi nhà. Bởi lẽ quán chỉ bán duy nhất một món và mọi người biết tới họ là do truyền miệng. Người này ăn thấy ngon thì sẽ bảo người đến ăn. Do đó, quán ngày càng đông khách, nổi tiếng mà không cần đến việc quảng cáo.

Song, bên cạnh những cửa hàng gia truyền hay nói theo ngôn ngữ hiện đại là “chuyên” về một món nhất định, lại có rất nhiều hàng quán có khả năng một lúc phục vụ đầy đủ các món đặc trưng kèm thêm nhiều món khác. Đây chính là lý do họ trưng biển quảng cáo, nói đúng hơn là bảng liệt kê một loạt các món ăn khác nhau (có nơi kèm theo giá), gần giống như một “menu” cỡ lớn dùng chung cho tất cả các thực khách mà khi bước vào cửa hàng là nhìn thấy ngay. Các biển này đầy đủ kích cỡ, không theo một quy chuẩn nào. Thêm vào đó, vị trí các tấm biển cũng được đặt đủ mọi hướng để làm sao cho thực khách thấy và cho thật bắt mắt là được.

- *Quảng cáo trên mạng*

Với sự phát triển của công nghệ thông tin, mạng lưới internet ngày càng được mở rộng. Việc trao đổi thông tin, quảng cáo, mua bán trên mạng

### ***Luận văn tốt nghiệp khoa Văn hóa du lịch***

được sử dụng một cách triệt để. Thực tế, khi tìm hiểu về vấn đề này thì tôi nhận thấy là chưa có một trang web nào quảng cáo các món ăn đặc trưng của Hà Nội. Nếu có thì chỉ là những trang giới thiệu chung, sơ lược, mang tính chất lẻ tẻ, không phong phú, hình ảnh chưa thực sự hấp dẫn, chưa có phần giải thích về ý nghĩa hay nguồn gốc các món ăn. Thêm vào đó, các trang thông tin này không được đổi mới, cập nhật thường xuyên. Địa chỉ các quán ăn chính hiệu không đưa lên hoặc ít và không chính xác. Nhiều hình ảnh cũ có từ rất lâu vẫn được giữ nguyên gây ra cảm giác đơn điệu, nhàm chán cho người xem. Vì vậy, việc quảng bá văn hóa ẩm thực cho bè bạn quốc tế lại chưa được thực hiện nhiều.

- ***Quảng cáo thông qua các hoạt động liên hoan ẩm thực***

Trong những năm gần đây Sở Văn Hóa Thông Tin Hà Nội cùng với Sở Du lịch kết hợp với Hội Văn nghệ dân gian Hà Nội tổ chức nhiều cuộc liên hoan nghệ thuật ẩm thực Hà Nội. Một trong những địa điểm được mở đó là Cung văn hóa hữu nghị Việt Xô, vườn hoa Lý Thái Tổ... hoạt động này ít nhiều cũng gây tiếng vang trong giới thị dân Hà Nội. Song mới chỉ thu hút được phần nào lượng người quan tâm tham gia và cũng chỉ quy tụ được một số nghệ nhân dân gian. Nguyên nhân của tình trạng này là:

- Địa điểm tổ chức hẹp
- Quảng cáo chưa được rộng rãi
- Vốn đầu tư quá ít
- Kinh nghiệm tổ chức còn non kém, chưa có sự chuyên nghiệp

Vì vậy, sức hấp dẫn chưa cao, chưa có khả năng thu hút người dân Hà Nội cũng như khách du lịch đến tham dự. Cho nên tỷ lệ người biết đến nghệ thuật ẩm thực là rất khiêm tốn.

#### ***2.3.1.5 Bình ổn giá cả với khách du lịch nước ngoài***

Đối với các du khách, nhất là các khách du lịch đến từ nước ngoài - nơi được cho là có thu nhập cao, việc chi tiêu cho tiêu dùng du lịch tại các nước Châu Á, nhất là việc ăn uống cũng không quan trọng đối với họ. Bởi lẽ, ở các nước Châu Á, trong đó có Việt Nam, có nguồn thực phẩm phong phú cho nên

### ***Luận văn tốt nghiệp khoa Văn hóa du lịch***

đã tạo ra được nhiều món ăn ngon, bổ và giá cũng tương đối rẻ. Tuy vậy, vẫn có sự phân biệt giữa du khách nước ngoài và người bản địa trong việc tính giá cả. Đó là du khách phải trả một lượng tiền cao hơn. Lượng thực khách nhận biết được về việc chênh lệch về giá cả các món ăn chứng minh cho thấy họ có cảm giác bị lừa, bị bắt chẹt. Việc không công khai niêm yết giá của các món ăn tại cửa hàng ăn uống cũng góp phần làm cho vấn đề này trở nên tồi tệ hơn. Sự công bằng luôn là vấn đề mà mọi người luôn đòi hỏi và tìm kiếm. Trong kinh doanh ẩm thực sự công bằng về giá cũng sẽ đem đến cho thực khách cảm giác dễ chịu hơn, đặc biệt là ngon mà lại rẻ thì càng thu hút, hấp dẫn du khách.

#### ***2.3.6 Đối tượng khai thác***

Sở Văn hóa Thể thao và Du lịch Hà Nội cho biết lượng khách quốc tế đến Hà Nội năm 2011 đạt gần 1,9 triệu lượt khách, tăng 11% so với năm 2010, cao nhất từ trước tới nay.

Riêng khách quốc tế lưu trú tại Hà Nội đạt 1,4 triệu lượt khách, tăng 15% so với cùng kỳ năm ngoái. Một số thị trường khách trọng điểm có mức tăng đáng kể như khách Trung Quốc đạt trên 309.000 lượt khách, tăng 19% so với năm ngoái; khách Australia đạt gần 109.000 lượt khách, tăng 28%; khách Nhật Bản đạt 115.600 lượt khách, tăng 13%; khách Hàn Quốc đạt trên 53.000 lượt khách, tăng 22% [23]

Qua con số trên ta có thể thấy đối tượng khai thác của ẩm thực dân gian Hà Nội cũng không nằm ngoài tất cả những du khách tới Hà Nội tham quan. Nhu cầu ăn uống là nhu cầu không thể thiếu khi đi du lịch, với một lượng khách ngày càng tăng cho thấy đối tượng khai thác ẩm thực cũng ngày càng tăng do đó việc đòi hỏi chất lượng cũng như việc giữ gìn bản sắc văn hóa ẩm thực dân gian truyền thống của Hà Nội được coi là vấn đề cần thiết. Bên cạnh đó với đối tượng khai thác khá đa dạng về nhu cầu thưởng thức cũng như về trình độ nhận thức. Những đối tượng du khách này bao gồm du khách nội địa, du khách quốc tế đến từ nhiều quốc gia với nền văn hóa khác nhau tạo ra những thách thức đối với sức hút về ẩm thực của Hà Nội, phải làm sao du lịch

### ***Luận văn tốt nghiệp khoa Văn hóa du lịch***

âm thực để lại những ấn tượng sâu đậm đối với du khách, đem lại cho họ những trải nghiệm rất riêng và khó quên khi đến với Hà Nội không chỉ bởi cảnh quan đẹp của một thủ đô ngàn năm văn hiến mà còn bởi nền ẩm thực đa dạng và hấp dẫn.

#### ***2.3.7. Một số bất cập trong khai thác***

Hà Nội là nơi tập trung các thức vị ẩm thực đặc sắc nhất của vùng châu thổ sông Hồng. Không xuất thân nơi thành thị, các món ăn hầu hết đều “di cư” từ những vùng ngoại ô hay các tỉnh lân cận, biến đổi dần theo lối “sành ăn” và cái gu tinh tế của người dân Kẻ Chợ mà thành “miếng ngon Hà Nội”.

Bởi thế, ẩm thực Hà Nội mang những đặc tính riêng biệt, không xa hoa, cầu kỳ, rất bình dị, đơn giản nhưng thanh và tinh tế. Điểm đặc biệt là, qua những món ngon ấy mà du khách có thể khám phá nhiều nét đẹp văn hóa, nhiều phong tục tập quán trong sinh hoạt và tinh thần của người dân nơi đây.

Cũng vì xuất thân “dân dã”, nên những địa chỉ ăn ngon nhất ở cái thành phố 1000 năm tuổi này thường không nằm trong các nhà hàng sang trọng với điều hòa, khăn lạnh, bàn ghế sáng bóng mà lại nằm trên vỉa hè, trong các “ngõ nhỏ, phố nhỏ”, với bát sành, đĩa tre.

Ẩm thực Hà Nội mang những đặc tính riêng biệt, không xa hoa, cầu kỳ, rất bình dị

Người Hà Nội sành ăn thường truyền tai nhau những địa chỉ như phở Bát Đàn, bún ốc ngêu đầu Ô Quan Chưởng, bánh đúc nóng Lê Ngọc Hân, ốc Đờng Thành, cháo gà Lý Quốc Sư... bên cạnh những thương hiệu đã quá nổi tiếng khác như bánh tôm Hồ Tây, chả cá Lã Vọng, bún chả Hàng Mành, cốm làng Vòng, nem tai Bà Hồng, phở cuốn Ngũ Xã...

Tuy nhiên, dù có không ít các tour du lịch về ẩm thực Hà Nội đang được khai thác, nhưng không nhiều trong số đó đưa du khách đến với bản sắc riêng biệt của ẩm thực Hà Nội, “chạm” được vào cái văn hóa ẩm thực Hà Nội.

Một lịch trình tour ẩm thực Hà Nội thường được thiết kế giống như tour ẩm thực Huế, ẩm thực Sài Gòn theo một barem vạch sẵn: ăn uống tại các địa chỉ nổi tiếng, tham quan chợ địa phương và học nấu ăn tại nhà bếp của khách

### ***Luận văn tốt nghiệp khoa Văn hóa du lịch***

sạn hay tại một nhà hàng sang trọng. Nhiều đơn vị có uy tín trong việc tổ chức tour ẩm thực cho khách Âu, khách Úc, khách Nhật đều khai thác theo một hướng chung như thế.

Trong khi đó, những đơn vị có sáng tạo trong lịch trình như tổ chức camping - dựng trại, lều cho du khách tại khuôn viên khách sạn - để khách tự tay nấu nướng và thưởng thức; hay đến các làng nghề ẩm thực để được chứng kiến công đoạn làm ra bún, phở... thì chỉ đếm được trên đầu ngón tay như Viet Premier Tours, Green Trail Tours, Luxury Tour...

Chị Huyền Trang - một hướng dẫn viên du lịch đã có kinh nghiệm trong dẫn tour ẩm thực xuyên Việt cho hay: “Đúng là có sự hời hợt trong việc khai thác tour ẩm thực Hà Nội hiện nay. Ví dụ như việc học nấu ăn trong khách sạn với các đầu bếp giỏi chuyên phục vụ khách quốc tế chỉ có thể giúp du khách cảm nhận được sự chuyên nghiệp và thưởng thức món ăn chứ không giúp họ được trải nghiệm và khám phá văn hóa trong ẩm thực. Mà cái yếu tố trải nghiệm mới là cái tạo nên sự hấp dẫn của tour cũng như khắc ghi ấn tượng trong tâm trí du khách”.

Chị Huyền Trang cũng phân tích: “Nói đơn giản như thế này, nếu du khách nào đó từng được dịch cho nghe cuốn *Miếng ngon Hà Nội* của Vũ Bằng và quyết tâm đi Hà Nội bằng được với một tour ẩm thực được quảng cáo hấp dẫn thì họ sẽ thất vọng hoàn toàn với việc đi ăn ở nhà hàng và học nấu ăn ở nhà bếp khách sạn hạng sao. Vì sao ư? Vì họ không cảm nhận được một chút gì thực tế như cuốn sách mô tả. Cách cắt tía hoa quả cầu kỳ, trang trí rực rỡ, trang trọng không phải là đặc trưng của ẩm thực Hà Nội mà phải là cái gói xôi xéo gói trong lá sen được buộc sợi rom, hay là ngò vía hè xì xụp bát ốc nóng”.

Song, theo chị Huyền Trang, để có thể đưa du khách trải nghiệm ẩm thực như cách của người dân bản địa không phải chuyện đơn giản. Khách du lịch mua tour này thường là khách hạng sang. Nếu đưa họ đến những quán ăn vỉa hè, hàng rong mà người bán hàng không dùng gắng tay để lấy thức ăn, hay



### ***Luận văn tốt nghiệp khoa Văn hóa du lịch***

bàn ghế bát đũa nhìn thiếu sạch sẽ là họ không hài lòng. Vấn đề vệ sinh thực phẩm luôn là một cản trở với tour ẩm thực Hà Nội.

Bên cạnh đó, nhiều yếu tố biết là sẽ rất hấp dẫn khách nếu đưa vào lịch trình nhưng rất khó thực hiện như: tổ chức cho khách đi chợ quê mua thực phẩm (vì chắc chắn sẽ bị tiểu thương ở chợ chặt chém), đưa khách đến những cơ sở chế biến bún, miến, phở (vì không gian chế biến thường nhếch nhác, bừa bộn, không đảm bảo vệ sinh và các cơ sở chế biến thường xa trung tâm thành phố), đưa khách đến dự các lễ hội ẩm thực dân gian như thi nấu cơm, nấu cỗ, giã giò...

Không đến nổi không được nhắc đến, nhưng nhìn vào các tờ rơi, pano, màn hình LED quảng cáo về du lịch Hà Nội hay các chương trình xúc tiến quy mô thì ẩm thực Hà Nội rõ ràng bị lép vế. Mục ẩm thực luôn nằm cuối cùng trong một tờ gấp quảng cáo.

Hơn nữa, quanh đi quẩn lại chỉ có mấy món ăn được nhắc đến một cách khô cứng trong các tờ gấp, ấn phẩm quảng cáo ấy như phở, bánh tôm Hồ Tây, cốm làng Vòng, chả cá Lã Vọng, bún chả, nem rán... trong khi ẩm thực Hà Nội phong phú, đa dạng hơn thế nhiều lần. Bên cạnh đó, món ăn được giới thiệu bị tách rời hoàn toàn với văn hóa chế biến, văn hóa ăn – cái tạo nên sự đặc sắc và khác biệt của ẩm thực Hà Nội so với ẩm thực các vùng miền khác.

Năm 2001, Hà Nội đã quy hoạch phố ẩm thực trên phố Tống Duy Tân và Cẩm Chi mở cửa 24/24h để phục vụ du khách cũng như tự hình thành nhiều phố ẩm thực khác quy tụ nhiều hàng quán với nhiều món ăn đa dạng như Hàng Bông, Đồng Xuân, Lý Quốc Sư, Cầu Gỗ... song nhưng con phố này không thể hiện đặc trưng của ẩm thực Hà thành.

Phố Tống Duy Tân từ khi được quy hoạch không hề đông khách hơn cũng như không phải địa chỉ yêu thích mà du khách nước ngoài tìm đến. Các tour ẩm thực cao cấp cũng không đưa khách đến con phố này. Lý do là các món ăn ở phố phong phú, nhưng không phải là ngon nhất. Lẩu, gà tần thuốc bắc và xôi xéo gà là ba món có tiếng và cũng là món chủ yếu của phố ẩm thực nhưng đó không phải là những món ăn đặc trưng cho Hà Nội.

### ***Luận văn tốt nghiệp khoa Văn hóa du lịch***

Trong khi đó, các địa chỉ ăn uống mà người Hà Thành ưa chuộng nhất lại chỉ xuất hiện trên các diễn đàn mạng chứ không có mặt chính thức trên ấn phẩm quảng cáo chính thức. Lữ hành, HDV du lịch muốn đưa du khách khám phá cái hay nhất, ngon nhất của ẩm thực Hà Nội buộc phải trở thành “ma xó” nếu như không muốn tour của mình trở nên tẻ nhạt, “salon” trong những khách sạn, nhà hàng hạng sang.

Ông Mai Tiến Dũng – Phó Giám đốc Sở VHTTDL Hà Nội cho biết: “Chiến lược xúc tiến du lịch Hà Nội trong thời gian qua đúng là chưa phát huy được hết tiềm năng du lịch ẩm thực của Hà Nội. Nhưng thời gian tới chắc chắn sẽ có những khởi sắc. Hiện Sở đang phối hợp với Viện nghiên cứu phát triển du lịch vạch ra chiến lược quy hoạch mới cho du lịch của thành phố, trong đó ẩm thực sẽ trở thành một trong những sản phẩm du lịch trọng điểm để hút khách quốc tế. Sở cũng sẽ tổ chức Liên hoan ẩm thực Hà Thành theo định kỳ để quảng bá tốt hơn ẩm thực Hà Nội ra thế giới”.

Về vấn đề quảng bá, Anh Nguyễn Duy Hiếu - Trưởng phòng Marketing Công ty du lịch Viet Premier Tours JSC góp ý: “Ẩm thực Hà Nội rất đặc sắc và không nên chỉ quá tập trung vào du khách nước ngoài. Hoàn toàn có thể khai thác thị trường nội địa cho sản phẩm này như tổ chức các tour dành cho gia đình hay các nữ nhân viên văn phòng muốn được khám phá, học hỏi và trải nghiệm không khí bếp núc. Chính vì thế, các chiến dịch xúc tiến cần cởi mở hơn và hướng đến nhiều đối tượng khách khác nhau”.

#### ***2.3.8 Đánh giá của khách***

Không phải bây giờ mà từ rất lâu rồi, nhiều món ăn Việt Nam đã được báo chí nước ngoài xếp vào danh sách những món ăn ngon nhất thế giới. Chủ cá Lã Vọng đã từng được một nhà báo nước ngoài nhận xét là “một món nên ăn trước khi chết”.

Năm 2006, trang web du lịch MSN của Mỹ đã bình chọn Hà Nội đứng thứ 3 trong top 10 thành phố có đồ ăn ngon và đáng thưởng thức nhất thế giới...

### ***Luận văn tốt nghiệp khoa Văn hóa du lịch***

Ông James Rhode hiện sống tại bang Alabama của Mỹ cho biết đã đến Việt Nam nhiều lần và không lần nào ông bỏ qua Hà Nội, nhất là khu phố cổ. Theo ông, những công trình kiến trúc của Hà Nội rất đặc biệt, nó không tráng lệ, nhưng lại vô cùng thân thuộc và có sức hấp dẫn riêng: "Tôi được biết khu phố cổ Hà Nội có trên nghìn năm tuổi. Nó thật là độc đáo bởi vì rất ít thành phố trên thế giới có độ tuổi như thế. Một điều mà tôi nhớ về phố cổ Hà Nội là những con phố nhỏ, nhưng có nhiều hoạt động kinh doanh ở đây. Du khách có thể mua quà lưu niệm với nhiều sắc màu khác nhau, hàng hóa phong phú và bạn có thể dành nhiều ngày liền để khám phá chúng. Đó cũng là nơi mà chúng tôi có thể thưởng thức những món ăn truyền thống của Hà Nội mà bạn không thể tìm thấy ở đâu khác".

Cùng quan điểm trên, bà Marcia sống ở bang Maryland, nhận xét: "Tôi nghĩ rằng phố cổ là một điều đặc biệt của Hà Nội, không có một nơi nào ở Việt Nam giống như vậy. Đó là nơi lưu giữ nhiều tập tục truyền thống của mảnh đất nghìn năm này. Một điều thú vị khác là bạn có cơ hội thưởng thức chả cá và bún chả ở ngay khu phố cổ, đây là điều làm cho Hà Nội đặc biệt hơn cả và bất cứ du khách nước ngoài nào cũng rất thích điều này".

Trong suy nghĩ của nhiều du khách nước ngoài, Hà Nội không chỉ đẹp bởi có khu phố cổ, mà còn gây ấn tượng với những món ăn đặc sắc. Nhắc đến phở, ông James Rhode cho rằng dù Mỹ có nhiều món súp nhưng không thể nào so sánh với phở được: "Cho dù bạn ăn phở trong nhà hàng hay ăn của những người gánh bán rong trên hè phố thì đều ngon tuyệt vời. Ở Mỹ, tôi biết có cửa hàng Việt Nam bán phở nhưng 8 USD một bát, còn ở Hà Nội tôi nhớ nếu ăn phở của những người gánh bán rong chỉ chưa đến 1 USD. Tôi cố gắng ăn phở ít nhất một lần mỗi ngày bởi vì nó rất ngon. Cách mà người Việt Nam nấu phở rất tốt cho sức khỏe. Tôi có thể ăn phở đến no mà vẫn giảm cân được. Điều này tôi chỉ có thể làm được ở Hà Nội". Ông James thích nhất món phở chay, phở đậu phụ và nhiều rau, thỉnh thoảng thêm vào một quả trứng trần.

Còn bà Marcia thì khẳng định, nói đến ẩm thực Hà Nội không thể không nghĩ đến phở và ngon nhất là phở miền Bắc. Bà Marcia nói với phóng

### ***Luận văn tốt nghiệp khoa Văn hóa du lịch***

viên: "Bạn có biết rằng những người muốn nấu phở ngon, họ phải ninh cả đêm để xương và gia vị có thể quện được vào với nhau, do vậy nước phở rất giàu chất dinh dưỡng. Tất cả những người nấu phở mà tôi biết đều có cách làm riêng và có những nguyên liệu đặc biệt, có người thì cho nhiều xương, có người lại cho nhiều loại gia vị, đó là công thức gia truyền của mỗi nhà làm phở. Và điều đó tạo nên hương vị đặc biệt riêng cho mỗi quán phở". Bên cạnh món phở thì bún chả là món ăn Việt Nam mà bà Marcia ấn tượng hơn cả, nhất là khi được ăn ở khu phố cổ Hà Nội.

Anh Eric, vị khách đã từng có những năm tháng sống tại Hà Nội, khám phá từng con phố cổ nơi đây thì chỉ có thể thốt lên một câu khi nhận xét về ẩm thực Hà Nội: "Những món ăn đó thật tuyệt vời. Mỗi món ăn đều có nhiều loại gia vị, có mùi thơm đặc trưng và rất tươi".

Trong khi đó, bún thang là món quà để lại nhiều ấn tượng với chị Merle Ratner (hiện đang sống ở New York). Ấn tượng của chị về món bún thang là màu sắc của bát bún với màu trắng tinh của những sợi bún nhỏ, màu vàng của trứng và thịt gà, giò lụa, màu xanh của hành, rau mùi, được sắp xếp đẹp mắt cùng vị nước dùng ngọt ngào của tôm khô và hương vị cà cuống... Tất cả tạo nên hương vị đặc biệt cho món bún thang không nơi nào có được. Đó thực sự là món ăn rất đáng nhớ của Hà Nội.

Năm 2010, trang web du lịch Sherman's Travel nhận định : "Hà Nội là điểm đến ẩm thực hấp dẫn thứ hai thế giới sau Barcelona. Hai thành phố nổi tiếng với các món ăn ngon như Rome và Tokyo cũng xếp sau Hà Nội"

Đặc phái viên Francois Simon của tờ Le Figaro đã có nhận xét: "Nét hiện đại của Hà Nội mà cả thế giới tới đây sẽ phải bắt chước đó là ăn uống ngoài đường. Món phở là một món ăn tập hợp tất cả những gì mà người phương Tây tìm kiếm từ bấy lâu nay, một thức ăn giản dị, bổ khỏe, cân bằng, lành mạnh, nhanh chóng và không đắt tiền. Đến nỗi nó làm cho chúng ta không thoải mái tại những tiệm ăn sang trọng , nơi mà du khách cưới to khi thấy giá cả không là bao..."

## ***Luận văn tốt nghiệp khoa Văn hóa du lịch***

Song bên cạnh đó, vẫn có sự phàn nàn của khách về dịch vụ ẩm thực tại khu phố văn hóa ẩm thực Hà Nội. Anh Lê Dũng, du khách từ TP HCM, nói: "Thật không thể ngờ được, chỉ một đoạn phố ngắn mà chúng tôi phải vất vả đối phó với một lực lượng đón khách cực kỳ kiên nhẫn. Thoát được hàng này, chưa kịp hoàn hồn lại gặp phải hàng khác. Cũng từng nẩy câu mời, và cũng phải mất 2-3 phút để từ chối lời mời như ép buộc". Có khách phải chịu cảnh đổ nhào cả xe chỉ vì bị "dân tiếp thị" bóp phanh đột ngột. Nhiều trường hợp, vì quá bức mình, người qua đường đã gây gổ với dân mời khách.

Người Hà Nội cũng không còn hồ hởi tới đây thưởng thức món ăn như trước kia nữa, du khách thì chần chừ khi đi qua khu phố này.

Có thể thấy rằng ẩm thực Hà Nội nói chung và ẩm thực dân gian Hà Nội nói riêng đều mang những sức hút riêng đối với du khách khi đặt chân tới đây song những giá trị mang tính văn hóa này nếu được phát triển vào du lịch cần có sự kết hợp giữa văn hóa ẩm thực với văn hóa phục vụ cũng như cung cách chế biến sạch sẽ, thơm ngon sẽ được nhiều du khách biết đến và họ sẽ không e ngại khi thưởng thức những món ăn đặc trưng của Hà Nội vì những hạn chế còn đang tồn tại nữa.

### **➤ *Tiểu kết***

Thăng Long - Hà Nội là nơi hội tụ và kết tinh của mọi cái hay, cái đẹp trong đất nước. Với lối sống thanh lịch, tao nhã của con người nơi đây đã tạo nên một phong cách thưởng thức ẩm thực riêng mà được gói gọn trong một câu là “sành”. Cho nên, đã từ lâu Hà Nội được biết đến với nhiều loại đặc sản nổi tiếng. Trong đó phải kể đến những món ăn dân dã mà người Hà Nội gọi với cái tên thân thương - đó là quà. Quà Hà Nội thì mộc mạc như cốm làng Vòng, vị thanh và ngậy khi nếm thử miếng bánh cuốn Thanh Trì hay là mùi thơm quyến rũ của món phở, ...Đều để lại ấn tượng sâu sắc trong lòng người dân nơi đây hay những vị khách có dịp đến thăm và thưởng thức những thứ quà này. Món quà tuy đơn giản song phải biết cách ăn, cách thưởng thức cũng là cả một nghệ thuật. Hiện nay, đứng trước sức ép của nền

### ***Luận văn tốt nghiệp khoa Văn hóa du lịch***

kinh tế thị trường, con người dường như dành quá ít thời gian để hưởng thụ hoặc có ăn, song đó chỉ là ăn lấy no chứ không phải là thưởng thức nữa. Khi đó thì các quán ăn, nhà hàng được mở nhiều chỉ nhằm mục đích kiếm lợi nhuận thì đó là lúc các món ăn truyền thống đang đứng trước thực trạng bị mai một. Bên cạnh đó, chúng ta cần phải cải thiện điều kiện vệ sinh, an toàn thực phẩm tại các quán ăn để cho không gian ăn uống được gìn giữ, phát triển một cách hài hòa, văn minh lịch sự nhưng không mất đi bản sắc chỉ Hà Nội mới có.

### ***Chương 3: MỘT SỐ ĐỀ XUẤT ĐỂ NÂNG CAO VIỆC KHAI THÁC ẨM THỰC DÂN GIAN HÀ NỘI TRONG VIỆC THU HÚT KHÁCH DU LỊCH***

Chúng ta đều biết rằng, hiện nay nghệ thuật ẩm thực không chỉ đơn thuần là một nét văn hóa đặc sắc mà nó còn là một loại hình kinh doanh mang lại nhiều lợi nhuận. Trước những cảm nhận đầy tinh tế về ẩm thực của du khách thì đòi hỏi những người kinh doanh ẩm thực càng phải đáp ứng, thỏa mãn thú ẩm thực của du khách, đặc biệt là khách quốc tế đến Việt Nam. Cho nên, ngành du lịch phải có những giải pháp để bảo tồn và khai thác triệt để văn hóa ẩm thực phục vụ cho du lịch - đặc biệt là ẩm thực dân gian Hà Nội.

Ẩm thực Hà Nội đã vang danh từ lâu và nó đã lưu trong lòng thực khách những hình ảnh khó quên. Vấn đề đặt ra là phải làm sao giữ gìn được bản sắc, hương vị truyền thống của các món ăn truyền thống đồng thời phục vụ cho ngành du lịch một cách hiệu quả nhất. Sau đây là một số đề xuất để nâng cao việc khai thác văn hóa ẩm thực phục vụ cho du lịch.

#### ***3.1 Phát triển ẩm thực dân gian dựa trên bảo tồn và phát huy những giá trị truyền thống***

Bảo tồn các món ăn dân tộc mang đậm nét văn hóa truyền thống của Hà Nội là việc làm hết sức cần thiết đối với ngành du lịch Hà Nội. Bởi lẽ ẩm thực cũng là nét văn hóa mang đậm nét truyền thống dân tộc và lịch sử. Nó phản ánh về mặt đời sống tinh thần của con người Hà Nội. Đồng thời việc tạo điều

### ***Luận văn tốt nghiệp khoa Văn hóa du lịch***

kiện cho văn hóa ẩm thực được phát triển thì ngành du lịch Hà Nội nên phối hợp với một số ngành khác có liên quan phối hợp, tổ chức mở các hội chợ ẩm thực để quảng bá cho ẩm thực dân gian Hà Nội nhằm thu hút khách trong và ngoài nước biết đến món ngon Hà Thành.

Một đề xuất nữa để bảo tồn và phát triển cho văn hóa ẩm thực là thiết kế, tổ chức các tour thăm làng nghề - những làng nghề truyền thống có món ăn cổ truyền như làng Vòng với cốm. Tại đó cũng nên tổ chức chợ quê ẩm thực để tạo cho du khách có cảm giác hòa mình vào với người dân, thiên nhiên nơi đây. Bên cạnh việc giới thiệu thì du khách cũng được thưởng thức các món ăn truyền thống đó ngay tại chỗ.

### ***3.2 Chính sách quản lý***

Như chúng ta đã biết du lịch đóng góp một phần không nhỏ để đưa đất nước phát triển. Tuy nhiên bên cạnh việc thu hút khách du lịch, tạo công ăn việc làm cho xã hội, ... thì nội tại trong nó cũng vẫn còn có nhiều bất cập mà chúng ta cần phải giải quyết. Cụ thể ở đây là vấn đề về ẩm thực. Hiện nay vấn đề còn nhiều bất cập nhất đối với ẩm thực Hà Nội là vấn đề vệ sinh an toàn thực phẩm, vấn đề thương hiệu, vấn đề giá cả... Tất cả những điều đó kìm hãm phần nào sự đi lên của du lịch Việt Nam, du lịch Hà Nội nói riêng. Cho nên việc tìm ra những giải pháp nhằm khắc phục tình trạng này là một việc hết sức cần thiết. Trước hết cần có sự can thiệp của nhà nước với những chính sách quản lý chặt chẽ, hiệu quả. Chính điều này sẽ làm cho việc kinh doanh về ẩm thực hoạt động một cách có tổ chức hơn.

#### ***3.2.1 Vệ sinh an toàn thực phẩm***

Đây có thể nói là điều cản trở lớn nhất đối với du khách trong và ngoài nước khi muốn thưởng thức ẩm thực Việt Nam nói chung và Hà Nội nói riêng. Đặc biệt là du khách đến từ phương Tây - họ coi trọng vấn đề vệ sinh an toàn thực phẩm hơn là đồ ăn ngon. Vì vậy, để giảm thiểu rồi đi đến chấm dứt tình trạng này thì bên cạnh việc đưa ra những chính sách quy định các tiêu chuẩn về vệ sinh an toàn thực phẩm, vệ sinh hàng quán cũng như là đối với người làm bếp và nhân viên phục vụ; đồng thời cũng phải thường xuyên

### ***Luận văn tốt nghiệp khoa Văn hóa du lịch***

kiểm tra, nhắc nhở họ thực hiện đúng những quy định đó. Vì trên thị trường hiện nay, các loại thực phẩm kém chất lượng hay không có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng được bày bán tràn lan mà người tiêu dùng, đặc biệt là khách du lịch khó có thể biết được. Điều này có tác dụng xấu, ảnh hưởng trực tiếp đến sức khỏe con người mà rộng hơn nữa là ảnh hưởng đến danh tiếng của một nền văn hóa ẩm thực lâu đời tại mảnh đất ngàn năm văn hiến này. Do vậy việc cung cấp cũng như tiêu thụ từ rau quả cho đến thịt tươi sống hay những loại thực phẩm khác đều phải được kiểm tra rõ ràng trước khi đem ra sử dụng.

Tăng cường các biện pháp giáo dục truyền thông về vệ sinh an toàn thực phẩm, nâng cao nhận thức và thực hành của chính quyền các cấp, người sản xuất, kinh doanh và tiêu dùng thực phẩm.

Khẩn trương kiện toàn, tăng cường năng lực hệ thống quản lý, hệ thống thanh tra vệ sinh an toàn thực phẩm và hệ thống kiểm nghiệm vệ sinh an toàn thực phẩm từ Trung ương đến địa phương.

Thực hiện nghiêm túc các quy định pháp luật trong sản xuất, kinh doanh, chế biến thực phẩm, đặc biệt là các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm trong sản xuất rau quả, chăn nuôi và giết mổ gia súc, gia cầm, thủy sản,...

Tăng cường các biện pháp kiểm tra, thanh tra, xử lý thật nghiêm các vi phạm pháp luật; khắc phục ngay tình trạng buông lỏng quản lý, quy định rõ trách nhiệm của người đứng đầu các đơn vị khi để xảy ra ngộ độc thực phẩm trong đơn vị mình.

Tăng đầu tư về ngân sách, nhân lực và trang thiết bị để đáp ứng được yêu cầu cơ bản kiểm soát vệ sinh an toàn thực phẩm từ Trung ương đến cơ sở.

#### ***3.2.2 Quản lý thương hiệu***

Việc xây dựng quản lý về thương hiệu cho ẩm thực là một việc hết sức quan trọng. Bởi hiện nay khi nhu cầu thưởng thức đồ ăn ngon ngày một cao thì có rất nhiều nơi kinh doanh đề biển cửa hàng là "gia truyền". Vậy có nên không việc quản lý cấp giấy phép kinh doanh hay đơn giản hơn là việc treo biển quảng cáo? Việc làm như vậy sẽ rất hữu ích. Vì nó vừa đảm bảo quyền



### ***Luận văn tốt nghiệp khoa Văn hóa du lịch***

lợi cho cửa hàng đồng thời thực khách cũng được an tâm phần nào khi sử dụng dịch vụ. Chúng ta có thể đơn cử ngay một ví dụ cụ thể như trường hợp thương hiệu phở Thìn - đây là một quán ăn rất quen thuộc đối với người dân Hà Nội. Khi nhắc đến tên là người ta nghĩ đến ngay phở Thìn Bờ Hồ bởi cửa hàng nằm ngay trên đường Đinh Tiên Hoàng - dọc theo Hồ Gươm. Vậy mà hiện nay lại có thêm một số cửa hàng phở Thìn khác ở nhiều tuyến phố. Đây là sự trùng hợp tên ngẫu nhiên hay là sự mượn danh có chủ ý của chủ cửa hàng để nhằm mục đích kinh doanh. Hay xin đơn cử thêm một trường hợp nữa - đó là xóm làng Vòng. Nhưng tác giả đã nói ở trên, tốc độ đô thị hóa đã làm biến đổi nhiều thứ và lòng vòng cũng không tránh khỏi "cơ lốc" đó. Làng trở thành phường, đất đai để trồng lúa nếp làm cơm không còn. Hiện nay cũng không còn nhiều nhà mận mà với nghề làm cơm nữa. Cho nên, xóm làng vòng là rất ít so với nhu cầu tiêu thụ của con người. Làng Mễ Trì (Hà Nội), và làng Thanh Hương (Vũ Thư - Thái Bình) đã mượn danh xóm làng Vòng để bán cơm. Nên chăng việc xây dựng thương hiệu riêng cho từng làng? Còn việc ngon hay không còn tùy thuộc vào kỹ thuật chế biến cũng như sự đánh giá khách quan của thực khách.

Có thể lấy phở 24 làm một ví dụ cho việc xây dựng và quảng bá thương hiệu. Họ đã đáp ứng được nhu cầu của thực khách đó là đảm bảo vệ sinh, ngon và giữ được hương vị cổ truyền. Và họ đã xây dựng được một chuỗi các nhà hàng. Đến đây, thực khách sẽ được đảm bảo về chất lượng của món ăn

#### ***3.2.3 Vấn đề quy hoạch***

Cần quy tụ tất cả các cửa hàng bán món ăn đặc trưng của Hà Nội thành một khu phố dưới sự quản lý của nhà nước. Ở đây phải có sự quy hoạch tổng thể về kiến trúc, các cửa hàng phải theo đúng quy định về độ cao, màu sắc. Đặc biệt tránh tình trạng lô nhô hay lấn chiếm diện tích làm ảnh hưởng mỹ quan của khu phố. Về biển quảng cáo cũng cần phải có một quy định rõ ràng, và vị trí treo biển cũng phải thống nhất hợp lý phù hợp với cảnh quan.

#### ***3.3 Chính sách giá cả***

### ***Luận văn tốt nghiệp khoa Văn hóa du lịch***

Hiện nay, một số người vẫn còn quan niệm là khách nước ngoài phải trả tiền nhiều hơn so với người bán. Sự phân biệt như vậy sẽ để lại ấn tượng không tốt trong lòng du khách. Khi họ biết đến Việt Nam có những con người thân thiện luôn có nụ cười trên môi và đất nước Việt Nam xinh đẹp với cảnh quan thiên nhiên hấp dẫn. Vì vậy để có sự thống nhất và đồng bộ thì nhà nước nên đưa ra quy định yêu cầu niêm yết giá một cách rõ ràng. Đặc biệt là không được có sự phân biệt giá cả giữa khách là người Việt Nam hay là khách du lịch là người nước ngoài. Điều đó cũng sẽ góp phần thu hút khách du lịch mới đến đồng thời đó cũng sẽ là động lực để khách có thể quay lại lần sau.

#### ***3.4 Đào tạo***

Cần mở các lớp đào tạo để cung cấp kiến thức cơ bản về các vấn đề liên quan đến ẩm thực. Nội dung kiến thức ban đầu là về vệ sinh cá nhân và vệ sinh thực phẩm. Bởi lẽ, người bán hàng cần những kiến thức tối thiểu để đảm bảo vệ sinh cho chính họ và cho khách hàng. Thứ hai là cho họ thấy được tầm quan trọng của ẩm thực trong việc phát triển du lịch Hà Nội cũng như Việt Nam. Họ cần được biết, được hiểu rằng phát triển du lịch trong thời gian dài mới là quan trọng, chúng ta không chỉ nhận thấy những lợi ích trước mắt mà quên đi việc giữ gìn, bảo tồn nét văn hóa ẩm thực vốn đã tồn tại từ rất lâu đời. Từ đó, họ sẽ thấy được giá trị to lớn của ẩm thực; đồng thời sẽ nâng niu, quý trọng hơn, tránh để nét văn hóa này bị mai một dần. Mặt khác, cần khuyến khích người bán hàng, nhân viên phục vụ tìm hiểu kỹ hơn về nguồn gốc, ý nghĩa, thành phần các món ăn để có thể giới thiệu cho du khách và giúp họ hiểu phần nào về cuộc sống và con người Hà Nội.

#### ***3.5 Xây dựng và quảng bá hình ảnh***

Việc đầu tư vào xây dựng hình ảnh cho ẩm thực cũng là một khâu rất quan trọng. Bởi lẽ không giống như các mặt hàng khác là có thể bán trực tiếp, đến tận tay người tiêu dùng làm món ăn ngon, quán ăn ngon thì thực khách phải đến đó thưởng thức và trải nghiệm. Vì vậy để gọi sự tò mò, cảm giác muốn được thưởng thức thì việc quảng bá là phương thức hữu hiệu nhất.

## ***Luận văn tốt nghiệp khoa Văn hóa du lịch***

Hiện nay, thực khách - đặc biệt là dịch vụ khách đến với Hà Nội có quá ít thông tin về món ăn truyền thống. Họ chỉ thấy trên bảng liệt kê và hoặc trên thực đơn. Thậm chí, một số người sinh sống tại Hà Nội còn gặp rất nhiều khó khăn trong việc tìm kiếm một địa chỉ tin cậy để thưởng thức các món ăn. Vì vậy, việc xây dựng một trang web mà mỗi khi nhắc đến Hà Nội không ai là không biết về địa chỉ này là một việc cần thiết để quảng bá ẩm thực nước nhà, mà tiêu biểu ở đây là thủ đô Hà Nội.

Việc thiết kế những chương trình quảng cáo thật sống động, mang đậm nét văn hóa Hà Nội để phát lên các kênh truyền hình trong nước và nước ngoài cũng là một lối đi hay để nhằm quảng bá đến tận tay du khách. Thực ra, cách này đã được các nước khác đã làm từ rất lâu rồi, không còn gì là mới mẻ cả, vậy mà ở Hà Nội, ở Việt Nam, nó vẫn còn khá xa lạ.

Hay việc cho ra đời một chương trình nói về các món ăn đặc trưng của Hà Nội. Không cần dài, chương trình mỗi tuần sẽ giới thiệu một món ăn, được phát lại nhiều lần trong ngày để thuận tiện cho việc theo dõi. Trong đó sẽ giới thiệu một cách đầy đủ cho du khách biết về nguồn gốc, xuất xứ, ý nghĩa, cách chế biến và địa chỉ chính gốc để du khách đến thưởng thức.

Để phục vụ du khách hơn nữa thì việc lập ra một forum dành riêng cho du khách cũng là điều nên làm. Tại forum này, việc giới thiệu đến khách du lịch những món ngon, quán ngon thì đồng thời đây cũng là nơi để du khách có những ý kiến phản hồi sau khi sử dụng dịch vụ khi đến du lịch ở nước ta, nhất là về các món ăn. Từ việc tiếp thu những ý kiến phản hồi đó, nhất là các phản hồi mang tính chưa hài lòng khi sử dụng dịch vụ sẽ là điều kiện tốt để chúng ta nâng cao hơn chất lượng phục vụ trong du lịch.

### ***3.6 Một số giải pháp khác***

#### ***3.6.1 Thành lập hội những người yêu văn hóa ẩm thực dân gian Hà Nội***

Đây sẽ là nơi tụ họp cho tất cả những ai yêu thích các món ăn Hà Nội. Đó có thể là một cụ già đã từng sống rất lâu ở nơi này, đã từng nếm thử hầu hết các món ăn truyền thống hay một em bé yêu thích tìm hiểu về các món ăn của Hà Nội hoặc là các chủ cửa hàng \_ những người muốn tìm hiểu kỹ hơn về

### ***Luận văn tốt nghiệp khoa Văn hóa du lịch***

những món ăn, muốn được học hỏi thêm kinh nghiệm để có thể nấu các món ăn ngon hơn, hoàn thiện hơn.

Đồng thời, nơi đây cũng là nơi giữ gìn những món ăn dân tộc để thế hệ mai sau có thể tìm hiểu và học hỏi về các món ăn mà thế hệ trước đã sáng tạo ra nó.

#### ***3.6.2 Mở các cuộc liên hoan về ẩm thực***

Để cho nhiều người biết đến nền ẩm thực lâu đời của Hà Nội thì việc tổ chức các cuộc liên hoan nhằm mục đích giới thiệu và quảng bá là việc cần thiết. Để cho cuộc liên hoan thu hút nhiều người, cả nghệ nhân tham gia và người đến tham dự, đặc biệt là khách du lịch thì nên làm tốt khâu quảng cáo.

#### ***3.6.3 Trao danh hiệu nghệ nhân ẩm thực***

Đây là một giải pháp hữu hiệu để bảo tồn những món ăn dân gian. Hiện nay, ở Hà Nội có hai người đã được trao danh hiệu này đó là ông Đinh Bá Châu và bà Đinh Thị Ánh Tuyết. Liệu như vậy có phải là quá ít không? Trong khi xóm làng Vòng, bánh cuốn Thanh Trì đã được kinh doanh và biết đến từ lâu song chúng ta lại chưa tìm hiểu và phong danh hiệu cho họ. Nếu chúng ta không có những chính sách ưu đãi kịp thời về việc nghiên cứu và bảo tồn các món ăn dân gian thì trong tương lai các món ăn đó sẽ bị biến dạng hoặc thậm chí là biến mất.

Xin được đưa ra đây một ví dụ cho chính sách bảo tồn cho xóm làng Vòng nhưng liệu nó có được khả thi hay không thì còn phải xem xét. Trước nguy cơ mai một nghề làm cốm, Ủy ban nhân dân phường Dịch Vọng Hậu đã giao cho hợp tác xã kinh doanh dịch vụ tổng hợp đề án xây dựng nghề truyền thống, cụ thể là nghề cốm, trên khu đất 3000m<sup>2</sup>, thuộc tiểu khu công nghiệp của thành phố. Với số vốn hơn 1,5 tỷ đồng hợp tác xã sẽ mua máy móc, trang thiết bị sản xuất, tạo công ăn việc làm cho lao động của làng. Sản phẩm này làm ra sẽ có thương hiệu riêng và có thể được tiêu thụ tại thị trường các nước ASEAN. Rậm rịch suốt mấy năm nay song đến đầu năm nay dự án mới được chính thức được phường Dịch Vọng Hậu giao cho hội đồng nhân dân phường thực hiện. Dự tính là như vậy song trên thực tế vẫn chưa có mặt bằng. Việc

### ***Luận văn tốt nghiệp khoa Văn hóa du lịch***

thành lập khu sản xuất cốt chỉ là giải pháp tình thế để cứu lấy nghề. Về lâu dài, nhà nước cần có chính sách đầu tư, quy hoạch nghề truyền thống và đồng thời cũng nên hỗ trợ người dân còn thiết tha với nghề. Với tốc độ đô thị hóa như hiện nay nếu không có một phương án duy trì và phát huy tốt thì làng Cốm Vòng sẽ không còn nữa.

#### ***3.6.4 Củng cố và quảng bá sâu rộng về khu ẩm thực***

Tuy đã được xây dựng một khu dành riêng cho ẩm thực, cho các món ăn truyền thống của Hà Nội song hầu hết các làng quán, cửa hàng kinh doanh ăn uống đều là của tư nhân mở ra. Điều đó một phần phục vụ là kể sinh nhai, phần khác là giới thiệu về món ăn của đất nước ta. Song để đem lại những ấn tượng tốt đẹp trong lòng du khách cũng như để bảo tồn các món ăn dân tộc thì cần có sự quản lý và đầu tư thích đáng cho việc quy hoạch một khu phố ẩm thực.

Trong thời gian vừa qua, thể hiện sự quan tâm của nhà nước đến việc bảo tồn và phát triển các món ăn truyền thống thì khu phố ẩm thực Tống Duy Tân đã ra đời. Tuy nhiên, hiện nay khu phố ẩm thực này vẫn hoạt động tự phát, không có sự quản lý của nhà nước làm lãng phí trên cửa. Điều đáng nói ở đây là các món ăn tập trung về đây không có gì đặc biệt, không đặc trưng cho văn hóa ẩm thực thực Hà Nội. Khi nhắc đến khu phố này, chúng ta được biết đến món ăn nổi trội là món gà tần. Vì vậy để đưa khu phố trở thành khu bảo tồn và giới thiệu các món ăn truyền thống của Hà Nội, tác giả xin được đưa ra một vài ý kiến sau:

Thứ nhất, chỉ quy tụ những món ăn truyền thống đặc trưng nhất, được nhiều người biết đến nhất đặc biệt là khách nước ngoài. Đó là phở, là bún chả, bún thang, là cốm làng Vòng, bánh cuốn Thanh Trì... Việc xây dựng và quảng bá tốt hình ảnh cho khu phố sẽ tạo điều kiện thuận lợi cho việc kinh doanh. Thêm vào đó, các cửa hàng cũng phải nhận được những chính sách ưu đãi đặc biệt của nhà nước vì khi họ tham gia vào khu phố ẩm thực tức là họ đã góp phần vào việc bảo tồn nét văn hóa Hà Nội.

### ***Luận văn tốt nghiệp khoa Văn hóa du lịch***

Thứ hai, không chỉ đến Việt Nam tham quan, nghỉ ngơi và tận hưởng các món ăn tuyệt vời. Du khách còn muốn khám phá những nét đẹp về văn hóa - đặc biệt là văn hóa ẩm thực. Vậy tại sao chúng ta mở ra quán ăn ngon mà lại không giới thiệu cho du khách thêm một số thông tin về món ăn cũng như về sự ra đời của nhà hàng và về chủ cửa hàng. Điều đó sẽ làm cho du khách trân trọng hơn về món ăn truyền thống của Hà Nội.

#### **➤ *Tiểu kết***

Chúng ta đều biết rằng du lịch là một ngành đem lại nhiều lợi ích. Thông qua du lịch, chúng ta có thể quảng bá về đất nước chúng ta với bạn bè thế giới. Đồng thời, đây cũng là ngành đem lại nhiều lợi nhuận về kinh tế. Tuy, nhiên đứng trước sức ép về phát triển du lịch, nếu chúng ta không có những chính sách phù hợp thì những giá trị văn hóa truyền thống lâu đời của cha ông ta để lại sẽ chỉ còn lại là trong ký ức. Văn hóa ẩm thực không chỉ đơn thuần là việc ăn uống, nó còn chứa trong mình cả một triết lý thâm sâu của ông cha ta về cuộc sống nhân sinh. Vì vậy, bên cạnh việc phát triển du lịch thì phải bảo tồn được những giá trị văn hóa này để khẳng định vị thế của đất nước. Những giải pháp nêu trên đây được đưa ra sau quá trình đi khảo sát thực tiễn. Tác giả mong rằng những giải pháp đó sẽ sớm được áp dụng trong thực tiễn nhằm bảo tồn được những giá trị tiêu biểu cho nền ẩm thực dân gian của Hà Nội.

## KẾT LUẬN

Khi đời sống của con người được cải thiện thì nhu cầu hưởng thụ cuộc sống của con người ngày càng cao. Đi du lịch chính là một cách để giải trí, lấy lại sự cân bằng trong cuộc sống. Đồng thời cũng là lúc mở rộng thêm sự hiểu biết về thế giới. Ngày nay, với sự phát triển của giao thông, việc đi lại dễ dàng giữa các quốc gia chính là điều kiện thuận lợi để ngành du lịch phát triển.

Gần một nghìn năm tuổi, từng là kinh đô của nhiều triều đại, nếp sống của người Thăng Long, - Hà Nội do đó có cốt cách riêng, tâm văn hóa cao hơn. Trong đó, tập quán, về thói ăn uống... cũng được nhiều vùng công nhận. Bên cạnh lối ẩm thực cầu kỳ của cung đình thì có lối ẩm thực rất bình dân, dung dị, đơn giản- ẩm thực dân gian.

Truyền thống ẩm thực lâu đời của người Hà Thành cùng với tinh túy ẩm thực và mang đậm hồn quê đã làm nên một ẩm thực Hà Nội đa dạng và độc đáo. Song, cuộc sống hiện đại bận rộn của nền kinh tế thị trường đã và đang khiến người ta ăn uống đơn giản hơn và điều này có thể là nguy cơ làm nghèo đi nghệ thuật ẩm thực Hà Nội. Thực trạng chung của ẩm thực Hà Nội nói chung và ẩm thực dân gian nói riêng ở đây là: các quán ăn gia truyền - nấu ngon, còn quá nhỏ, lẻ do tính chất tư nhân cho nên không đáp ứng được hết nhu cầu của thực khách; tình trạng không đảm bảo vệ sinh sẽ còn là vấn đề cần có ý thức, trách nhiệm của chủ cửa hàng và của các ban, ngành, về vấn đề này; thái độ và phong cách phục vụ của nhân viên trong việc phục vụ thực khách cũng cần phải đáng lưu tâm. Chúng ta đều biết du lịch là một ngành đem lại nhiều lợi nhuận mà du khách chính là người trực tiếp đem lợi nhuận đó đến cho chúng ta. Việc nâng cao hơn thái độ và tác phong chuyên nghiệp sẽ để lại ấn tượng tốt trong lòng du khách. Nhưng do chạy theo lợi nhuận việc không đảm bảo vệ sinh trong thực phẩm nguyên liệu cũng như trong lúc chế biến là vấn đề nổi cộm trong việc kinh doanh ẩm thực ngày nay. Điều này còn phụ thuộc nhiều vào lương tâm của người sản xuất. Vì vậy, để đảm bảo cho

### ***Luận văn tốt nghiệp khoa Văn hóa du lịch***

việc làm ra những món ăn ngon thì người sản xuất phải biết cách lựa chọn những nguyên liệu thực phẩm có nguồn gốc, địa chỉ rõ ràng. Tránh trường hợp làm tổn hại đến sức khỏe của người dân cũng như là du khách đến Việt Nam - Hà Nội du lịch. Để du khách biết đến ẩm thực Hà Nội thì vấn đề quảng bá hình ảnh cho ẩm thực cũng là vấn đề đáng quan tâm. Khi mà chúng ta chưa xây dựng được những hình ảnh đặc trưng, tiêu biểu thì việc du khách biết đến ẩm thực ngon của Việt Nam - đặc biệt là Hà Nội là còn rất ít.

Sẽ chẳng có ai đi du lịch chỉ để ăn uống không vì thế nếu tác giả xây dựng những tour du lịch chỉ ăn uống không sẽ là điều không tưởng. Từ những thực trạng, thiếu sót trên, trong khả năng hạn chế của mình người viết chỉ mong tìm ra được những giải pháp hữu hiệu được coi là cần thiết hơn bao giờ hết nếu chúng ta còn muốn được thưởng thức những món ăn dân gian. Điều đó không chỉ phụ thuộc vào ý thức của những người còn lưu giữ phương thức làm những món ăn gia truyền mà còn phải có sự quan tâm, đầu tư của các sở, ban, ngành trong việc bảo tồn và phát triển những món ăn dân gian. Điều đó sẽ có tác dụng rất lớn đối với việc phát triển du lịch. Khi Hà Nội - thủ đô được biết đến với gần một nghìn năm văn vật thì nó cũng chứa đựng trong mình gần một nghìn năm văn hiến. Đó chính là điều kiện tốt để chúng ta đưa vào khai thác để phát triển du lịch.

Khi các nước phương Tây đang hướng về các nước phương Đông như một cách thức tìm về nguồn cội, khám phá những nét đẹp cũng như điều bí ẩn mà mỗi nền văn hóa đang mang trong mình. Thì việc quảng bá về một đất nước Việt Nam với thiên nhiên tươi đẹp, có nhiều cảnh quan hùng vĩ thì bên cạnh đó Việt Nam còn ẩn chứa trong mình những nét đẹp văn hóa, mang những nét chung và cũng có cả những nét riêng so với văn hóa á Đông.

Thủ đô Hà Nội - là một hình tượng tiêu biểu cho nền văn hóa Việt Nam. Bên cạnh việc gìn giữ, bảo tồn những di tích của cha ông xưa để lại thì việc bảo tồn những nét văn hóa, đặc biệt văn hóa ẩm thực dân gian sẽ làm tăng thêm sức hút đối với khách du lịch đến Hà Nội.



## **TÀI LIỆU THAM KHẢO**

### ***I. Sách tham khảo:***

1. Nguyễn Thị Bảy - *Ấm thực dân gian Việt Nam*- NXB Chính Trị Quốc Gia, 2009.
2. Nguyễn Thị Bảy - *Quà Hà Nội*- NXB Văn hóa - Thông tin, 2000.
3. Vũ Bằng - *Miếng Ngon Hà Nội* - NXB Văn hóa - Thông tin, 2000.
4. Vũ Bằng - *Thương nhớ mười hai* - NXB Văn hóa - Thông tin, 2000.
5. Giáo sư Vũ Ngọc Khánh – *Văn hóa dân gian*- NXB Nghệ An, 2003.
6. Thạch Lam - *Hà Nội 36 phố phường* - NXB Văn hóa- Thông tin, 2000.
7. Trần Đức Thanh – *Nhập môn khoa học du lịch* - NXB Đại học Quốc gia Hà Nội, 1999.
8. Trần Ngọc Thêm - *Cơ sở văn hóa Việt Nam* - NXB Giáo dục, 2002
9. Băng Sơn - *Thú ăn chơi người Hà Nội* - quyển 2 - NXB Văn hóa Thông tin, 2005.
10. Băng Sơn - Mai Khôi - *Văn hóa ẩm thực Việt Nam* - NXB Thanh niên, 2002.
11. *Từ điển Tiếng Việt*, NXB Từ điển bách khoa, Hà Nội 2005.

### ***II. Tạp chí tham khảo***

12. *Văn hóa nghệ thuật ăn uống*- Hội văn nghệ dân gian Việt Nam ( các số 33, 51 năm 2000, số 40 năm 2001, số 49 năm 2002, số 144 năm 2005)

### ***III. Trang web***

13. [www.36pho.vn](http://www.36pho.vn)
14. [www.amthuc.com.vn](http://www.amthuc.com.vn)
15. [www.CNNGo.com](http://www.CNNGo.com)
16. [www.diendan.nguoihanoi.net](http://www.diendan.nguoihanoi.net)
17. [www.google.com.vn](http://www.google.com.vn)
18. [www.hanoimoi.com.vn](http://www.hanoimoi.com.vn)
19. [www.hanoi.vietnamplus.vn](http://www.hanoi.vietnamplus.vn)

***Luận văn tốt nghiệp khoa Văn hóa du lịch***

20. [www.laodong.com.vn](http://www.laodong.com.vn)

21. [www.tapchimonngon.com](http://www.tapchimonngon.com)

22. [www.tailieu.vn](http://www.tailieu.vn)

23. [www.thanglong.chinhphu.vn](http://www.thanglong.chinhphu.vn)

24. [www.thethaovanhoa.vn](http://www.thethaovanhoa.vn)

25. [www.wikipedia.org](http://www.wikipedia.org)

## **PHỤ LỤC**

1. ***Phụ lục 1 : Một số hình ảnh về ẩm thực dân gian Hà Nội***



*Hình 1: Phở Hà Nội*

*Luận văn tốt nghiệp khoa Văn hóa du lịch*



*Hình 2a: Các nguyên liệu làm nên món Bún Thang Hà Nội*



*Hình 2b: Bún Thang cau Gõ- Hà Nội*





*Hình 3: Bún chả hàng Mành- Hà Nội*



*Hình 4: Bún ốc Phở Tây Hồ*



*Hình 5a: Bánh cuốn nhân thịt Thanh Trì – Hà Nội*



*Hình 5b: Bánh cuốn chay Thanh Trì*





*Hình 6a: Chả cá Lã Vọng*



*Hình 6b: Cận cảnh nồi chả cá Lã Vọng*



*Hình 7: Bánh tôm Hồ Tây*



*Hình 8a: Cốm Làng Vòng- Hà Nội*





*Hình 8b: Gánh hàng rong bán cơm làng Vòng trên đường phố Hà Nội*



*Hình 9: Gánh hàng rong bán xôi lúa*





*Hình 10: Bánh Cốm hàng Than*



*Hình 11: Giò chả Ước Lễ*



*Hình 12: Ô mai Hàng Đường*



*Hình 13: Trà sen Hà Nội*



## ***1. 2 Một số giai thoại liên quan đến đề tài***

### ***1.2.1 Nguồn gốc của cốm Làng Vòng***

Người ta không biết đích xác nghề làm cốm làng Vòng có tự bao giờ, chỉ nghe các cụ xưa truyền lại: Vào một mùa thu cách đây cả ngàn năm, khi lúa bắt đầu uốn câu thì trời đổ mưa to, gió lớn, đê vỡ, ruộng lúa cao nhất đồng cũng chìm ngấm. Người làng Vòng đành mò mẫm cắt những bông lúa còn non ấy đem về rang khô, ăn dần, chống đói. Không ngờ cái sản phẩm bất đắc dĩ ấy lại có hương vị riêng, rất hấp dẫn, khiến người làng Vòng thường hay làm để ăn chơi mỗi khi mùa thu đến. Cứ mỗi lần làm là một lần rút kinh nghiệm, sáng tạo thêm. Hạt cốm ngày càng xanh, càng mỏng, càng dẻo, càng thơm... Và cốm làng Vòng vượt qua khỏi lũy tre làng, theo những gói quà, những gánh hàng rong đến với người thân, đến với người ăn chơi sành điệu, rồi trở thành đặc sản quý tiến vua nhà Lý (1009 - 1225), trở thành món ăn tao nhã nổi tiếng của người Tràng An.

### ***1.2.2 Nguồn gốc của phở***

Một giả thuyết cho rằng: tên Phở được mượn từ “feu” (tiếng Pháp nghĩa là lửa) trong cụm từ chỉ món ăn “ pot-au-feu ” được đưa vào Việt Nam trong giai đoạn Pháp chiếm đóng.

Một giả thuyết khác lại cho rằng một đầu bếp có tài năng ở thành phố Nam Định đã sáng tạo ra phở. Ông đã kết hợp hai nguyên liệu chính là bánh phở (nguồn gốc Việt Nam) và những lát thịt bò (nguồn gốc từ Pháp) rồi thêm vào một số gia vị.

Thuyết thứ ba cho rằng làng Vân Cù thuộc tỉnh Nam Định chính là nơi khai sinh ra phở. Những người dân nghèo túng đã sáng tạo ra phở và đi bán rong ở Hà Nội, cách Nam Định gần 100 km

### ***1.2.3 Nguồn gốc của bánh cuốn Thanh Trì***

Theo tích dân gian, Thanh Trì là một làng vào loại cổ nhất của Thăng Long- Hà Nội. Từ thời Hùng Vương thứ XVIII, người dân tụ họp về đây khai

## ***Luận văn tốt nghiệp khoa Văn hóa du lịch***

khăn đất và được An Quốc, con trai vua Hùng dạy cày cấy. Nghề làm bánh cuốn cũng được hình thành từ đây.

Còn có, một thuyết khác nói là tổ nghề làm bánh cuốn Thanh Trì là cụ bà Hải Dương lấy cụ ông họ Bùi ở xóm Vĩnh Thuận, làng Thanh Trì (trước thuộc huyện Thanh Trì, nay thuộc quận Hoàng Mai). Về nhà chồng, cụ Dương mang theo cả nghề làm bánh cuốn. Nghề tráng bánh vắt vả, phải thức khuya dậy sớm, nhưng “sáng đồ lửa, tối có tiền” nên vẫn có sức thu hút. Lúc đầu, chỉ có con cháu họ Bùi làm nghề, sau lan sang các gia đình ở xóm Vĩnh Thuận, rồi cả làng cũng bắt chước làm nghề tráng bánh.

### ***1.3 Các địa chỉ quán ăn ngon Hà Nội***

#### ***1.3.1 Món Phở***

**Phở Sướng:** Ở ngõ đoạn giữa phố Đinh Liệt . Phở ngon, nước thơm, thịt đậm, đúng chất phở Hà Nội.

#### **Phở Vui**

Đã có phở Sướng rồi thì phải đảo qua phở Vui ở gần đó, cách quãng 2 con phố. Phở Vui chéch với hàng bánh trôi tàu nổi tiếng của diễn viên Phạm Bằng. Phở Vui ăn đậm đà, mùi thơm ngậy của thịt bò, luôn nhận được sự đánh giá cao của người dân phố cổ, vốn là những người sành ăn có tiếng.

#### **Phở Lý Quốc Sư**

Đây là thương hiệu phở đã được khẳng định từ lâu. Phở ở đây rất ngon và có nhiều hương vị phở, có nhiều loại phở bò cho khách lựa chọn từ phở tái, bò chín, hay tái nạm gầu.... tùy vào sở thích của khách hàng. Nước dùng của phở đậm đà và rất thơm do cách chế biến và lựa chọn gia vị của quán.

Đặc biệt, món quẩy nóng ở đây rất thơm ngon, nóng hổi. Mới đây, phở Lý Quốc Sư đã chuyển về đoạn gần ngã 3 đoạn cuối phố Nhà Chung, đối diện 33 Nhà Chung.

#### **Phở Bát Đàn**

Nói đến phở Bát Đàn người ta lại nghĩ ngay đến phở xếp hàng nhưng xếp hàng để được thưởng thức một tô phở ngon nên ai cũng bình thản, có người còn mang cả báo ra đọc, thông thả chờ đến lượt.

## ***Luận văn tốt nghiệp khoa Văn hóa du lịch***

Phở Bát Đàn ngon đậm, thịt bò thái tươi rói, thơm ngậy, nước dùng ngọt vị xương hầm, đúng kiểu phở Hà Nội truyền thống.

Mách bạn: Đi ăn phở Bát Đàn bạn nên đi ít nhất là 2 người, một người xếp hàng và một người vào ngồi giữ chỗ, chứ không thì bê bát phở sóng sánh trên tay bạn sẽ rất vất vả tìm chỗ, vì quán lúc nào cũng đông nghịt người.

### **Phở Thìn**

Để có một bát phở ngon, ngoài việc chế ra nước phở vừa trong, vừa ngọt, vị ngọt sâu của xương ninh kèm gia vị, phở Thìn còn chú ý đến công đoạn xào thịt,chan phở. Thịt bò được xào trên một lò lửa nhiệt độ cao, mỡ đun nóng già, lửa bùng lên, đảo thật nhanh, thịt bò sẽ tái tức thì cho màu đẹp và ăn rất ngọt.

Người đầu bếp khéo léo xếp từng nếp bánh phở cùng với những cọng hành thành hình chòm núi sau đó mới chan nước xương cho tăng phần hấp dẫn.

Cũng như các quán phở khác, thực khách có thể ăn phở kèm với những chiếc quẩy rán vàng và chan thêm chút nước ớt tươi ngâm dấm hay ớt tương phù hợp với khẩu vị từng người. Quán mở cửa từ 5 giờ sáng đến 9 giờ tối nhưng hầu như không lúc nào ngớt khách.

### **Phở bò vỉa hè Hàng Trống**

Đây là một trong số ít quán phở vỉa hè ở Hà Nội. Dù trời đông lạnh giá hay mùa hè nóng bức, hàng phở này rất đông khách ăn. Quán bày biện rất đơn giản, mỗi khách vào sẽ có một cái ghế nhựa (loại siêu bé) để ngồi và thêm một cái nĩa to hơn (thậm chí còn không đủ) để nước hoặc bát phở nếu quá nóng không cầm nổi ở tay...

Do là hàng phở vỉa hè nên bát đĩa cũng hết sức đơn giản và không có thìa. Khách một tay bưng bát, một tay dùng đũa và khi muốn uống nước thì dùng miệng húp sột soạt. Tiện lợi và vui. Phở ở đây khá ngon và được làm theo kiểu Hà Nội, với thịt bò chín có đủ nạm và gân, với hành lá chẻ và nhiều hành hoa.

## ***Luận văn tốt nghiệp khoa Văn hóa du lịch***

Nước dùng ở đây được làm khá ngon nhưng ta nên chọn ăn lúc gần cuối cho đậm đà hơn. Do là phở vỉa hè nên họ chỉ bán hết nồi nước dùng là thôi, 5h chiều mở cửa chỉ đến 8h tối là hết hàng.

### **Phở gà:**

**Phở gà bà Lâm** phố Nam Ngư. Miếng thịt gà vừa thơm vừa ngậy, lại thái dày. Nước phở chế cũng xuất sắc, thuộc trường phái béo ngậy.

**Phở gà ở Quán Thánh:** Đoạn trông ra vườn hoa Hàng Đậu, gần Hoè Nhài. Khác với phở gà ở Nam Ngư, phở ở đây thuộc trường phái nhạt và thanh. Nước dùng ít béo nhưng rất thơm, ăn miếng phở đầu tiên bao giờ cũng cho cảm xúc nhiều nhất. Giá bán ở đây cũng vừa phải, 20.000 đồng/1 bát.

**Phở Mai Anh** đường Lê Văn Hưu. Hàng này nước phở ăn ngọt sắc, và bát phở lại có thêm mấy viên mọc. Kể ra thì cũng hơi pha trộn, nhưng ăn vài lần thì lâu lâu không ăn lại thấy nhớ. Buổi trưa cửa hàng này thường là nơi đổ bộ của khách du lịch đông nhất vẫn là người Nhật Bản. Giá 25.000 đồng/1 bát.

**Phở gà "chặt" trên đường Tôn Đức Thắng:** Nhiều thực khách ăn xong phở ở đây lại thốt lên : "Không hiểu sao miếng thịt gà ở đây ngon thế!". Nước phở thì không phải là nhất, nhưng miếng thịt gà thì đúng là xuất sắc.

Ngon nhất là phần da, hơi dày, giòn, và rất ngậy. Có 2 hàng cùng bán ở đầu ngõ, hàng nào cũng chất cao ngồn ngồn gà và gà, có khi đến 50 con gà trên quầy, bán một chốc buổi tối là hết vèo. Nhưng có 1 hàng xuất sắc và lâu đời hơn, nên khi hàng này hết thì hàng kia mới bán được phở của mình. Giá 30.000 đồng/bát, phở đùi: 50.000 đồng/bát.

### **Phở Nhớ**

Cái tên Nhớ bắt nguồn từ một người Việt Kiều yêu món phở Hà Nội đã đến thưởng thức và đặt cho quán : "Ăn rồi để nhớ mãi...". Cũng từ đó, Phở Nhớ trở thành thương hiệu, thành cái tên thân thuộc với nhiều thực khách sành ăn. Sợi bánh dẻo, miếng thịt mềm ngọt, hương thơm nhẹ nhẹ kèm chút hăng của cọng hành sắt mỏng, vị cay cay của lát ớt tươi, mùi thơm dịu dịu của miếng thịt bò tươi và mềm.

## ***Luận văn tốt nghiệp khoa Văn hóa du lịch***

Ăn một bát phở mà như đang được thưởng thức một tác phẩm nghệ thuật. Phở Nhớ ngon, do bí quyết riêng hay do tâm huyết người chủ của hàng ? Phải chăng đó là những lí do đưa Phở Nhớ tới giải nhì hội thi Phở Hà Nội?

Địa chỉ: Phở Nhớ phố Huỳnh Thúc Kháng (gần ngã tư Huỳnh Thúc Kháng giao với phố Nguyễn Hồng).

### **Phở 24**

Phở 24 đã trở thành một thương hiệu phở khá nổi tiếng không chỉ trong nước mà còn ở cả nước ngoài. Khách du lịch thường thích ăn phở ở đây vì vừa đảm bảo vệ sinh mà phong cách phục vụ hết sức chuyên nghiệp.

Nhà hàng Phở 24 được thiết kế theo tiêu chuẩn đồng nhất về nội thất cũng như các cách thức chế biến phở. Bởi Phở 24 có rất nhiều loại cho bạn lựa chọn : phở bắp, phở tái, phở tái nạm, phở tái gầu, phở tái chín, hay phở gà trứng non. Ngoài ra còn rất nhiều đồ uống dinh dưỡng được chế từ các loại hoa quả tươi. Địa chỉ: phố Huỳnh Thúc Kháng, Vincom, gần Hồ Gươm...

### **Phở lạ**

Một số hàng phở khác có những món độc chiêu như hàng phở bé teo ở góc Lý Thường Kiệt - Hàng Bài - cạnh Window Cafe có món Phở trộn khô, khá ngon. Không phải hủ tiếu, cũng không phải phở trộn lộn xộn đủ thứ. Bát phở chỉ đơn giản có thịt, bánh, hành rau thơm, và quan trọng là nước trộn và tỷ lệ gia giảm của bà chủ, 1 lần phải ăn 2 bát.

Phở lạ nữa có thể kể đến là Phở hải sản trên đường Nghi Tàm, Nhật Thực chưa thử nên không đánh giá. Rồi còn phở chua theo kiểu Lạng Sơn, phở cuốn.

Có một thứ không thể không nhắc đến là lọ tương ớt của các hàng phở. Không hện mà gặp nhưng hầu hết các hàng phở nổi tiếng ngon, đều có những lọ tương ớt "xuất sắc", hàng thừa riêng chứ nhất quyết không đánh đồng tạp nham mua cả can ngoài chợ về cho khách dùng.

Một thứ khác cũng quyết định đến độ ngon của bát phở - ấy là món quẩy. Trong các hàng phở vừa kể trên, có hàng phở Gà ở Nam Ngự là còn duy trì

## ***Luận văn tốt nghiệp khoa Văn hóa du lịch***

kiểu quẩy mềm, rán vừa lửa - đúng kiểu quẩy xưa của Hà Nội. Bây giờ, người ta chỉ thích ăn quẩy giòn già lửa.

### ***1.3.2 Món Bún Thang***

#### **Bún Thang Cầu Gỗ**

Dọc con phố Cầu Gỗ là hàng chục quán bán bún thang tấp nập đêm ngày. Nói về chất lượng thì cũng thật khó để có thể khẳng định hàng nào ngon hơn. Thế nhưng người Hà Nội chỉ quen dùng bún ở 2 cửa hàng số 32 và 48 Cầu Gỗ. Đó đều là những hàng bún có thâm niên hàng chục năm trong nghề, đã gắn bó với biết bao thế hệ người dân Hà Nội.

Bằng kinh nghiệm và sự khéo léo, các chủ quán nơi đây đã chế ra thứ nước dùng bún thang thơm ngon thanh khiết vô cùng. Còn bí quyết, đôi khi chỉ đơn giản nằm trong vài khâu rất nhỏ thôi.

Kể đến ở đây như nước dùng được hầm từ xương và phải chuẩn bị từ tối hôm trước, sau đó cho vào tủ lạnh để đông lại rồi sáng hôm sau đem bỏ hết phần mỡ đông phía trên đi, chỉ lấy phần nước còn lại. Hay khi ninh phải chú ý kiểm soát ngọn lửa luôn ở mức độ vừa phải, không được vì muốn nhanh chóng mà đun to lửa.

Như vậy sẽ làm hỏng cả một bán bún cầu kỳ. Chỉ vậy thôi cũng đủ để làm nên thương hiệu Bún thang Cầu Gỗ, thu hút thực khách gần xa.

#### **Bún thang Hàng Hòm**

Con phố nhỏ Hàng Hòm nổi tiếng với 2 hàng bún thang tên tuổi.

Nằm ở số 2 ngõ Hàng Chi, nhìn bên ngoài, quán ăn Thuận Lý không có gì nổi bật, hấp dẫn nhưng chất lượng và giá cả thì cực kì ổn. Hơn thế nữa, đồ ăn ở Thuận Lý luôn được bày trong tủ kính đóng kín, rất sạch sẽ và ngăn nắp.

Tiếp theo phải kể đến quán bún thang ở số 11 Hàng Hòm. So với mặt bằng giá chung thì giá đồ ăn ở đây thấp hơn 1 chút. Nhưng không vì thế mà chất lượng và số lượng giảm đi theo mệnh giá tiền. Bát bún ở đây vẫn đầy đặn, đủ vị với thịt gà, trứng tráng, giò lụa, nấm hương, củ cải dầm...và nước dùng dậy mùi thơm của xương gà ninh, của nấm hương và tôm he nên có vị ngọt dịu và rất đậm đà



## ***Luận văn tốt nghiệp khoa Văn hóa du lịch***

### **Bún thang Hạ Hồi**

Ăn bún trong ngõ Hạ Hồi mang lại cho thực khách một cảm giác cực kỳ đặc biệt, và như trở lại với Hà Nội của đầu thế kỷ 21. Con ngõ nhỏ xinh xắn vắng người đi lại, tách biệt với Hà Nội xô bồ bên ngoài.

Bún ở đây ngon nhưng bát hơi ít. Nước dùng trong vắt, thơm mùi gà, ăn lại ngọt vị xương và thoang thoang hương tôm khô, ở trên lại điểm vài lát thịt gà trắng phau, một nhúm trứng chiên thái mỏng vàng ươm, thêm vài cái nấm hương cho dậy mùi và một ít củ cải giòn giòn. Quán bán từ sáng sớm đến trưa. Nếu bạn đến vào tầm 7h - 7h30 là đã có bún rồi

### **Bún thang Giảng Võ**

Quán bún thang này nằm khiêm tốn ở đầu nhà D2 Giảng Võ nhưng lại được nhiều người biết tới và mách nhau. Theo lời của những thực khách sành ăn thì đây là một trong những quán bún thang đặc trưng nhất, hương vị vẫn còn nguyên từ thời “tem phiếu”. Vì nước dùng của quán này trong vắt, ngon và ngọt tự nhiên, sợi bún nhỏ trắng phau, thịt gà lại mềm và rất đậm đà.

Với những người sành ăn, bún thang là sự hòa trộn của vị, sắc và hương. Ăn bún thang một lần rồi sẽ nhớ mãi, nhớ bát bún nhiều màu sắc, nhớ vị cay nồng của ớt, tỏi, vị ngọt của xương trong nước dùng. Đó còn là mùi thơm ngào ngạt của bát nước dùng bốc khói nghi ngút hấp dẫn người ăn...

#### ***1.3.3 Món Chả cá Lã Vọng***

### **Chả cá Lã Vọng**

Nếu chỉ nghe tên Chả Cá Lã Vọng hẳn nhiều người sẽ lầm tưởng món ăn này có tên như vậy là do nó gắn với một tên phố nào đó trong khu Phố Cổ Hà Nội. Thế nhưng, món ăn này cũng chỉ mới xuất hiện trong thời chống Pháp do gia đình họ Đoàn chế biến và mang bán. Dần dần chả cá trở thành món ăn khoái khẩu của người Hà Nội.

Chả cá Lã Vọng ăn nóng. Khi ăn, gắp từng miếng cá ra bát, rưới nước mỡ (đang sôi lên trên, ăn kèm với bánh đa nướng hay bún rối, lạc rang, rau mùi, húng Láng, thì là, hành củ tươi chẻ nhỏ chấm với mắm tôm. Mắm tôm phải được pha chế bằng cách vắt chanh tươi, thêm ớt, đánh sủi lên rồi tra thêm

### ***Luận văn tốt nghiệp khoa Văn hóa du lịch***

chút tinh dầu cà cuống, thêm vài giọt rượu trắng, một ít nước mỡ và đường. Gấp thêm bún cùng các loại rau thơm: hành hoa, hành củ, thì là, húng lạc và lạc rang... Món ăn thơm mùi cá nướng, vị ngọt, bùi, béo. Một số khách nước ngoài không ăn được mắm tôm thì thay bằng nước mắm, nhưng nước mắm ít nhiều khiến món chả cá bị giảm hương vị.

Địa chỉ: số nhà 14 phố Chả Cá, Quận Hoàn Kiếm

#### **Chả Cá Anh Vũ**

Trong các cách chế biến cá Anh Vũ, một trong những món khó thực hiện nhất là món chả cá bởi những yêu cầu rất khắt khe trong mọi công đoạn chế biến và việc giữ được những hương vị đặc trưng của loại cá này đã là một điều vô cùng khó khăn. Khâu chế biến tẩm ướp hương vị cho món chả cá là khâu quan trọng và rất nhạy cảm. Cũng với ngân đó thứ gia vị cho một công thức nhưng chỉ cần một sự thêm bớt, thay đổi nhỏ mất cân đối sẽ làm hỏng cả một mẻ cá.

Một suất ăn tại Chả Cá Anh Vũ có giá rất trung bình là 60.000 đồng/suất. Bạn cũng nên chọn cho mình một ly rượu vang hay một trong những loại rượu có tại nhà hàng để món ăn được đậm đà hơn.

Địa chỉ: 116 K1 Giảng võ, Quận Ba Đình, Hà Nội

#### **Chả cá Kinh kì**

Chả cá Kinh Kì lâu nay cũng là một địa chỉ đông khách sành ăn ở Hà Nội tìm đến thưởng thức món chả cá. Những miếng thịt cá được lọc ra rồi tẩm ướp thật kỹ trong vòng mấy tiếng đồng hồ mới đem ra nướng trên bếp than hoa hồng rực. Khi thực khách gọi, nhà hàng đem ra một chiếc bếp nhỏ, đặt cái chảo cũng nhỏ lên bếp, cho thêm mỡ và chờ cho đến khi nóng già thì cho chả cá đã nướng vào rán. Những miếng chả vàng ươm bên cạnh những loại rau gia vị xanh ngắt như thì là, rau thơm, hành hoa cắt khúc mỡ màng, những đầu hành trắng thì ngâm dấm, một bát nhỏ lạc rang vàng, một đĩa bún rối trắng tinh và quan trọng nhất là một bát mắm tôm đánh sủi bọt có thêm một vài giọt tinh dầu cà cuống thơm lừng chỉ ăn không với bún đã đủ thấy ngon rồi.

## ***Luận văn tốt nghiệp khoa Văn hóa du lịch***

Địa chỉ: 25 Đường Thành.

612 Lạc Long Quân.

41 Huỳnh Thúc Kháng.

172 Nguyễn Sơn

104 Hòa Mã.

### **Chả cá Lã Ngừ**

Nói về chả cá, chuẩn nhất vẫn là cá lăng, nhưng ngày nay người ta thường chế biến chả cá bằng cá nheo và cá quả, có lẽ một phần vì cá lăng hiếm cũng như giá thành đắt hơn. Chả cá ở Lã Ngừ được làm bằng cá nheo, một loại cá có thịt mềm, béo và ngậy hơn cá quả.

Từng miếng cá vàng thơm được tẩm ướp và sơ chế sẵn. Khi thưởng thức, nhân viên quán sẽ bật bếp cho dầu và đổ cá vào chảo sẵn, tiếp đến cho thì là, hành hoa cắt khúc dài chảo cùng. Đến lúc mọi thứ chín, bạn cứ việc gấp ra ăn, cá lúc này cháy cạnh dậy lên mùi thơm rất hấp dẫn.

Đề đỡ nhàm chán vì phải ăn một món duy nhất, bạn nên gọi thêm đĩa lòng cá xào. Lòng cá ở đây là cá ba sa, cũng được sơ chế sẵn, chỉ việc đổ vào chảo xào cùng cá. Lòng cá ăn có vị giòn sừn sựt, khi ăn chấm mắm tôm khá thú vị.

Địa chỉ: Lã Ngừ Chả Cá, 171 Thái Hà, Đống Đa, Hà Nội

### **Chả cá Thăng Long**

Chả cá Thăng Long được làm từ đúng cá lăng chứ không phải cá nào khác, xắt vuông hình con chì, còn nguyên cả lớp da dày khừ nhưng rở mềm và điềm thêm chút dai rất là duyên, ăn thật là ngon và đậm đà.

Chả cá ngon nhờ gia vị, gia giảm. Một đĩa bún rối, thêm vài cọng hành chẻ, thêm chút rau thơm Láng. Thêm miếng cá đang xèo xèo trong chảo. Và thêm ít hành tươi, thì là đã chín, hoặc có thể đã giòn, rất thơm và ngon; thêm vài hạt lạc và tùy theo nhu cầu, chan một thìa mắm tôm, hoặc nước mắm ngon của nhà hàng...

## ***Luận văn tốt nghiệp khoa Văn hóa du lịch***

Miếng Chả Cá Thăng Long hơi ngăm ngăm màu nâu một chút chứ không trắng ngần như kiêu cá quả, cũng không khô cháy như nhiều hàng vẫn làm. Miếng chả cá ăn mềm, thơm, không dai, không cứng, cũng không bị khô.

Chả cá Thăng Long không chỉ có chả cá ngon. Món lòng cá ở đây dân nhậu rất thích. Nhưng thích hơn và cũng ít người, phải là khách quen mới biết, đó là món riêu cá. Sau khi ăn xong suất chả, làm thêm bát nước riêu ấy, cảm giác âm áp tới tận từng thớ thịt, mọi sự mệt mỏi có vẻ là tan biến... Sau đó, là công cuộc dò tìm và gỡ từng thớ cá trong nửa cái đầu cá khá là to, thường chiếm trọn đáy nồi kia.

Địa chỉ: Chả cá Thăng Long 21 - 31 Đường Thành - Hoàn Kiếm - Hà Nội

### ***Món Bún Chả***

#### **Bún chả số 1- Hàng Mành**

Bún chả Hàng Mành không phải là món ăn quá cầu kỳ, ngược lại cách làm khá đơn giản. Nhưng để có được thương hiệu bún chả Hàng Mành, món ngon Hà Nội nổi tiếng như hiện nay thì kinh nghiệm và bí quyết gia truyền riêng của nhà hàng là yếu tố quyết định. Miếng chả phải được nướng đỏ vàng trên than hoa, chín vừa, thơm, ngậy. Quán Đắc Kim hay chọn thịt ba chỉ hoặc thịt nách. Thịt phải được ướp tẩm kỹ lưỡng. Cũng là thịt làm bún chả nhưng với tay người đầu bếp khéo thì miếng thịt thơm, vừa chín tới, màu sắc vàng rộm, vừa giòn vừa dẻo.

Món ngon Hà Nội này không thể thiếu được gia vị, nước chấm. Nước chấm bún chả chính là linh hồn, yếu tố quyết định độ ngon của món ăn: gia vị pha vừa, không được mặn quá, chua quá, có vắt thêm chút chanh giúp nước chấm thơm mà không gắt vị dấm, “đính kèm” thêm một chút đu đủ giằm sần sật để hòa vị cùng với miếng thịt nướng thơm vàng. Khi ăn thực khách còn có thể uống nước chấm một cách ngon lành với sự hứng khởi thực sự. Loại bún dùng trong bún chả Hàng Mành được ưa chuộng nhất là thứ bún rối, mềm, sợi nhỏ, ăn thơm mềm mà không bị nát. Bún chả Hàng Mành sẽ ngon hơn khi ăn kèm với đĩa rau sống gồm có xà lách, kinh giới, tía tô, rau muống

### ***Luận văn tốt nghiệp khoa Văn hóa du lịch***

chè... Các loại rau ở đây được lựa chọn kỹ càng, mùa nào rau nấy. Rau sạch, ngọt mát giúp tăng vị đậm đà của món ăn. Sợi bún trắng tinh hòa với màu xanh của rau sống Láng nổi tiếng từ xưa, tất cả tạo nên hương vị món ngon Hà Nội không thể nào quên. Đó là cái ngậy, béo của thịt, cái mát của rau, thơm của nước chấm và nếu ai ăn được cay thì thêm chút ớt nữa thì thật tuyệt. Bên cạnh bún chả, quán Đắc Kim còn bán thêm bún nem. Những chiếc nem cuộn to cỡ bàn tay, vàng rộm, rán xong sẽ được cắt ra đĩa thành những miếng vừa ăn. Nem dù cuộn to nhưng khi cắt không bị nát, thơm mùi nhân quyền rũ.

#### **Bún chả bọc lá chuối và không nước mắm phố Nguyễn Biểu**

“Nước chấm mà không pha nước mắm thì còn ra gì?”, đó là câu hỏi mà nhiều người đã đặt ra khi cô chủ quán quảng cáo rằng bún chả nhà mình “không thềm pha nước mắm, chỉ dùng muối và các gia giảm khác”. Thậm chí cô còn tự hào: “Khách ăn vẫn thấy thích, vẫn khen ngon đó thôi”.

Quả thật, buổi trưa nếu có dịp đi ngang qua phố Nguyễn Biểu, bạn sẽ thấy một quán bún chả nhỏ nhưng khá đông khách, chứng tỏ bí quyết “không nước mắm” nơi đây có tác dụng thật.

Bát nước chấm dường như trong hơn, ít màu hơn những nơi khác, nhưng bù lại chủ quán cho rất nhiều tỏi cùng cà rốt băm nhỏ. Tinh mồm một chút, bạn sẽ nhận ra nếu thưởng thức bún chả “nước muối” thì miếng chả băm viên hay chả miếng đều dậy mùi hơn hẳn. Hơn nữa, chả nướng ở đây còn có một mùi thơm lạ. Bí quyết nằm ở những miếng thịt được bọc qua một lớp một lá chuối rồi mới nướng trên than hoa. Độc chiêu của quán không mấy nơi “ứng dụng”, nhờ thế mà nó thành độc đáo, là một điểm nhấn khác biệt. Cho nên, nhiều thực khách chọn tiệm bún chả này làm điểm ăn trưa hợp lí, thú vị với mức giá cũng hợp lí - 30.000 đồng cho một suất khá đầy đặn.

Địa chỉ: 23 Nguyễn Biểu, Ba Đình, Hà Nội.

#### **Bún chả buổi sáng tinh mơ phố Hàng Khoai**

Buổi sáng, mới mở mắt ra mà bỗng dưng bạn thèm bún chả thì chắc chỉ một nơi duy nhất đáp ứng được mong muốn khác thường ấy, đó là phố Hàng Khoai.

### ***Luận văn tốt nghiệp khoa Văn hóa du lịch***

Ở đây, chỉ tầm 6h sáng, đến đoạn ngõ số 2 Hàng Khoai. bạn đã thấy người ta ngồi quạt chả, khói tỏa nghi ngút. Sở dĩ quán "thức dậy" sớm như vậy là để phục vụ cho dân buôn bán buổi đêm của khu chợ hoa quả đầu mối Long Biên. Dù chưa đạt mức ngon chuẩn mực nhưng tiệm cũng đã có thâm niên 14-15 năm nay và hầu như mọi sáng đều đắt khách. Tiệm bán đến tận 2h chiều để phục vụ cả bữa trưa cho dân quanh đây.

Cô chủ quán này tính toán khá kỹ, buổi sáng, khi khách chỉ có nhu cầu lót dạ, cô thường bán suất bún chả vơi vơi, giá 25.000 đồng. Còn buổi trưa là bữa cần ấm bụng, cô lại bán đầy đặn hơn với mức 30.000 đồng/suất. Ngoài bún chả, để tăng thêm độ phong phú, quán còn có cả nem cua và nem rau (loại nem rất ít thịt, chủ yếu là rau cho người ăn đỡ ngán).

Địa chỉ: Ngõ số 2 Hàng Khoai, Hoàn Kiếm Hà Nội.

#### **Bún chả ngon rẻ bất ngờ phố Hàng Than**

Phố cổ nổi tiếng là nơi qui tụ ẩm thực tinh hoa của Hà Nội. Tuy nhiên, đến đây người ta thường phải chấp nhận chuyện ăn uống bình dân mà giá trên trời. Cho nên, nếu ai đã từng tới tiệm bún chả phố Hàng Than thì đều phải giật mình thốt lên: "Sao giữa khu phố cổ đắt đỏ này lại có một quán ăn ngon rẻ đột biến như thế?".

Một suất bún chả quán này bán 35.000 đồng, có lẽ đắt hơn mức giá thông thường khoảng 5.000 đồng, nhưng về độ đầy đặn thì vượt trội. Nếu đa số các tiệm bún chả khác đều lèo tèo, dùng đũa khua vài lần là bát đã hết sạch đạm, và khách muốn ấm bụng thì phải gọi thêm suất chả nữa hoặc đôi ba cái nem ăn kèm, thì đến tiệm bún chả Hàng Than, bạn khỏi phải lo. Chỉ mất thêm 5.000 đồng nhưng chả đầy ngập bát, miếng chả lại to dày, bảo đảm "đả" hết suất bạn cũng no căng bụng, thậm chí hương vị thịt nướng vẫn còn vương vấn trong miệng suốt cả buổi chiều.

Ngoài ra, chất lượng bún chả ở đây khá chuẩn, từ thịt nướng cho đến nước chấm đều chế biến rất vừa miệng. Ngon rẻ, phong cách phục vụ lại nhanh nhẹn, đó là những ưu điểm khiến quán đông khách vô cùng. Các buổi

### ***Luận văn tốt nghiệp khoa Văn hóa du lịch***

trưa tới đây bạn đều thấy khung cảnh người ăn nườm nượp, chật ních từ trong nhà ra đến vỉa hè.

Địa chỉ: 34 Hàng Than, Hoàn Kiếm, Hà Nội.

#### **Bún chả kẹp que lâu năm khó tính phố Nguyễn Du**

Tầm 11h trưa trở đi, cứ ngang qua ngã đoạn ngã tư phố Nguyễn Du giao giao với Bà Triệu, bạn sẽ thấy một tiệm bún chả vỉa hè trông chật chội, nóng nực đến mức khở sở, vậy mà chẳng hiểu sao khách cứ ngồi tùm nãm tùm ba vào ăn rất đông. Mọi người bảo, nó đắt khách không phải bún chả ở đây quá đặc sắc, mà chỉ bởi nó đã có tiếng là tiệm bún chả que tre hiếm hoi và lâu năm nhất của Hà Nội. Hơn nữa, nhiều người Hà Thành có thói quen hoài cổ nên họ vẫn ưa món chả nướng phong cách cổ truyền này. Chả thế mà dù khó, dù khở, họ vẫn chấp nhận để được thỏa mãn thú vui ẩm thực của mình.

Ngoài ra, xin lưu ý cho các thực khách, tiệm bún chả này còn có tiếng là khó tính. Hai mẹ con chủ quán những lúc đông khách quá rất dễ "nổi xung", ghé gớm khi gặp khách hàng đông đánh. Theo phản ánh của người dân quanh đây, 2 bà chủ này đã từng nhiều phen "tay chũa, tay ghé" với khách hàng. Có lẽ, đó cũng là một trong những điểm "cực độ" của quán.

Địa chỉ: Ngã tư phố Nguyễn Du giao với Bà Triệu, Hai Bà Trưng Hà Nội.

#### **Bún chả que dấm sấu, dấm me ngõ Đồng Xuân**

Đây cũng là một trong những tiệm bún chả que tre ít ỏi còn sót lại ở Hà Nội. Tiệm không ở mặt đường mà nằm khuất trong Ngõ Đồng Xuân - một trong những ngõ ăn uống xôm tụ nhất khu phố cổ. Tới đây, chỉ cần hỏi tiệm bún chả que tre là người ta sẽ chỉ ngay cho bạn đến quán Hàng Nga nằm sát đoạn đầu ngõ.

Để chấm điêm, bún chả tiệm này không quá ngon, đặc sắc nhưng ưu điêm là quán lâu năm, vẫn làm theo phong cách cổ truyền, bọc lá lốt, kẹp que tre. Ngoài ra, quán còn một thứ gia vị độc đáo chẳng nơi nào có được, đó là loại giấm sấu, giấm me rất thú vị và lạ. Cho thêm loại giấm này vào, bát nước

***Luận văn tốt nghiệp khoa Văn hóa du lịch***

chấm cũng trở nên thơm thơm, hay hay hơn hẳn. Mỗi suất bún chả ngõ Đồng Xuân gồm 2 que chả miếng, 2 que chả băm lá lốt, có giá 30.000 đồng/bát.

Địa chỉ: Bún chả Hàng Nga, ngõ Đồng Xuân, Hàng Chiếu, Hoàn Kiếm, Hà Nội.