

BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO  
TRƯỜNG ĐẠI HỌC QUẢN LÝ VÀ CÔNG NGHỆ HẢI PHÒNG

---



# **KHÓA LUẬN TỐT NGHIỆP**

**NGÀNH: VĂN HÓA DU LỊCH**

**Sinh viên : Vương Thị Thanh Trang**

**HẢI PHÒNG – 2023**

**BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO  
TRƯỜNG ĐẠI HỌC QUẢN LÝ VÀ CÔNG NGHỆ HẢI PHÒNG**

-----

**THỰC TRẠNG VÀ GIẢI PHÁP KHAI THÁC VĂN  
HÓA ÂM THỰC HẢI PHÒNG PHỤC VỤ HOẠT ĐỘNG  
DU LỊCH**

**KHÓA LUẬN TỐT NGHIỆP ĐẠI HỌC HỆ CHÍNH QUY  
NGÀNH: VĂN HÓA DU LỊCH**

**Sinh viên: Vương Thị Thanh Trang  
Giảng viên hướng dẫn: Vũ Thị Thanh Hương**

**HẢI PHÒNG – 2023**

BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO  
TRƯỜNG ĐẠI HỌC QUẢN LÝ VÀ CÔNG NGHỆ HẢI PHÒNG

---

**NHIỆM VỤ ĐỀ TÀI TỐT NGHIỆP**

Sinh viên: Vương Thị Thanh Trang

Mã SV: 1812601001

Lớp : VH2201

Ngành : Văn Hóa Du Lịch

Tên đề tài: Thực trạng và giải pháp khai thác văn hóa ẩm thực Hải Phòng phục vụ hoạt động du lịch.

# NHIỆM VỤ ĐỀ TÀI

**1. Nội dung và các yêu cầu cần giải quyết trong nhiệm vụ đề tài tốt nghiệp**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**2. Các tài liệu, số liệu cần thiết**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**3. Địa điểm thực tập tốt nghiệp**

.....

## **CÁN BỘ HƯỚNG DẪN ĐỀ TÀI TỐT NGHIỆP**

**Họ và tên** : Vũ Thị Thanh Hương

**Học hàm, học vị** : Thạc sĩ

**Cơ quan công tác** : Trường Đại học Quản lý và Công nghệ Hải Phòng

**Nội dung hướng dẫn:**

Đề tài tốt nghiệp được giao ngày ..... tháng ..... năm 2023

Yêu cầu phải hoàn thành xong trước ngày ..... tháng ..... năm 2023

Đã nhận nhiệm vụ ĐTTN

*Sinh viên*

Đã giao nhiệm vụ ĐTTN

*Giảng viên hướng dẫn*

*Hải Phòng, ngày tháng 06 năm 2023*

**XÁC NHẬN CỦA KHOA**

**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**

**Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**

---

**PHIẾU NHẬN XÉT CỦA GIẢNG VIÊN HƯỚNG DẪN TỐT NGHIỆP**

Họ và tên giảng viên: Vũ Thị Thanh Hương

Đơn vị công tác: Đại học Quản lý và công nghệ Hải Phòng

Họ và tên sinh viên: Vương Thị Thanh Trang

Chuyên ngành: Văn Hóa Du Lịch

Đề tài tốt nghiệp: .....

.....

Nội dung hướng dẫn: .....

.....

**1. Tinh thần thái độ của sinh viên trong quá trình làm đề tài tốt nghiệp**

.....

.....

.....

**2. Đánh giá chất lượng của đồ án/khóa luận (so với nội dung yêu cầu đã đề ra trong nhiệm vụ Đ.T. T.N trên các mặt lý luận, thực tiễn, tính toán số liệu...)**

.....

.....

.....

.....

**3. Ý kiến của giảng viên hướng dẫn tốt nghiệp**

Được bảo vệ  Không được bảo vệ  Điểm hướng dẫn

*Hải Phòng, ngày ... tháng 06 năm 2023*

**Giảng viên hướng dẫn**

# LỜI CẢM ƠN

Sau một thời gian nỗ lực và học tập tại trường Đại học Quản lý và Công nghệ Hải Phòng, em đã được tham gia nghiên cứu làm đề tài khóa luận – đây là một cơ hội vô cùng quý báu với tất cả các sinh viên đang chuẩn bị tốt nghiệp ra trường, đặc biệt là đối với bản thân em – một sinh viên ngành Văn hóa du lịch. Khóa luận tốt nghiệp chính là việc mang tính chất lý luận vào thực tiễn trên cơ sở tìm hiểu, nghiên cứu và khảo sát cũng như đưa ra được những giải pháp mang tính định hướng phục vụ phát triển một loại hình nào đó trong phạm vi nghiên cứu của đề tài. Trên cơ sở đó giúp em có được cái nhìn toàn diện, sâu sắc, vừa rèn luyện được kỹ năng làm việc độc lập, vừa trau dồi khả năng làm việc liên kết, khả năng tập trung cao vào một vấn đề cụ thể, giúp ích rất lớn cho công việc của em trong tương lai.

Qua đây, em gửi lời cảm ơn sâu sắc tới:

Hiệu trưởng trường Đại học Quản lý và Công Nghệ Hải Phòng

Thạc sĩ Vũ Thị Thanh Hương – giáo viên trực tiếp hướng dẫn em thực hiện đề tài khóa luận tốt nghiệp này.

Các thầy cô trong khoa Du lịch trường Đại học Quản Lý và Công Nghệ Hải Phòng

Đã tạo điều kiện, giúp đỡ, hướng dẫn để em có thể hoàn thành tốt đề tài khóa luận này.

Trong quá trình làm đề tài, mặc dù đã cố gắng nghiên cứu, tìm hiểu học hỏi song do thời gian tìm hiểu không nhiều, lượng kiến thức cũng như kinh nghiệm còn hạn chế nên bài khóa luận không tránh khỏi những thiếu sót, em rất mong nhận được sự quan tâm, đóng góp, chỉ bảo của các thầy cô giáo để bài khóa luận này được hoàn thiện hơn.

Em xin chân thành cảm ơn!

*Hải Phòng, ngày 19 tháng 6 năm 2023*

Sinh viên

Vương Thị Thanh Trang

# MỤC LỤC

<b>MỞ ĐẦU</b> .....	7
1. Lý do chọn đề tài.....	7
2. Mục đích nghiên cứu đề tài.....	8
3. Đối tượng và phạm vi nghiên cứu của đề tài .....	8
4. Phương pháp nghiên cứu .....	8
5. Bố cục của khóa luận .....	9
<b>CHƯƠNG 1. VĂN HÓA ĂM THỰC VÀ VĂN HÓA ĂM THỰC HẢI PHÒNG</b> .....	10
1. Văn hóa ẩm thực .....	10
1.1. Ẩm thực .....	10
1.1.1. Quan niệm về ẩm thực của người Việt Nam .....	11
1.1.1.1. Coi ăn uống là nhu cầu đầu tiên .....	12
1.1.1.2. Coi ăn uống là tấm gương phản ánh mọi sinh hoạt của con người .....	12
1.1.1.3. Coi ăn uống như một đạo sống .....	14
1.2. Văn hóa ẩm thực .....	15
1.2.1. Khái niệm.....	15
1.2.2. Đặc trưng văn hóa ẩm thực Việt Nam .....	17
1.2.3. Đặc trưng món ăn ba miền .....	19
1.2.4. Vai trò của ẩm thực .....	21
1.2.4.1. Trong đời sống sinh hoạt .....	21
1.2.4.2. Trong văn hóa tinh thần.....	24
1.2.4.3. Trong phát triển kinh tế và du lịch .....	26
1.3. Kinh nghiệm khai thác ẩm thực trong du lịch ở một số quốc gia trên thế giới. ....	28
2. Văn hóa ẩm thực Hải Phòng .....	31
2.1. Đôi nét về mảnh đất Hải Phòng.....	31
2.1.1. Lịch sử hình thành .....	31
2.1.2. Con người Hải Phòng .....	32



2.2. Văn hóa ẩm thực Hải Phòng .....	33
2.2.1. Quan niệm về ẩm thực của người dân Hải Phòng .....	34
2.2.2. Thành phần, cơ cấu, đặc trưng và phong cách ẩm thực Hải Phòng .....	35
2.2.2.1. Thành phần ẩm thực .....	36
2.2.2.2. Cơ cấu ẩm thực .....	37
2.2.2.3. Đặc trưng ẩm thực Hải Phòng .....	43
2.2.2.4. Phong cách ăn uống của người Hải Phòng .....	46
2.2.3. Các món ăn được giới thiệu trong bản đồ “food tour Hải Phòng” .....	50
<b>CHƯƠNG 2: THỰC TRẠNG KHAI THÁC ẨM THỰC HẢI PHÒNG</b>	
<b>TRONG HOẠT ĐỘNG DU LỊCH .....</b>	<b>58</b>
1. Tổng quan du lịch Hải Phòng .....	58
1.1. Đặc trưng khí hậu ở Hải Phòng .....	58
1.2. Phương tiện di chuyển .....	59
1.3. Các cơ sở kinh doanh du lịch tại Hải Phòng .....	59
1.4. Những địa điểm du lịch nổi tiếng ở Hải Phòng .....	61
2. Thực trạng khai thác ẩm thực Hải Phòng .....	64
2.1. Ưu điểm .....	64
2.2. Hạn chế .....	66
3. Các chương trình du lịch của các công ty du lịch đã khai thác .....	68
3.1. Công ty du lịch Luxtour .....	68
3.2. Công ty du lịch Hải Phòng STAR TOUR .....	70
4. Các chính sách của Sở Du lịch về khai thác ẩm thực trong du lịch .....	71
4.1. Phê duyệt Đề án xây dựng thương hiệu quốc gia về du lịch văn hóa .....	71
4.2. Giới thiệu bản đồ số Hải Phòng City Tour .....	73
<b>CHƯƠNG 3: MỘT SỐ GIẢI PHÁP KHAI THÁC VĂN HÓA ẨM THỰC</b>	
<b>HẢI PHÒNG PHỤC VỤ HOẠT ĐỘNG DU LỊCH .....</b>	<b>75</b>
1. Khuyến nghị .....	75
1.1. Đề xuất với Ủy ban Nhân dân thành phố Hải Phòng .....	75
1.2. Đề xuất với Tổng cục Du lịch, Sở Văn hóa – Thể thao – Du lịch Hải Phòng .....	76

1.3. Đối với người dân địa phương.....	77
2. Giải pháp .....	78
2.1. Đối với cơ quan quản lý Nhà nước và chính quyền địa phương.....	78
2.2. Đối với doanh nghiệp và những người làm du lịch.....	80
2.3. Đối với cư dân địa phương .....	81
2.4. Xúc tiến quảng cáo âm thực Hải Phòng.....	81
2.4.1. Tuyên truyền, quảng bá, xúc tiến du lịch qua các kênh thông tin đại chúng .....	81
2.4.2. Hoạt động tuyên truyền, quảng bá và xúc tiến du lịch qua các sự kiện....	82
2.4.3. Tuyên truyền, quảng bá, xúc tiến trực quan tại các khu, điểm du lịch .....	83
2.5. Xây dựng tour du lịch âm thực Hải Phòng .....	85
<b>KẾT LUẬN</b> .....	<b>90</b>
<b>PHỤ LỤC</b> .....	<b>92</b>



# MỞ ĐẦU

## 1. Lý do chọn 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 dài 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. Thông qua món ăn thì ta có thể hiểu phần nào đời sống, tính cách của người dân địa phương.

Ẩm thực Hải Phòng bình dị, dân dã và không cầu kỳ, phức tạp nhưng lại mang hương vị đậm đà khó quên. Cái tinh tế trong ẩm thực Hải Phòng thể hiện ở cách chế biến, cách thưởng thức đúng cách, ở tấm lòng người trao kẻ nhận. Mỗi món ăn Hải Phòng 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.

Với đề tài “Thực trạng và giải pháp khai thác văn hóa ẩm thực Hải Phòng phục vụ hoạt động du lịch” em hy vọng mình sẽ góp một phần nhỏ trong việc gìn giữ, quảng bá và bảo tồn văn hóa ẩm thực Hải Phòng. Qua đó sẽ áp dụng những nét riêng trong văn hóa ẩm thực này để phát triển du lịch.

## **2. Mục đích nghiên cứu đề tài**

Khóa luận này sẽ tiếp cận ẩm thực Hải Phòng 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 Thành phố hoa phượng đỏ. Mục đích 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 Hải Phòng nói riêng.
- Đánh giá thực trạng văn hóa ẩm thực ở Hải Phòng.
- Đề xuất một số giải pháp nhằm khai thác văn hóa ẩm thực Hải Phòng phục vụ cho hoạt động du lịch.

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

- Đối tượng: Văn hóa ẩm thực Hải Phòng.
- Phạm vi: thành phố Hải Phòng.
- Thời gian: các hoạt động khai thác ẩm thực phục vụ du lịch trong 3 năm: 2020 – 2022

## **4. 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 lí, 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.

## **5. Bố cục của khóa luận**

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

*Chương 1:* Văn hóa ẩm thực và văn hóa ẩm thực Hải Phòng.

*Chương 2:* Thực trạng khai thác ẩm thực Hải Phòng trong hoạt động du lịch.

*Chương 3:* Một số giải pháp khai thác văn hóa ẩm thực Hải Phòng phục vụ hoạt động du lịch.

# CHƯƠNG 1. VĂN HÓA ĂM THỰC VÀ VĂN HÓA ĂM THỰC HẢI PHÒNG

## 1. Văn hóa ẩm thực

### 1.1. Ẩm thực

Ẩm thực theo nghĩa Hán 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, 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 nguồn gốc, lịch sử của nó.

Ẩm thực là cách gọi của phương thức chế biến món ăn, nguyên lý pha trộn gia vị và những thói quen ăn uống nói chung của cộng đồng người Việt và các dân tộc thuộc Việt trên đất nước Việt Nam. Tuy có ít nhiều sự khác biệt, ẩm thực Việt Nam vẫn bao hàm ý nghĩa khái quát nhất để chỉ tất cả những món ăn phổ biến trong cộng đồng các dân tộc thiểu số nhưng đã tương đối phổ thông trong cộng đồng người Việt.

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 hóa 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 loại 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 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 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 phù hợp với mình.

Ăn là biểu hiện của văn hóa ứng xử, ông cha ta đã có câu: “Ăn trông nòi, 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 tế 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.

### ***1.1.1. Quan niệm về ẩm thực của người Việt Nam***

Ăn uống được xem là hoạt động quan trọng nhất trong những lĩnh vực của đời sống vật chất của con người, thể hiện mối quan hệ phụ thuộc, chi phối trực tiếp giữa thiên nhiên, hoạt động sản xuất với nhu cầu cơ bản hàng ngày của con người. Có thể nhận thấy rằng, ẩm thực của một dân tộc là tấm gương phản chiếu một cách trung thực nhất môi trường tự nhiên, sinh hoạt đời sống cũng như điều kiện kinh tế - xã hội



của cộng đồng dân cư; không những thế, ẩm thực còn là một nét văn hóa đặc sắc, ẩn bên trong là đạo sống, đạo làm người.

#### *1.1.1.1. Coi ăn uống là nhu cầu đầu tiên*

Đối với người dân Việt Nam, “dĩ thực vi tiên” nghĩa là con người luôn coi ăn uống là một hoạt động thiết yếu hàng ngày, lấy việc ăn uống làm tiền đề cho những hoạt động khác vì “có thực mới vực được đạo” hay “thực túc binh cường” tức là có ăn mới có thể sống, khỏe mạnh và lao động. Người Việt có lối tư duy rất thực tiễn, luôn coi ăn uống là nhu cầu cơ bản và quan trọng nhất. Chẳng thế mà trong ngôn ngữ cũng như trong văn học Việt Nam, vốn từ có chữ “ăn” làm đầu rất phong phú, không chỉ có “ăn uống” mà còn có “ăn chơi”, “ăn nằm”, “ăn nói”, “ăn gian”, “ăn bám”,...

Như vậy có thể thấy được rằng, đối với con người nói chung và người dân Việt Nam nói riêng, việc ăn uống là nhu cầu hàng ngày không thể thiếu, là một hoạt động mang ý nghĩa vô cùng quan trọng. Nhờ có ăn uống mà con người có thể duy trì sự sống, tăng sức lao động, từ đó nâng cao chất lượng cuộc sống và đáp ứng những nhu cầu khác cao hơn.

#### *1.1.1.2. Coi ăn uống là tấm gương phản ánh mọi sinh hoạt của con người*

Người Việt Nam luôn coi trọng hoạt động ăn uống, thông qua ăn uống để phản ánh mọi sinh hoạt của con người, từ cơ cấu bữa ăn có thể biết mức sống của mỗi gia đình, thậm chí cũng có thể biết được hoạt động kinh tế của một vùng.

Thông qua các món ăn được bày biện trên mâm cơm mà có thể phân nào đoán được đời sống kinh tế của một gia đình. Một mâm cơm được bày nhiều món ăn đầy đặn, được trình bày cầu kỳ, đẹp mắt sẽ cho thấy đời sống kinh tế của gia đình đó cao; ngược lại, một mâm cơm chỉ có một vài món ăn, không được chú ý tới hình thức và chất lượng sẽ cho thấy được mức sống của gia đình đó thấp. Như vậy, ẩm thực cũng như một chiếc gương phản chiếu điều kiện kinh tế của gia đình.

Không phải ngẫu nhiên mà bữa ăn của người Việt được gọi là bữa cơm. Việt Nam là một đất nước có nền nông nghiệp phát triển mạnh nên gạo là nguồn lương thực

chính trong mâm cơm của mỗi gia đình. Trong gạo có chứa nhiều tinh bột, vitamin, protein,... không chỉ tốt cho sức khỏe mà còn đáp ứng nhu cầu dinh dưỡng cần thiết đảm bảo cho tính chất công việc đồng áng của người Việt Nam. Tuy nhiên, với mỗi vùng miền, mỗi gia đình lại có những món ăn trong mâm cơm khác nhau. Đối với tộc người Tày, Thái, Lự,... ở Việt Nam, họ định cư chủ yếu ở các vùng thung lũng miền núi phía Bắc, bao bọc xung quanh là núi rừng. Nền kinh tế của những tộc người này chủ yếu là trồng lúa (chủ yếu là lúa nếp) và đánh bắt cá ở những con suối nhỏ; ngoài ra, săn bắn, hái lượm, chăn nuôi được coi là những hoạt động bổ trợ cho nền nông nghiệp. Người Tày, Thái thường ăn xôi (khâu), cơm lam (khâu lam: một món ăn được chế biến từ gạo nếp, dùng gạo nếp đã ngâm cho vào trong ống tre, đốt chín rồi ăn), măng rừng và các loại cá, tôm, cua bắt từ sông, suối. Còn đối với những cư dân ven biển, họ sống chủ yếu bằng nghề đánh bắt và nuôi trồng thủy, hải sản. Trong bữa ăn của họ thường xuyên có các loại tôm, cá biển và các loại sản vật từ biển cả, đặc biệt, cư dân ven biển còn có thói quen ăn nước mắm hàng ngày. Như vậy, qua các bữa ăn trong gia đình mà có thể phân nào đánh giá được nền kinh tế của gia đình đó.

Đối với người Việt Nam, việc nấu nướng, trình bày món ăn cũng là cách thể hiện trình độ, năng lực và khiếu thẩm mỹ của người đầu bếp. Một người xuề xòa chỉ có thể nấu được một mâm cơm ngon nhưng một người chu toàn sẽ có những bữa ăn vừa ngon cơm, vừa đẹp mắt. Việc nấu nướng nói lên trình độ của người đầu bếp thì cách ăn ra sao cũng là một hình ảnh phản chiếu đời sống của người ăn. Ví như Nho gia ăn nhỏ nhẹ, uống nhâm nhi, vừa ăn vừa thưởng thức vị ngon của món ăn, “ăn chẳng cần no”; trong khi người lao động thì ăn uống vội vã, và cơm như gió, ăn nhanh ăn chóng, không khề khà. Người có học thức ăn uống từ từ, không vội vã, người thợ lam lũ ăn uống mộc mạc, thẳng thừng. Chính từ cách chế biến món ăn, từ những thái độ ăn mà ta có thể thấy được một cách rõ nét nhất trình độ, năng lực cũng như đời sống sinh hoạt của mỗi đối tượng khác nhau.

Ngoài ra, theo quan điểm của người Việt Nam, lối ứng xử trong ăn uống cũng chính là một tấm gương phản ánh nếp nhà. Trước đây, mô hình gia đình người Việt

thường là gia đình lớn (gia đình có từ ba thế hệ trở lên); ngày nay, do nhiều yếu tố tác động, mô hình gia đình người Việt có xu hướng chuyển từ gia đình lớn thành gia đình hạt nhân (gia đình có hai thế hệ: bố mẹ và con cái). Dù là mô hình gia đình như thế nào, trong mâm cơm của người Việt luôn thể hiện những lễ nghi mang tính thứ bậc, thông qua những lễ nghi này mà người ta có thể đánh giá gia đình đó có gia giáo hay không. Khi chuẩn bị bắt đầu một bữa cơm, người nhỏ tuổi phải sắp bát, so đĩa cho các thành viên khác trong gia đình; theo thứ tự sắp xếp từ cao xuống thấp, người có thứ bậc thấp hơn trong gia đình phải có “lời mời cơm” người có thứ bậc cao hơn, con cháu phải mời ông bà, cha mẹ, anh chị trước khi dùng bữa và sau khi đã dùng bữa xong. Gia đình Việt Nam có thói quen dùng cơm chung trong cùng một mâm, các thành viên trong gia đình luôn luôn chú ý đến việc “ăn trông nồi ngồi trông hướng” và thể hiện sự “kính trên nhường dưới” trong mâm cơm. Một gia đình có lễ giáo là gia đình thể hiện được rõ nét tính thứ bậc và tính mực thước trong ăn uống.

Như vậy, có thể thấy được rằng, mọi sinh hoạt hàng ngày của người Việt được thể hiện rất rõ nét qua mâm cơm của gia đình cũng như cách thức tổ chức ăn uống của người Việt.

### *1.1.1.3. Coi ăn uống như một đạo sống*

Đối với người Việt Nam, thông qua lối ăn uống thường ngày có thể xác định được văn hóa của một người hay một nhóm người cao hay thấp. Người Việt Nam luôn quan niệm “đói cho sạch, rách cho thơm”. Vinh dự, vinh quang, vinh hiển cũng gắn liền với ăn uống “một miếng giữa làng bằng một sàng xó bếp”.

Việc thưởng thức ẩm thực thể hiện rõ nét địa vị của từng người trong xã hội, ở đây muốn nói đến các món ăn và nơi thưởng thức ẩm thực. Vua chúa, quan lại thưởng thức “son hào hải vị” nơi chốn cung đình với bát hoa, đĩa ngà, mâm son thếp vàng, “mâm phải cao, cỗ phải đầy”. Còn đối với thứ dân, chỉ cần “râu tôm nấu với ruột 26 bầu/Chồng chan vợ húp gật đầu khen ngon”. Mâm cao, mâm trên là đại diện cho quyền cao chức trọng, mâm dưới là của dân đen “thấp cổ bé họng”.

Không chỉ đơn giản là nhu cầu cơ bản hàng ngày mà ăn uống còn được coi trọng như một đạo sống, đạo cư xử, hay nói chính xác hơn là đạo làm người. Người Việt Nam coi việc ăn là một việc rất linh thiêng, đến “trời đánh còn tránh miếng ăn” hay “miếng trâu là đầu câu chuyện”. Người Việt Nam coi việc mời ăn, mời uống, tặng quà cáp (thực phẩm) như là thước đo lòng người “có đi có lại mới toại lòng nhau” hay như một phép ứng xử cơ bản “hòn đất ném đi hòn chì ném lại”, “ăn cây nào rào cây ấy”. Ngoài ra, ăn uống còn thể hiện đạo đức, nhân cách của con người “uống nước nhớ nguồn”; “ăn quả nhớ kẻ trồng cây”; “đói cho sạch, rách cho thơm”,...Người Việt Nam khuyên con cháu không nên “ăn cháo đá bát”, “ăn không ngồi rồi”, “tham bát bỏ mâm”, “vắt chanh bỏ vỏ”...Ngay khi ngồi trong mâm cơm gia đình, dù lớn hay bé, các thành viên cũng luôn chú ý đến việc “ăn trông nồi, ngồi trông hướng”, “kính trên nhường dưới”,...Người Việt răn dạy con cháu bằng những câu tục ngữ, những bài học gắn liền với việc ăn uống - một hoạt động thiết yếu hàng ngày để những thế hệ sau có thể dễ dàng hiểu được và biết được đạo đức con người cũng quan trọng như việc ăn uống hàng ngày vậy.

Tuy rằng mọi phép tắc xã hội đều được thể hiện rõ nét xung quanh lối ăn uống, nhưng người Việt luôn biết rằng “miếng ăn là miếng nhục” và “ăn lấy thơm tho chứ không ai ăn lấy no, lấy béo”. Có thể thấy rằng, đối với người Việt, ăn uống là những hoạt động thiết yếu thường ngày nhưng cũng là biểu hiện của phép tắc xã hội. Người Việt thường lấy việc ăn uống trong gia đình và ngoài xã hội để răn dạy con cháu về các phép tắc lễ nghi, tôn ti trật tự trong xã hội, chính danh của mỗi cá nhân và cả đạo nghĩa con người.

## **1.2. Văn hóa ẩm thực**

### ***1.2.1. Khái niệm***

Ăn uống là một trong những nhu cầu cơ bản và quan trọng nhất của con người. Ngay từ thuở xa xưa, ông cha ta đã không hề coi nhẹ việc ăn uống. Ăn uống không chỉ đơn thuần nhằm mục đích duy trì sự sống, đảm bảo sức lao động mà miếng ăn còn

là sự thể hiện văn hóa, thông qua ăn uống để học những bài học ứng xử xã hội: “Học ăn, học nói, học gói, học mở”; “Cá không ăn muối cá ươn/Con cãi cha mẹ trăm đường con hư” hay “Tham thực cực thân/Ăn bớt bát, nói bớt lời/Bớt ăn mấy miếng nhin thềm hơn đàu”. Hơn thế nữa, qua các nguyên liệu thực phẩm, cách thức chế biến, cách ăn ta cũng có thể tìm hiểu được tính cách, thói quen, lối sống của người dân một vùng hoặc của cả một dân tộc. Như vậy, ăn uống không đơn thuần chỉ là hoạt động sinh lí mà nó đã phát triển thành một nghệ thuật, một nét văn hóa được truyền từ đời này sang đời khác, mang đậm sắc thái riêng biệt, tạo nên những nét chấm phá độc đáo của từng vùng.

Theo nhà nghiên cứu văn hóa dân gian Đinh Gia Khánh: “Món ăn, cách thức ăn uống ở từng nước, tức quê hương lớn, ở từng làng xóm, tức quê hương nhỏ là biểu hiện của lối sống dân tộc, lối sống địa phương, và bắt rễ sâu xa vào truyền thống lịch sử, truyền thống văn hóa của dân tộc, của địa phương. Món ăn là một nội dung quan trọng tạo nên phong vị dân tộc, phong vị địa phương và có tác động không nhỏ vào tâm tư tình cảm, vào cách ứng xử của mỗi tập đoàn người, của mỗi con người”. Nói về văn hóa ẩm thực, GS. Trần Ngọc Thêm cho rằng: “Ăn uống là văn hóa, chính xác hơn, đó là văn hóa tận dụng môi trường tự nhiên” hay theo quan điểm của GS. Vũ Ngọc Khánh và Hoàng Khôi về văn hóa ẩm thực Việt Nam thì “một việc như việc ăn uống chẳng hạn, xét cả bề sâu lẫn chiều rộng thì quả là một hiện tượng, một đề tài văn hóa lớn. Riêng đối với dân tộc ta thì hình như chuyện “ăn” còn được mở rộng hơn. Không phải chỉ bao gồm những gì liên quan đến sự sống, mà còn là cả (hay tất cả) những gì thuộc về phong tục, thẩm mỹ, về ngôn ngữ, về triết học và về tâm linh”.

Như vậy, việc ăn uống của con người trải qua một tiến trình lịch sử lâu dài và đi cùng với nó là quá trình phát triển không ngừng của văn hóa. Chính vì vậy, ẩm thực không chỉ thể hiện trình độ văn minh của một dân tộc mà còn thể hiện phần nào văn hóa của dân tộc đó. Qua từng giai đoạn lịch sử với những tác động khác nhau trên các lĩnh vực như kinh tế, chính trị, địa lý, văn hóa... mà ẩm thực lại có những sự thay đổi cho phù hợp với từng giai đoạn, từng hoàn cảnh nhưng vẫn mang nét đặc sắc riêng

của từng vùng miền. Đó chính là văn hóa ẩm thực. Như vậy, tìm hiểu văn hóa ẩm thực chính là tìm hiểu lối ăn uống, phong cách ăn uống của từng dân tộc, từng địa phương, biểu hiện trình độ văn hóa, lối sống của dân tộc đó.

Theo Wikipedia, Văn hóa ẩm thực bao gồm toàn bộ môi trường văn hóa dinh dưỡng của con người, như cách trang trí và cách thức ăn uống, nghi thức và nghi lễ, thực phẩm như biểu tượng của sự tinh khiết hay tội lỗi, hoặc đặc sản khu vực và do đó nhận dạng văn hóa. Kể từ thời cổ đại, thực phẩm luôn luôn có liên hệ với địa vị xã hội, quyền lực chính trị và tôn giáo.

Ngày nay, trong nhiều nền văn hóa, cái nhìn sâu sắc vào bối cảnh liên quan đến sức khỏe hơn là các quy tắc nhịn ăn xác định các nỗ lực ăn uống điều độ. Đồng thời, do sự vội vã mà các món ăn được làm sẵn và thức ăn nhanh chiếm ưu thế trong cuộc sống hàng ngày. Trong bối cảnh đó, lối sống này thường bị chỉ trích là đánh mất văn hóa thực phẩm. Bởi vì thường không có các bữa ăn cố định, chúng được thay thế bằng một số bữa "ăn vặt" phân bổ cả ngày.

### ***1.2.2. Đặc trưng văn hóa ẩm thực Việt Nam***

Trong ẩm thực người Việt, tính cộng đồng nặng hơn tính cá nhân. Người phương Tây khi ăn ở nhà hàng hay tiệc chung, dù ngồi cùng bàn mỗi người vẫn có một suất, của ai người nấy ăn, không ảnh hưởng 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 hóa ăn” hay “cách ăn” của từng người thể hiện trình độ văn hóa của người tham dự.

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

- ***Hòa Đồng Trong Đa Dạng***

Ẩm thực Việt Nam có sự giao lưu, tiếp biến với các quốc gia khác nhưng biến tấu lại cho phù hợp với khẩu vị của người dân bản địa. Điều này được thể hiện rất rõ qua cách cải biến nhiều món ăn cho phù hợp với khẩu vị theo từng vùng miền.

- ***Sử Dụng Ít Chất Béo***

Đa số các món ăn Việt được chế biến từ nguyên liệu rau củ, ít béo, không dùng nhiều chất đạm từ thịt hay dầu mỡ. Các món Việt đa số không gây ngán và tốt cho sức khỏe.

- ***Hương Vị Đậm Đà***

Món ăn Việt Nam được kết hợp từ nhiều loại gia vị như nước mắm, tiêu, muối, ... hay ăn kèm với các loại rau thơm, húng quế, tía tô, ngò...

- ***Tổng Hòa Nhiều Chất Và Vị***

Món ăn Việt có sự tổng hòa của nhiều hương vị. Một trong những món ăn điển hình phải kể đến là gỏi. Bạn sẽ bắt gặp tất cả các vị chua, cay, mặn, ngọt, giòn, dai...

- ***Ngon Và Lành***

Món Việt còn chú trọng hài hòa yếu tố âm – dương để cân bằng cho cơ thể đồng thời tăng hương vị. Trong bữa ăn của người Việt luôn có rất nhiều món ăn khác nhau để cũng cấp nhiều dưỡng chất cho cơ thể hơn.

- ***Tính Cộng Đồng***

Tính cộng đồng của người Việt thể hiện rất rõ trong từng bữa ăn. Chẳng hạn như, mọi người sẽ cùng nhau chấm chung một chén nước mắm.

- ***Hiếu Khách***

Người Việt rất hiếu khách trong ăn uống. Họ thường mời khách đến nhà ăn cơm. Trước bữa ăn thường mời nhau.

- ***Dọn Thành Mâm***

Người Việt sẽ dọn tất cả món ăn lên mâm, không quan trọng việc lên món nào trước, món nào sau như người phương Tây.

- ***Bữa Ăn Gia Đình***

Bữa ăn của gia đình người Việt thường có mặt của nhiều thế hệ, là nơi thể hiện văn hóa gia đình. Bữa ăn thường 3 – 5 món (món mặn, món canh, món xào, món cuốn). Mỗi ngày, người Việt thường ăn 3 – 4 bữa.

Theo Giáo sư tiến 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 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 rất cần thiết để quảng bá văn hóa nước ta đối với thế giới.

### ***1.2.3. Đặc trưng món ăn ba miền***

#### ***Miền Bắc***

Khẩu vị của người miền Bắc thường ít mặn, hơi nhạt, ít đắng, ít cay, ít ngọt và vị chua vừa phải.

Gia vị sử dụng trong nấu nướng thường là cơm mẻ, giấm, nước tương, nước mắm, tương bần, mắm tôm, riềng, nghệ, khế, sậy, tía tô, kinh giới,...

Người miền Bắc chuộng các món có nước dùng như phở, bún. Một số món ăn nổi tiếng của miền Bắc như phở, bánh đa cua Hải Phòng, tương bần Hưng Yên, chả cá Lã Vọng, cốm Vòng, bún thang, giò cay, ốc bung...

#### ***Miền Trung***

Khẩu vị của người miền Trung đậm đà, cay nhiều, ngọt vừa, ít chua.



Người miền Trung thường sử dụng các loại gia vị như đường, bột ngọt, hạt nêm, tiêu, muối, ớt bột, quế chi, nước mắm, mắm ruốc, mắm mực, củ nén, lá giang, lá ổi... Đa số người miền Trung thường thích các món ăn từ hải sản, chú ý đến cách bảo quản thực phẩm và yêu thích món ăn cung đình.

Các món ăn đặc trưng như: bánh bèo tôm cháy, bún sông cua gạch, cơm hên, mì Quảng, bún bò Huế, ...

### ***Miền Nam***

Người miền Nam sử dụng vị ngọt của đường trong hầu hết các món ăn của mình. Bên cạnh đó, dừa tươi, nước cốt dừa cũng được sử dụng để làm tăng vị béo cho món ăn.

Trong bữa ăn của miền Nam lúc nào cũng có canh. Trong đó, canh chua chính là món ăn đặc trưng của Nam Bộ. Với đặc trưng là vùng đất được khẩn hoang sau này, thiên nhiên ưu đãi, người dân luôn sử dụng mọi thứ xung quanh để đem vào bữa ăn thậm chí là loại côn trùng hay động vật hoang dại như đuông dừa, dế cơm, chuột đồng, rắn...

Trong mâm cỗ của người miền Nam thường có ba mâm bánh ngọt. Người miền Nam thường ăn các loại bánh như: bánh bò, bánh trái nhãn, bánh tai yến, bánh ít nhân đồng, nhân dừa, bánh chuối nướng,...

Với nguồn thủy hải sản dồi dào, ngoài sử dụng tươi sống, người miền Nam còn nổi tiếng với các món khô, mắm như: khô cá lóc, cá sặc, mắm cá linh, mắm ba khía, ...

#### ***1.2.4. Vai trò của ẩm thực***

Ăn uống là một trong những hoạt động tối quan trọng không thể tách rời khỏi đời sống. Đối với con người, ẩm thực đóng vai trò trong cả đời sống sinh hoạt, đời sống văn hóa tinh thần và trong phát triển kinh tế.

##### ***1.2.4.1. Trong đời sống sinh hoạt***

Có thể thấy rõ ràng, ẩm thực đóng vai trò rất quan trọng trong đời sống của con người. Việc ăn uống những gì, ăn uống như thế nào không chỉ giúp duy trì sức khỏe mà còn là một cách giúp tăng cường sức khỏe để đáp ứng nhu cầu sống và lao động của con người. Như vậy, ăn uống, sức khỏe và lao động là những yếu tố có mối quan hệ mật thiết với nhau và chúng ta cần nghiên cứu về mối quan hệ này để làm sáng tỏ hơn vai trò của ẩm thực trong đời sống của con người.

- Ăn uống với sức khỏe

Về vấn đề sức khỏe, chúng ta có thể dễ dàng nhận thấy rằng tình trạng sức khỏe của mỗi người phụ thuộc rất nhiều vào thói quen ăn uống, ăn uống có thể giúp tăng cường sức khỏe nhưng cũng có thể gây hại đến sức khỏe.

Trước đây, khi khoa học kỹ thuật chưa phát triển, việc nghiên cứu về chế độ dinh dưỡng, mối quan hệ giữa ăn uống và sức khỏe con người chưa thực sự được chú trọng thì việc ăn gì và ăn như thế nào chưa được chú ý. Hiện nay, khi kinh tế phát triển, song song với nó là sự tiến bộ không ngừng của khoa học kỹ thuật cũng như nhu cầu về sức khỏe ngày càng cao của con người thì vấn đề dinh dưỡng đã trở thành một vấn đề cấp thiết trong cuộc sống hàng ngày. Nhờ có các công trình nghiên cứu về cơ thể con người, nhu cầu dinh dưỡng cần thiết và thành phần các chất dinh dưỡng trong những nguyên liệu mà con người có thể thông qua các nguồn thực phẩm để ngăn ngừa, thậm chí chống lại một số những căn bệnh thường gặp. Ngoài những bài thuốc dân gian của người xưa như: cháo tía tô trị cảm cúm, bột sắn dây trị nhiệt miệng hay nóng trong người,...thì với nguồn thông tin khá đa dạng và phổ biến trên internet,

sách báo, vô tuyến truyền hình, con người còn có thể dễ dàng tìm hiểu về sức khỏe một cách khoa học hơn như thiếu chất sẽ dẫn đến những bệnh gì, biểu hiện của bệnh như thế nào, tình trạng bệnh nhẹ có thể giải quyết ra sao. Ví dụ, thiếu sắt sẽ gây ra bệnh thiếu máu, dẫn đến thường xuyên bị choáng váng, mất ngủ, người mệt mỏi nên cần ăn bí ngô, thịt bò, trứng gà để tránh suy nhược cơ thể; thiếu glucose thì não và các bộ phận khác sẽ bị suy yếu, thiếu flour sẽ gây ra các bệnh răng miệng, thiếu canxi sẽ gây ảnh hưởng tới xương,... Tuy nhiên, việc ăn uống quá mức cũng gây ra nhiều bệnh khó chữa, đặc biệt béo phì do ăn uống dư thừa cũng là nguyên nhân dẫn đến nhiều căn bệnh khác. Từ đó, ta có thể thấy được rằng, sức khỏe của con người không chỉ có ảnh hưởng từ môi trường sống, thói quen sinh hoạt, chế độ tập luyện,... mà còn có sự tác động không nhỏ từ chế độ ăn uống.

Những phân tích và nghiên cứu khoa học đã chỉ ra rằng một loại chất dinh dưỡng không chỉ nằm trong một nguyên liệu mà nằm ở nhiều loại nguyên liệu khác nhau, ví dụ chất sắt có rất nhiều trong thịt bò, các loại đậu, các loại ngũ cốc, sô-côla...; cũng như vậy, một nguyên liệu bao gồm nhiều chất dinh dưỡng khác nhau chứ không bao gồm chỉ một chất dinh dưỡng nào, ví dụ trong 100g cá chép có 16g protein, 16 3.6g lipid, 17mg canxi, 184mg photpho, 0.9 mg sắt và các vitamin A, B1, B2 và vitamin PP; trong 100g cá thu 18.2g protein, 10.3 g lipid, 50mg canxi, 90mg photpho, 1.3mg sắt và các vitamin A, B1, B2... . Vì thế, con người được khuyên ăn đầy đủ và đa dạng các loại thực phẩm, khuyến khích ăn các loại rau, củ, quả tươi, hạn chế ăn dầu mỡ, các loại thực phẩm có chứa chất béo, đường và muối.

- Ăn uống với lao động

Ăn uống, sức khỏe và lao động là những yếu tố có mối quan hệ gắn bó mật thiết với nhau. Thông qua hoạt động ăn uống để cung cấp năng lượng, duy trì và tăng cường sức khỏe, từ đó phục vụ cho quá trình lao động của con người. Lao động là mục đích của sự sống, ăn uống là hoạt động hỗ trợ cho quá trình lao động của con người (cả thể chất và trí óc). Lao động để thay đổi cuộc sống, lao động để tạo ra của

cải vật chất (trong đó lao động tạo ra nguồn thực phẩm để phục vụ ngược trở lại quá trình lao động). Việc nghiên cứu mối quan hệ giữa ăn uống và lao động càng làm sáng tỏ vai trò quan trọng của ăn uống cũng như lao động trong cuộc sống của con người và mối quan hệ của chúng trong việc bảo đảm cho sự tồn tại và phát triển bền vững của mỗi cá nhân nói riêng và một cộng đồng người nói chung.

Bàn về vấn đề này, có thể nhận thấy rất rõ rằng, quá trình lao động và sáng tạo của con người tiến bộ theo thời gian, kéo theo đó là sự phát triển không ngừng của ẩm thực nhằm đáp ứng một cách phù hợp nhất nhu cầu ngày càng cao của con người và Việt Nam là một trong những ví dụ điển hình. Khi Việt Nam ở giai đoạn trong và ngay sau chiến tranh, kinh tế cũng như khoa học kỹ thuật nghèo nàn, nhân dân Việt Nam chủ yếu dựa vào nền nông nghiệp thủ công, tất cả công đoạn đều dùng sức người là chủ yếu nên hiệu quả công việc không cao, sản phẩm làm ra không dồi dào. Chính vì vậy, việc “ăn no” là việc cần được quan tâm nhất đối với hầu hết người dân Việt Nam lúc đó, chế biến món ăn gì từ những nguyên liệu đơn giản và sẵn có ngay tại nhà để tạo ra được những món ăn phục vụ đủ cho các thành viên trong gia đình để đảm bảo có đủ sức khỏe để lao động. Trải qua một khoảng thời gian dài khó khăn, kinh tế Việt Nam dần phục hồi và ngày càng phát triển. Nền kinh tế được công nghiệp hóa - hiện đại hóa, hiệu quả và hiệu suất công việc cao, cùng một thời gian như trước kia nhưng sản phẩm được sản xuất ra với số lượng nhiều hơn, độ chính xác cao hơn, vậy nên, con người có nhiều thời gian cho bản thân hơn. Kinh tế phát triển, cùng với đó, con người có nhiều thời gian cho cá nhân hơn đã tạo ra những nhu cầu cao hơn cho bản thân, sự cầu kỳ và tinh tế của ẩm thực cũng không nằm ngoài những nhu cầu đó. Khi người tiêu dùng có khả năng chi trả, họ sẽ có nhu cầu được thưởng thức những món ăn ngon, những món ăn đặc biệt, được thử và trải nghiệm càng nhiều càng thỏa mãn nhu cầu của họ. Như vậy có thể thấy được, sự phát triển của văn hóa ẩm thực không nằm ngoài sự phát triển của kinh tế.

Tóm lại, ăn uống là một hoạt động cơ bản nhằm duy trì sự sống của con người, từ đó con người có sức khỏe để lao động, tạo ra của cải vật chất nhằm đáp ứng các nhu cầu cơ bản nói chung và nhu cầu của mỗi cá nhân nói riêng. Có thể nói, ăn uống - sức khỏe - lao động có quan hệ mật thiết với nhau, bổ sung cho nhau để cùng phát triển. Theo dòng thời gian, với sự phát triển của kinh tế đất nước và sự sáng tạo không ngừng của con người, mối quan hệ ăn uống - sức khỏe - lao động càng gắn bó chặt chẽ với nhau hơn, từ đó, ăn uống không chỉ là hoạt động cơ bản thường ngày nữa mà đã nâng lên thành một nền văn hóa – văn hóa ẩm thực.

#### *1.2.4.2. Trong văn hóa tinh thần*

Đối với mỗi người, đời sống tinh thần là một trong những yếu tố quan trọng và có ảnh hưởng lớn đến đời sống vật chất; trái lại, một cơ thể khỏe mạnh cũng là điều kiện quan trọng thúc đẩy tinh thần mỗi người. Có thể hiểu rằng sức khỏe tinh thần là hiện thân của sự thỏa mãn về mặt giao tiếp xã hội, tình cảm và tinh thần. Một tinh thần tốt biểu hiện ở sự vui vẻ, lạc quan, yêu đời, ở những quan điểm sống tích cực và lối sống lành mạnh. Ẩm thực là một nhân tố quan trọng trong việc làm giàu lên đời sống văn hóa tinh thần.

Thứ nhất, ẩm thực là một cách để con người thể hiện tình cảm. Thông qua hoạt động chế biến, trình bày và trang trí những món ăn, người đầu bếp đã đặt tình cảm của mình vào trong những món ăn đó. Một món ăn ngon miệng và đẹp mắt không những giúp cho người thưởng thức cảm thấy thú vị, hạnh phúc, hào hứng với việc ăn uống mà còn giúp người nấu ăn thể hiện được lòng chân thành, tình yêu thương của mình. Một món ăn được chế biến tỉ mỉ, trang trí và trình bày cầu kỳ sẽ làm cho ta cảm thấy “khoái khẩu”, “khoái nhãn” và “thỏa mãn trí tưởng tượng”. Có thể dễ dàng thấy được rằng, người Việt Nam đã thông qua nghệ thuật ăn uống để thể hiện trình độ và tình cảm của bản thân, nghệ thuật trong ẩm thực vừa nhằm mục đích tăng tính thẩm mỹ, tăng khẩu vị cho món ăn nhưng cũng là một cách để thể hiện tình cảm của con người một cách toàn diện nhất. Bên cạnh đó, ăn uống còn là một cách để biểu lộ sự

thân tình như “anh em con chấy cắn đôi” hay “nhà em có vại cà đồng/Có ao rau muống, có đầy chĩnh tương/Dầu không mỹ vị cao lương/Trên thờ cha mẹ, dưới nhường anh em”. Người Việt Nam luôn tâm niệm rằng khi gặp tri kỷ phải “chén tạc chén thù”, vui thì nhậu nhẹt, buồn thì nhâm nhi.

Thứ hai, ẩm thực khơi gợi tinh thần tìm tòi, khám phá của con người. Có thể thấy rằng, mỗi một vùng đất, mỗi một quốc gia lại có những nét đẹp, nét đặc trưng ẩm thực riêng, không chỉ đặc trưng về nguyên liệu, về cách chế biến mà còn đặc trưng về cách thức thưởng thức các món ăn. Hơn thế nữa, những đặc trưng về ẩm thực đó là tấm gương phản chiếu đời sống văn hóa của cộng đồng địa phương một cách chân thực nhất. Con người luôn luôn có nhu cầu muốn tìm hiểu, muốn khám phá, muốn khẳng định bản thân. Được trải nghiệm ẩm thực chính là một cách giúp thúc đẩy tính sáng tạo, khát khao tìm tòi học hỏi của con người, không chỉ học về cách thưởng thức, cách chế biến các món ăn mà còn khơi gợi niềm đam mê khám phá văn hóa các vùng miền khác nhau của mỗi người. Ẩm thực là một nhân tố quan trọng góp phần làm phong phú hơn đời sống tinh thần của con người.

Vai trò của ẩm thực trong đời sống tinh thần cũng được nhiều nhà nghiên cứu khoa học quan tâm tới. Họ thường tập trung nghiên cứu vấn đề ăn gì và ăn như thế nào để giúp cho tinh thần sáng khoái cũng như nghiên cứu những loại thực phẩm nào con người nên tránh khi đang gặp vấn đề tiêu cực trong đời sống tinh thần. Ví dụ, các nhà khoa học khuyên mọi người nên thường xuyên ăn những loại quả mọng như nho, dâu tây, việt quất, anh đào, mâm xôi,...vì những loại quả này sản xuất ra một loại enzyme, gọi là “enzyme cảm thấy tốt” có tác dụng thúc đẩy tinh thần, ngăn ngừa bệnh trầm cảm; hay các loại rau có màu xanh đậm như xà lách, cải xanh, mồng tơi...giúp sản sinh magie, làm tăng nồng độ serotonin, giúp tinh thần luôn cảm thấy sáng khoái. Tóm lại, để có một tinh thần vui vẻ và minh mẫn, con người được khuyên nên ăn các loại rau xanh, hoa quả, hạn chế ăn thịt, chất béo, muối và đường.

Như vậy, âm thực có vai trò rất quan trọng trong đời sống tinh thần của mỗi cá nhân, âm thực đem lại niềm vui, đem lại tinh thần tốt, giúp con người luôn luôn cảm thấy sảng khoái, thúc đẩy tính sáng tạo, niềm đam mê học hỏi để làm giàu hơn đời sống tinh thần của mỗi người.

#### *1.2.4.3. Trong phát triển kinh tế và du lịch*

Trong khoảng một thập kỷ trở lại đây, ngành kinh tế dịch vụ, du lịch ngày càng phát triển và chiếm một vị trí rất quan trọng trong cơ cấu kinh tế của ngành kinh tế Việt Nam. Kinh tế dịch vụ du lịch chủ yếu bao gồm kinh doanh dịch vụ lữ hành, kinh doanh khách sạn – nhà hàng, kinh doanh vận chuyển khách du lịch và kinh doanh các dịch vụ bổ sung. Trước đây, việc kinh doanh du lịch chủ yếu tập trung chú trọng vào kinh doanh dịch vụ lữ hành và kinh doanh khách sạn, quan tâm nhiều đến nơi nghỉ ngơi và độ hài lòng của khách hàng tại điểm đến. Du lịch đã đóng góp một phần kinh tế không nhỏ trong kinh tế của nước ta. Điều này được thể hiện trong bảng tổng doanh thu từ khách du lịch giai đoạn 2008 – 2022.

**Bảng 1.1. Tổng thu từ khách du lịch giai đoạn 2008 – 2022**

<b>Năm</b>	<b>Tổng thu từ khách du lịch (nghìn tỷ đồng)</b>	<b>Tốc độ tăng trưởng (%)</b>
2022	495.00	175
2021	180.00	-42,4
2020	312.00	-58,7
2019	755.00	18,7
2018	637.00	17,7
2017	541.00	29,7
2016	417.27	17,5
2015	355.55	46,9
2014	322.86	11,4
2013	289.84	80,6
2012	160.00	23,1
2011	130.00	35,4
2010	96.00	41,2
2009	68.00	13,3
2008	60.00	7,1

*Nguồn: Tổng cục Du lịch*

Trong tháng 4/2023, có trên 984.000 lượt khách quốc tế đến Việt Nam, cao nhất tính từ đầu năm và tăng 9,9% so với tháng trước. Lượng khách du lịch nội địa ước đạt 10,5 triệu lượt. Tính chung 4 tháng qua, du lịch Việt Nam đón gần 3,7 triệu khách



quốc tế, phục vụ 38 triệu lượt khách nội địa. Tổng thu từ khách du lịch ước đạt 196,6 nghìn tỷ đồng.

Những năm gần đây, khi kinh tế phát triển, du khách có khả năng chi trả cao hơn, họ đòi hỏi cao hơn về chất lượng chuyến đi cũng như những dịch vụ mà họ được hưởng trong suốt chuyến đi. Chính vì vậy, việc kinh doanh ăn uống đang dần trở thành hoạt động kinh doanh dịch vụ quan trọng trong kinh doanh dịch vụ lữ hành. Khi đã quyết định bỏ ra một số tiền không nhỏ để đi du lịch, bất cứ du khách nào cũng mong muốn được tận hưởng những dịch vụ đặc biệt hơn những ngày thường, họ cũng có mong muốn được thưởng thức những món đặc sản nơi họ đến tham quan.

### **1.3. Kinh nghiệm khai thác ẩm thực trong du lịch ở một số quốc gia trên thế giới.**

Có rất nhiều quốc gia trên thế giới quan tâm đến du lịch ẩm thực, song do thời gian tìm hiểu có hạn nên chỉ chọn 4 nước đại diện ở ba châu lục làm ví dụ, đó là Pháp, Mỹ, Thái Lan và Indonesia.

Pháp là quốc gia có nền ẩm thực độc đáo. Năm 2010, UNESCO đã vinh danh ẩm thực Pháp là di sản văn hóa thế giới. Từ sự thừa nhận đó, Chính phủ Pháp thực hiện dự án xây dựng một Thành phố ẩm thực. Sau khi các thành phố đề xuất ý tưởng, kế hoạch để thực hiện dự án, Dijon đã được lựa chọn. Dijon là một thành phố cổ thuộc vùng Burgundy, có nhiều di sản văn hóa vật thể và phi vật thể. Các địa phương ở Pháp đều có truyền thống ẩm thực, song Burgundy là nơi có nền ẩm thực nổi tiếng nhất. Trở thành Thành phố ẩm thực, Dijon phải đối diện với thách thức lớn nhất là vấn đề bảo vệ truyền thống trước những tác động của du lịch. Thành phố ẩm thực Dijon đã chính thức được khai trương trong năm 2018.

Mỹ là nước có nhiều hoạt động du lịch ẩm thực, đặc biệt là các hội chợ ẩm thực (food festival). Hội chợ ẩm thực thường diễn ra tại các chợ nông dân và thị trấn nhỏ. Toàn nước Mỹ có khoảng 1.500 hội chợ ẩm thực, trong đó có hội chợ truyền thống,

còn một số khác do các tổ chức du lịch hay kinh doanh tổ chức. Các hội chợ này đã tăng thêm trải nghiệm cho du khách và góp phần phát triển kinh tế địa phương. Giá cả trong hội chợ nhiều khi phụ thuộc vào thỏa thuận của người bán và người mua nên cũng tăng thêm tính hấp dẫn. Địa điểm tổ chức hội chợ và nơi bán hàng rất linh hoạt. Nhiều hội chợ diễn ra theo mùa, nhất là những hội chợ liên quan đến sản phẩm nông nghiệp. Các hội chợ thu hút hàng triệu du khách với chi phí hàng tỷ USD mỗi năm.

Để phát triển du lịch ẩm thực, Chính phủ Thái Lan đã có nhiều chương trình hành động. Từ năm 2002, Thái Lan xây dựng kế hoạch về ngoại giao ẩm thực, xây dựng các nhà hàng Thái trong chương trình “Thái toàn cầu” (The Global Thai), gồm đào tạo, cho doanh nghiệp vay vốn để mở các nhà hàng. Năm 2012-2013, Thái Lan có chiến dịch “Hình dung ẩm thực Thái” (Amaging Thai Food) nhằm nâng cao hiểu biết của người nước ngoài về ẩm thực Thái. Năm 2014, Thái Lan khởi xướng hoạt động “Thái Lan: Bếp của thế giới” (Thailand: Kitchen of the World), nhằm tạo ra các sản phẩm ẩm thực có chất lượng đẳng cấp quốc tế.

Indonesia, với sự đa dạng của điều kiện tự nhiên và bề dày lịch sử giao lưu văn hóa, là đất nước có tiềm năng lớn về du lịch ẩm thực. Để đẩy mạnh ngành du lịch này, Indonesia thực hiện kết hợp chặt chẽ giữa nghiên cứu với phát triển ẩm thực phục vụ du lịch. Ba yếu tố tạo nên “tam giác triết luận nghệ thuật ẩm thực Indonesia” bao gồm: đồ ăn uống; văn hóa và lịch sử; các nghi lễ, câu chuyện về ẩm thực. Đồ ăn uống là trung tâm của du lịch ẩm thực, chịu ảnh hưởng sâu sắc bởi các điều kiện văn hóa và lịch sử. Văn hóa lại chịu sự chi phối của lịch sử và ẩm thực: những câu chuyện, nghi lễ về ẩm thực xuyên thời gian là minh chứng cho lập luận đó. Trên cơ sở của tam giác triết luận này, Indonesia xây dựng hai khuynh hướng hoạt động du lịch ẩm thực chủ yếu:

1/ Văn hóa và nghi lễ trong ẩm thực, bao gồm các tour Du lịch di sản ẩm thực hoàng gia và Linh hồn ẩm thực Bali.

2/ Lịch sử và những câu chuyện: con đường hương vị Indonesia, bao gồm các tour về Hành trình Rendang, Hành trình Minangkabau-West Sumatra.

## **2. Văn hóa ẩm thực Hải Phòng**

### **2.1. Đôi nét về mảnh đất Hải Phòng**

#### ***2.1.1. Lịch sử hình thành***

Sự hình thành và phát triển của Hải Phòng gắn liền với các chứng tích của người tiền sử ở di chỉ khảo cổ học Cái Bèo (Cát Bà) thuộc Văn hóa Hạ Long cách ngày nay khoảng từ 4000 đến 6000 năm; với sự hình thành của nền văn minh sông Hồng thuộc văn hóa Đông Sơn với các chứng tích của con người ở di chỉ khảo cổ học Tràng Kênh (Thủy Nguyên), Núi Voi (An Lão) cách ngày nay từ 2000 năm đến hơn 3000 năm; với truyền thuyết về tên tuổi của nữ tướng Lê Chân - người lập Trang An Biên vào đầu Công nguyên - cái nôi hình thành nên đô thị Hải Phòng ngày nay.

Là vùng đất đầu sóng, ngọn gió, “phên dậu” phía Đông của đất nước, Hải Phòng có vị thế chiến lược trong toàn bộ tiến trình đấu tranh dựng nước và giữ nước của dân tộc ta. Người Hải Phòng với tinh thần yêu nước nồng nàn, tính cách dũng cảm, kiên cường, năng động, sáng tạo, đã từng chứng kiến và tham gia vào nhiều trận quyết chiến chiến lược trong chiến tranh giải phóng dân tộc và bảo vệ Tổ quốc.

Hải Phòng là vùng đất in đậm dấu ấn trong lịch sử chống giặc ngoại xâm phương Bắc với các chiến thắng trên sông Bạch Đằng: trận Bạch Đằng, 938 của Ngô Quyền, trận Bạch Đằng, 981 của Lê Hoàn, trận Bạch Đằng, 1288 của Trần Hưng Đạo. Thời nhà Mạc, vì đây là quê hương của nhà Mạc nên vùng này được chú ý xây dựng thành kinh đô thứ hai gọi là Dương Kinh.

Năm 1870 - 1873, Bùi Viện, được vua Tự Đức giao phó, đã thực hiện việc xây dựng một bến cảng bên cửa sông Cấm mang tên Ninh Hải và một căn cứ phòng ngự bờ biển ở liền kề bên, gọi là nha Hải Phòng sứ. Khi Pháp đánh chiến Bắc Kỳ lần thứ nhất năm 1873-1874, tại cảng Ninh Hải này, nhà Nguyễn và Pháp lập nên một cơ

quan thuế vụ chung, quản lý việc thương mại ở vùng này gọi là Hải Dương thương chính quan phòng.

Thành phố Hải Phòng ngày nay được Quốc Hội Nước Việt Nam Dân chủ cộng hoà (nay là Quốc Hội Nước Cộng hoà Xã hội chủ nghĩa Việt Nam) Quyết định thành lập vào ngày 27/10/1962, trên cơ sở hợp nhất thành phố Hải Phòng cũ và tỉnh Kiến An.

### **2.1.2. Con người Hải Phòng**

Ở nước ta, Hải Phòng không phải là thành phố duy nhất có cảng biển hay tập chung nhiều dân cư tứ xứ đổ về. Nhưng xét về tính cách đặc trưng của người Hải Phòng đúng gốc thì đây là một chủ đề được rất nhiều người bàn tán sôi nổi.

Tính cách con người Hải Phòng được rất nhiều người ca ngợi và được cụ thể hóa thành hai hình tượng hết sức sinh động “Gái Hải Phòng, Trai Đất Cảng”.

Người Hải Phòng rất tự hào về vẻ đẹp của những cô gái đất Cảng. Vẻ đẹp của con gái Hải Phòng là vẻ đẹp không cầu kì, hào nhoáng, nhưng đủ để người ta cảm thấy nhớ. Về hình tượng “Trai đất Cảng”, rất nhiều người nhận xét rằng “Do Hải Phòng giáp biển, quanh năm va vấp với sóng gió nên tính cách con người ngang tàn, mạnh mẽ. Nhưng nước ta có trên 2000km đường bờ biển thì biển có ở nhiều nơi, duy nhất cái chất của con trai Hải Phòng thì không nơi nào có được”.

Xâu chuỗi lại tất cả những yếu tố kinh tế, xã hội, lịch sử từ xưa đến nay làm nên những nét riêng mang tính bản sắc văn hóa của người Hải Phòng. Dù là người gốc Hải Phòng “xịn” hay được sinh ra, lớn lên trên vùng đất Hải Phòng, hoặc người ở muôn nơi đến và yêu mến, bám trụ lại thành phố để sinh sống, lập nghiệp rồi gắn bó, tất cả đều có chung những nét tính cách chỉ riêng người Hải Phòng mới có. Đó là sự khao khát đổi mới (tinh thần khai phóng), yêu tự do, trung thực, ngay thẳng, nhạy bén

(cả trong thương trường lẫn nhiều lĩnh vực khác). Những nét tính cách ấy chính là bản sắc để lại dấu ấn sâu đậm trong ngôn ngữ, kiến trúc và sinh hoạt thường ngày của người dân thành phố. Người Hải Phòng nay tỏa đi muôn nơi, trong nước và thế giới vẫn luôn mang theo những cá tính riêng của thành phố biển với niềm tự hào như câu nói thường trực “Người Hải Phòng chúng tôi...”.

Như vậy, có thể thấy tính cách của con người Hải Phòng là vậy. Đó là kết quả của tính cách dĩnh hã dưới sự tác động của nhiều yếu tố ngoại cảnh mà thành.

## **2.2. Văn hóa ẩm thực Hải Phòng**

Từ lâu, người ta nhắc nhiều đến ẩm thực Hà Nội, ẩm thực Huế với nhiều nét độc đáo, cầu kỳ, tinh xảo nhưng rất ít người nói tới ẩm thực Hải Phòng - thành phố cảng biển vùng Đông Bắc. Song như vậy không có nghĩa là Hải Phòng không có bản sắc ẩm thực riêng, trái lại, trong quá trình tiếp biến văn hoá, thành phố biển này đã chất lọc, giữ lại cho mình những hương vị ẩm thực đầy cá tính.

Đến với Hải Phòng, du khách không chỉ được dạo chơi trên những con đường xinh đẹp rợp bóng mát, phía trên là những tán phượng rực rỡ khi vào hè, được tham quan những di tích lịch sử văn hóa và thắng cảnh du lịch nổi tiếng, du khách còn được thưởng thức thế giới ẩm thực phong phú, đa dạng.

Ẩm thực Hải Phòng là một trong những phong cách chế biến ẩm thực địa phương của Việt Nam và cụ thể hơn là của vùng đồng bằng Bắc Bộ, với nền tảng nguyên liệu là nguồn thủy hải sản vô cùng phong phú của vùng biển Hải Phòng và khu vực Vịnh Bắc Bộ xung quanh, một số nguyên liệu đặc sản của địa phương phải kể đến như nước mắm Cát Hải, bánh đa (bánh đa đỏ kiểu Hải Phòng rất phù hợp khi chế biến với các nguyên liệu thủy hải sản dù thuộc vùng nước mặn hay nước lợ như tôm,

cua chẳng hạn), tương ớt (người Hải Phòng thường gọi là chí chương),... được dùng trong chế biến nhiều món ăn đặc trưng của Hải Phòng.

Ẩm thực Hải Phòng được nhiều người sành ăn đánh giá là một trong số ít những phong cách chế biến - thưởng thức ẩm thực địa phương đặc sắc, độc đáo, đậm bản sắc vùng miền, đa dạng, phong phú và tinh tế, thu hút các giác quan khác nhau của thực khách bậc nhất của Việt Nam.

### ***2.2.1. Quan niệm về ẩm thực của người dân Hải Phòng***

Hải Phòng được biết đến là một thành phố Cảng chính vì vậy mà chất biển đã ăn sâu vào tiềm thức của mỗi người con Hải Phòng, từ cách sống, cách ứng xử đến cách ăn uống. Vì người Hải Phòng sống ở miền biển, trước đây, nền kinh tế chính là kinh tế ngư nghiệp, thanh niên trai tráng đến tuổi trưởng thành hầu hết đều theo cha ông ra ngoài biển khơi đánh cá. Không gian và môi trường làm việc rộng lớn cùng với những tiếng sóng biển dồn dập đòi hỏi người ngư dân phải nói to, hét to để có thể giao tiếp được với nhau. Mặt khác, công việc ngoài ngư trường khá nặng nhọc nên ngư dân phải ăn no, ăn nhiều mới có thể đảm bảo sức khỏe cho những chuyến đi biển kéo dài. Những yếu tố từ môi trường tự nhiên đã tạo nên tính cách người Hải Phòng “ăn sóng nói gió”, tính cách này cũng thể hiện rõ nét trong cách gọi đồ ăn, cách thưởng thức món ăn và cả cách thiết đãi bạn bè.

Cư dân Hải Phòng chủ yếu là dân gòp, vốn là người “tứ xứ” gặp nhau, hầu hết đã lâm vào cảnh cùng đường mới phải bỏ nơi chôn rau cắt rốn, tha hương cầu thực, tự dấn thân vào một cuộc vật lộn quyết liệt để kiếm ăn trên đất khách quê người. Họ chỉ còn trông cậy vào tài xoay sở của mình. Hoàn cảnh ấy đã rèn đúc nên ở họ tính can đảm thậm chí liều lĩnh nữa, có đôi chút phóng túng “anh hùng hảo hán”. Trong hàng loạt tác phẩm viết về thành phố Hải Phòng của nhà văn Nguyên Hồng như “Bi Vô”, “Bảy Hựu”, “Cửa biển”... cũng đã đề cập đến những con người ấy, rất mạnh mẽ, táo bạo. Tính cách ấy cũng đã phần nào thể hiện trong phong cách ăn uống của cư dân ven biển. Họ mạnh mẽ, phóng khoáng, không hà tiện trong ăn uống, khi ăn ăn thật

nhiều, chú ý đến chất lượng của món ăn. Họ không cầu kì trong ăn uống như người Hà Nội, cũng không phải “ăn chắc mặc bền” như cư dân Nghệ An, mà họ “ăn sóng nói gió”, mạnh mẽ, làm nhiều ăn nhiều.

Cư dân Hải Phòng quan niệm thế nào về ăn uống? Thế nào họ cho là ngon?

Người Nga có câu “Trong vấn đề ăn uống giữa các vùng không có sự chệch lệch”. Đối với một số món ăn, vùng này cho là ngon là quý, vùng khác lại cho là không ngon, không quý; lúc này cho là tầm thường, lúc khác cho là đặc sản.

Ví như trước đây, ở những vùng nông thôn Hải Phòng chỉ có những người nghèo mò cua bắt ốc, chao tép, bắt cá đồng để ăn; thì bây giờ cua, cá đồng, tép, tôm... lại trở thành món ngon, bổ dưỡng, được nhiều người ưa chuộng, và trở thành món ăn của người thành phố. Những người thành phố giàu có đã chán món cao lương mỹ vị và trở về với món ăn dân dã thôn quê, rẻ tiền hơn mà ngon miệng.

Chất lượng món ăn rất khó đánh giá, nó phụ thuộc vào chuẩn mực ngon của mỗi người. Chính vì vậy mà người Hải Phòng hay có những quán “ruột” của mình, ở đó họ tìm thấy khẩu vị mà mình yêu thích. Hải Phòng cũng có khá nhiều quán nổi tiếng, có lịch sử lâu đời, tạo thành những thương hiệu riêng.

Quan niệm ẩm thực của người Hải Phòng khá giống với quan niệm ẩm thực nói chung của người dân Việt Nam, đặc biệt là người dân của các vùng ven biển khác, tuy nhiên, người Hải Phòng có phần phóng khoáng, nhiệt tình hơn trong cách ăn uống cũng như cách mời khách, thể hiện rõ nét tính cách “ăn sóng nói gió” đã ăn sâu vào trong ý thức của mỗi người con Hải Phòng.

### ***2.2.2. Thành phần, cơ cấu, đặc trưng và phong cách ẩm thực Hải Phòng***

Mỗi quốc gia, mỗi dân tộc trên thế giới đều có những nét đặc trưng về ẩm thực, tạo nên một nét văn hóa đặc sắc riêng của dân tộc mình. Văn hóa ẩm thực Việt Nam đã trải qua hàng nghìn năm phát triển, đã có những dấu ấn, những màu sắc riêng trong



nền ẩm thực. Chính thành phần, cơ cấu và phong cách ăn của người Việt Nam đã tạo nên những nét riêng biệt đó.

Hải Phòng là một vùng đất có tiềm năng và thế mạnh về tài nguyên biển, hệ sinh thái phong phú và đa dạng. Các yếu tố về điều kiện tự nhiên, tài nguyên thiên nhiên, lịch sử và kinh tế - xã hội có sự ảnh hưởng rất lớn đến nền tảng ẩm thực của Hải Phòng. Do vậy, thành phần, cơ cấu ẩm thực Hải Phòng rất phong phú với nguồn nguyên liệu từ biển cả, sông ngòi, tạo nên phong cách riêng biệt của ẩm thực nơi đây.

### *2.2.2.1. Thành phần ẩm thực*

Nói về thành phần ẩm thực trong các bữa ăn của người Hải Phòng, chắc chắn phải kể đến nguồn nguyên liệu đến từ biển và sông. Hải Phòng được thiên nhiên ưu đãi có vùng biển rộng và hệ thống sông ngòi dày đặc. Trong số 114 cửa sông của Việt Nam, Hải Phòng có 5 cửa sông (4,4%), chiếm 3,4% khối lượng nước đổ ra biển và 7,2% khối lượng phù sa. Vùng cửa sông Hải Phòng có nguồn tài nguyên phi sinh vật (nước, đất ngập nước, khoáng sản, năng lượng) và tài nguyên sinh vật (đa dạng sinh học, nguồn lợi thủy sản đánh bắt và nuôi trồng) dồi dào. Đây cũng là vùng có tiềm năng nuôi trồng thủy sản, nông lâm nghiệp thuận lợi, phục vụ cho đời sống dân cư trong thành phố.

Nguyên liệu đặc trưng và phổ biến trong cách thức chế biến ẩm thực Hải Phòng là nguồn thủy hải sản tương đối phong phú của vùng biển Đồ Sơn, Cát Bà, Bạch Long Vĩ cũng như quanh khu vực Vịnh Bắc Bộ. Ngoài nguồn thủy hải sản được đánh bắt trong tự nhiên thì cũng có một nguồn lớn nguyên liệu loại này được nuôi trồng trong các ao đầm, lồng bè nhân tạo. Những loại thủy hải sản được dùng chủ yếu là tôm, cua (cả cua đồng và cua bể), cá, sam biển...

Cũng giống như hầu hết các tỉnh thành của Việt Nam, người Hải Phòng cũng thường xuyên sử dụng thịt gia súc, gia cầm trong các bữa ăn nên ngành nông nghiệp thành phố cũng quan tâm đến việc phát triển chăn nuôi nhằm phục vụ nhu cầu của cư dân thành phố. Khi nhắc đến những đặc sản từ ngành chăn nuôi của Hải Phòng, không thể không nhắc đến những món đặc sản nổi tiếng trong vùng và cả nước như thịt trâu chọi Đồ Sơn và thịt chó Tiên Lãng. Thịt trâu chọi Đồ Sơn đặc biệt vì nó không những thơm ngon, bổ dưỡng nhờ được chăm sóc cẩn thận mà còn mang giá trị tinh thần cao. Người dân vùng Đồ Sơn cũng như những du khách khi đến với lễ hội chọi trâu luôn quan niệm rằng được thưởng thức món thịt trâu chọi sẽ nhận được may mắn trong cả năm.

#### 2.2.2.2. *Cơ cấu ẩm thực*

- ***Bữa ăn hàng ngày***

Cơ cấu ẩm thực của người Việt Nam trước đây chủ yếu là cơm - rau - cá - thịt. Đặc trưng nông nghiệp được thể hiện rất rõ ràng trong bữa ăn hàng ngày của người Việt, “cơm – rau” được coi là cơ cấu chính. Trải qua thời gian cùng với sự nỗ lực cố gắng trong lao động sản xuất, kinh tế Việt Nam ngày càng phát triển, cùng với đó là sự thay đổi về ẩm thực, trước tiên là sự thay đổi trong cơ cấu bữa ăn hàng ngày. Trước đây, thịt động vật được coi là một món ăn rất quý, được liệt vào hàng xa xỉ, chỉ những dịp đặc biệt mới được ăn. Nhưng hiện nay, với sự phát triển của khoa học kỹ thuật, việc chăn nuôi gia súc, gia cầm trở nên thuận lợi hơn nên thịt đã trở thành một món ăn vô cùng phổ biến.

Đối với cư dân vùng ven biển Việt Nam, dầu ăn của biển cả cũng là một yếu tố quan trọng thể hiện trong bữa cơm hàng ngày. Thành phố Hải Phòng cũng như các

tỉnh thành ven biển khác được thiên nhiên ưu đãi cho một vùng biển giàu có, phong phú và đa dạng các loại hải sản, đây chính là nguồn lương thực vô tận. Chính vì vậy, đối với người Hải Phòng, cá được coi là một thành phần quan trọng trong cơ cấu bữa ăn hàng ngày. Thành phần ẩm thực có nguồn gốc từ thủy, hải sản ở mỗi vùng miền Bắc - Trung - Nam lại có sự khác nhau. Các tỉnh thành dọc bờ biển Việt Nam cùng nằm trên dải đất hình chữ S và có vị trí địa lý giáp biển, tuy nhiên, khu vực đồng bằng Bắc Bộ có địa hình lõm vào và bị chắn bởi đảo Hải Nam (Trung Quốc) nên nguồn lợi hải sản không dồi dào như các tỉnh thành miền Trung và miền Nam. Chính vì vậy, cơ cấu bữa ăn hàng ngày thủy sản thường chiếm tần suất nhiều hơn so với hải sản.

Một đặc trưng không thể không kể đến trong bữa ăn của người Hải Phòng đó là thói quen ăn nước mắm. Cho dù là mùa Đông hay mùa Hè, trong mâm cơm của người Hải Phòng luôn phải có một bát nước mắm Cát Hải. Người Hải Phòng không có thói quen ăn những loại nước mắm chấm như Nam Ngư hay Chinsu vì những loại nước mắm này không có hương vị mặn mòi và đậm đà như nước mắm truyền thống. Ngoài Thịt Cá Rau Cơm ra, người Hải Phòng còn thích nước mắm chắt, là một loại nước mắm được chắt lọc từ các loại cá biển trộn với muối trong các chum, vại đã được phơi nắng cho chín và ủ trong một thời gian nhất định, sau đó gạn lấy phần nước thì được nước mắm chắt. Có thể nói, thói quen ăn nước mắm đã được người Hải Phòng gìn giữ cho đến tận ngày nay.

Trong những thập kỷ gần đây, đất nước ta tiến đến hội nhập, việc giao thương buôn bán, giao thông đi lại cũng như các phương tiện truyền thông đại chúng ngày càng phát triển. Từ đó, việc giao lưu văn hóa giữa các vùng miền, các quốc gia ngày càng được phát triển. Hơn thế nữa, khoa học kỹ thuật được cải tiến kéo theo sự phát triển của đời sống dân cư, cơ cấu bữa ăn hàng ngày cũng vì thế mà có sự thay đổi. Hiện nay, cơ cấu bữa ăn hàng ngày của người dân Hải Phòng đã có nhiều món ăn với những nguyên liệu mới phong phú và đa dạng hơn, xu hướng sử dụng nhiều thịt hơn

trong các bữa ăn, tuy nhiên vẫn giữ được cơ cấu cơ bản là cơm - rau - cá - thịt. Đặc biệt, thói quen sử dụng nước mắm Cát Hải vẫn được giữ mãi trong mỗi gia đình Hải Phòng cho đến tận bây giờ.

- ***Bữa ăn trong các dịp đặc biệt***

### *Lễ cưới*

Đối với người dân Việt Nam, cưới hỏi là một chuyện trọng đại của mỗi người, đối với đàn ông, việc cưới vợ được coi là một trong ba việc quan trọng nhất trong cuộc đời. Nghi lễ cưới hỏi của Hải Phòng cũng gần giống với nghi lễ cưới hỏi của các tỉnh thành đồng bằng Bắc Bộ, gồm các lễ như lễ Rạm ngõ, lễ Ăn hỏi, lễ Xin dâu, lễ Đón dâu và phân đãi tiệc.

Theo lời kể của những người già, trước đây, người Hải Phòng thường quy định lễ ăn hỏi nhà trai mang đến nhà gái phải bao gồm hai thùng gạo (một thùng gạo nếp, một thùng gạo tẻ), bánh nướng, xôi gà và rượu. Ngày nay, kinh tế ngày càng phát triển, tùy vào điều kiện kinh tế mỗi gia đình mà người Hải Phòng thường thách cưới chín hoặc mười một mâm lễ ăn hỏi, thường bao gồm: trầu cau, bánh nướng, bánh dẻo, chè khô, bia, rượu, thuốc lá, lợn quay,...

Sau khi hoàn tất các lễ cần thiết, hai nhà tổ chức tiệc để thiết đãi quan viên hai họ cũng như bà con làng xóm như một lời thông báo đến mọi người về chuyện vui của hai gia đình. Bữa tiệc cưới cũng là một dịp để mọi người cùng minh chứng cho tình yêu của đôi uyên ương.

Đối với mỗi địa phương, phong tục ăn cưới và thực đơn mâm cỗ cưới lại có sự khác nhau. Trước đây, mâm cỗ cưới của người Hải Phòng quy định tối thiểu phải có “năm đĩa một bát”, trong đó “năm đĩa” gồm gà luộc, thịt luộc, thịt quay, tôm, nem

chua (nem bì lợn bóp với chanh) và “một bát” là bát bung xương lợn. Ngoài ra, mâm cỗ cưới còn có thêm xôi hoặc cơm và rau sống.

Ngày nay, Hải Phòng chú trọng phát triển ngành đánh bắt và nuôi trồng thủy hải sản, có nguồn nguyên liệu ảm thực dồi dào nên những món ăn được chế biến từ hải sản không thể thiếu trong mâm cỗ cưới nơi đây. Mâm cỗ cưới của Hải Phòng vẫn đảm bảo có những món ăn truyền thống như xôi, gà luộc, giò,...nhưng có thêm những món ăn mang hương vị biển cả như súp cua, nộm sứa, tu hài, tôm chiên/tôm hấp, mực xào,... Ngoài ra, khi tham gia vào tiệc cưới, người Hải Phòng thường có thói quen ăn hết các món trong mâm, không có thói quen mang phần về.

Kinh tế phát triển, đời sống của cư dân Hải Phòng được nâng cao, đồng nghĩa với việc con người ngày càng bận rộn. Trước đây, tiệc cưới thường được tổ chức tại nhà với sự giúp đỡ của bà con làng xóm, tất cả các món ăn trong mâm cỗ cưới đều được người nhà chuẩn bị nấu nướng. Ngày nay, việc tổ chức tiệc cưới đã trở thành một dịch vụ đem lại lợi nhuận không nhỏ cho ngành kinh doanh nhà hàng, việc tổ chức tiệc cưới đơn giản hơn, người dân Hải Phòng có thể dễ dàng đặt tiệc cưới ở một nhà hàng bất kì, vừa tiện lợi lại đảm bảo chất lượng cũng như sự phong phú đa dạng của các món ăn.

### *Lễ tết*

Đối với người Việt Nam nói chung và đối với người Hải Phòng nói riêng, Tết Nguyên Đán là một trong những ngày lễ quan trọng nhất trong năm. Ngày cuối cùng của tháng Chạp theo Âm lịch của người Việt Nam (hay còn gọi là Tất niên) là một ngày rất quan trọng, những nghi thức cúng bái trong ngày này cũng được chuẩn bị đặc biệt. Trước đây, mâm cúng Tết của người Hải Phòng cũng được chuẩn bị rất kỹ lưỡng. Một mâm cúng Tết đầy đủ cần có một đĩa xôi gấc, một con gà luộc (bắt buộc phải là gà trống), một đĩa thịt luộc, một cặp bánh chưng, một đĩa giò xào, một bát canh miến

và một bát chè hoa cau, một mâm ngũ quả (thường là chuối, bưởi, quýt, dứa, cam, xoài,...). Bánh chưng thường được mỗi gia đình tự gói để phục vụ Tết. Bánh kẹo và thuốc lá đãi khách đến chơi nhà cũng giản dị và mộc mạc (bánh kẹo, mứt, ô mai), thường dùng rượu gạo trong ngày Tết.

Ngày nay, mâm cỗ cúng cũng đa dạng và phong phú hơn nhiều nhưng vẫn đảm bảo gìn giữ được những món cần thiết như xôi gấc, bánh chưng, gà luộc, canh miến, giò luộc, ngoài ra còn có thêm nhiều món khác như canh chân giò hầm măng, giò xào, nem cua bể,... Vì điều kiện không gian chật hẹp nên nhiều gia đình khu vực nội thành Hải Phòng không còn giữ thói quen gói bánh chưng, họ thường đặt hoặc mua bánh chưng bên ngoài. Mâm ngũ quả ngày nay cũng đặc sắc hơn với nhiều loại hoa quả, ngoài cầu, sung, dứa, đu đủ, xoài,... còn có nhiều loại hoa quả khác như thanh long, phật thủ, hoa quả nhập khẩu khác như táo, lê, nho,... Kinh tế ngày càng phát triển, việc ăn uống ngày càng được coi trọng hơn. Đối với người Hải Phòng cũng như đối với người Việt Nam, ngày cúng hóa vàng cũng như một ngày họp đại gia đình nên mâm cúng ngày hóa vàng cũng được chuẩn bị đầy đủ các món như mâm cúng Tết nhưng được bổ sung thêm nhiều món hải sản hơn như tôm chiên, mực xào/mực chiên, chả mực, cua,... Bánh kẹo tiếp đãi khách trong ngày Tết rất đa dạng, nhiều loại bánh kẹo trong nước và nhập khẩu, thường dùng bia, rượu gạo, rượu vang (vang Đà Lạt hoặc vang nhập khẩu) hoặc rượu Tây để tiếp khách.

### *Lễ hội*

Đối với người dân Hải Phòng, lễ hội chọi trâu là lễ hội lớn trong năm. Lễ hội chọi trâu Đồ Sơn mang đậm yếu tố biển, có sự kết hợp của yếu tố nội đồng, là một nghi thức hiến tế Thủy thần quan trọng nhằm cầu cho mưa thuận gió hòa, trời yên biển lặng, ngư dân ra khơi bám biển thuận lợi, được nhiều tôm cá.

Lễ hội chọi trâu được tổ chức vào ngày mùng 9 tháng 8 âm lịch. Sau khi hội đấu kết thúc, trâu giành giải nhất sẽ được rước về đình làm lễ tế thần. Cuộc rước này phải có mặt đầy đủ người dân Đồ Sơn (bao gồm cả những chủ có trâu thua cuộc) để biểu thị sự đoàn kết, vô tư và cùng chung nhau niềm vui trong ngày hội. Các “ông trâu” tham gia hội chọi dù thắng, dù thua đều phải đem ra giết thịt. Sau đó, người ta lấy một bát tiết cùng với một ít lông trâu hòa cùng với nhau, gọi là bát mao huyết, để cúng thần, sau đó đổ ra biển để tiễn thần.

Trước đây, ở giai đoạn đầu khi mới xuất hiện lễ hội chọi trâu, những “ông trâu” sau khi tham gia hội chọi đều bị giết thịt lấy máu làm lễ tế, sau đó cho lên bè mảng để đẩy ra biển dâng cho thủy thần. Ở giai đoạn sau, nhiều ghi chép cho thấy những “ông trâu” này được giết thịt làm cỗ để cả làng cùng ăn lấy may. Cho đến ngày nay, khi lễ hội chọi trâu được khôi phục lại, việc mua và chăm sóc trâu chọi cũng như công tác tổ chức lễ hội tiêu tốn rất nhiều kinh phí, chính vì vậy, các chủ trâu đã bán thịt những “ông trâu” này cho du khách, vừa là một cách để thu lại chi phí cho việc nuôi trâu và chi phí nộp cho ban tổ chức lễ hội, vừa là một cách để tất cả mọi người đều có thể được hưởng niềm vui, sự may mắn khi được thưởng thức món trâu chọi đặc sản.

Ngoài bát “mao huyết” là phần tế lễ đặc biệt trong lễ hội chọi trâu thì việc chuẩn bị mâm cỗ cúng trong lễ hội cũng rất được chú trọng. Trước đây, gạo được sử dụng để nấu cỗ phải được lo chuẩn bị trước đó 1 năm, phải trồng ở chân ruộng tốt và được chăm sóc rất chu đáo. Khi nấu, nước phải được lấy tại giếng làng. Với những món bánh làm từ bột gạo, gạo phải được giã thủ công bằng tay. Các món ăn được chế biến 66 trên bếp củi. Hầu như các loại bánh kẹo trong mâm cỗ cúng chỉ có một số loại như hoa quả, bánh dày, bánh chưng, bánh xu xê,...và oản màu sắc.

Ngày nay, khi đã có sự phát triển của khoa học kỹ thuật, việc nấu nướng và chế biến các món ăn có sự hỗ trợ nhiều của các thiết bị như máy xay, bếp gas, bếp điện,...Nước sử dụng trong nấu nướng cũng là nước máy. Thậm chí, việc nấu các

món ăn trong các mâm cỗ cũng trở thành một dịch vụ phát triển. Mọi người đều có thể dễ dàng đặt hoặc mua những món sẵn có như xôi, gà, canh,... Ngoài ra, các loại bánh kẹo, thuốc lá, rượu,... cũng rất phong phú và đa dạng, có thể dễ dàng tìm mua ở mọi nơi. Vì vậy, việc chuẩn bị cỗ không còn cầu kì và trang trọng như trước đây nữa.

### 2.2.2.3. Đặc trưng ẩm thực Hải Phòng

Có thể nói, trong tất cả những yếu tố văn hóa, ẩm thực được coi là một trong những yếu tố cơ bản và dễ tiếp cận nhất để tìm hiểu về văn hóa của một vùng. Đối với ẩm thực Hải Phòng, những đặc trưng về gia vị, đồ uống, đồ hút là những nét đặc trưng dễ nhận biết nhất, tạo nên nét riêng biệt so với các tỉnh thành Bắc Bộ và với cả nước.

- **Gia vị**

Trước đây, khi ẩm thực chưa cầu kì, người Hải Phòng thường nêm nếm các vào món ăn bằng những loại gia vị có sẵn xung quanh nhà như muối, ớt, chanh... và đặc biệt thích dùng nước mắm. Trong chế biến ẩm thực hiện nay, có rất nhiều loại gia vị được du nhập từ nước ngoài hay được sáng tạo nhằm giúp cho việc nấu ăn của những người nội trợ được dễ dàng hơn như hạt nêm, sa tế, muối chua ngọt,... và cả những gói gia vị pha sẵn như gia vị kho thịt, kho cá, gia vị nấu lẩu,... Người Hải Phòng gọi việc thêm bớt gia vị trong các món ăn là gia giảm (gia: tăng thêm, giảm: bớt đi). Dù thị trường gia vị ngày càng phát triển nhưng người Hải Phòng vẫn giữ được cách gia giảm gia vị truyền thống.

Nước mắm Cát Hải là loại nước chấm được ưa chuộng bậc nhất ở Hải Phòng. Nước mắm Cát Hải không chỉ đơn thuần là nước chấm mà còn là một loại gia vị tuyệt hảo khi nấu ăn, là bí quyết tạo nên hương vị miền biển riêng biệt của Hải Phòng. Tên gọi “nước mắm Cát Hải” là tên thường dùng để gọi chung các loại nước mắm có nguồn gốc từ huyện đảo Cát Hải, Hải Phòng. Trước kia Hải Phòng có thương hiệu



nước mắm Vạn Vân nổi tiếng cả nước cũng được sản xuất ở Cát Hải. Ngoài nước mắm Cát Hải, các loại mắm khác như mắm cáy, mắm rươi,... cũng thường được sử dụng trong chế biến món ăn, đặc biệt trong các món canh. Để cua, ốc, tôm dậy mùi dân dã đồng quê nhưng không có vị, thì khi các món canh như canh cá, canh tôm, canh cua, riêu cua, ốc nấu chuối đậu,... cần cho thêm một chút mắm tôm. Đặc biệt, đối với các món chế biến từ cua, khi giã cua cần bỏ thêm củ hành nướng để cua có vị thơm, ngậy.

- ***Đồ uống***

Đối với mỗi người dân đất Cảng, thạch găng được coi là món quà tuổi thơ mà không ai có thể quên được. Cây lá găng là một loại cây rừng mọc nhiều ở vùng đồi núi của Hải Phòng và Quảng Ninh. Cây lá găng là một loại cây thân gỗ, có nhiều gai nhỏ, mọc thành bụi. Để chế biến được món thạch găng thơm mát, người ta thường chọn những cành găng gai, lá hơi thuôn nhưng tù ở đầu lá.

Lá găng sau khi đem về được bỏ hết gai, sao đó mang phơi khô. Khi làm thạch, người ta đem lá khô đã phơi ra ngâm vào nước khoảng 10 đến 15 phút cho mềm, sau đó mới vò nát, vắt kiệt hết chất trong lá thì sẽ có được màu xanh tự nhiên. Lá găng sau khi vò xong được cho vào một tấm vải mềm, rồi sau đó đem lọc với nước. Tuy nhiên, loại nước sử dụng để lọc lá găng phải là nước sôi để nguội hoặc nước mưa, không được dùng nước giếng khoan hoặc nước máy vì thạch có thể sẽ khó đông và không có mùi thơm. Sau khi lọc xong, để khoảng một giờ đồng hồ, nước lá găng lắng xuống và đông lại tạo thành một loại thạch có màu xanh rêu trong, mát, mềm và thơm. Đặc biệt, theo những người làm thạch găng lâu năm, để thạch đông nhanh hơn thì hòa nước vôi bột thật loãng, cho 2 thìa nhỏ nước này vào nước thạch rồi khuấy đều tay.

Thạch găng là một loại đồ uống giải nhiệt mùa hè. Thạch đưa vào miệng mềm như nhung, láng trên đầu lưỡi rồi xuống cổ thanh mát. Đối với người Hải Phòng, thạch găng phải được ăn cùng với nước đường hoa mai sánh như mật, thêm một chút gừng đập dập tạo nên vị ngọt thanh đặc trưng, một loại đồ uống giải khát đã đi vào lòng nhiều người con đất Cảng.

Ngoài thạch găng, người Hải Phòng không còn lạ lẫm với trà cúc. Trà cúc là thức uống xuất hiện tại Hải Phòng vào khoảng cuối thế kỷ 20, quán trà cúc nổi tiếng nhất đến nay là quán trà cúc của bà Côi trên phố Phan Bội Châu. Hàng năm, bà chỉ nhập hoa cúc vào đúng mùa hoa tháng 11 để dùng cho cả năm. Loại hoa cúc được chọn lựa để nhập về để ủ trà là loại hoa cúc màu vàng, làm sạch, sao khô và đóng gói chân không để chống ẩm mốc trong quá trình sử dụng suốt một năm.

Một cốc trà cúc thường có các nguyên liệu gồm hoa cúc khuy vàng ủ nóng cùng với trà mạn, một ít cam thảo kết hợp với một chút nước quýt, thêm với đường kính. Trà cúc có hai loại là trà nóng và trà lạnh. Trà cúc có vị thơm đậm, vị ngọt mát tự nhiên mà không bị khé.

Trà cúc đã xuất hiện từ lâu nhưng khoảng chục năm trở lại đây, trà cúc đã trở thành thức uống giải khát được yêu thích của người Hải Phòng. Nếu như Hà Nội có trà chanh thì Hải Phòng có trà cúc là thức uống giải khát số một, đặc biệt đối với giới trẻ Hải Phòng. Trà cúc đã dần trở thành thức uống đặc trưng của người Hải Phòng.

Bên cạnh đó, rượu cũng là một loại đồ uống phổ biến của người Hải Phòng. Người Hải Phòng thích uống rượu gạo ngâm với một số nguyên liệu từ biển như rấn biển, bào ngư, cá ngựa,... vì họ cho rằng các loại rượu này giúp tăng cường sức khỏe và chữa được một số bệnh, đặc biệt là các bệnh về xương khớp. Dù hiện nay, nhiều loại rượu ngoại được nhập khẩu và sử dụng phổ biến nhưng những loại rượu ngâm truyền thống vẫn là ưu tiên lựa chọn hàng đầu của người dân Hải Phòng.

- ***Đồ hút***

Thành phố Hải Phòng có điều kiện khí hậu và đất đai thuận lợi cho việc trồng cây thuốc Lào và cũng có ít tỉnh thành trồng được cây trồng này nên Hải Phòng đã chú trọng phát triển cây trồng này để thuốc Lào trở thành một đặc sản của Hải Phòng. Cây thuốc Lào chủ yếu được trồng trên địa bàn 2 huyện là Tiên Lãng và Vĩnh Bảo.

Thuốc Lào được sản xuất ở huyện Tiên Lãng có hương thơm riêng, có màu từ nâu vàng đến nâu sậm, sợi dẻo và không bị bung ra khi nắm chặt. Theo một số thư tịch cổ cùng với lời kể lại của các cụ cao niên ở huyện Tiên Lãng, thuốc Lào Tiên Lãng trước kia đã từng được Thượng thư Bộ Hộ Nhữ Văn Lan (ông ngoại Trạng Trình Nguyễn Bình Khiêm) đem tiến vua. Khu vực Tiên Lãng là khu vực có hệ thống sông ngòi khá đa dạng, là nơi giao lưu của bốn con sông là sông Văn Úc, sông Thái Bình, sông Mới và sông Mía nên đất đai khu vực này nhận được lượng phù sa lớn, hơn thế nữa, nhiệt độ trung bình trong mùa trồng thuốc Lào (21,95 độ C) rất phù hợp cho việc sinh trưởng và phát triển của cây. Theo lời các cụ trong làng, loại thuốc Lào ngon hảo hạng tiến vua trước đây là loại thuốc Lào đặc biệt, được trồng tại một khu ruộng riêng thuộc thôn An Tử, xã Kiến Thiết. Giống cây này có năng suất rất thấp và được chăm sóc khá cầu kỳ: cứ hai ngày phải tưới nước và những búp non một lần, chỉ tưới những lá nhất định; khi cây bị sâu bệnh phải tự chế thuốc diệt trừ sâu từ các nguyên liệu tự nhiên, phải nấu cơm nếp, giã nhỏ, đắp lên chỗ có sâu bệnh, sau đó đốt để sâu dính vào nắm cơm. Sau khi thu hoạch phải đảm bảo vệ sinh sạch sẽ, phải để thuốc trên sàn, đốt rơm ở dưới để đun khói. Sau khi thuốc phơi được 2 – 3 nắng phải chắt nước cháo vào một dụng cụ giống như quả bầu và phun vào các phen thuốc để thuốc có được mùi thơm. Nếu như không được nắng, thuốc phơi sẽ không có màu vàng đẹp và không thơm.

#### *2.2.2.4. Phong cách ăn uống của người Hải Phòng*

Ẩm thực là một hoạt động diễn ra hàng ngày, gắn gũi với đời sống của con người. Thông qua ẩm thực, con người không những đáp ứng nhu cầu sinh lý cơ bản mà còn tạo ra nghệ thuật. Nghệ thuật ẩm thực Việt Nam giản dị, gần gũi và coi trọng tự nhiên. Trải qua quá trình hình thành và phát triển lâu dài, ẩm thực Việt Nam đã xây dựng được một phong cách ẩm thực khá đa dạng và phong phú.

Hải Phòng là một thành phố có nền ẩm thực đặc sắc, là một nhân tố quan trọng góp phần vào bức tranh ẩm thực Việt Nam. Ẩm thực Hải Phòng tuy nằm trong tổng hòa ẩm thực Việt Nam nhưng cũng có những nét riêng biệt của một vùng duyên hải phía Bắc. Các yếu tố nội sinh và ngoại sinh đã tác động rõ nét vào đặc trưng, nghệ thuật và phong cách ăn uống để tạo nên một phong cách ẩm thực rất riêng của Hải Phòng.

- *Ứng xử trong ăn uống*

Đối với người Việt Nam cũng như đối với người Hải Phòng, ăn uống là một hoạt động rất quan trọng, vừa mang ý nghĩa thực tiễn vừa mang giá trị văn hóa. Người Việt Nam thường thông qua việc ăn uống để đánh giá lối sống, địa vị của người ăn. Ngoài ra, tất cả những việc lớn, những dấu mốc quan trọng trong cuộc đời, khi muốn mọi người xung quanh biết đến và chấp nhận thì đều phải khao, phải đãi, phải liên hoan. Nhà có hiếu, có hiều đều cần mời mọi người đến ăn uống, chứng kiến. Xây nhà, đỗ đạt, làm quan cũng đều phải có bữa tiệc, bữa cỗ để thiết đãi họ hàng, làng xóm. Việc ăn uống, khao, đãi không chỉ đơn thuần là tục lệ thông thường mà nó còn phản ánh đạo sống, đạo ứng xử của con người với con người (cả người chủ thiết đãi lẫn người được mời). Quy mô bữa tiệc, địa vị của những người được mời cũng phản ánh được tầm quan trọng của sự kiện và tầm quan trọng của cả người mời và người dự.

Hiện nay, phong cách ăn và cách ứng xử trong ăn uống của người Hải Phòng vẫn giữ được nét vô tư, phóng khoáng, tuy nhiên, người Hải Phòng đã có những thay đổi tích cực trong thú vui ẩm thực của mình. Đời sống kinh tế của người Hải Phòng ngày

càng được nâng cao, cơ cấu ngành nghề cũng dần chuyển đổi sang ngành công nghiệp - dịch vụ, điều kiện sống của cư dân Hải Phòng được nâng cao nên phong cách ăn cũng đã có ít nhiều thay đổi. Với người Hải Phòng hiện nay, ăn uống không chỉ để cho no mà “ăn chọn nơi chơi chọn bạn”, ăn uống là để thưởng thức các món ăn theo sở thích của mình trong những không gian yêu thích.

- ***Đa dạng trong nghệ thuật chế biến***

Mỗi quốc gia, mỗi tộc người, mỗi vùng miền đều có những cách ăn uống, cách chế biến riêng của mình. Từ đó tạo nên một nền văn hóa ẩm thực không thể lẫn được các vùng khác. Hải Phòng tuy nằm trong vùng văn hóa châu thổ Bắc Bộ, là một vùng văn hóa ven biển nên cũng có những nét đặc trưng riêng như thế nhưng cũng không nằm ngoài những cách chế biến truyền thống.

Có thể nói, cho đến nay, để có những món ăn chế biến từ những nguyên liệu sẵn có ở các vùng miền, người Việt nói chung và người Hải Phòng nói riêng đã vận dụng một cách linh hoạt với các phương pháp chủ yếu sau đây:

Phương pháp làm chín bằng hơi: hấp, tần, tráng.

Phương pháp làm chín bằng dầu, mỡ, bơ: xào, rán, quay, rang.

Phương pháp làm chín bằng lửa trực tiếp: nướng, đốt, thui.

Ngoài ra còn kể đến các phương pháp như: lên men, làm mắm, làm tương, làm gỏi.

Các món ăn ở Hải Phòng thường đầy đặn, trình bày đơn giản, không cầu kì kiểu cách, thậm chí hơi “thô mộc” bởi nó chính là cái “chất” của con người Hải Phòng: chân thật, mạnh mẽ, luôn muốn người khác hiểu được lòng mình.

Nguyên liệu chế biến thường có nguồn gốc từ biển (bánh đa cua, ốc xào, giá biển, mực nướng, gỏi sứa, gỏi sam, ...). Cách chế biến đặc biệt không giống các vùng khác. Ví dụ như ốc xào, người Hải Phòng không khều ốc rồi mới xào như cách những người đến từ nơi khác thường nghĩ. Người ta để nguyên vỏ ốc, cho dấm, đường, tương ớt, bột canh, sả, dứa vào xào cho đến khi hỗn hợp keo đặc lại, tạo thành một món ăn có đủ vị chua, cay, mặn, ngọt.

Trải qua nhiều thế kỷ, lại nằm trong vùng kinh trọng điểm phía Bắc, có cảng biển lớn nên Hải Phòng tích lũy được nhiều yếu tố tinh hoa của cả nước. Người Hải Phòng thích ăn và thích ứng được với tất cả các khẩu vị như: chua, cay, mặn, ngọt, chát, bùi, béo. Nhưng khẩu vị chính lại là nhiều cay, chua, món ăn phải đậm (hơi mặn).

- ***Cách thưởng thức món ăn***

Mỗi một vùng miền đều có nhiều món ăn ngon, có món ăn phổ biến vùng nào cũng có, có món đặc sản thì chỉ có riêng vùng đó mới có. Nhưng đặc biệt cách ăn thì chẳng nơi nào giống nơi nào. Đó là do những yếu tố vị trí địa lý, truyền thống lịch sử, kinh tế xã hội chi phối.

Cách thưởng thức món ăn cũng khá phong phú và đa dạng, có món cần ăn nhanh, có món ăn cần chậm rãi, thư thả. Nhưng người Hải Phòng lại đặc biệt ăn nhanh, ăn nhiều. Họ thường ăn cùng bạn bè, người thân, vừa ăn vừa trò chuyện tâm sự. Người ta có cảm giác ngồi ở hàng quán, quan hệ xã hội trở nên gần gũi, thân mật không xa lạ kiểu cách như ngồi trong nhà hàng, khách sạn.

Người Hải Phòng “ăn sóng nói gió”, nét văn hóa này ảnh hưởng mạnh đến cách thưởng thức món ăn của họ. Người ta không cầu kỳ, mà giản dị, hơi có chút “bụi”, dễ tính, bởi cách ăn, cách thưởng thức là do cha truyền con nối, đã được định hình từ lâu đời. Với họ, trong bữa ăn, ăn cho ngon và ăn cho thoải mái, ăn lấy thích lấy vui.

Ăn uống của người Hải Phòng cũng là một giá trị văn hóa để các nhà nghiên cứu về văn hóa tìm hiểu, thiếu nó thì người ta cũng khó mà hình dung ra được diện mạo vùng văn hóa duyên hải Hải Phòng. Đây chính là một nét đặc trưng tạo nên phong cách sống của người dân nơi đây.

### **2.2.3. Các món ăn được giới thiệu trong bản đồ “food tour Hải Phòng”**

#### *Bánh đa cua – hương hồn đất Cảng*

Nhắc đến Hải Phòng, chắc chắn không thể quên được món Bánh đa cua - món ăn đã trở thành linh hồn của vùng đất hoa phượng đỏ. Bánh đa cua đã trở nên phổ biến khắp mọi miền đất nước, nhưng không nơi đâu nấu được món bánh đa đúng vị Hải Phòng. Có thể, đó là hương vị quê hương, là tình cảm gắn bó đặc biệt của người dân nơi đây dành cho món ăn này.

Để làm được loại bánh đa kỳ công này, người dân làng Dư Hàng Kênh, một ngôi làng nhỏ cách trung tâm thành phố không xa đã có nghề làm bánh đa cổ truyền 700 năm, phải dùng thứ gạo được tuyển chọn kỹ lưỡng. Không những thế, người làm bánh phải nắm rõ bí quyết từ khâu ngâm gạo, chế nước khi xay, pha bột và điều chỉnh lửa lò lúc tráng bánh... Có như vậy, bánh ra lò mới đủ độ thơm, ngon, giòn, dai. Màu nâu sậm (nâu đỏ) của bánh đa là do được tẩm bằng một loại mật theo bí quyết nhà nghề, hoặc sử dụng bột gác chín, giản tiện hơn là chút kẹo đường phèn.

Người làm bánh đa phải mang phên ra vỉa hè, đường ngõ hoặc bất kỳ chỗ nào trống để phơi bánh. Công đoạn phơi bánh giống như phơi thóc, phải trông trời, trông đất, trông mây. Trời nắng to thì chỉ phơi bánh hơn một tiếng là thu về. Trời mưa lớn thì phải để bánh trong nhà sấy. Khi mang bánh ra phơi, người dân phải đứng canh, có mưa là hô nhau đi thu lại.

Hiện làng nghề có hai hộ đầu tư máy móc, vừa tráng bánh, vừa hong khô trong một dây chuyền. Bánh được hấp chín rồi chạy qua hệ thống máy hong dài hơn 20m là khô, sau đó cuộn tròn, để khoảng 5 tiếng có thể thái thành sợi.

Bát bánh đa cua là sự kết hợp hoàn hảo của bánh đa đỏ, chả lá lốt, hành phi, rau rút, tóp mỡ, cà chua, mộc, chả, ...tất cả vừa vụn trong bát nước dùng thơm ngọt nấu từ cua đồng. Người Hải Phòng ăn bánh đa cua quanh năm, không kể đó là bữa nào trong ngày hay mùa nào trong năm. Hương vị đó, không chỉ là hơi thở của vùng đất Cảng, mà còn là nỗi nhớ nhung của những người con xa nhà.

### *Giá bẻ xào đậm vị chua ngọt*

**Giá bẻ** không phải là thực vật, chúng sống ở vùng cát ven biển, trông như cọng giá đỗ đang lên mầm, chính vì thế mà người ta gọi chúng là giá bẻ (hoặc giá biển). Món ăn này không dành cho những người vội vàng, bởi bạn phải dùng miệng nhằn lớp vỏ ra để lấy lớp thịt ngọt mềm bên trong, điều này khiến những ai không đủ kiên nhẫn phải chào thua.

Nhâm nhi bát giá bẻ xào thơm phức giữa tiết trời mùa đông, sự nhộn nhịp của phố phường dường như lắng đọng lại. Giá bẻ được xào nguyên vỏ, gia vị ngấm vào phần thịt bên trong, áp ủ những gì thơm ngon nhất ở đó. Tách được lớp vỏ, một hương vị đặc trưng của hải sản hòa quyện với nước sốt cay, vắt thêm quýt, trộn một ít rau mùi thái nhỏ cứ thế mà quán lấy đầu lưỡi, quyen luyến không ngừng, làm người ta quên đi sự vương vís của lớp vỏ và thưởng thức trọn vẹn thú vui sống chậm lại trong hương vị của món giá bẻ xào.

### *Bánh đúc tàu muôn màu muôn vị*

Bánh đúc được đặt trong một chiếc khay lớn, vẫn còn nóng hổi. Khác với bánh đúc ở các vùng khác, bánh đúc Hải Phòng đặc biệt bởi những thức ăn kèm rực rỡ màu



sắc bên trên như thịt ba chỉ và tôm rang, mộc nhĩ thái sợi xào chung với đu đủ xắt hạt lựu, trộn thêm vài miếng tóp mỡ giòn giòn, ngày ngày. Xắn một miếng bánh đúc ngập mắm giấm ớt, kèm thêm vài miếng topping đặc sắc kia, đủ vị chua cay mặn ngọt khiến cho người ta chỉ có thể ăn no bởi một chén bánh đúc nhưng không thể hết thòm thòm.

### *Sủi dìn – món ăn vặt độc quyền của Hải Phòng*

Gạo làm vỏ bánh phải là gạo nếp thơm, qua các công đoạn rang, xay, lắng, ta được loại bột với độ dẻo dai vừa đủ để nặn bánh. Vòng đen rang chín cho dậy mùi thơm, giã nhuyễn, xào với dừa bào và lạc rang cho đến khi cô lại để làm nhân. Nhâm nhi một chút nước đường thoang thoảng hương gừng cay nóng, cắn thêm một miếng bánh, cảm nhận sự mềm mại và thơm bùi được trộn lẫn, hòa quyện vào nhau, thứ hương vị bình dị dân dã đó vậy mà khiến cho thực khách mê mẩn, tạo nên một thức quà giản dị mà đặc trưng của Hải Phòng mà không có món ăn xa xỉ nào sánh được.

### *Bánh mì cay và chè thái – cặp đôi không thể tách rời*

Bánh mì que sở hữu vị cay nồng đặc trưng và vị pate Hải Phòng đặc sản, được phết vào bánh mì, bỏ thêm ruốc bông, sau đó đem bánh đi nướng lên, nướng tới đâu bán tới đó - nóng hôi, giòn rụm, thơm lừng.

Cách làm cũng rất đơn giản, cho bột mì, muối, men nở và 200ml nước vào một bát lớn. Nhào thật kỹ hỗn hợp đến khi bột dẻo và mịn lại, để bột nghỉ trong vòng 40 phút. Sau khi bột nở lên gấp đôi, bạn đem bột chia thành các phần nhỏ, tiếp tục ủ trong vòng 20 phút, rắc chút bột lên thớt để nhào bột không bị dính, nặn từng phần bột đã chia thành hình que. Làm nóng lò nướng, xếp bánh mì vào khay rồi đặt vào trong lò nướng (không nên xếp bánh quá gần vì bột sẽ tiếp tục nở khi chín). Đặt nhiệt độ lò

nướng ở ngưỡng 170 độ C trong 10 phút đầu, khi bánh vàng đều thì nhanh tay lấy ra khỏi lò.

Còn về phần Pate: Sơ chế phần thịt nạc, mỡ phần, riêng gan heo cần rửa sạch thật kỹ với muối, sau đó ngâm với sữa tươi không đường để loại bỏ mùi tanh. Xay hỗn hợp thịt nạc, mỡ phần, gan heo với nhau, sau đó thêm các gia vị như mắm, đường, tiêu, một xíu muối sao cho vừa ăn. Khi tất cả các nguyên liệu đã được hòa quyện, đem đi hấp cách thủy là xong.

Cái chính ở đây không thể thiếu chính là nước sốt ăn kèm: Tỏi bóc vỏ, rửa sạch, đem xay nhuyễn cùng với giấm và rượu. Rửa sạch cà chua với ớt chuông, sau đó đem hấp cách thủy trong vòng 20 phút. Thêm chút xíu muối vào hỗn hợp này rồi đem xay nhuyễn. Trộn phần tỏi với phần cà chua, ớt xay nhuyễn, sau đó đem chung đến khi hỗn hợp sền sệt lại là được.

Bên cạnh đó, cái man mát, lành lạnh, ngọt thanh của nước cốt dừa và bánh lọt trong mỗi ly **chè thái** áp ủ vị cay “chí chương” của bánh mì. Cảm giác đó, thú vui đó đã trở thành đặc sản của vùng đất Cảng, đảm bảo ăn một lần thôi cũng sẽ nhớ cả đời.

### *Bánh bèo Hải Phòng*

Bánh bèo Hải Phòng không giống bánh bèo nơi khác, bởi lớp bột gạo mềm mịn, thịt lợn xay nhuyễn, tôm băm nhỏ, gói trong những miếng lá chuối được chọn lựa kỹ càng. Điều làm nên hương vị khác biệt của món ăn này chính là phần nước chấm được nấu từ xương ống ninh để tạo độ ngọt, sau đó pha với nước mắm, đường, rải thêm một ít hành phi. Nước chấm ngọt tự nhiên, không quá mặn gắt, rất vừa miệng.

### *Nem cua bể Hải Phòng*

Người Hải Phòng gói chiếc nem hình vuông khác với các loại nem truyền thống, nên nem cua bể còn có tên rất ấn tượng: nem vuông. Là món ăn đặc trưng của thành phố Cảng, nem cua bể đã nổi tiếng và gắn liền với cái tên Hải Phòng.

Để có một chiếc nem cua bể ngon, trước hết cua bể phải tươi, thường được chọn mua ở vùng biển Cát Hải. Nguyên liệu ngoài thịt cua còn có nấm hương, mộc nhĩ, thịt nạc vai, lòng đỏ trứng gà, hành lá, miến, giá đỗ, hạt tiêu... Tất cả hòa quyện cùng nhau tạo thành món nem vuông có hương vị không lẫn vào đâu được.

### *Bún cá cay*

Nói về món bún, nếu Hà Nội nổi tiếng với bún chả và bún đậu mắm tôm, Huế được biết đến với đặc sản bún bò thì Hải Phòng có món bún cá cay mà ai đã ăn một lần đều nhớ mãi. Món bún cá ở Hải Phòng có hương vị hòa quyện hoàn hảo của các nguyên liệu đồng quê và biển cả. Điều đó đã khiến món ăn này trở thành đặc sản nổi tiếng của thành phố hoa phượng đỏ.

Sự hấp dẫn của bún cá cay đối với du khách du lịch Hải Phòng đến từ việc tuyển chọn nguyên liệu khắt khe: cá thu làm chả viên, cá trắm đồng chiên giòn... Bên cạnh đó, món ăn này còn thu hút thực khách bởi hương vị nước dùng ngọt thanh, đậm đà được ninh nhừ từ đầu cá, xương cá và xương heo.

### *Lẩu cua đồng*

Ẩm thực Hải Phòng không thể không nhắc tới món lẩu cua đồng rất nổi tiếng. Chỉ cần đi ngang qua, hương thơm quyến rũ từ nồi lẩu sẽ “đánh gục” mọi trái tim, khiến bạn không chân chừ mà “sà” ngay vào quán để thỏa mãn cơn “say” của mình.

Lẩu có ngon là ở phần nước dùng. Nước lẩu riêu đồng Hải Phòng có vị chua được đánh từ giấm bỗng nên cảm giác rất thanh, hòa quyện với vị ngọt, béo từ thịt cua tạo nên một mùi vị đậm đà, khó quên.

Đồ nhúng của lẩu cua đồng thì nhiều vô số kể, nào là thịt bò, giò sống, chả cá, tôm, mực, ngao, rêu đậu phụ, lòng non,... mỗi thứ một đĩa nhỏ, thích hợp để ăn lai rai. Đặc biệt, đã đến Hải Phòng thưởng thức lẩu riêu cua, bạn nhất định phải ăn kèm cùng với bánh đa đỏ thì mới đúng điệu. Bánh đa cua Hải Phòng có sợi màu đỏ, dày, hương vị vô cùng đặc biệt. Nhúng bánh đa chín mềm, chan thêm chút nước lẩu, ăn kèm với gạch cua, thịt bò, chả lá lốt cứ gọi là ngon bá cháy.

### *Dừa dầm*

Dừa dầm là món ăn đã có mặt từ lâu trong bản đồ đặc sản Hải Phòng nhưng gần đây mới được các tín đồ du lịch đất cảng khám phá và vô cùng yêu thích vì hương vị mộc mạc nhưng dễ gây nghiện của món ăn vặt này.

Thành phần chủ yếu của món ăn này đó chính là những nguyên liệu từ dừa tươi như: Cùi dừa, thạch rau câu làm từ dừa, sữa dừa,... Một cốc dừa dầm thơm ngon hòa tan trong những viên đá mát lạnh sẽ giúp cho bạn cực kỳ thư giãn, làm mát cơ thể trong những ngày hè nóng bức. Bên cạnh đó, vị mát của rau câu, vị ngọt của nước cốt dừa, vị thanh từ dừa tươi sẽ mang lại cho bạn dư vị rất khó quên. Món ăn này rất “được lòng” du khách khi có dịp du lịch Hải Phòng.

### *Trà cúc*

Đúng như tên gọi, món trà này được làm từ thành phần chính là trà, hoa cúc và cam thảo, thêm chút quất (tắc), táo đỏ sấy khô... tạo hương vị đặc trưng, thơm ngon hơn.

Dù không quá cầu kỳ về mặt nguyên liệu, trà cúc đòi hỏi cách chế biến tỉ mỉ, chần chu từng công đoạn khác nhau.

Đặc biệt, một cốc trà cúc đúng điệu phải có đủ 3 vị. Đó là vị đắng hơi ngai ngái của hoa cúc, vị ngọt thơm của cam thảo và vị chát của trà, thêm chút chua dịu của vài lát quất (tắc) thái mỏng.

Người không quen có thể thấy khó uống lần đầu tiên do vị đắng của trà cúc. Nhưng nếu thưởng thức vài lần sẽ cảm nhận được vị ngọt, chua dịu lan tỏa khắp khoang miệng và dần yêu thích độ ngai ngái, càng uống càng đượm của thức uống này.

### *Miến trộn*

Đúng như tên gọi của nó, miến trộn bao gồm các nguyên liệu như miến, thịt xá xíu, tôm, trứng cút, hành phi, giá đỗ, rau thơm,... Tại Hải Phòng, bạn có thể được thưởng thức một tô miến trộn thập cẩm với nhiều các loại nguyên liệu khác như thịt gà, thịt bò, bèo bèo, há cảo,... Tùy theo khẩu vị mà khách hàng có thể tùy chọn loại miến trộn mà mình thích.

Để làm ra được món miến trộn thơm ngon ngát ngậy, người nấu phải trải qua rất nhiều công đoạn. Từ công đoạn chọn nguyên liệu cũng phải cực kỳ tỉ mỉ và cẩn thận. Người bán phải lựa chọn loại miến dong ngon nhất, thịt heo, thịt gà, thịt bò phải được mua từ sáng sớm để giữ được độ tươi ngon nhất. Ngoài ra, người bán cũng phải chú ý đến phần gia vị đi kèm như rau răm, hành lá, hành phi,...đây là những gia vị không thể thiếu trong món miến trộn này.

### ➤ **Tiểu kết**

Ăn uống là một trong những nhu cầu cơ bản của con người. Việc nấu ăn và các món ăn hiện nay đã và đang được sự quan tâm, chú ý của cả nhân loại. Và đây cũng là một trong những nhân tố có tác động sâu sắc tới đời sống của con người trong xã hội.

Ăn uống không còn là việc ăn để sống, để tồn tại mà nó đã tham gia tích cực vào việc làm rõ bản sắc văn hóa của dân tộc. Việc sáng tạo ra những món ăn, cách thức ăn uống của con người qua từng thời kỳ lịch sử, không những là nhu cầu để duy trì và phát triển sự sống mà còn thể hiện thái độ ứng xử văn hóa của từng cá nhân, từng cộng đồng xã hội. Từ đó làm nên bản sắc riêng của từng dân tộc, và đó cũng chính là vai trò, giá trị ẩm thực đối với văn hóa dân tộc.

Nằm trong tổng thể văn hóa, văn hóa ẩm thực là một phần quan trọng không thể tách rời. Nhìn vào văn hóa ẩm thực của một địa phương, người ta có thể đánh giá được tình hình kinh tế, bề dày truyền thống lịch sử, văn hóa và tính cách con người địa phương đó.

Khác biệt với các địa phương khác, văn hóa ẩm thực Hải Phòng thể hiện được cốt cách táo bạo, chân thật, hiền hậu của người dân đất Cảng. Văn hóa ẩm thực của người Hải Phòng có những nét độc đáo, mang đậm tính biển tạo nên một màu sắc đặc trưng nhưng vẫn nằm trong tổng hòa bức tranh ẩm thực Việt Nam. Cùng với sự thay đổi của thời gian, sự phát triển của kinh tế, sự hội nhập của đất nước, nền ẩm thực Hải Phòng đã có sự thay đổi đáng kể nhưng vẫn giữ được cho mình những nét riêng, nét đặc sắc. Điều kiện tự nhiên, nền tảng kinh tế, văn hóa – xã hội đã tạo nên một phong cách ẩm thực Hải Phòng đặc trưng trong cách ăn, cách chế biến và cả nét đặc trưng trong gia vị. Có thể khẳng định rằng, trải qua một khoảng thời gian dài giao lưu và tiếp biến, ẩm thực Hải Phòng vẫn khẳng định được những nét riêng ẩm thực của một thành phố Cảng, không giống với các tỉnh thành ven biển khác.

# CHƯƠNG 2: THỰC TRẠNG KHAI THÁC ẨM THỰC HẢI PHÒNG TRONG HOẠT ĐỘNG DU LỊCH

## 1. Tổng quan du lịch Hải Phòng

Khi nhắc đến du lịch Hải Phòng chắc hẳn du khách sẽ nghĩ ngay đến một thành phố biển lớn nhất nước ta với tên gọi thân thuộc là thành phố hoa Phượng đỏ. Từ lâu, hoa Phượng đỏ hay Phượng vĩ đã trở thành biểu tượng thế kỷ của thành phố Hải Phòng. Người Pháp đã đưa hoa Phượng về trồng tại Hải Phòng từ cuối thế kỷ thứ 19. Sắc đỏ rực rỡ của hoa Phượng đã đi vào thơ ca và gắn liền với ký ức, tuổi thơ của nhiều thế hệ người dân Hải Phòng nói chung và người dân Việt Nam nói riêng.

Nếu như màu hoa Phượng đỏ làm nên bức tranh và dấu ấn về một thành phố mộng mơ thì cảng biển chính là linh hồn của Hải Phòng. Hải Phòng là trung tâm công nghiệp, cảng biển lớn nhất ở phía Bắc Việt Nam, đồng thời cũng là một trong những trung tâm du lịch lớn nhất cả nước với những di tích lịch sử, danh lam thắng cảnh, các lễ hội lớn và những khu du lịch nghỉ mát, giải trí nổi tiếng đạt tiêu chuẩn quốc tế. Hàng năm, Hải Phòng là một trong những địa điểm thu hút hàng ngàn lượt khách du lịch đến tham quan và nghỉ dưỡng ở những khu du lịch nổi tiếng như Cát Bà, Đồ Sơn, vịnh Lan Hạ, ...

### *1.1. Đặc trưng khí hậu ở Hải Phòng*

Hải Phòng là một tỉnh nằm cách thủ đô Hà Nội khoảng 102km, là một trọng điểm của tam giác kinh tế, du lịch của Hà Nội-Hải Phòng-Quảng Ninh. Một trong những điều lưu ý dành cho du khách nếu muốn đi du lịch ở Hải Phòng là khí hậu của Hải Phòng. Với vị trí địa lý nằm ở khu vực nhiệt đới gió mùa, nhiệt độ trung bình ở Hải Phòng rơi vào khoảng 23 – 40 độ C. Là tỉnh có khí hậu nóng ẩm, mang

đậm tính đặc trưng của kiểu thời tiết miền Bắc nên Hải Phòng cũng sẽ có đủ 4 mùa trong một năm.

Thời điểm đẹp nhất để du khách đặt tour du lịch để đến với Hải Phòng thường sẽ rơi vào mùa hè, đây là khoảng thời gian ít mưa, nắng ráo, khí hậu ấm áp thích hợp để du khách có thể tham gia các hoạt động trên biển cũng như là dành thời gian để khám phá thành phố xinh đẹp này với những hàng hoa phượng đỏ rực rỡ trong nắng.

### ***1.2. Phương tiện di chuyển***

Từ lâu, Hải Phòng được biết đến là một cảng biển lớn nằm trên đường hàng hải quốc tế Đông-Tây và Bắc-Nam. Để đi Hải Phòng du khách có thể di chuyển bằng nhiều loại phương tiện khác nhau như tàu hỏa, xe khách, máy bay, xe máy...

Với vị thế là một trung tâm thương mại, một thương cảng lâu đời thì Hải Phòng với những chính sách thông thoáng đã được các nhà đầu tư trong và ngoài nước nắm bắt để phát triển du lịch ngày càng nhiều. Điển hình là trong những năm gần đây sân bay Cát Bi đã được đầu tư, xây dựng hiện đại hóa, nâng cấp thành một sân bay có đầy đủ tiêu chuẩn quốc tế, thuận tiện cho việc di chuyển của du khách trong và ngoài nước.

### ***1.3. Các cơ sở kinh doanh du lịch tại Hải Phòng***

Vì phải đóng cửa hơn 9 tháng do ảnh hưởng của dịch COVID-19, thời gian hoạt động ít, lại bị giới hạn về quy mô, phạm vi hoạt động nên Hải Phòng năm 2021 bị ảnh hưởng nghiêm trọng. Lượng khách du lịch đến Hải Phòng là 3,67 triệu lượt, chỉ đạt khoảng 40% so với thời kỳ trước khi dịch COVID-19 bùng phát.



Theo Sở Du lịch Hải Phòng, năm 2021 lực lượng lao động thuộc lĩnh vực du lịch phải nghỉ việc là trên 10.000 người. Số lao động còn làm việc hoặc làm việc bán thời gian còn lại rất ít, chỉ bằng 34% so với tổng lao động tại thời điểm năm 2019 (khi dịch COVID-19 chưa bùng phát, ngành Du lịch Hải Phòng đạt mục tiêu 9 triệu lượt khách du lịch).

Tính đến tháng 9/2021, 412 cơ sở lưu trú trên tổng số 541 cơ sở lưu trú của thành phố phải đóng cửa. Số cơ sở lưu trú còn lại chỉ đạt công suất trung bình là 30%, bao gồm cả hoạt động phục vụ lưu trú của chuyên gia, người lao động đang làm việc tại thành phố Hải Phòng và phục vụ cách ly y tế.

Các doanh nghiệp kinh doanh lữ hành bị ảnh hưởng nghiêm trọng. 17 doanh nghiệp thực hiện thu hồi giấy phép, chiếm 25% trên tổng số 67 doanh nghiệp kinh doanh dịch vụ lữ hành. 3 doanh nghiệp kinh doanh vận chuyển khách du lịch bằng đường bộ chuyển từ hoạt động quốc tế sang nội địa. 150 tàu thủy lưu trú du lịch, tàu vận chuyển khách du lịch tham quan của 91 doanh nghiệp kinh doanh dịch vụ du lịch trên vịnh Lan Hạ (Cát Bà) và đảo Hòn Dấu (Đồ Sơn) đều dừng hoạt động do các khu du lịch đóng cửa theo chỉ đạo của thành phố về phòng, chống dịch.

Sau hai năm gần như đóng băng hoàn toàn do ảnh hưởng của đại dịch Covid-19, hiện nay ngành du lịch thành phố đã có những dấu hiệu khởi sắc, từng bước phục hồi và phát triển. Tháng 4- 2022, Du lịch Hải Phòng đã đón và phục vụ được 587 nghìn lượt khách, tăng 4,81% so với cùng kỳ năm 2021, trong đó khách quốc tế là 19,7 nghìn lượt, tăng 131,06% so cùng kỳ năm 2021. Doanh thu đạt 505 tỷ đồng, tăng 11,7% so với cùng kỳ năm 2021.

Trong 6 tháng đầu năm 2022, Du lịch Hải Phòng ước đón và phục vụ 3.006.280 lượt khách, tăng 27,37% so với cùng kỳ 2021, trong đó khách quốc tế là 117.185 lượt, tăng 227,08% so cùng kỳ 2021. Doanh thu ước đạt 2.712,5 tỷ, tăng 25,3% so với cùng

kỳ 2021. Đây là những tín hiệu khởi đầu cho sự bùng nổ về du lịch của thành phố trong những tháng tiếp theo.

Đến hết năm 2022, Du lịch Hải Phòng ước đón và phục vụ được 7 triệu lượt khách, tăng 89% so với cùng kỳ (vượt 55% kế hoạch năm 2022), trong đó khách quốc tế ước đạt là 610.000 lượt. Doanh thu ước đạt 6.300 tỷ đồng, tăng 98% so với cùng kỳ 2021. Số doanh nghiệp lữ hành trở lại hoạt động và cấp phép mới đã tăng trở lại, với 41 doanh nghiệp lữ hành quốc tế và 46 doanh nghiệp lữ hành nội địa. Sau đại dịch, 95% cơ sở lưu trú du lịch trên địa bàn thành phố đã hoạt động trở lại, đạt trên 40% công suất phòng với các ngày trong tuần, dịp cuối tuần đạt trên 70%, nhất là những điểm đến có sức hấp dẫn lớn như Cát Bà và Đồ Sơn. Hoạt động vận tải, hàng không đáp ứng khá tốt nhu cầu của du khách trong và ngoài nước.

Ngay sau khi du lịch hoạt động trở lại, Sở Du lịch đã phối hợp với các cơ quan, đơn vị tổ chức các hoạt động kích cầu và phục hồi du lịch trong điều kiện bình thường mới. Đáng chú ý, các cơ sở lưu trú, lữ hành và các khu du lịch đã sẵn sàng đón khách đảm bảo an toàn, hiệu quả, chất lượng. Tính đến thời điểm hiện tại, trên địa bàn thành phố có 541 cơ sở lưu trú du lịch với số phòng tương ứng là 13.985 phòng (7 khách sạn được xếp hạng 5 sao và tương đương; 13 khách sạn được xếp hạng 4 sao và tương đương; 18 khách sạn được xếp hạng 3 sao và tương đương); 74 doanh nghiệp kinh doanh lữ hành (30 doanh nghiệp lữ hành quốc tế; 39 doanh nghiệp lữ hành nội địa; 5 chi nhánh; đại lý và văn phòng đại diện).

#### ***1.4. Những địa điểm du lịch nổi tiếng ở Hải Phòng***

*Bãi biển Đồ Sơn*

Bãi biển Đồ Sơn là một trong những bãi biển nổi tiếng ở miền Bắc. Bãi biển Đồ Sơn được chia thành ba khu chính, với tuyến đường trải nhựa phẳng lý chạy men theo bờ biển nối liền các khu 1, 2 và 3. Nước biển ở đây không trong xanh như những bãi biển khác. Có độ mặn vừa phải giúp da không bị cháy nắng cho dù tắm biển vào giữa trưa.

- Bãi biển khu 1 của Đồ Sơn có phục vụ các dịch vụ ăn uống, resort đồ sơn, công trình quảng trường biển là không gian tổ chức các sự kiện lớn về du lịch.
- Bãi biển khu 2 là bãi tắm chính phục vụ nhu cầu vui chơi, thể thao dưới nước như cưỡi ca nô, dù bay,... thu hút đông đảo khách du lịch.
- Bãi biển khu 3 có phần yên tĩnh hơn, đa phần là các công trình của Khu du lịch quốc tế Hòn Dấu, cách không xa là sòng bạc Casino và di tích Bến tàu không số K15 huyền thoại.

### *Du lịch Cát Bà*

Cách trung tâm thành phố khoảng 30km. Quần đảo Cát Bà được UNESCO công nhận là khu dự trữ sinh quyển thế giới năm 2004. Đảo lớn Cát Bà có vườn quốc gia với những vạt rừng nguyên sinh quý hiếm, núi đá vôi, hang động kỳ thú, ...

Có thể nói Cát Bà là nơi hội tụ tuyệt vời giữa núi và biển của tạo hóa để tạo nên khung cảnh có một không hai. Hệ rừng nguyên sinh phong phú đa dạng với thảm thực vật rừng nhiệt đới xanh quanh năm, hệ động vật đa dạng với nhiều loài quý hiếm chắc chắn sẽ làm du khách mê mết đến không muốn về.

Quần đảo Cát Bà nổi tiếng thu hút khách bởi những bãi biển trong xanh trải dài trên những bãi cát trắng mịn màng và hệ thống sinh thái rừng nhiệt đới xanh

quanh năm. Đến với Cát Bà, du khách có thể đến thăm vịnh Lan Hạ, động Trung Trang, động Trung Sơn, động Phù Long, vườn quốc gia Cát Bà hay tham gia tắm biển, chèo thuyền kayak, lặn biển và thưởng thức đặc sản biển nổi tiếng.

### *Vịnh Lan Hạ*

Vịnh Lan Hạ được xem như Vịnh Hạ Long thứ 2 bởi vẻ đẹp tựa như chốn bồng lai tiên cảnh. Thu hút được nhiều sự quan tâm của khách du lịch. Nét đặc sắc của Vịnh Lan Hạ là có khoảng 400 hòn đảo lớn nhỏ và 139 bãi biển cát trắng mịn trải dài giữa các núi đá. Đây là khu du lịch sinh thái ở Hải Phòng khá lý tưởng để khách du lịch đến tắm biển và nghỉ dưỡng bởi biển khá lặng, nước trong xanh, sạch, phong cảnh lại vô cùng tuyệt đẹp.

### *Đảo Bạch Long Vỹ*

Đảo Bạch Long Vỹ là một đảo nhưng cũng đồng thời cũng là một huyện của thành phố Hải Phòng. Đây là đảo xa bờ, cách Hòn Dấu hơn 100km. Là khu vực quan trọng về kinh tế, an ninh – quốc phòng biển của Việt Nam. Khi tới đây du khách sẽ có được những trải nghiệm tuyệt vời khi ngắm nhìn quang cảnh toàn đảo Bạch Long Vỹ.

### *Tuyệt tình cốc*

Tuyệt tình cốc Hải Phòng là một địa điểm mới được khám phá tại Hải Phòng. Vì là địa điểm du lịch mới nên đường đến khá khó khăn. Tuy nhiên, khi tới đây bạn sẽ phải ngỡ ngàng bởi cảnh sắc của Tuyệt tình cốc.

Đây là một hồ nước rộng nằm giữa nhiều núi đá vôi với màu xanh mướt. Cảnh sắc thiên nhiên nơi đây được tạo nên bởi hai màu chủ đạo xanh và trắng. Xung quanh địa điểm này được bao phủ bởi một vùng quê thanh bình, yên lặng và không có sự xô bồ chốn thành thị.

Ngoài ra, Hải Phòng còn được du khách biết đến bởi những lễ hội lớn nổi tiếng khắp cả nước như lễ hội chọi trâu, một lễ hội độc đáo, nổi tiếng của Đồ Sơn. Và các khu di tích lịch sử văn hóa như chùa Dư Hàng, đình Hàng Kênh, đền Nghè, đền thờ bà Lê Chân...

## **2. Thực trạng khai thác ẩm thực Hải Phòng**

### **2.1. Ưu điểm**

Hải Phòng là một thành phố biển có vị trí địa lý và điều kiện tự nhiên thuận lợi nên có nguồn tài nguyên biển phong phú, nguồn lợi thủy hải sản dồi dào, chính từ những nguồn nguyên liệu này đã tạo nên một nền văn hóa ẩm thực Hải Phòng đặc sắc, là một trong những yếu tố quan trọng góp phần vào việc thu hút khách du lịch đến tham quan và nghỉ dưỡng tại thành phố.

Ngành du lịch của Việt Nam nói chung và của thành phố Hải Phòng nói riêng đang rất phát triển và được quan tâm đặc biệt thì ẩm thực không chỉ là yếu tố hỗ trợ cho nhu cầu ăn uống cơ bản của du khách trong chuyến đi mà còn là mục đích của chuyến đi. Nhận thức được sự thay đổi trong nhu cầu của khách du lịch, các doanh nghiệp kinh doanh du lịch cũng kinh doanh các hoạt động ăn uống đã đẩy mạnh việc nâng cao chất lượng món ăn cũng như chất lượng dịch vụ để đáp ứng nhu cầu đa dạng của thực khách, tạo nên ấn tượng tốt đẹp về nền ẩm thực độc đáo của Hải Phòng đối với du khách.

Bên cạnh những nhà hàng phục vụ ăn uống, Hải Phòng còn có hệ thống các chợ nhằm đáp ứng nhu cầu bình dân của cả cư dân địa phương và cả du khách. Các chợ hải sản, các lồng, bè nuôi hải sản tập trung chủ yếu tại các cảng cá tại Đồ Sơn, Cát Bà, tuy nhiên, hải sản tươi sống được đánh bắt về vẫn được vận chuyển nhanh chóng đến các chợ trong thành phố để đảm bảo độ tươi ngon của hải sản. Vì vậy, mọi người đều có thể thưởng thức những món ăn từ hải sản tươi ngon ngay giữa trung tâm thành phố.

Nhiều khu chợ ẩm thực nổi tiếng như chợ Cát Bi, chợ Cô Đạo,... đã trở thành những địa chỉ ẩm thực uy tín tất cả mọi người khi đến với thành phố Hoa Phượng đỏ.

Trong những năm gần đây, Hải Phòng chú trọng đầu tư phát triển các lễ hội lớn trong năm như lễ hội chọi trâu Đồ Sơn, lễ hội Hoa Phượng đỏ,... Đây là dịp để quảng bá hình ảnh, các hoạt động du lịch và nền ẩm thực đặc sắc của thành phố với khách du lịch trong và ngoài nước. Du khách khi đến với Hải Phòng không chỉ để tắm biển, nghỉ dưỡng, tham quan vào các lễ hội mà còn để khám phá ẩm thực nơi đây. Nắm bắt kịp thời nhu cầu của các đối tượng khách, các doanh nghiệp kinh doanh ăn uống đã có những kế hoạch nhằm phục vụ mọi đối tượng khách từ bình dân đến sang trọng.

Trải qua 2 năm đóng băng du lịch vì dịch bệnh COVID-19, năm 2022, mục tiêu hướng đến của du lịch Hải Phòng sau khi mở cửa lại hoạt động du lịch là khai thác thị trường khách du lịch nội địa để phục hồi du lịch. Ngày 15/03/2022, Sở Du lịch Hải Phòng giới thiệu “*Foodtour Hải Phòng*” như một sản phẩm chiến lược phù hợp, đáp ứng nhu cầu, thị hiếu và xu hướng du lịch trong tình hình mới.

Chỉ ít lâu sau, “*Foodtour Hải Phòng*” trở thành trào lưu bùng nổ trên các nền tảng mạng xã hội, sản phẩm yêu thích của du khách, nhất là các bạn trẻ, học sinh, sinh viên. Lượng hành khách di chuyển qua đường sắt Hà Nội – Hải Phòng trong năm 2022 là 700.000 người, tăng gấp 5 lần so với năm 2021. Tính riêng từ tháng 4 đến tháng 10, lượng hành khách tăng gấp 10 lần so với cùng kỳ. Lượng khách đi tàu vào các ngày cuối tuần, ngày lễ bình quân đạt hơn 4.000 khách/ngày.

Để chuẩn bị tốt nhất các điều kiện phục vụ du khách tham quan, trải nghiệm “*Foodtour Hải Phòng*”, Sở Du lịch đã nghiên cứu, thiết kế, xuất bản và phát miễn phí bản đồ món ngon Hải Phòng, bản đồ các tọa độ check in cho du khách. Kết hợp với các bạn trẻ review về ẩm thực, du lịch sản xuất và đăng tải video clip “Hải Phòng lòng vòng check-in” trên các kênh truyền thông trực tuyến, thu hút đông đảo sự quan

tâm của nhân dân và du khách. Sở Du lịch tổ chức đợt cao điểm tuyên truyền và ký cam kết vệ sinh an toàn thực phẩm, ứng xử văn minh du lịch, bán đúng giá niêm yết cho các chủ nhà hàng, quán ăn, khách sạn nhằm xây dựng hình ảnh đẹp về con người Hải Phòng với du khách.

Nhằm nâng cao chất lượng dịch vụ, đặc biệt nhấn mạnh sự phát triển bền vững của “*Foodtour Hải Phòng*”, Sở Du lịch đã xây dựng và cho ra mắt bản đồ số Hải Phòng City tour với địa chỉ <https://haiphongcitytour.vn> theo xu hướng trẻ trung, hiện đại, chuyên nghiệp, dễ sử dụng.

Bản đồ số cung cấp các gợi ý, chỉ đường cho du khách tới các địa chỉ ăn uống, điểm check-in, khách sạn... theo nhu cầu. Du khách có thể đánh giá trực tiếp về chất lượng dịch vụ, mức độ hài lòng sau khi trải nghiệm thực tế; tự lập lịch trình, chia sẻ với bạn bè, đồng nghiệp, người thân...

Sở Du lịch cũng phối hợp với Traveloka ra mắt sàn giao dịch du lịch Hải Phòng trực tuyến với những địa chỉ, thông tin du lịch hữu ích, các thao tác hỗ trợ đặt dịch vụ du lịch trực tuyến tiện lợi với nhiều lợi ích gia tăng cho du khách khi trải nghiệm du lịch tại Hải Phòng. Chỉ trong 3 tháng đầu triển khai, sàn giao dịch trực tuyến Hải Phòng nhận được những phản hồi tích cực từ doanh nghiệp và khách du lịch. Bản đồ số Hải Phòng City Tour thu hút hơn 10.000 lượt truy cập, tìm kiếm thông tin.

Ông Vũ Huy Thương - Phó Giám đốc Sở Du lịch Hải Phòng - cho biết: Với những nỗ lực trong phát triển sản phẩm, đổi mới công tác quảng bá xúc tiến du lịch, năm 2022, du lịch Hải Phòng đón và phục vụ 7 triệu lượt khách, tăng 89% so với cùng kỳ, vượt 55% kế hoạch năm 2022. Doanh thu đạt 6.300 tỉ, tăng 98% so với cùng kỳ 2021.

## **2.2. Hạn chế**

Mặc dù có nhiều điều kiện thuận lợi cho việc phát triển ẩm thực của địa phương nhưng hoạt động này vẫn còn một số hạn chế cần được khắc phục.

Vấn đề quản lý, kiểm tra và giám sát các hoạt động khai thác cũng như việc bảo tồn và phát huy nguồn lợi thủy hải sản chưa được quan tâm đúng mực và chưa được kiểm tra sát sao. Việc khai thác, đánh bắt hải sản gần bờ quá mức đã có tác động tiêu cực đến cân bằng hệ sinh thái và môi trường biển gần bờ.

Vấn đề vệ sinh an toàn thực phẩm tại các nhà hàng, đặc biệt là tại các quán ăn nhỏ, các quán ăn đường phố vẫn bị xem nhẹ. Vẫn có tình trạng một số hộ kinh doanh bất chấp lợi nhuận, sử dụng thực phẩm không rõ nguồn gốc, kém chất lượng để phục vụ khách hàng gây mất vệ sinh an toàn thực phẩm, thậm chí gây tổn hại về mặt sức khỏe đối với người sử dụng.

Ngoài ra, vấn đề giá cả cũng là vấn đề gây bức xúc cho những người có nhu cầu sử dụng dịch vụ ăn uống. Hải Phòng là thành phố có ngành công nghiệp – dịch vụ phát triển, chính vì vậy, hàng năm Hải Phòng tiếp đón một lượng lớn khách du lịch đổ về tham quan, nghỉ dưỡng. Tận dụng thời gian mùa du lịch, các cơ sở kinh doanh các dịch vụ liên quan đến du lịch, trong đó có các cơ sở kinh doanh ăn uống đã tăng giá tiền các dịch vụ, gây ra tình trạng bức xúc của du khách đối với các dịch vụ này. Thêm vào đó, việc kinh doanh diễn ra tự phát, không có quy định kiểm soát chặt chẽ còn gây ra tình trạng ép giá, chặt chém.

Đối với các doanh nghiệp lữ hành, chưa tích cực, năng động nghiên cứu phát triển những loại hình du lịch mới: du lịch văn hóa, du lịch nội thành, du lịch ẩm thực mà chỉ tập trung đẩy mạnh việc đưa du khách Hải Phòng đi nước ngoài và ngoại tỉnh. Doanh nghiệp lữ hành trên địa bàn thành phố chưa có chính sách quảng bá giới thiệu về những món ăn đặc sản của Hải Phòng đến từng du khách.



Hướng dẫn viên của các công ty du lịch chưa trau dồi thêm nhiều vốn hiểu biết về văn hóa từng địa phương, đặc biệt là hiểu biết về ẩm thực để đáp ứng sự hiếu kì, lòng mong mỏi của du khách. Hơn nữa khi tổ chức ăn uống tại các nhà hàng, khách sạn, hướng dẫn viên chỉ làm những thao tác nghiệp vụ để sao cho du khách ăn uống nhanh, gọn, đầy đủ, chứ chưa chú trọng hướng dẫn cho khách cách ăn, cách thưởng thức các món đặc sản địa phương để ăn cho ngon miệng và thể hiện được bản sắc văn hóa của từng vùng, miền thông qua những món ăn.

Những người làm du lịch chưa thực sự chú trọng đến việc đưa ẩm thực Hải Phòng vào trong du lịch, tạo ra sự mới lạ cho du lịch thành phố. Các cơ sở kinh doanh du lịch chỉ chú trọng đến doanh thu, lợi nhuận chứ không đầu tư cho việc bảo tồn và phát huy, quảng bá, giới thiệu những món ăn mang bản sắc văn hóa địa phương mình. Xu hướng chạy theo lợi nhuận, doanh thu đã trở thành lối mòn của không ít các doanh nghiệp kinh doanh ăn uống không những ở Hải Phòng mà còn ở hầu hết các địa phương, tỉnh thành khác.

Những món ăn mang màu sắc văn hóa của địa phương lại ít được đưa vào thực đơn của nhà hàng, khách sạn. Ví dụ: Bánh đa cua là món ăn đặc trưng của Hải Phòng nhưng trong thực đơn bữa sáng của nhà hàng, khách sạn lại không có, mà chỉ có những món ăn nhanh, dễ chế biến. Khách du lịch muốn thưởng thức bánh đa cua lại phải tìm đến những hàng quán vỉa hè, không nằm trong tour du lịch. Trong các nhà hàng, khách sạn, thực đơn thường giống nhau, không phong phú và ít có sự thay đổi. Nhà hàng chỉ phục vụ những món ăn trong thực đơn, nếu khách muốn gọi món khác ngoài thực đơn thì nhà hàng không phục vụ. Chính vì thế mà du khách từ nơi khác đến ít biết về bản sắc ẩm thực Hải Phòng trừ những khách đi trải nghiệm tự do, không theo tour du lịch.

### **3. Các chương trình du lịch của các công ty du lịch đã khai thác**

#### **3.1. Công ty du lịch Luxtour**

## ***Chương trình du lịch: Hà Nội – Đồ Sơn (2 ngày 1 đêm)***

*(Giá bán: 1.500.000đ/khách, áp dụng với đoàn từ 15 người trở lên)*

**NGÀY 01: HÀ NỘI– ĐỒ SƠN- TEAMBUILDING- GALA (Ăn: Trưa/ Tối)**

6h00: Xe và hướng dẫn viên của Luxtour đón quý khách tại điểm hẹn, khởi hành đi Đồ Sơn. Trên đường, quý khách dùng chân ăn sáng (chi phí tự túc), sau đó đoàn lên xe tiếp tục hành trình.

Quý khách sẽ được nghe hướng dẫn viên thuyết minh về các điểm du lịch trên tuyến đường Hà Nội- Đồ Sơn và ẩm thực nơi đây cũng rất đa dạng.

Sáng: Đến Đồ Sơn, xe đưa quý khách đi thăm

- Dinh vua Bảo Đại– chiêm ngưỡng kiến trúc sa hoa, lộng lẫy và tìm hiểu thêm lịch sử về vị vua cuối cùng.
- Chùa Hang– thư giãn và tĩnh tâm trong không gian kiến trúc nhẹ nhàng đầy tinh tế.
- Bến tàu không số– khu di tích lịch sử còn sót lại của đường Hồ Chí Minh trên biển.

Trưa: Dùng bữa trưa tại nhà hàng

Sau đó di chuyển về khách sạn, nhận phòng và nghỉ ngơi.

Chiều: Quý khách di chuyển ra bãi biển, tham gia vào chương trình Teambuilding đầy sôi động lấy ẩm thực Hải Phòng làm chủ đề do Luxtour tổ chức trên bãi biển Đồ Sơn:

- Nhìn hình ảnh đoán tên món ăn
- Ném thử món ăn đoán nguyên liệu
- Tranh giành nguyên liệu để nấu ra món đặc trưng của Hải Phòng: Bánh đa cua

Sau chương trình Teambuilding, quý khách tự do tắm biển và chuẩn bị cho buổi tối.

Tối: Quý khách tham gia chương trình Gala Dinner do Luxtour tổ chức tại nhà hàng, cùng nhau ghi lại những dấu ấn tại mảnh đất Hải Phòng:

- Thưởng thức bữa tối đặc sắc với tiệc buffet hải sản đến từ vùng biển Đồ Sơn: loại tôm, cua, ghẹ, hào, sò, cá, bẹ bẹ... Hải sản được đánh bắt trong ngày nên lúc nào cũng rất tươi.
- Tham gia các minigame vui nhộn: Đoán tên các món ăn đặc sản của Hải Phòng và nghe người dân giới thiệu sơ lược qua món ăn và cách chế biến

NGÀY 02: ĐỒ SƠN- HÒN DẦU- HÀ NỘI (Ăn:Sáng/ Trưa)

Sáng: Quý khách có thể dậy sớm đón bình minh trên biển

Sau đó đoàn dùng điểm tâm sáng tại khách sạn.

Xe và hướng dẫn viên đón quý khách di chuyển đi Bến Nghiêng, lên tàu tham quan đảo Hòn Dấu, quý khách tự do tham quan:

- Đền thờ Nam Hải thần vương– ngôi đền mang trong mình câu chuyện truyền thuyết độc đáo. Đây cũng là địa điểm tâm linh nổi tiếng tại Đồ Sơn.
- Ngọn hải đăng Hòn Dấu– ngọn hải đăng nhiều năm tuổi
- Check in với Mốc cao độ 0 về mực nước biển tại Hòn Dấu.
- Trưa: Trở lại khách sạn, làm thủ tục trả phòng
- Xe và hướng dẫn viên đón quý khách di chuyển đến nhà hàng dùng bữa trưa và nghỉ ngơi.
- Chiều: Lên xe trở về Hà Nội. Trên đường, xe dừng chân tại điểm dừng nghỉ để quý khách có thể mua sắm đồ lưu niệm, các món ăn đặc sản về làm quà cho người thân và bạn bè.

### **3.2. Công ty du lịch Hải Phòng STAR TOUR**

*Chương trình du lịch: Citytour Hải Phòng*

*(Giá bán: 500.000đ/khách, áp dụng với đoàn khách từ 15 người trở lên)*

- Sáng

7h00: Đón khách tại điểm hẹn

7h30: Đón khách đi tham quan Nhà hát trung tâm thành phố, Quán hoa, tượng đài Lê Chân

8h30: Tham quan đền Nghè – nơi thờ bà Lê Chân

9h30: Đưa khách đi thưởng thức: Bánh đa cua, miến trộn ở phố Cát Dài, Mê Linh và Cầu Đất (những con phố này gần kề với đền Nghè, và đó cũng là những địa chỉ ăn ngon có tiếng, nên khách sẽ đi bộ để tới những hàng ăn sau khi tham quan đền)

11h00: Tham quan đình Kênh

12h00: Đưa đoàn đi thưởng thức đặc sản Hải Phòng: ốc, sủi dìn – chè vừng, giá bẻ, chè tại chợ Cổ Đạo

Nghỉ trưa

- Chiều

13h30: Tham quan Bảo tàng thành phố

14h30: Tham quan chùa Hàng

15h30: Đưa đoàn đến mua sắm ở chợ Hàng

16h30: Đưa đoàn đi thưởng thức chè thái, bánh mỳ cay, bánh bèo ở phố Đinh Tiên Hoàng và Lê Đại Hành

17h30: Đưa khách tới hồ An Biên, khách tự do vui chơi và thưởng thức mực khô nướng

Kết thúc.

Nhìn chung thì các công ty du lịch đã có những đổi mới trong tour du lịch, đưa ẩm thực vào trong chương trình du lịch để quảng bá những giá trị của văn hóa ẩm thực đến du khách. Song bên cạnh đó, những chương trình du lịch này vẫn chưa đc đặc sắc lắm, chưa phát huy được hết cốt lõi của văn hóa ẩm thực Hải Phòng.

#### **4. Các chính sách của Sở Du lịch về khai thác ẩm thực trong du lịch**

##### **4.1. Phê duyệt Đề án xây dựng thương hiệu quốc gia về du lịch văn hóa**

Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch đã ban hành Quyết định số 3767/QĐ-BVHTTDL ngày 11/12/2020 Phê duyệt Đề án xây dựng thương hiệu quốc gia về du lịch văn hóa. Đề án nhằm định vị thương hiệu du lịch văn hóa Việt Nam dựa trên những giá trị văn hóa đặc sắc, tập trung vào giá trị di sản và giá trị văn hóa ẩm thực. Qua đó hình thành hệ thống điểm đến, sản phẩm du lịch đặc trưng, có chất lượng, giá trị cao, được thị trường đón nhận tích cực.

Đề án được xây dựng trên cơ sở lý luận và kinh nghiệm quốc tế về xây dựng, phát triển thương hiệu quốc gia. Đề án cũng khái quát hiện trạng phát triển du lịch văn hóa tại Việt Nam cùng với việc đưa ra các giá trị cốt lõi của thương hiệu về du lịch văn hóa Việt Nam. Cùng với đó là định hướng, mục tiêu, nội dung phát triển thương hiệu quốc gia cho du lịch văn hóa của Việt Nam và giải pháp triển khai, cách tổ chức thực hiện.

Theo đó, thương hiệu quốc gia về du lịch văn hóa sẽ tập trung phát triển trên hai lĩnh vực có thế mạnh, gồm ẩm thực và di sản. Mục tiêu cụ thể, đến năm 2030, ngành du lịch văn hóa chiếm 20% trong tổng số khoảng 130 tỷ USD tổng thu từ khách du lịch. Thương hiệu quốc gia cho du lịch văn hóa Việt Nam được mở rộng, ghi nhận tại các thị trường mới và thị trường mục tiêu.

Để thực hiện mục tiêu này, Đề án đã nêu ra nhiều giải pháp quan trọng như: đề xuất ban hành chính sách khuyến khích du lịch di sản, du lịch ẩm thực; quảng bá thương hiệu du lịch văn hóa Xây dựng bộ nhận diện thương hiệu du lịch văn hóa Việt Nam về di sản và ẩm thực; hỗ trợ phát triển sản phẩm du lịch di sản, du lịch ẩm thực...

Phát triển thương hiệu quốc gia về du lịch văn hóa là bước cụ thể hóa Chiến lược phát triển các ngành công nghiệp văn hóa, Chiến lược phát triển du lịch Việt Nam thông qua phát huy bản sắc văn hóa dân tộc góp phần nâng cao giá trị, hiệu quả kinh tế và năng lực cạnh tranh của du lịch Việt Nam.

## **4.2. Giới thiệu bản đồ số Hải Phòng City Tour**

Chiều ngày 06/9/2022, Sở Du lịch TP. Hải Phòng đã tổ chức Hội nghị giới thiệu bản đồ số "Hải Phòng City Tour", sàn giao dịch du lịch Hải Phòng trực tuyến và phát động chiến dịch quảng bá #HelloHaiPhong. Sự kiện nhằm quảng bá, giới thiệu các sản phẩm du lịch mới, thúc đẩy quá trình chuyển đổi số trong lĩnh vực du lịch để hỗ trợ, phục hồi và phát triển du lịch thành phố.

Theo đó, bản đồ số “Hải Phòng City Tour” được xây dựng theo xu hướng trẻ trung, hiện đại, chuyên nghiệp, hiệu quả gắn với ứng dụng công nghệ thông tin. Giao diện hiện thị, nội dung và hình ảnh phù hợp với xu hướng, thị hiếu khách du lịch; là kênh hỗ trợ thông minh, tiện lợi dành cho du khách.

Bản đồ số sử dụng nền tảng bản đồ của Google, cung cấp các gợi ý cho du khách về điểm đến. Du khách có thể truy cập bản đồ số tại địa chỉ: <https://haiphongcitytour.vn/> để tra cứu, tìm kiếm thông tin, chỉ đường tới các quán ăn, điểm check-in, khách sạn...; đánh giá trực tiếp về chất lượng dịch vụ và mức độ hài lòng sau khi trải nghiệm thực tế; tự lập lịch trình tour cho mình và có thể chia sẻ với bạn bè, đồng nghiệp, người thân...

Bên cạnh đó, Sở Du lịch Hải Phòng phối hợp với Traveloka - ứng dụng du lịch và tiện ích sống hàng đầu Đông Nam Á ra mắt sàn giao dịch du lịch Hải Phòng trực tuyến với mục đích đồng hành cùng các doanh nghiệp du lịch trên địa bàn thành phố trong việc số hóa hoạt động kinh doanh, hỗ trợ doanh nghiệp khôi phục sau đại dịch Covid-19. Đồng thời, giới thiệu thêm địa chỉ chia sẻ thông tin du lịch, đặt dịch vụ du lịch trực tuyến uy tín, tiện lợi với nhiều lợi ích gia tăng cho du khách khi trải nghiệm du lịch tại Hải Phòng. Người dùng có thể truy cập sàn giao dịch thông qua link dẫn từ website: [dulichhaiphong.gov.vn](http://dulichhaiphong.gov.vn) hoặc trực tiếp trên nền tảng ứng dụng của Traveloka.

Trong lĩnh vực truyền thông, Sở Du lịch Hải Phòng phối hợp với Tiktok Việt Nam và Công ty CP Truyền thông và Giải trí Vitamin Việt Nam phát động Chiến dịch

quảng bá “HelloHaiPhong” trên nền tảng TikTok nhằm khuyến khích người dùng sáng tạo nội dung ngắn về cảnh sắc, văn hoá, ẩm thực... của thành phố, qua đó góp phần quảng bá rộng rãi các điểm đến và sức hấp dẫn của du lịch Hải Phòng.

Phát biểu tại Hội nghị, Giám đốc Sở Du lịch Hải Phòng Nguyễn Thị Thương Huyền cho biết, thời gian qua, cùng với quá trình đẩy mạnh ứng dụng công nghệ thông tin trong hoạt động quảng bá, xúc tiến du lịch, Sở Du lịch đã tạo ra nhiều sản phẩm, hình ảnh hấp dẫn, thu hút khách du lịch, kích thích tăng trưởng, hỗ trợ phục hồi và phát triển du lịch sau đại dịch Covid-19.

# **CHƯƠNG 3: MỘT SỐ GIẢI PHÁP KHAI THÁC VĂN HÓA ẨM THỰC HẢI PHÒNG PHỤC VỤ HOẠT ĐỘNG DU LỊCH**

## **1. Khuyến nghị**

### **1.1. Đề xuất với Ủy ban Nhân dân thành phố Hải Phòng**

- Ủy ban Nhân dân thành phố Hải Phòng cần chỉ đạo việc thực hiện quy hoạch chi tiết các vùng trọng điểm du lịch thống nhất với quy hoạch tổng thể không gian đô thị của thành phố, đồng thời trong quá trình quy hoạch, cần quan tâm lưu ý đến việc xây dựng những tuyến phố bán đồ ăn theo quy mô nhất định, bao gồm các tuyến phố chuyên về một loại đặc sản và các tuyến phố tập trung đa dạng các hàng ăn.

- Ủy ban Nhân dân thành phố Hải Phòng cần chỉ đạo các Sở, ban ngành có liên quan (Sở Văn hóa – Thể thao – Du lịch, Sở Thương mại, Sở Tài nguyên Môi trường) cùng phối hợp, lên kế hoạch và thực hiện những dự án đầu tư phát triển du lịch Hải Phòng. Đặc biệt những dự án có liên quan đến việc ứng dụng văn hóa ẩm thực Hải Phòng vào trong du lịch để làm mới, làm đa dạng, phong phú hơn các sản phẩm du lịch, các loại hình du lịch truyền thống.

- Thành phố cũng nên đưa vào các văn bản quản lý, xác định du lịch là ngành kinh tế mũi nhọn, là động lực lớn trong phát triển kinh tế - xã hội để đầu tư kinh phí hợp lý cho việc xây dựng cơ sở hạ tầng, dịch vụ du lịch, đặc biệt là phát triển các nhà hàng cung cấp dịch vụ ăn uống nhằm nâng cao chất lượng, đa dạng hóa các chương trình du lịch, đáp ứng sự mong đợi của du khách trong và ngoài nước, cũng như tăng sức cạnh tranh trên thị trường.

- Ủy ban Nhân dân thành phố Hải Phòng cũng nên có sự ưu tiên, khuyến khích, tạo điều kiện cho các cá nhân, doanh nghiệp muốn kinh doanh nhà hàng ẩm thực, các quán ăn chất lượng cao, thuận tiện cho thực khách cả trong và ngoài thành phố, các đơn vị lữ hành cũng thuận tiện trong việc xây dựng chương trình du lịch.



## **1.2. Đề xuất với Tổng cục Du lịch, Sở Văn hóa – Thể thao – Du lịch Hải Phòng**

### *Đối với Tổng cục Du lịch*

-Với những thuận lợi sẵn có, du lịch Việt Nam có nhiều điều kiện để phát triển toàn diện. Tổng cục Du lịch đã tạo nhiều điều kiện: Đề ra phương án, đóng góp ý kiến, hỗ trợ kinh phí để các địa phương có điều kiện phát triển du lịch thành một ngành kinh tế mũi nhọn. Trong những năm qua, du lịch Việt Nam ngày càng khẳng định vị thế trên thương trường quốc tế, là một điểm sáng về du lịch được bạn bè khắp năm Châu biết đến. Điều đó chứng tỏ các hoạt động của Tổng cục Du lịch khá hiệu quả và tương lai của du lịch Việt Nam là rất khả quan.

Để hỗ trợ có hiệu quả cho hoạt động du lịch của Hải Phòng, Tổng cục Du lịch có thể đưa ra các giải pháp sau:

Trên trang web của Tổng cục có nhiều bài cụ thể chi tiết hơn về tiềm năng, thế mạnh của du lịch Hải Phòng. Ngoài giới thiệu về các danh lam thắng cảnh, di tích lịch sử, cần bổ sung thêm những bài giới thiệu về tình hình kinh tế xã hội, truyền thống lịch sử, con người địa phương, các loại hình văn hóa nghệ thuật, bản sắc ẩm thực của Hải Phòng... Người truy cập nhờ đó sẽ có cái nhìn toàn cảnh về Hải Phòng, thu hút họ đến với nơi đây. Bên cạnh đó cũng nên bổ sung thêm tư liệu, hình ảnh về ẩm thực Hải Phòng để làm tăng tính sinh động, hấp dẫn.

- Tổng cục Du lịch nên chỉ đạo cho bộ phận chức năng biên soạn các cuốn sách viết về các di tích lịch sử, danh lam thắng cảnh đất nước một cách chi tiết, đầy đủ hơn. Những cuốn sách này chính là cẩm nang, sổ tay của những người hướng dẫn viên du lịch và là một trong những cách quảng bá hiệu quả cao cho du lịch Việt Nam đối với du khách trong và ngoài nước.

- Tổng cục Du lịch cũng nên xây dựng thí điểm một mô hình khai thác tiềm năng du lịch toàn diện, hiệu quả tại một địa phương, xem xét đánh giá hiệu quả mang lại cũng như những tồn tại thiếu sót để kịp thời khắc phục, sửa chữa, rồi từ đó có thể nhân rộng trên phạm vi cả nước, tạo nên một sự phát triển đồng bộ và toàn diện cho du lịch Việt Nam.

### *Đối với Sở Văn hóa – Thể thao – Du lịch*

- Cần lập dự án, đề xuất với Ủy ban Nhân dân thành phố xem xét, phê duyệt, hỗ trợ kinh phí cho các chương trình du lịch mới, trong đó có ứng dụng văn hóa ẩm thực vào trong du lịch để làm mới, phong phú hơn những chương trình du lịch sẵn có.

- Nên thường xuyên tổ chức hội chợ ẩm thực du lịch hàng năm để giới thiệu, quảng bá về ẩm thực Hải Phòng cho khách du lịch trong và ngoài nước biết đến, khơi gợi trí tò mò, mong muốn được đến và thưởng thức ẩm thực ở họ, đồng thời đáp ứng lòng mong mỏi, sự hiếu kì của người dân thành phố.

- Giới thiệu trên trang web của Sở những bài viết, hình ảnh, địa chỉ nổi tiếng về ẩm thực Hải Phòng, trong đó có những quán ăn, nhà hàng uy tín, chất lượng.

- Cần xây dựng những dự án mới, phát triển các điểm du lịch mới, các khu vui chơi giải trí của thành phố, phát triển các làng nghề truyền thống, đưa các chợ lớn, các địa điểm ẩm thực Hải Phòng vào trong các tour du lịch.

### **1.3. Đối với người dân địa phương**

- Đăng ký thương hiệu, quảng cáo sản phẩm trên các phương tiện thông tin đại chúng.

- Cần tạo ra sự độc đáo mới lạ, khác biệt so với các quán ăn kinh doanh mặt hàng tương tự. Đương nhiên mỗi hàng phải có bí quyết riêng trong cách chế biến, nhưng nó có thể tạo ra sự khác biệt trong việc trang trí, đồ ăn kèm, đồ uống.

- Người bán hàng cần chú trọng đến tính thẩm mỹ trong việc bài trí không gian quán, đồng phục nhân viên và đặc biệt là vệ sinh an toàn thực phẩm, phải đảm bảo từ khâu nguyên liệu đến khâu chế biến để tạo ra sự an tâm, hài lòng của thực khách. Đây cũng là yêu cầu cấp thiết đặt ra khi vấn đề vệ sinh an toàn thực phẩm được đặt lên hàng đầu hiện nay.

#### **1.4. Đối với khách du lịch**

- Tìm hiểu thông tin về địa điểm du lịch, những nét đặc sắc nhất của địa phương, như: các di tích lịch sử, danh lam thắng cảnh, văn hóa nghệ thuật, ẩm thực qua báo chí, truyền hình, internet, ...

- Tích cực, chủ động lựa chọn các loại hình sinh thái, du lịch văn hóa, du lịch ẩm thực để làm phong phú thêm vốn tri thức, sự hiểu biết về các vùng miền địa phương.

- Đóng góp ý kiến cho các doanh nghiệp lữ hành, Sở Văn hóa – Thể thao – Du lịch địa phương để có những biện pháp, chính sách đổi mới, khắc phục những bất cập còn tồn tại, phát triển du lịch một cách toàn diện và theo hướng bền vững.

## **2. Giải pháp**

### **2.1. Đối với cơ quan quản lý Nhà nước và chính quyền địa phương**

- Ban hành các cơ chế, chính sách nhằm phát triển ngành nông nghiệp và quản lý chặt chẽ việc khai thác nguồn lợi hải sản biển Hải Phòng, bên cạnh đó, cơ quan quản lý Nhà nước và chính quyền địa phương cần lập kế hoạch nhằm cải tạo môi trường sinh thái, bảo tồn và khai thác nguồn lợi thủy hải sản một cách bền vững.

- Các cơ sở phục vụ ăn uống của thành phố Hải Phòng rất đa dạng từ quán ăn bình dân cho đến các nhà hàng loại vừa và sang. Vì vậy, chính quyền cần tăng cường công tác quản lý cơ sở vật chất kỹ thuật nhằm cải tạo và nâng cấp các dịch vụ cũng như đảm bảo tính mỹ quan của các không gian ăn uống để đáp ứng nhu cầu của nhiều đối tượng khách hàng khác nhau.

- Ngoài ra, vấn đề vệ sinh an toàn thực phẩm cũng cần được quản lý một cách chặt chẽ. Tại Hải Phòng, loại hình ẩm thực đường phố và kinh doanh ẩm thực trong chợ rất phổ biến và phát triển. Những hàng quán này thường không có giấy phép kinh doanh cũng như không có sự kiểm tra nào về nguồn gốc nguyên liệu, quy trình chế biến nên hầu như không có chứng nhận nào để đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Để khắc phục tình trạng này, cơ quan có thẩm quyền cần thường xuyên kiểm tra, giám sát và có những biện pháp hợp lý nhằm hạn chế tình trạng mất vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Đặc biệt, các hoạt động xúc tiến và quảng bá cho ẩm thực Hải Phòng thông qua các sách báo, phương tiện truyền thông và các phương tiện thông tin đại chúng cũng cần được đầu tư đúng mực. Thông qua các phương tiện truyền thông đại chúng, cư dân địa phương và khách du lịch sẽ được cung cấp những nguồn thông tin bổ ích và cần thiết nhằm kích thích sự tò mò khám phá văn hóa ẩm thực Hải Phòng. Bên cạnh đó, khi đã có sẵn nguồn thông tin, thực khách sẽ dễ dàng nắm bắt được thông tin về các đặc sản cũng như những địa chỉ ăn uống uy tín.

- Lập kế hoạch tổ chức các sự kiện, các lễ hội ẩm thực, liên kết với các tỉnh thành lân cận tổ chức liên hoan và giao lưu ẩm thực vùng. Tổ chức các cuộc thi nấu ăn, thi tay nghề, đặc biệt khuyến khích các món ăn đặc sản của vùng.

## 2.2. Đối với doanh nghiệp và những người làm du lịch

- Các doanh nghiệp lữ hành cần tích cực, năng động tìm thị trường khách mới, phát triển thị trường khách cũ, đặc biệt phát triển những loại hình du lịch mới: du lịch văn hóa, du lịch nội thành, du lịch ẩm thực,..

- Cần có chính sách quảng bá, chính sách marketing để giới thiệu sản phẩm du lịch, đặc sản của Hải Phòng đến từng đơn vị, từng cá nhân có nhu cầu đi du lịch. Từ đó tạo ấn tượng và kỉ niệm trong lòng du khách, đồng thời còn tạo ra việc làm, tăng thu nhập cho người lao động.

- Tích cực giới thiệu, quảng bá các thương hiệu ẩm thực của Hải Phòng tại các hội chợ ẩm thực, hội chợ thương mại tổ chức hàng năm.

- Hướng dẫn viên du lịch-những người trực tiếp hướng dẫn cho du khách cần trau dồi vốn hiểu biết, làm phong phú nguồn tri thức về văn hóa của từng vùng miền, từng địa phương, đặc biệt là sự hiểu biết về ẩm thực, đáp ứng được sự hiếu kì của du khách về văn hóa ẩm thực nơi đây.

- Cung cấp chi tiết các thông tin về những nét đặc sắc của ẩm thực địa phương trong khi đưa thông tin về điểm đến du lịch của thành phố. Khi quảng cáo và bán tour, hầu hết các công ty du lịch chỉ đưa thông tin về các điểm đến du lịch, nhà hàng, khách sạn, khu vui chơi giải trí và các dịch vụ mà khách được hưởng trong quá trình tham gia chuyến du lịch mà chưa được tiếp cận nhiều với các thông tin về ẩm thực địa phương. Việc cung cấp chi tiết các thông tin về ẩm thực địa phương như danh sách các món ăn đặc sắc của vùng, mô tả chi tiết các món ăn, đề xuất một số địa chỉ ẩm thực uy tín sẽ làm tăng hứng thú khám phá văn hóa ẩm thực của địa phương.

- Xây dựng tour du lịch “Khám phá ẩm thực Hải Phòng”. Tổ chức các hoạt động trải nghiệm ẩm thực như đưa khách du lịch đến tự do tham quan và mua sắm nguyên liệu cho các bữa ăn tại chợ và tự vào bếp học cách nấu các món đặc sản của địa phương. Các doanh nghiệp du lịch mới chỉ có những tour du lịch tham quan các điểm du lịch gắn với các tài nguyên du lịch tự nhiên và các tài nguyên du lịch nhân văn mà

chưa có sự sáng tạo trong việc xây dựng tour du lịch ẩm thực. Các doanh nghiệp du lịch có thể xây dựng tour du lịch kết hợp giữa tham quan các điểm du lịch và tour khám phá, trải nghiệm văn hóa ẩm thực.

- Các công ty lữ hành cần phối kết hợp đồng bộ với các cơ sở cung ứng về du lịch như khách sạn, nhà hàng để tạo ra sự nhịp nhàng trong việc phục vụ khách du lịch, mang lại sản phẩm du lịch có chất lượng cao. Ví dụ các nhà hàng, khách sạn thỉnh thoảng tổ chức đêm hội ẩm thực, các loại tiệc buffet với đầy đủ món ăn đậm nét văn hóa ẩm thực Hải Phòng hoặc đưa các món ăn đặc trưng của địa phương vào trong thực đơn của nhà hàng, khách sạn.

### **2.3. Đối với cư dân địa phương**

- Chấp hành nghiêm chỉnh các quy định của cơ quan quản lý Nhà nước và chính quyền địa phương về khai thác tài nguyên biển, tài nguyên đất đai, đặc biệt về đánh bắt, khai thác hải sản ven bờ để bảo vệ hệ sinh thái gần bờ. Đối với các loài quý hiếm và mang lại giá trị kinh tế cao, cần nhân giống và tiến hành nuôi trồng nhằm bảo đảm nguồn cung, đáp ứng nhu cầu của thực khách. Ngoài ra, cư dân địa phương cần phối hợp với chính quyền trong công tác tổ chức không gian ẩm thực và chấp hành các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Phối hợp cùng với cơ quan chính quyền nhằm đẩy mạnh công tác tuyên truyền, quảng bá hình ảnh văn hóa ẩm thực Hải Phòng độc đáo, phong phú, đa dạng đến các đối tượng khách trong và ngoài nước một cách rộng rãi.

### **2.4. Xúc tiến quảng cáo ẩm thực Hải Phòng**

#### ***2.4.1. Tuyên truyền, quảng bá, xúc tiến du lịch qua các kênh thông tin đại chúng***

- Tiếp tục đẩy mạnh phối hợp với các công ty truyền thông trong nước và quốc tế, Đài Truyền hình Việt Nam xây dựng phim quảng bá du lịch Hải Phòng như: Du lịch sinh thái biển đảo, du lịch văn hóa lịch sử, du lịch thể thao mạo hiểm, du lịch cộng đồng, du lịch nông nghiệp, du lịch ẩm thực, ...

- Tổ chức tuyên truyền, quảng bá du lịch Hải Phòng trên các kênh truyền hình có tỷ lệ người xem cao như: Đài Truyền hình Việt Nam, Đài Truyền hình kỹ thuật số và một số Đài Truyền hình địa phương, kênh truyền hình đối ngoại, kênh truyền hình quốc tế dưới hình thức phát sóng tin, bài, phóng sự, clip quảng bá... Xây dựng các chuyên trang, chuyên mục tuyên truyền, quảng bá về du lịch Hải Phòng trên các ấn phẩm báo chí, phát thanh, truyền hình, cổng thông tin điện tử của thành phố.

- Nâng cấp và phát triển Cổng thông tin du lịch đa ngôn ngữ, cung cấp các thông tin hữu ích về du lịch Hải Phòng, các địa chỉ cần thiết, các cơ sở kinh doanh dịch vụ du lịch đảm bảo chất lượng; tích hợp các tính năng tra cứu thông tin, đặt dịch vụ du lịch cho du khách trên trang thông tin điện tử du lịch Hải Phòng: [www.dulichhaiphong.gov.vn](http://www.dulichhaiphong.gov.vn); đặt link liên kết trên website của Tổng cục Du lịch; Sở Du lịch; Sở Văn hóa, Thể thao và Du lịch các địa phương trong nước và các tỉnh, thành phố quốc tế có quan hệ hợp tác với Hải Phòng.

- Đẩy mạnh tuyên truyền, quảng bá trên mạng xã hội và các trang thông tin điện tử uy tín, có lượt truy cập cao, thu hút sự tương tác trực tiếp của người xem.

#### ***2.4.2. Hoạt động tuyên truyền, quảng bá và xúc tiến du lịch qua các sự kiện***

- Tiếp tục tham gia các hoạt động trong chương trình, sự kiện du lịch quốc gia do Tổng cục Du lịch tổ chức; các sự kiện “Năm Du lịch quốc gia” tại các địa phương đăng cai tổ chức; các hội chợ du lịch trong nước, các hội nghị, hội thảo xúc tiến du lịch của trung ương, khu vực và các tỉnh, thành phố có tiềm năng phát triển du lịch để tuyên truyền, quảng bá về du lịch Hải Phòng.

- Nghiên cứu đăng cai tổ chức các sự kiện văn hóa, thể thao và du lịch lớn của quốc gia tại Hải Phòng như: Năm Du lịch quốc gia, các cuộc thi sắc đẹp, các giải đấu thể thao... Tổ chức các sự kiện văn hóa, thể thao, du lịch trên địa bàn thành phố như: Lễ hội Hoa Phượng Đỏ - Hải Phòng, Lễ hội Chọi Trâu Đồ Sơn, Lễ hội Làng cá Cát

Bà,... Đồng thời, hỗ trợ các địa phương tổ chức tốt các hoạt động quảng bá, xúc tiến du lịch nhân các sự kiện, lễ hội tại địa phương.

- Tổ chức các cuộc thi với mục đích tuyên truyền, quảng bá và thu hút sự quan tâm của công chúng đối với hoạt động du lịch của thành phố Hải Phòng như: sáng tác slogan du lịch Hải Phòng; Cuộc thi sản xuất các đoạn phim (video clip) về du lịch Hải Phòng; thi ảnh đẹp du lịch Hải Phòng... Tổ chức hội nghị, hội thảo chuyên đề về xúc tiến, quảng bá, phát triển du lịch nhằm tuyên truyền, quảng bá du lịch Hải Phòng; tăng cường sự liên kết hợp tác giữa các cơ quan, ban, ngành, địa phương, khu vực, giữa Nhà nước và doanh nghiệp...

- Liên kết hợp tác với các tỉnh, thành phố tổ chức các sự kiện nhằm phát động thị trường, thu hút khách. Tổ chức mời các công ty lữ hành, đại diện các cơ sở lưu trú lớn trên toàn quốc, các đoàn phóng viên báo chí tới Hải Phòng khảo sát và tìm kiếm cơ hội liên kết, hợp tác phát triển du lịch. Tổ chức các chương trình xúc tiến điem đến tại một số thành phố lớn là thị trường du lịch trọng điem của Hải Phòng, đồng thời tổ chức các đoàn học tập kinh nghiệm xây dựng mô hình phát triển du lịch của các địa phương là điem sáng trong phát triển du lịch trên cả nước.

#### ***2.4.3. Tuyên truyền, quảng bá, xúc tiến trực quan tại các khu, điem du lịch***

- Thiết lập hệ thống thông tin, quảng bá, xúc tiến du lịch tại chỗ bằng việc tổ chức cung cấp miễn phí các ấn phẩm quảng bá du lịch phù hợp tại một số nơi như: bến tàu, sân bay (tại quầy hỗ trợ thông tin du lịch tại ga đến quốc tế và ga đến nội địa, Cảng Hàng không quốc tế Cát Bi), nhà hàng, khách sạn, điem tham quan, điem dừng chân nhằm cung cấp cho du khách các thông tin hữu ích khi du lịch trong thành phố. Nghiên cứu, đánh giá các loại hình dịch vụ, sản phẩm dịch vụ về đêm (phố đi bộ, không gian ẩm thực ngoài trời...) phát triển thêm các sản phẩm đặc thù của địa phương kết hợp với công tác quảng bá, xúc tiến du lịch Hải Phòng tạo điem nhấn thu hút khách du lịch trong nước và quốc tế.



- Lắp đặt hệ thống biển quảng cáo tấm lớn tại các cửa ô chính vào thành phố; duy trì các bảng, biển hướng dẫn cho khách du lịch tại các điểm tham quan du lịch, nhà ga, bến tàu du lịch, sân bay...

## 2.5. Xây dựng tour du lịch ẩm thực Hải Phòng

Những tiềm năng du lịch to lớn của thành phố đã tạo ra những thế mạnh để phát triển hoạt động du lịch. Ngoài những loại hình du lịch như du lịch biển, du lịch tham quan, nghỉ dưỡng, du lịch công vụ, thì đây cũng là điều kiện thuận lợi để phát triển loại hình du lịch ẩm thực – một loại hình du lịch độc đáo. Dựa trên những tiềm năng to lớn và cũng là điều kiện để có thể phát triển loại hình du lịch ẩm thực này, em đã xây dựng một số tour du lịch chuyên đề ẩm thực như là một đề xuất cho việc khai thác ẩm thực phục vụ cho du lịch của thành phố Hải Phòng.

### ***Chương trình 1: Hà Nội – Hải Phòng – Cát Bà (2 ngày 1 đêm)***

*(Giá bán: 1.200.000đ/khách, áp dụng với đoàn khách từ 15 người trở lên)*

Ngày 1: Hà Nội – Cát Bà

- Sáng

7h00: Xe và hướng dẫn viên đón đoàn ở điểm hẹn và xuất phát đi Cát Bà.

10h00: Hướng dẫn viên dẫn đoàn tham quan Vườn Quốc Gia Cát Bà, hang Quân Y, động Trung Trang.

11h00: Di chuyển về khách sạn ăn trưa và nghỉ ngơi.

- Chiều

14h00: Tham quan nhà bè đánh bắt hải sản của ngư dân Cát Bà. Tại đây, du khách có thể xem quá trình quăng lưới đến khi thu lưới của nhà bè, nghe ngư dân giới thiệu về từng loại hải sản.

15h30: Du khách tham quan tự do và tắm biển ở bãi tắm Cát Cò 1, 2 và 3. Ngoài ra còn có bãi tắm Tùng Thu cũng rất đẹp.

- Tối

Tổ chức bữa tiệc ẩm thực nhỏ trên bãi biển: bẻ bẻ rang me, chả mực, ghẹ, mực khô, cá song, ...

Ngày 2: Cát Bà – Nội thành Hải Phòng

7h30: Xe và hướng dẫn viên đưa đoàn về nội thành.

8h20: Hướng dẫn viên cho đoàn dừng chân tại Cát Hải, ghé vào thăm nhà máy sản xuất nước mắm Cát Hải – một thương hiệu nước mắm nổi tiếng ở Hải Phòng. Tại đây, du khách có thể tham quan và tìm hiểu quy trình để tạo ra một chai nước mắm chuẩn vị.

9h30: Đoàn về nội thành và tự do tham quan.

11h30: Khách ăn trưa và nghỉ ngơi tại khách sạn. Tại đây du khách sẽ được thưởng thức các món ăn dân dã mang phong vị của biển khơi với hình thức một bữa tiệc buffet nhỏ nhỏ gồm các món: Bánh bèo, sủi dìn – chè vừng, bún cá, miến trộn, sứa chua nếp cẩm, bánh cuốn 7 món, bánh bao chiên, chè khoai,...

- Chiều

14h00: Tham quan đền Nghè – nơi thờ nữ tướng Lê Chân – người có công khai phá mảnh đất Hải Phòng.

15h00: Hướng dẫn viên đưa khách đi thưởng thức một số món ăn vặt bình dân: ốc xào ở phố Cát Dài, gỏi giá biển ở phố Cầu Đất.

16h00: Đưa đoàn tham quan Nhà hát lớn trung tâm thành phố, Quán hoa, tượng đài Lê Chân và thưởng thức Bánh đa cua ở phố Trần Phú, bánh mỳ cay – chè thái ở Đình Tiên Hoàng, có thể mua về làm quà.

18h00: Lên xe về Hà Nội và kết thúc chương trình du lịch.

***Chương Trình 2: Hà Nội – Đồ Sơn – Nội thành Hải Phòng (2 ngày 1 đêm)***

*(Giá bán: 1.000.000đ/khách, áp dụng với đoàn khách từ 15 người trở lên)*

Ngày 1: Hà Nội – Đồ Sơn

- Sáng

7h00: Xe và hướng dẫn viên đón đoàn tại điểm hẹn khởi hành đi Hải Phòng. Đến khu du lịch Đồ Sơn.

10h00: Tham quan biệt thự Bảo Đại, tháp Tường Long.

11h00: Ăn trưa trên biển, thưởng thức những món ăn dân dã của nhà hàng Vạn Vân 1.

- Chiều

13h30: Tàu đón khách tại bến Nghiêng ra thăm đảo Hòn Dấu, rừng nguyên sinh.

16h30: Đưa khách đi tham quan làng Bàng La – nơi làm ra mắm chắt. Được biết đến như một loại mắm nổi tiếng của Đồ Sơn.

18h30: Thưởng thức những món ăn bình dân từ biển: ốc xào, gỏi sứa, giá bẻ, ...

- Tối

Quý khách tham quan cảnh biển về đêm và thưởng thức hương vị của mực khô nướng, hào nướng mỡ hành, ngao, sò, ...

Ngày 2: Đồ Sơn – Nội thành Hải Phòng

- Sáng

7h00: Xe đưa đoàn về nội thành.

7h30: Hướng dẫn viên đón khách đi tham quan Nhà hát lớn, Quán hoa, tượng đài Lê Chân.

8h30: Tham quan đền Nghè – nơi thờ nữ tướng Lê Chân – người có công khai phá mảnh đất Hải Phòng.

9h30: Tham quan đình Hàng Kênh (ngôi đình cổ được xếp hạng di tích quốc gia)

10h30: Đưa đoàn đi thưởng thức những món ăn ngon ở chợ Cát Bi, chợ Cỏ Đạo nổi tiếng tại Hải Phòng: bánh đa cua, miến trộn, bánh bèo, bánh bột lọc, chè khoai dẻo, bánh cuốn có nhân, ...

11h30: Nghỉ Trưa.

- Chiều

14h00: Dẫn đoàn đi tham quan Làng nghề làm bánh đa đỏ ở Kênh Dương. Tại đây, du khách có thể quan sát được quy trình làm ra sợi bánh đa đỏ đặc trưng của Hải Phòng. Tự do tham quan và nghe người dân nơi đây giới thiệu về lịch sử món ăn, nguyên liệu, cách làm ra một bát bánh đa cua chuẩn vị.

16h30: Đưa đoàn đi mua sắm tại chợ Hàng, có rất nhiều đồ lưu niệm đẹp được bán tại đây.

18h30: Hướng dẫn viên dẫn đoàn ra xe – kết thúc và chia tay với đoàn về lại Hà Nội.

Trên đây là một số tour du lịch mới phù hợp với điều kiện và khai thác được thế mạnh của vùng biển như: tour du lịch ẩm thực xen lẫn du lịch văn hóa, nghỉ dưỡng và khám phá, tìm hiểu văn hóa ẩm thực của những món ăn địa phương nơi mình đến. Trong tour du lịch đã có sự đổi mới lịch trình cũng như điểm nghỉ ngơi, để xen lẫn giữa các điểm tham quan và việc thưởng thức ẩm thực, điều đó sẽ tạo cho du khách có cảm giác thoải mái, thuận tiện, bớt được nhiều thời gian đi lại nhưng lại tận hưởng được nhiều điều mới mẻ và độc đáo hơn.

### ➤ **Tiểu kết**

Trong quá trình hình thành và phát triển, văn hóa ẩm thực Hải Phòng chịu nhiều yếu tố tác động từ vị trí địa lý, khí hậu, thủy văn...cho đến lịch sử - xã hội; trong đó, sự giao thoa ẩm thực Hải Phòng với khu vực khác tạo nên sự khác biệt giữa ẩm thực Hải Phòng với các tỉnh thành ven biển khác của Việt Nam. Trong những nét ẩm thực ngoại quốc tác động đến văn hóa ẩm thực Hải Phòng, lâu dài và đậm nét hơn cả là ẩm

thực Trung Hoa, sau đó đến sự giao thoa với ẩm thực Pháp, và đến nay đã có thêm sự giao lưu với những món ăn của nhiều quốc gia khác trong khu vực như Nhật Bản, Hàn Quốc, Thái Lan... Tất cả đã tạo nên một bức tranh ẩm thực Hải Phòng đa dạng, phong phú và sinh động.

Ngày nay, tham quan và nghỉ dưỡng không chỉ là mục đích duy nhất của mỗi chuyến du lịch mà du lịch còn nhằm mục đích thưởng thức văn hóa ẩm thực tại điểm đến. Văn hóa ẩm thực Hải Phòng trải qua quá trình hình thành và phát triển đã tạo cho mình được những dấu ấn riêng, không bị mờ nhạt trong tổng quan ẩm thực Việt Nam cũng như ẩm thực thế giới. Việc khai thác văn hóa ẩm thực trong phát triển du lịch Hải Phòng đã trở thành hướng đi tiềm năng mang lại nguồn thu lớn cho ngân sách của thành phố. Chính vì vậy, thành phố cần có những giải pháp nhằm khai thác văn hóa ẩm thực một cách hiệu quả và bền vững.

## KẾT LUẬN

Đối với con người, việc ăn uống luôn được coi là nhu cầu trước nhất, nhờ có ăn uống mà con người có sức khỏe để duy trì sự sống, để lao động và sáng tạo. Thông qua ẩm thực, chúng ta có thể phân nào hiểu được về kinh tế, văn hóa, xã hội của một tộc người nói riêng và cả một dân tộc nói chung. Việt Nam là quốc gia có nền văn hóa ẩm thực nổi tiếng lâu đời. Xét theo vị trí địa lý, khí hậu, sông ngòi,... và các yếu tố ngoại sinh tác động mà ẩm thực ở miền Bắc, miền Trung và miền Nam lại có những sự khác nhau, thể hiện nét ẩm thực đặc trưng riêng của từng vùng.

Hải Phòng là một thành phố biển nằm ở phía Đông Bắc Việt Nam. Nơi đây được thiên nhiên ban tặng cho một bờ biển dài với diện tích mặt biển lớn, cùng với khí hậu ôn hòa thuận lợi đã tạo nên một nguồn nguyên liệu thủy, hải sản vô cùng phong phú và đa dạng. Từ xa xưa, những người dân đất Cảng đã biết cách tận dụng nguồn nguyên liệu từ thiên nhiên này làm thành phần ẩm thực chính trong các bữa ăn của mình. Sau đó, khi có sự hình thành và phát triển mạnh mẽ của khoa học kỹ thuật, người Hải Phòng đã biết tìm tòi học hỏi để tạo thêm nguồn nguyên liệu từ việc nuôi trồng thủy, hải sản trong các lồng bè trên biển cũng như trên sông nhằm đáp ứng nhu cầu của số dân đang ngày càng tăng nhanh. Sự ưu đãi đặc biệt từ thiên nhiên và sự cần cù lao động của cư dân nơi đây đã tạo nên một nền tảng ẩm thực đặc trưng của Hải Phòng.

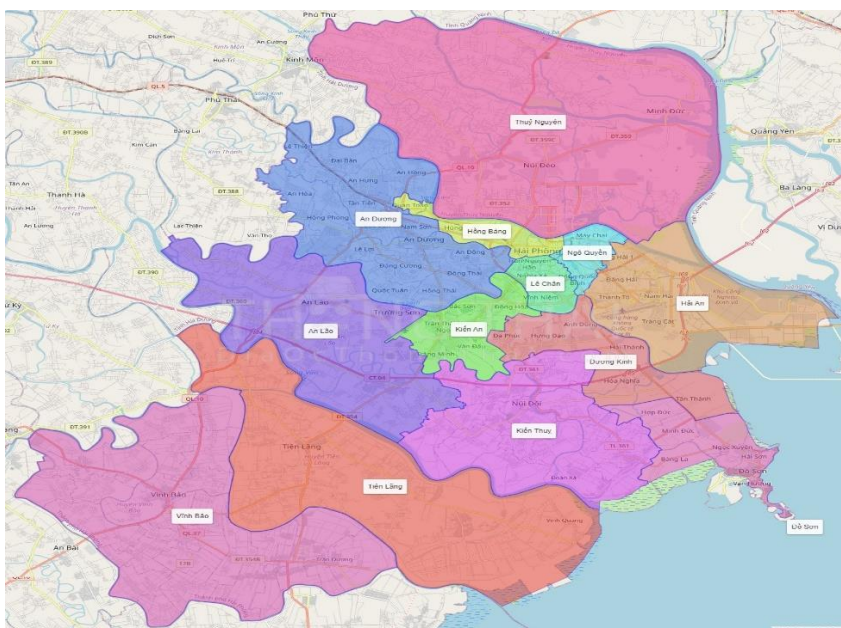
Thành phố Hải Phòng có lịch sử hình thành và phát triển lâu dài. Ngay từ thế kỷ 16, địa phận khu vực Hải Phòng ngày nay đã giữ vai trò như một Cảng biển quan trọng trong cả nước, là nơi giao thương buôn bán cũng như giao lưu văn hóa từ nhiều vùng miền trong và ngoài nước. Cho đến ngày nay, vai trò đó vẫn được giữ vững và ngày càng phát triển mạnh. Trải qua nhiều giai đoạn lịch sử khác nhau với nhiều biến động trong lịch sử, thành phố Hải Phòng đã có sự giao thoa văn hóa với nhiều nước trên thế giới; đặc biệt phải kể đến Pháp và Trung Quốc, đây là hai quốc gia có ảnh hưởng rất lớn đến nền tảng cũng như phong cách ẩm thực Hải Phòng, tạo ra những

nét dị biệt trong ẩm thực Hải Phòng so với những tỉnh thành có biển khác trong cả nước.

Ngày nay, cùng với chính sách hội nhập của Việt Nam, giống như nhiều tỉnh thành trong cả nước, ẩm thực Hải Phòng đã có sự tiếp xúc và du nhập mạnh mẽ của các tỉnh thành trong nước và nhiều nước trên thế giới để có những bước phát triển mới. Tuy nhiên, với những chính sách bảo tồn và phát huy những giá trị truyền thống, ẩm thực Hải Phòng sẽ vừa biến đổi cho phù hợp với xu hướng nhưng vẫn duy trì được nền ẩm thực độc đáo vốn có. Hơn thế nữa, nét độc đáo trong ẩm thực cũng chính là một công cụ hữu hiệu trong việc quảng bá, giới thiệu văn hóa ẩm thực Hải Phòng đến những du khách trong nước và quốc tế, phát triển kinh tế, du lịch và gìn giữ, bảo tồn những nét văn hóa cốt lõi của Hải Phòng.



# PHỤ LỤC



Ảnh 1: Bản đồ thành phố Hải Phòng



Dulichdaocatba.com

VIETSENSE

Ảnh 2: Khu du lịch Cát Bà



Ảnh 3: Khu du lịch Đồ Sơn



Ảnh 4: Bánh đa cua Hải Phòng



Ảnh 5: Giá bẻ xào



Ảnh 6: Bánh đúc tàu



Ảnh 7: Sủi dìn



Ảnh 8: Bánh mì cay Hải Phòng



Ảnh 9: Bánh bèo Hải Phòng



Ảnh 10: Nem chua bẻ



Ảnh 11: Bún cá cay Hải Phòng



Ảnh 12: Dừa dầm



Ảnh 12: Trà cúc Hải Phòng



Ảnh 13: Thạch găng



Ảnh 14: Làng nghề làm mắm Cát Hải



Ảnh 15: Làng nghề làm bánh đa đỏ Hải Phòng