

**BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
TRƯỜNG ĐẠI HỌC DÂN LẬP HẢI PHÒNG**



ISO 9001:2015

KHÓA LUẬN TỐT NGHIỆP

NGÀNH : VIỆT NAM HỌC (VĂN HÓA DU LỊCH)

Sinh viên : Nguyễn Thanh Hương

Giảng viên hướng dẫn: Đào Thị Thanh Mai

HẢI PHÒNG – 2019

**BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
TRƯỜNG ĐẠI HỌC DÂN LẬP HẢI PHÒNG**

**TÌM HIỂU ÂM THỰC ĐƯỜNG PHỐ TẠI THÀNH PHỐ
HỒ CHÍ MINH PHỤC VỤ PHÁT TRIỂN DU LỊCH**

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

Sinh viên : Nguyễn Thanh Hương

Giảng viên hướng dẫn: Đào Thị Thanh Mai

HẢI PHÒNG – 2019

BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
TRƯỜNG ĐẠI HỌC DÂN LẬP HẢI PHÒNG

NHIỆM VỤ ĐỀ TÀI TỐT NGHIỆP

Sinh viên: Nguyễn Thanh Hương Mã SV: 1412402094

Lớp : VH1802 Ngành: Việt Nam học (Văn hóa du lịch)

Tên đề tài: Tìm hiểu ẩm thực đường phố tại Thành phố Hồ Chí Minh - phục vụ phát triển 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

Khách sạn DASOM

333 Văn Cao, Đặng Lâm, Hải An, Hải Phòng.

CÁN BỘ HƯỚNG DẪN ĐỀ TÀI TỐT NGHIỆP

Họ và tên : Đào Thị Thanh Mai

Học hàm, học vị : ThS

Cơ quan công tác : Trường Đại học Dân lập Hải Phòng

Nội dung hướng dẫn: Tìm hiểu ẩm thực đường phố tại Thành phố Hồ Chí Minh - phục vụ phát triển du lịch

Đề tài tốt nghiệp được giao ngày 24 tháng 12 năm 2018

Yêu cầu phải hoàn thành xong trước ngày 05 tháng 04 năm 2019

Đã nhận nhiệm vụ ĐTTN

Sinh viên

Đã giao nhiệm vụ ĐTTN

Giảng viên hướng dẫn

Nguyễn Thanh Hương

ThS. Đào Thị Thanh Mai

Hải Phòng, ngày 05 tháng 04 năm 2019

HIỆU TRƯỞNG

GS.TS.NGŨT Trần Hữu Nghị

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: ThS. Đào Thị Thanh Mai

Đơn vị công tác: Trường Đại học Dân lập Hải Phòng

Họ và tên sinh viên: Nguyễn Thanh Hương Chuyên ngành: Văn hóa du lịch

Đề tài tốt nghiệp: Tìm hiểu ẩm thực đường phố tại Thành phố Hồ Chí Minh -phục vụ phát triển du lịch

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

- Thực hiện nghiêm túc các yêu cầu để phục vụ nội dung nghiên cứu.
- Có ý thức kỷ luật tốt, chăm chỉ, chịu khó học hỏi.
- Hoàn thành đề tài đúng thời hạn.

2. Đánh giá chất lượng của khóa luận

- Về lý luận, tác giả đã nêu khái quát, phân tích và đưa ra các cơ sở lý luận về du lịch nông nghiệp.
- Về thực tiễn, tác giả đã nêu và đánh giá thực trạng và có giải pháp để phát triển du lịch nông nghiệp.
- Đề tài đáp ứng yêu cầu đề ra về lý luận và thực tiễn, đạt chất lượng tốt của khóa luận tốt nghiệp đại học ngành Việt Nam học (Văn hóa du lịch).

3. Ý kiến của giảng viên hướng dẫn tốt nghiệp

Được bảo

Không được bảo vệ

Điểm

hướng dẫn

Hải Phòng, ngày 05 tháng 04 năm 2019

Giảng viên hướng dẫn

ThS. Đào Thị Thanh Mai

MỤC LỤC

Lời mở đầu	1
1. Lý do chọn đề tài.....	1
2. Mục đích, ý nghĩa của đề tài.....	2
3. Phạm vi và đối tượng nghiên cứu.....	3
4. Phương pháp nghiên cứu	3
5. Bố cục của bài khóa luận.....	3
Chương 1: Tổng quan về loại hình du lịch ẩm thực và du lịch ẩm thực đường phố	4
1.1. Cơ sở lý luận về loại hình du lịch ẩm thực	4
1.1.1. Khái niệm về ẩm thực.....	4
1.1.2. Khái niệm về du lịch ẩm thực và du lịch ẩm thực đường phố....	5
1.1.2.1. Khái niệm du lịch về ẩm thực	5
1.1.2.2. Khái niệm về du lịch ẩm thực đường phố.....	6
1.1.3. Mối quan hệ giữa Ẩm thực và Du lịch.....	7
1.2. Giới thiệu du lịch ẩm thực đường phố ở Việt Nam và trên thế giới.....	8
1.2.1. Một số khu ẩm thực đường phố ở Việt Nam	8
1.2.1.1. Ẩm thực đường phố ở Hà Nội.....	8
1.2.1.2. Ẩm thực đường phố ở Hải Phòng	9
1.2.1.3. Ẩm thực đường phố ở Đà Nẵng	10
1.2.1.4. Ẩm thực đường phố ở Đà Lạt	11
1.2.2. Một số khu ẩm thực đường phố trên thế giới	12
1.2.2.1. Ẩm thực đường phố ở Trung Quốc	12
1.2.2.2. Ẩm thực đường phố ở Mỹ.....	12
1.2.2.3. Ẩm thực đường phố ở Australia	13
1.2.2.4. Ẩm thực đường phố ở Anh.....	13
1.3. Tiểu kết chương 1	14
Chương 2: Thực trạng khai thác ẩm thực đường phố tại thành phố Hồ Chí Minh - phục vụ phát triển du lịch.....	15

2.2.2.7. Kimbap Hàn Quốc.....	41
2.2.2.8. Kem.....	41
2.3. Đánh giá thực trạng khai thác ẩm thực đường phố ở thành phố Hồ Chí Minh.....	42
2.3.1. Đặc trưng của ẩm thực Thành phố Hồ Chí Minh.....	42
2.3.2. Thực trạng khai thác ẩm thực đường phố trên một vài địa điểm tại Thành phố Hồ Chí Minh.....	43
2.3.2.1. Chợ Bến Thành, Lê Lợi – quận 1.....	43
2.3.2.2. Con đường bán trái cây dừa Nguyễn Cảnh Chân – quận 1.....	44
2.3.2.3. Đường Nguyễn Thượng Hiền – quận 3.....	44
2.3.2.4. Đường Cao Thắng – quận 3.....	44
2.3.2.5. Hẻm 14, Trần Bình Trọng – quận 4.....	45
2.3.2.6. Phố ốc Vĩnh Khánh – quận 4.....	45
2.3.2.7. Đường An Dương Vương – quận 5.....	45
2.3.2.8. Phố Sui Cảo Hà Tôn Quyền – quận 11.....	46
2.3.3. Sự giống và khác nhau ở một vài món ăn đường phố.....	46
2.3.3.1. Cơm tấm Sài Gòn và Kimbap Hàn Quốc.....	46
2.3.3.2. Bánh xèo và bánh kếp Thái Lan.....	49
2.3.4. Ưu điểm của ẩm thực đường phố tại Thành phố Hồ Chí Minh trong phát triển du lịch.....	52
2.3.5. Hạn chế của ẩm thực đường phố tại Thành phố Hồ Chí Minh trong phát triển du lịch.....	53
2.4. Tiểu kết chương 2.....	54
Chương 3: Giải pháp nâng cao hiệu quả khai thác ẩm thực đường phố phục vụ phát triển du lịch Thành phố Hồ Chí Minh.....	55
3.1. Định hướng phát triển du lịch thành phố Hồ Chí Minh đến năm 2030.....	55
3.1.1. Mục tiêu, chiến lược phát triển du lịch.....	55
3.1.2. Tiềm năng, thế mạnh của ẩm thực đường phố trong chính sách phát triển du lịch.....	56

3.2. Các giải pháp cụ thể	58
3.2.1. Giải pháp nâng cao hiệu quả công tác quản lý	58
3.2.2. Giải pháp về xúc tiến quảng bá	61
3.2.3. Giải pháp về tổ chức hoạt động ẩm thực đường phố	63
3.2.4. Đa dạng hóa sản phẩm du lịch ẩm thực	64
3.2.5. Kết nối ẩm thực đường phố với các tuyến điểm du lịch trên địa bàn Thành phố Hồ Chí Minh	65
3.3. Tiểu kết chương 3	68
Kết luận	69
Danh mục tài liệu	70
Phụ lục	71

LỜI CẢM ƠN

Em xin gửi lời cảm ơn đến các thầy cô giáo của trường Đại học Dân Lập Hải Phòng bởi suốt quãng thời gian bắt đầu học tập tại giảng đường đại học đến nay, em đã nhận được rất nhiều sự quan tâm giúp đỡ, đặc biệt là các thầy cô trong Khoa Du lịch đã tận tình truyền đạt kiến thức cho em trong những năm học vừa qua. Với vốn kiến thức được tiếp thu trong quá trình học tập em tin rằng đó chính là hành trang quý báu cho con đường sự nghiệp của mình trong tương lai. Không chỉ vậy, để hoàn thành bài khóa luận tốt nghiệp này, em xin tỏ lòng tri ân sâu sắc đến Thạc sĩ Đào Thị Thanh Mai. Cô đã tận tình hướng dẫn em trong việc lựa chọn đề tài nghiên cứu, hướng tiếp cận và giúp em chỉnh sửa những điều còn thiếu sót. Trong quá trình nghiên cứu, do trình độ lý luận và kinh nghiệm thực tiễn còn nhiều hạn chế gây ảnh hưởng đến bài khóa luận, em rất mong sẽ nhận được những ý kiến đóng góp của các thầy cô để em có thể hoàn thiện tốt hơn.

Lời cuối cùng em xin kính chúc các thầy cô luôn dồi dào sức khỏe.
Em xin chân thành cảm ơn !

LỜI MỞ ĐẦU

1. Lý do chọn đề tài

“Nước Mỹ đã sinh ra những nhà hàng di động nhưng Việt Nam mới là thiên đường ẩm thực đường phố. Không đâu lại có văn hóa ẩm thực đa dạng như nơi này. Qua ẩm thực, một phần bản sắc văn hóa của Việt Nam đã được gìn giữ và phát huy trong quá trình hội nhập, giao lưu văn hóa quốc tế”. Đó là nhận định của tờ báo CNNGo (Mỹ) về ẩm thực Việt Nam. Văn hóa ẩm thực Việt Nam luôn độc đáo và phong phú trên mọi phương diện. “Một đất nước nhỏ bé mà thức ăn lại tinh tế và đa dạng đến đáng kinh ngạc. Mỗi thành phố, thậm chí mỗi ngôi làng đều có món đặc sản riêng”. Đây cũng là ấn tượng chung của nhiều du khách sau khi thưởng thức những món ăn dân dã tại Việt Nam. Và trong con mắt những du khách ấy, có một phần không thể bỏ qua đó chính là ẩm thực đường phố, đặc biệt là trên những con phố của mảnh đất Hồ Chí Minh. Cùng với đó, hãng thông tấn CNN đã đánh giá Thành phố Hồ Chí Minh là thủ đô ẩm thực của nước ta. Không chỉ vậy từ nhiều năm trước, ẩm thực đường phố ở Việt Nam nói chung và ở Thành phố Hồ Chí Minh nói riêng đã được rất nhiều tạp chí nước ngoài nhắc đến như: Tạp chí ẩm thực thế giới Food and Wine đã bình chọn Thành phố Hồ Chí Minh là một trong những thành phố có món ăn đường phố ngon hàng đầu, trong đó món chả giò, bánh mì được nhiều tạp chí bình chọn là một trong 12 món ăn ngon nhất thế giới.

Với thành tích trên, văn hóa ẩm thực có một vai trò đóng góp không nhỏ trong việc thu hút khách du lịch quốc tế và nội địa. Với cách tiếp cận kinh tế và giao lưu văn hóa vùng miền trong nước và quan hệ quốc tế, nghiên cứu văn hóa ẩm thực nói chung và văn hóa ẩm thực đường phố nói riêng ở Thành phố Hồ Chí Minh là một vấn đề cấp thiết để phát triển du lịch trong quá trình đổi mới hiện nay và cho tương lai. Đặc biệt là ở các đô thị đông dân khi mà giá cả sinh hoạt tăng cao khiến nhiều người dân chấp nhận

sử dụng các loại thức ăn đường phố. Theo một số liệu điều tra của Trung tâm dinh dưỡng Thành phố Hồ Chí Minh thì tại đây có tới 95,5% người dân đang sử dụng thức ăn đường phố trong đó 51% dùng làm bữa ăn hàng ngày, 82% dùng làm bữa ăn sáng. Sở dĩ các món ẩm thực đường phố hấp dẫn đến thế, bởi tất cả chúng đều rất dễ dàng để thưởng thức. Chỉ cần bước chân vào, ngồi xuống và sẽ có người mang ra. Tất cả nguyên liệu đều thật sự đơn giản và không khó kiếm tìm nhưng lại được kết hợp với nhau rất tinh tế đến khó tin. Mỗi món đi kèm với một loại gia vị, nước chấm đặc trưng thể không thay thế. Các món ăn nhiều rau củ quả, không nhiều dầu mỡ như đồ ăn Trung Quốc, không cay như đồ ăn Thái Lan cũng không nhiều thịt như đồ ăn Tây Âu.

Có thể nói văn hóa ẩm thực đã và đang trở thành một trong những bậc thang quan trọng nhất đưa hình ảnh đất nước và con người Việt Nam đến với bạn bè quốc tế. Và trong bậc thang ấy, văn hóa ẩm thực đường phố có lẽ là viên gạch vững chắc nhất. Ẩm thực không đơn thuần là món ăn, nó là cái hồn của đất nước, của dân tộc. Những điều được trình bày trên đây chính là lý do em chọn “Tìm hiểu ẩm thực đường phố Thành phố Hồ Chí Minh - phục vụ phát triển du lịch” để làm đề tài cho bài khóa luận của mình với mong muốn đem lại cái nhìn toàn diện về ẩm thực đường phố Hồ Chí Minh, góp phần giúp cho ẩm thực đường phố ngày càng được quan tâm đầu tư và khai thác hiệu quả hơn.

2. Mục đích, ý nghĩa của đề tài

Trước hết, đề tài tìm hiểu cơ sở lý luận về du lịch ẩm thực và du lịch ẩm thực đường phố, cung cấp những ví dụ điển hình về các khu ẩm thực đường phố ở Việt Nam và trên thế giới.

Mục đích chính của đề tài là tìm hiểu ẩm thực đường phố Sài Gòn và khai thác thực trạng để từ đó đưa ra các đề xuất, giải pháp phát triển ẩm thực đường phố Hồ Chí Minh, phục vụ phát triển du lịch thành phố.

3. Phạm vi và đối tượng nghiên cứu

Phạm vi nghiên cứu: Thành phố Hồ Chí Minh.

Đối tượng nghiên cứu: Tìm hiểu ẩm thực đường phố Thành phố Hồ Chí Minh nhằm phục vụ phát triển du lịch.

4. Phương pháp nghiên cứu

Phương pháp thu thập và xử lý thông tin: Là một trong những phương pháp quan trọng được sử dụng trong đề tài nghiên cứu khoa học cũng như trong khóa luận. Trên cơ sở thu thập thông tin tư liệu từ nhiều nguồn khác nhau như: sách, báo, đài, tivi, tạp chí, mạng internet..., từ đó người viết có cái nhìn chọn lọc, xử lý thông tin đưa ra những nhận xét đánh giá ban đầu với những kết luận về vấn đề nghiên cứu cụ thể là ẩm thực đường phố ở Thành phố Hồ Chí Minh.

Phương pháp so sánh, thống kê, phân tích và tổng hợp các thông tin số liệu liên quan đến đề tài, từ đó tìm ra định hướng, giải pháp phát triển du lịch mang hiệu quả cao, mang tính khoa học và thực tiễn trong phạm vi nghiên cứu mà đề tài thực hiện.

5. Bố cục của bài khóa luận

Ngoài phần mở đầu, kết luận, tài liệu tham khảo và phụ lục, nội dung chính của đề tài có bố cục gồm ba chương:

Chương 1: Tổng quan về loại hình du lịch ẩm thực và du lịch ẩm thực đường phố.

Chương 2: Thực trạng khai thác ẩm thực đường phố tại Thành phố Hồ Chí Minh - phục vụ phát triển du lịch

Chương 3: Giải pháp nâng cao hiệu quả khai thác ẩm thực đường phố - phục vụ phát triển du lịch Thành phố Hồ Chí Minh.

CHƯƠNG I

TỔNG QUAN VỀ LOẠI HÌNH DU LỊCH ẨM THỰC VÀ DU LỊCH ẨM THỰC ĐƯỜNG PHỐ

1.1. Cơ sở lý luận về loại hình du lịch ẩm thực

1.1.1. Khái niệm ẩm thực

Ngay từ khi những bước chân đầu tiên của con người in dấu trên Trái Đất, ngay từ thời kì bình minh của nhân loại, việc ăn uống đã được coi như là một nhu cầu cần thiết để duy trì sự sống của sinh vật sống nói chung và con người nói riêng. Tuy nhiên ở thời kì cổ đại đó, thực phẩm vẫn còn khan hiếm buộc con người không có quyền lựa chọn thức ăn. Sau này, trải qua hàng trăm triệu năm tiến hóa, thế giới ngày một văn minh hơn. Do đó, những tri thức cơ bản đầu tiên về lĩnh vực ăn uống được hình thành, tạo nên khái niệm đầu tiên về văn hóa ăn uống: ẩm thực.

Nghĩa hẹp: theo nghĩa Hán Việt thì ẩm nghĩa là uống, thực nghĩa là ăn, nghĩa hoàn chỉnh là ăn uống, là một hệ thống đặc biệt về quan điểm truyền thống và thực hành nấu ăn, nghệ thuật bếp núc, nghệ thuật chế biến thức ăn, thường gắn liền với một nền văn hóa cụ thể. Nó thường được đặt tên theo vùng hoặc nền văn hóa hiện hành. Một món ăn chủ yếu chịu ảnh hưởng của các thành phần có sẵn tại địa phương hoặc thông qua thương mại, buôn bán trao đổi.

Nghĩa rộng: ẩm thực có nghĩa là nền văn hóa ăn uống của một dân tộc, đã trở thành một tập tục, thói quen. Ẩm thực không chỉ nói về "văn hóa vật chất" mà còn nói về cả mặt "văn hóa tinh thần". Những thực phẩm mang màu sắc tôn giáo cũng mang nhiều ảnh hưởng rất lớn tới ẩm thực.

Theo tác giả Nguyễn Văn Dương nghiên cứu về ẩm thực trong ngôn ngữ, thì từ “ăn” trong tiếng Việt có số lượng ngữ nghĩa và số lượng từ ghép rất phong phú, có đến 15/20 ngữ nghĩa được nêu trong từ điển tiếng Việt có liên quan đến “ăn”. Sở dĩ từ ăn chiếm vị trí lớn trong ngôn ngữ và tư duy người Việt vì từ xưa đến đầu thế kỷ XX, nước ta đất hẹp, kỹ thuật chưa phát triển, mức sống còn thấp do đó cái ăn luôn là yếu tố quan trọng nhất: “có thực mới vực mới vực được đạo”, “dĩ thực vi tiên”. Bên cạnh ăn thì uống không chiếm vị trí quan trọng trong ngôn ngữ Việt Nam. Ngoài nghĩa thông thường là uống cho hết khát, từ “uống” trong từ ghép “ăn uống” có nghĩa là uống rượu.

Theo PGS.TS Phan Thị Thu Hiền, Trường Đại học Khoa học Xã hội và Nhân văn, Đại học Quốc gia Thành phố Hồ Chí Minh: Ẩm thực là chế biến đồ ăn thức uống có đủ dinh dưỡng, đủ năng lượng và có sức hấp dẫn đối với nhiều đối tượng khác nhau. Đặc biệt trong tình trạng hiện nay, ẩm thực phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong chuỗi cung ứng từ đồng ruộng đến bàn ăn. Như vậy, ẩm thực vừa có tính nghệ thuật, vừa có tính văn hóa và vừa mang tính xã hội. (Theo Tạp chí Khoa học Đại học Văn Lang).

1.1.2. Khái niệm về du lịch ẩm thực và du lịch ẩm thực đường phố.

1.1.2.1. Khái niệm về du lịch ẩm thực

Năm 1985, Wilbur Zelinsky đã dùng thuật ngữ “Gastronomic Tourism” với ý nghĩa là du lịch trải nghiệm ẩm thực. Năm 1998, Lucy M. Long đưa ra thuật ngữ “Culinary Tourism” để chỉ hình thức du lịch khám phá ẩm thực, đi sâu vào chế biến thực phẩm. Năm 2001, Colin Michael Hall và Richard Michell sử dụng thuật ngữ “Food Tourism” để chỉ hình thức du lịch tiếp xúc với người chế biến thực phẩm, tham gia lễ hội ẩm thực, thưởng thức đồ ăn, thức uống đặc sản của địa phương. Năm 2015, Ontario Culinary Tourism Alliance (OCTA) lại dùng thuật ngữ “Food

Tourism” với ý nghĩa du lịch tìm hiểu, đánh giá ẩm thực có tính văn hóa của địa phương hay dân tộc. Do đó, du lịch ẩm thực là loại hình du lịch tổ chức và hướng dẫn du khách đến các điểm du lịch để tìm hiểu, thưởng thức, trải nghiệm đồ ăn, thức uống có tính nghệ thuật và văn hóa đặc thù của địa phương, vùng miền, quốc gia. Thuật ngữ “Food Tourism” có thể được sử dụng để chỉ loại hình du lịch ẩm thực.

Theo PGS.TS Phan Thị Thu Hiền, trường Đại học Khoa học Xã hội và Nhân văn, Đại học Quốc gia Thành phố Hồ Chí Minh: Du lịch ẩm thực là quảng bá, tiếp thị, tổ chức, hướng dẫn du khách đến các điểm du lịch có ẩm thực đặc sắc, độc đáo của địa phương, vùng miền, quốc gia. (Theo Tạp chí Khoa học Đại học Văn Lang).

1.1.2.2. Khái niệm về du lịch ẩm thực đường phố

Ẩm thực đường phố hay thức ăn vỉa hè, thức ăn lề đường là các loại thức ăn, đồ uống đã chế biến sẵn hay sẵn sàng chế biến và phục vụ tại chỗ theo yêu cầu của khách hàng được bày bán trên vỉa hè, lề đường ở các đường phố, khu phố đông người hoặc những nơi công cộng khác, chẳng hạn như một siêu thị, công viên, khu du lịch, điểm giải trí, khu phố ăn uống ngoài trời... thông thường thức ăn đường phố được bày bán trên các tiệm ăn di động, quán ăn tạm thời hay là từ một gian hàng di động cho đến các loại xe đẩy. Theo khái niệm của Tổ chức Y tế thế giới (WHO), thức ăn đường phố là những đồ ăn, thức uống được làm sẵn hoặc chế biến, nấu nướng tại chỗ, có thể ăn ngay và được bày bán trên đường phố, những nơi công cộng.

Du lịch ẩm thực đường phố là hành động du khách rời khỏi nơi cư trú thường xuyên đi đến một nơi khác (có thể là một tỉnh thành khác hoặc thậm chí là một quốc gia khác) để kết hợp việc thưởng thức các món ăn đường phố với việc tận hưởng kỳ nghỉ của họ nhằm tìm hiểu và khám phá tự nhiên, văn hóa, lịch sử, con người tại nơi họ đến.

1.1.3. Mối quan hệ giữa ẩm thực và du lịch

Du lịch ẩm thực nhiều hơn chỉ là thưởng thức một bữa ăn ngon, một chút bia hay một ly rượu vang trong suốt chuyến đi. Đó là cách chúng ta hòa mình vào nền văn hóa và di sản của một khu vực, tạo ra những kỷ niệm không thể quên theo một cách hoàn toàn khác biệt.

Theo báo cáo toàn cầu về du lịch ẩm thực của Tổ chức du lịch thế giới, trung bình 1/3 ngân sách của khách du lịch được dành cho ẩm thực. Điều này chỉ ra rằng yếu tố này là một phần trải nghiệm của khách du lịch. Tuy nhiên, cũng phải nhấn mạnh rằng không phải tất cả khách du lịch chỉ đến đó để thưởng thức những đồ ăn ngon, cũng không phải tất cả các doanh nghiệp kinh doanh ẩm thực sẽ cung cấp dịch vụ này.

Trong ẩm thực ẩn chứa những giá trị văn hóa phi vật thể cốt lõi của điểm đến và thông qua việc thưởng thức chúng, du khách có thể khám phá, cảm nhận rõ nét bản sắc văn hóa chính thống của người dân địa phương. Khi có cơ hội thưởng thức các món ăn mới lạ và hấp dẫn trong chuyến đi của mình, du khách sẵn sàng đón nhận, bởi lẽ đó là một trong những hoạt động trải nghiệm thú vị nhất gắn với tâm lý và sinh hoạt hàng ngày của mỗi con người. Bên cạnh các yếu tố có thể làm thỏa mãn nhu cầu khách như thời tiết, dịch vụ lưu trú, phong cảnh tham quan... thì ẩm thực góp phần gia tăng đáng kể giá trị cho chuyến đi của khách du lịch cũng như tạo dựng hình ảnh tốt đẹp về điểm đến đó. Đồng thời, ngoài việc là yếu tố tạo sức hấp dẫn, ẩm thực còn đóng vai trò vô cùng quan trọng, tạo dấu ấn khác biệt giữa quốc gia này với quốc gia khác. Bởi lẽ, bên cạnh bản sắc độc đáo của hương vị và nghệ thuật chế biến tinh tế của từng món ăn, khi quảng bá, chúng thường được đi kèm với tên thương hiệu của mỗi quốc gia. Ví dụ như: Ẩm thực Việt Nam, ẩm thực Pháp, ẩm thực Mê Xi Cô,... Điều này giúp dễ dàng khắc sâu vào tâm trí của du khách, dù đã từng hay chưa được trải nghiệm nhưng cũng khiến họ phải quan tâm tìm hiểu và lưu giữ được những cảm nhận ban đầu

khó quên về điểm đến du lịch, qua đó góp phần tạo thêm động lực để họ quyết định đi thăm cũng như quay trở lại điểm đến du lịch.

1.2. Giới thiệu ẩm thực đường phố ở Việt Nam và trên thế giới

1.2.1. Một số khu ẩm thực đường phố ở Việt Nam

1.2.1.1. Ẩm thực đường phố ở Hà Nội

Phố ẩm thực Hàng Buồm

Phố Hàng Buồm được ví như một Hà Nội thu nhỏ hiện đại, tấp nập và đông đúc. Thực khách có thể thưởng thức đồ ăn tại quán hoặc mang đi, vừa dạo chơi phố cổ vừa nhâm nhi. Ngoài ra, cũng có nhiều loại chè hay nước ép trái cây cho thực khách lựa chọn. Do hoạt động trùng với chợ đêm Hà Nội nên phố ẩm thực Hàng Buồm thu hút rất nhiều các tín đồ ẩm thực trong nước và du khách quốc tế.

Chợ Đồng Xuân

Đây là ngôi chợ lâu năm, nổi tiếng và đông đúc vào bậc nhất đất Hà Thành. Không chỉ với người Hà Nội, chợ Đồng Xuân còn là địa chỉ ẩm thực yêu thích của rất nhiều du khách. Vào bất kỳ thời điểm nào cũng có thể tới đây để tìm kiếm và thưởng thức vô vàn món ngon gồm cả bữa chính cùng các món tráng miệng béo ngậy, giòn tan. Sau đó là món bún chả kẹp que tre chuẩn chất Hà Nội, từ nguyên liệu tới cách chế biến đều cầu kỳ, tỉ mỉ. Nước chua gia giảm của quán không phải chế từ dấm mà là sấu dầm tự làm, vị dịu dàng vô cùng độc đáo.

Phố Lý Quốc Sư

Một trong những thương hiệu phở nổi tiếng ở Hà Nội, được nhiều người biết đến nhất nằm trên phố Lý Quốc Sư. Phở ở đây chỉ chuyên về bò nhưng có đủ các loại tái, chín, nạm, gầu,.. tạo cho khách hàng mới đến lần

đầu có nhiều sự lựa chọn và khách hàng trung thành sẽ không bị nhầm chán. Nước dùng phở rất đặc trưng, thơm mùi gia vị mà không bị béo. Ngoài ra phải kể đến trà chanh. Dễ thấy hình ảnh du khách tấp nập đi lại và các bạn trẻ tụ tập bên những quán trà chanh, nhất là những ngày cuối tuần. Trà chanh, me muối, mơ muối là lựa chọn phổ biến. Mùa nào thức đấy, những ly sấu đá hè có thể thay bằng ly ca cao, cà phê ấm nóng khi tiết trời Hà Nội chuyển lạnh.

Phố Nhà Thờ

Ở phố Nhà Thờ, bạn có thể vừa ăn kem dừa kiểu Thái, vừa thưởng thức món đồ ăn Nhật Bản, sau đó nhâm nhi một chiếc bánh pizza. Nếu không, cũng có rất nhiều các hàng quán đồ ăn Việt hấp dẫn. Khu phố này cũng có cả những quán cà phê kiểu Pháp xinh xắn, sang trọng, nằm ẩn mình dưới những tán cây già cỗi. Thường thức ly cà phê nóng bên ban công, lặng ngắm khu phố nhỏ, bạn sẽ có một buổi chiều thật tuyệt vời.

1.2.1.2. Âm thực đường phố Hải Phòng

Phố Cầu Đất

Là một trong những con đường trung tâm của thành phố Cảng, Cầu Đất được biết đến với món Bánh đa cua nổi tiếng. Du khách có thể đến quán Bánh đa cua Bà Cự ở số 179 hay quán Bánh đa cua bê ở số 195, chắc chắn sẽ làm hài lòng cả những người khó tính nhất. Ngoài ra thực khách cũng có thể thưởng thức món Bánh rán Bà Lạng hoặc nhiều loại bánh ngọt trong các cửa tiệm lâu đời như: Kim Thanh, Thanh Lịch, Lâm Hương, ... trên dọc con phố này.

Phố Văn Cao

Người Hải Phòng hay nói vui rằng: “Muốn ăn lẩu hãy đến Văn Cao, muốn ăn nướng hãy đến Hoàng Minh Thảo”. Nói như vậy để thấy được rằng Lẩu chính là món ăn được bán phổ biến ở con phố này, đặc biệt là Lẩu cua

đồng. Ngoài ra đây còn là nơi sinh sống của rất nhiều người nước ngoài nên đến đây du khách sẽ được trải nghiệm những món ăn độc đáo trong các nhà hàng Hàn Quốc, Trung Quốc, Nhật Bản,...

Chợ Cát Bi

Là khu chợ nổi tiếng với ẩm thực phong phú, chợ Cát Bi chính là thiên đường ẩm thực của thành phố Hoa Phượng đỏ với khu nhà ăn rộng lớn ngay chính trung tâm của chợ. Tại đây du khách sẽ được thưởng thức rất nhiều món ăn hấp dẫn như: Giá bể xào, bánh đa, bánh bèo, cháo, ốc, các loại chè,... Từ tầm 3 giờ chiều trở đi là khoảng thời gian thích hợp nhất để du khách có thể thưởng thức tất cả các món ngon ở nơi đây.

1.2.1.3. Ẩm thực đường phố Đà Nẵng

Khu ẩm thực Phạm Hồng Thái

Khu phố ẩm thực Đà Nẵng này thường hoạt động náo nhiệt vào buổi chiều khoảng từ 5h chiều cho đến 11h đêm. Đây là khu phố rất tuyệt vời chonhững ai thích ăn khuya đa dạng nhiều món khác nhau vừa ngon bổ mà lại rẻ nữa. Khu phố hội tụ tất cả những đặc sản của miền Trung vô cùng hấp dẫn như: Bánh xèo, ốc hút, ram bắp,... Ngoài ra còn có những quán nhậu hải sản bình dân rất được lòng thực khách.

Khu ẩm thực chợ Cồn

Đây là khu chợ có quy mô lớn ở Đà Nẵng là một địa điểm tham quan mua sắm cũng như ăn uống tuyệt vời dành cho khách du lịch khi tới Đà Nẵng. Đến phố ẩm thực Đà Nẵng này bạn tha hồ thưởng thức những món ăn vặt nổi tiếng mực rim, ốc hút, chè, nem,.. Bên cạnh đó khu chợ còn có rất nhiều gian hàng bán đặc sản dành cho du khách mang về làm quà.

Khu ẩm thực Ngũ Hành

Khu ẩm thực này được mở hàng ngày nhân dịp pháo hoa quốc tế. Đến đây bạn có thể tham gia trò chơi và thưởng thức các món ăn đặc sản của Đà Nẵng. Với diện tích rộng và có thể đáp ứng cho 4.000 khách hàng cùng sự góp mặt của nhiều đầu bếp nổi tiếng như Thanh Hòa, Minh Nhật,...của chương trình Master Chef Việt Nam, chắc chắn đây sẽ là một điểm dừng chân thú vị.

Đường Bạch Đằng

Con đường này là một trong những đường đẹp nhất của thành phố, nằm kề bên bờ sông Hàn. Du khách có thể lân la ở các quán ăn, quán cafe như quán souvenir & cafe nằm ở địa chỉ 34 Bạch Đằng, quận Hải Châu, Đà Nẵng. Bên cạnh đó còn có đặc sản dừa rất ngon ngọt, hay rau câu dừa, kem xôi dừa,...địa chỉ 198, Bạch Đằng, Đà Nẵng.

1.2.1.4. Ẩm thực đường phố Đà Lạt

Khu ẩm thực truyền thống tại Đà Lạt Center

Nằm ở tầng 2 của khu chợ mới Đà Lạt Center với 16 quầy hàng liên kề nhau là 16 mái nhà tranh. Ở đó phục vụ các món ăn như: Bún, phở, mì Quảng, cơm, cháo, xấp xấp, bánh tráng trộn, bánh tráng nướng, bánh cuốn, nem, bánh mì, hủ tiếu,... Tại khu ẩm thực truyền thống, ngoài các món ăn, du khách còn có thể lựa chọn các loại chè đa dạng hay nước giải khát, nước ép trái cây đặc trưng của Đà Lạt. Đó sẽ là lựa chọn khá lý tưởng để vừa tản bộ, vừa có nhiều thứ để nhâm nhi.

Chợ đêm Đà Lạt

Chợ đêm nhộn nhịp, thu hút rất nhiều khách du lịch tới tham quan, nơi đây luôn là một trong những địa điểm du lịch Đà Lạt được yêu thích. Du khách đến đây có thể để mua sắm đồ lưu niệm, quần áo hay thưởng thức những món ăn vặt vừa ngon vừa rẻ làm nên danh tiếng của ẩm thực Đà Lạt

như: Bánh tráng nướng, xiên nướng, sữa đậu nành, bánh bột lọc chén, bánh ướt lòng gà,...

1.2.2. Một số khu ẩm thực đường phố trên thế giới

1.2.2.1. Ẩm thực đường phố ở Trung Quốc

Được UNESCO công nhận là “*Thành phố ăn ngon*” đầu tiên của Châu Á vào năm 2010, Thành Đô được biết đến nhiều nhất với món lẩu và món cay cùng loại gia vị địa phương hòa quyện với vị mặn, chua, ngọt vừa phải. Ngoài ra, du khách có thể thưởng thức ẩm thực đường phố với danh sách hơn 100 món ăn vặt tại các khu chợ Chendu Spice (Thành Đô), chợ Lan Châu (Cam Túc),...Hay địa danh Turpan (Tân Cương). Rất nhiều nhà hàng ngoài trời phục vụ khách du lịch bên cạnh khu nhà hàng sặc sỡ. Cừu kawop, ổ bánh mì siêu lớn xuất hiện ở bất kỳ quán ăn vỉa hè nào, cùng với các món ít phổ biến hơn như banshi - thịt cừu nấu với cà chua, đậu đen và rau mùi, hoặc thịt cừu chế biến với nghệ, sữa chua cho đến khi thịt chín mềm. Du khách có thể kết thúc bữa ăn với một chén sữa chua mát lạnh.

1.2.2.2. Ẩm thực đường phố ở Mỹ

New Orleán thuộc bang Louisiana không chỉ tuyệt vời bởi di sản văn hóa đa dạng mà ẩm thực nơi đây cũng cực kỳ độc đáo với hương vị từ ẩm thực Mỹ bản địa hay người Pháp cho tới những người Châu Phi sinh sống ở nơi đây,... Những món ăn nổi tiếng có thể kể đến như: Sandwich Po-Boy với nguyên liệu tôm tươi rán hay thịt bò kẹp trong bánh mì Pháp. Món Gumbo quả mướp tây, một loại rau vùng Tây Mỹ ăn với cơm cùng với bánh rán vuông rán vàng phủ bột đường,... Ngoài ra phải kể đến Seattle thuộc bang Washington cũng hấp dẫn du khách với các đặc sản như: cà phê, quả anh đào, đồ nướng, hải sản đều nằm trong danh sách những món ăn địa phương nhất định phải thử một lần trong đời nếu có dịp thăm vùng đất xinh đẹp này.

1.2.2.3. Ẩm thực đường phố ở Australia

Thành phố lớn thứ hai của Australia là nơi có thể tìm thấy được mọi khẩu vị đến từ nhiều nơi trên thế giới. Với một lịch sử phong phú về những người nhập cư vào cuối thế kỷ 19 đầu thế kỷ 20, Melbourne có các khu ẩm thực cùng những món ăn đặc sắc nhất của Châu Âu, Mỹ Latin, Châu Á và Châu Phi. Đi xuống đường Lonsdale để thưởng thức một vài món Hy Lạp ngon khó cưỡng hay tới Lygon Street để thưởng thức món Ý hoặc lang thang tới các khu phố người Hoa lâu đời nhất nằm trong Little Bourke Street, nơi mà bạn sẽ tìm thấy những quán ăn được mở từ những năm 1860.

1.2.2.4. Ẩm thực đường phố ở Anh

Vương quốc Anh là nơi tập trung văn hóa ẩm thực phong phú. Đầu tiên phải kể đến địa danh Stockbridge. Phố Stockbridge nằm ở trung tâm thung lũng Test, vốn là thị trấn chợ cổ và giờ đây là một điểm đến tuyệt vời cho những người yêu thích ẩm thực. Stockbridge không chỉ có quầy thịt, cửa hàng rượu tư, một số món cá ngon nhất nước Anh mà còn có một chuỗi quán rượu nổi tiếng. Đây chính là con phố ẩm thực số một của đất nước sương mù. Ngoài ra thủ đô London cũng là một địa chỉ không thể bỏ qua bởi những khu chợ tấp nập như: Chợ Broadway được mệnh danh là thiên đường ẩm thực với hơn 100 quầy hàng ăn. Du khách có thể tìm thấy từ phô mai hảo hạng, đủ loại xúc xích, ô liu, thịt rừng và dưa muối tại khu chợ Broadway này hay chợ Borough là khu chợ rau và hoa quả cổ nhất ở London. Đây là một trong những điểm dừng chân lý tưởng hấp dẫn tất cả các đầu bếp, người nấu ăn, quản lý nhà hàng và những người yêu thích nấu nướng. Đến với khu chợ, du khách sẽ bị hấp dẫn bởi các loại thực phẩm, các quầy bán đồ ăn sẵn. Đặc biệt chợ Borough cũng nổi tiếng là nơi cung cấp các loại nông sản tươi của địa phương và những loại nguyên liệu tốt nhất trên thế giới.

1.3. Tiểu kết chương 1

Du lịch ẩm thực những năm vừa qua có vai trò quan trọng trong sự phát triển của đất nước, đóng góp lớn vào nguồn thu của ngành du lịch. Tiêu biểu là ẩm thực đường phố bởi trong đó, mỗi món ăn đều đem lại nhiều giá trị sâu sắc. Nó không chỉ là thực phẩm đáp ứng nhu cầu của con người mà ở đó mỗi món ăn còn là biểu tượng, là đặc sản vùng miền. Vì vậy ẩm thực đường phố ngày nay đang ngày càng phát triển trở thành một loại hình du lịch không chỉ ở Việt Nam mà còn cả trên thế giới. Từ châu Âu, châu Mỹ cho đến châu Á, châu Đại Dương, ẩm thực đường phố luôn đem đến sự hào hứng và bất ngờ cho mỗi vị khách du lịch.

Ẩm thực đường phố là một kênh quảng bá tiềm năng và khá hiệu quả cho Du lịch Việt Nam. Nhiều kênh truyền hình và tạp chí ẩm thực thế giới đã làm phóng sự về ẩm thực Việt Nam như : Tạp chí Food and Wine, kênh truyền hình CNN, kênh NAT GEO Adventure..., trong đó ẩm thực đường phố được chú ý một cách đặc biệt bởi sự độc đáo và hấp dẫn. Những năm trở lại đây các khu ẩm thực đường phố được mở rộng ngày càng nhiều, thu hút lượng khách đông đảo đã góp phần đưa hình ảnh, đất nước con người Việt Nam gần hơn tới bạn bè quốc tế. Theo xu hướng phát triển của du lịch ẩm thực đặc biệt là ẩm thực đường phố, Hồ Chí Minh là một trong những thành phố năng động, hiện đại của nước ta có nhiều khu phố ẩm thực nổi tiếng, được du khách trong và ngoài nước biết đến, hứa hẹn là điểm đến không thể bỏ qua trong mỗi chuyến du lịch khi đến vùng đất Đông Nam Bộ.

CHƯƠNG 2

THỰC TRẠNG KHAI THÁC ÂM THỰC ĐƯỜNG PHỐ TẠI THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH PHỤC VỤ PHÁT TRIỂN DU LỊCH

2.1. Khái quát về thành phố Hồ Chí Minh

Thành phố Hồ Chí Minh (vẫn còn phổ biến với tên gọi cũ là Sài Gòn) là thành phố lớn nhất của Việt Nam, đồng thời cũng là một trong những trung tâm kinh tế, chính trị, văn hóa và giáo dục quan trọng nhất cả nước. Hiện nay, thành phố Hồ Chí Minh là thành phố trực thuộc Trung ương, được xếp loại đô thị đặc biệt cùng với thủ đô Hà Nội.

2.1.1. Vị trí địa lý - Điều kiện tự nhiên

2.1.1.1. Vị trí địa lý

Thành phố Hồ Chí Minh có tọa độ $10^{\circ}22' - 11^{\circ}22'$ Bắc và $106^{\circ}01' - 107^{\circ}01'$ Đông, phía Bắc giáp tỉnh Bình Dương, Tây Ninh, phía Đông giáp tỉnh Đồng Nai, Bà Rịa - Vũng Tàu, phía Tây giáp tỉnh Long An, phía Nam giáp biển Đông và Tiền Giang. Nằm ở miền Nam Việt Nam, Thành phố Hồ Chí Minh cách Hà Nội 1.730 km theo đường bộ, trung tâm thành phố cách bờ biển Đông 50 km theo đường chim bay. Với vị trí gần tâm điểm của khu vực Đông Nam Á, thành phố Hồ Chí Minh là một đầu mối giao thông quan trọng về cả đường bộ, đường thủy và đường không, nối liền các tỉnh trong vùng và còn là một cửa ngõ quốc tế.

Thành phố Hồ Chí Minh gồm có bốn điểm cực: Cực Bắc là xã Phú Mỹ Hưng, huyện Củ Chi. Cực Tây là xã Thái Mỹ, huyện Củ Chi. Cực Nam là xã Long Hòa, huyện Cần Giờ. Cực Đông là xã Thạnh An, huyện Cần Giờ.

2.1.1.2. Điều kiện tự nhiên

Địa hình, địa chất

Nằm trong vùng chuyển tiếp giữa miền Đông Nam Bộ và đồng bằng sông Cửu Long, địa hình thành phố thấp dần từ Bắc xuống Nam và từ Tây sang Đông. Vùng cao nằm ở phía Bắc - Đông Bắc và một phần Tây Bắc, trung bình từ 10 đến 25m. Xen kẽ có một số gò đồi, cao nhất lên tới 32m như đồi Long Bình ở Quận 9. Ngược lại, vùng trũng nằm ở phía nam - Tây Nam và Đông Nam thành phố, có độ cao trung bình trên dưới 1m, nơi thấp nhất là 0,5m. Các khu vực trung tâm, một phần các quận Thủ Đức, quận 2, toàn bộ huyện Hóc Môn và quận 12 có độ cao trung bình khoảng 5 tới 10m.

Địa chất Thành phố Hồ Chí Minh bao gồm chủ yếu là hai tầng trầm tích Pleistocen và Holocen lộ ra trên bề mặt. Trầm tích Pleistocen chiếm hầu hết phần Bắc, Tây Bắc và Đông Bắc thành phố. Dưới tác động của các yếu tố tự nhiên và hoạt động của con người, trầm tích phù sa cổ hình thành nhóm đất đặc trưng riêng là đất xám. Với hơn 45 nghìn hecta, tức khoảng 23,4% diện tích thành phố, đất xám ở Thành phố Hồ Chí Minh có ba loại: đất xám cao, đất xám có tầng loang lổ đỏ vàng và hiếm hơn là đất xám gley. Trầm tích Holocen ở Thành phố Hồ Chí Minh có nhiều nguồn gốc: biển, vũng vịnh, sông biển, bãi bồi... hình thành nhiều loại đất khác nhau: nhóm đất phù sa biển với 15.100 ha, nhóm đất phèn với 40.800 ha và đất phèn mặn với 45.500 ha. Ngoài ra còn có một diện tích khoảng hơn 400 ha là "giồng" cát gần biển và đất feralite vàng nâu bị xói mòn trơ sỏi đá ở vùng đồi gò.

Thủy văn

Về thủy văn, nằm ở vùng hạ lưu hệ thống sông Đồng Nai - Sài Gòn, Thành phố Hồ Chí Minh có mạng lưới sông ngòi và kênh rạch rất đa dạng. Sông Đồng Nai bắt nguồn từ cao nguyên Lâm Viên, hợp lưu bởi

nhiều sông khác, có lưu vực lớn, khoảng 45.000 km². Với lưu lượng bình quân 20 - 500 m³/s, hàng năm cung cấp 15 tỷ m³ nước, sông Đồng Nai trở thành nguồn nước ngọt chính của thành phố. Sông Sài Gòn bắt nguồn từ vùng Hớn Quản, chảy qua Thủ Dầu Một đến Thành phố Hồ Chí Minh, với chiều dài 200 km và chảy dọc trên địa phận thành phố dài 80km. Sông Sài Gòn có lưu lượng trung bình vào khoảng 54 m³/s, bề rộng tại thành phố khoảng 225m đến 370m, độ sâu tới 20m. Nhờ hệ thống kênh Rạch Chiếc, hai con sông Đồng Nai và Sài Gòn nối thông ở phần nội thành mở rộng. Một con sông nữa của Thành phố Hồ Chí Minh là sông Nhà Bè, hình thành ở nơi hợp lưu hai sông Đồng Nai và Sài Gòn, chảy ra biển Đông bởi hai ngả chính Soài Rạp và Gành Rái. Trong đó, ngả Gành Rái là đường thủy chính cho tàu ra vào bến cảng Sài Gòn. Ngoài các con sông chính, Thành phố Hồ Chí Minh còn có một hệ thống kênh rạch chằng chịt như: Láng The, Bàu Nông, Rạch Tra, Bến Cát, An Hạ, Tham Lương, Cầu Bông, Nhiều Lộc-Thị Nghè, Bến Nghé, Lò Gốm, Kênh Tẻ - Kênh Đôi, Tàu Hủ,... Hệ thống sông, kênh rạch giúp Thành phố Hồ Chí Minh trong việc tưới tiêu, nhưng do chịu ảnh hưởng dao động triều bán nhật của biển Đông, thủy triều thâm nhập sâu đã gây nên những tác động xấu tới sản xuất nông nghiệp và hạn chế việc tiêu thoát nước ở khu vực nội thành.

Nhờ trầm tích Pleistocen, khu vực phía bắc Thành phố Hồ Chí Minh có được lượng nước ngầm khá phong phú. Nhưng về phía nam, trên trầm tích Holocen, nước ngầm thường bị nhiễm phèn, nhiễm mặn. Khu vực nội thành cũ có lượng nước ngầm đáng kể, tuy chất lượng không thực sự tốt nhưng vẫn được khai thác, chủ yếu ở ba tầng: 0 - 20 m, 60 - 90 m và 170 - 200 m (tầng trầm tích Miocen). Tại quận 12, huyện Hóc Môn và huyện Củ Chi, chất lượng nước tốt, trữ lượng dồi dào, thường được khai thác ở tầng 60 -90 m, trở thành nguồn nước bổ sung quan trọng.

Thời tiết, khí hậu

Nằm trong vùng nhiệt đới xavan, cũng như một số tỉnh Nam Bộ khác, Thành phố Hồ Chí Minh không có bốn mùa: xuân, hạ, thu, đông. Nhiệt độ cao đều và mưa quanh năm (mùa khô ít mưa). Trong năm, Thành phố Hồ Chí Minh có 2 mùa là biến thể của mùa hè: mùa mưa - khô rõ rệt. Mùa mưa được bắt đầu từ tháng 5 tới tháng 11 (khí hậu nóng ẩm, nhiệt độ cao mưa nhiều), còn mùa khô từ tháng 12 tới tháng 4 năm sau (khí hậu khô, nhiệt độ cao và mưa ít). Trung bình, Thành phố Hồ Chí Minh có 160 tới 270 giờ nắng/tháng, nhiệt độ trung bình 27 °C, cao nhất lên tới 40 °C, thấp nhất xuống 13,8 °C. Hàng năm, thành phố có 330 ngày nhiệt độ trung bình 25 tới 28 °C. Lượng mưa trung bình của thành phố đạt 1.949 mm/năm, trong đó năm 1908 đạt cao nhất 2.718 mm, thấp nhất xuống 1.392 mm vào năm 1958. Một năm, ở thành phố có trung bình 159 ngày mưa, tập trung nhiều nhất vào các tháng từ 5 tới 11, chiếm khoảng 90%, đặc biệt hai tháng 6 và 9. Trên phạm vi không gian thành phố, lượng mưa phân bố không đều, khuynh hướng tăng theo trục Tây Nam - Đông Bắc. Các quận nội thành và các huyện phía bắc có lượng mưa cao hơn khu vực còn lại.

Thành phố Hồ Chí Minh chịu ảnh hưởng bởi hai hướng gió chính là gió mùa Tây - Tây Nam và Bắc - Đông Bắc. Gió Tây - Tây Nam từ Ấn Độ Dương, tốc độ trung bình 3,6 m/s, vào mùa mưa. Gió Bắc - Đông Bắc từ biển Đông, tốc độ trung bình 2,4 m/s, vào mùa khô. Ngoài ra còn có gió mậu dịch theo hướng Nam - Đông Nam vào khoảng tháng 3 tới tháng 5, trung bình 3,7 m/s. Có thể nói Thành phố Hồ Chí Minh thuộc vùng không có gió bão. Cũng như lượng mưa, độ ẩm không khí ở thành phố lên cao vào mùa mưa (80%), và xuống thấp vào mùa khô (74,5%). Bình quân độ ẩm không khí đạt 79,5%/năm.

Với những biến đổi khí hậu, Hồ Chí Minh thuộc danh sách 10 thành phố trên thế giới bị đe dọa vì nguy cơ mực nước biển dâng cao. Theo dự tính

của Liên Hiệp Quốc thì đến năm 2050 nước biển sẽ dâng 26 cm và 70% khu đô thị Thành phố Hồ Chí Minh sẽ bị ngập lụt. Ngân hàng Phát triển Á châu ước lượng hậu quả là thiệt hại kinh tế lên đến hàng tỷ USD.

2.1.2. Lịch sử hình thành - tổ chức hành chính và kinh tế - xã hội.

2.1.2.1. Lịch sử hình thành

Vùng đất này ban đầu được gọi là Prey Nokor, thành phố sau đó hình thành nhờ công cuộc khai phá miền Nam của nhà Nguyễn. Năm 1698, Nguyễn Hữu Cảnh cho lập phủ Gia Định, đánh dấu sự ra đời của thành phố. Khi Pháp vào Đông Dương, để phục vụ công cuộc khai thác thuộc địa, thành phố được thành lập với tên gọi Sài Gòn và nhanh chóng phát triển, trở thành một trong hai đô thị quan trọng nhất Việt Nam. Sài Gòn cũng là thủ đô của Liên bang Đông Dương giai đoạn 1887 - 1901 (về sau, Pháp chuyển thủ đô Liên bang Đông Dương ra Hà Nội). Năm 1949, Sài Gòn trở thành thủ đô của Quốc gia Việt Nam, một chính thể thuộc Liên bang Đông Dương và sau này là thủ đô của Việt Nam Cộng hòa. Kể từ đó, thành phố này trở thành một trong những đô thị quan trọng nhất của miền Nam Việt Nam. Sau khi Việt Nam Cộng hòa sụp đổ trong sự kiện 30 tháng 4 năm 1975, lãnh thổ nước ta được hoàn toàn thống nhất. Ngày 2 tháng 7 năm 1976, Quốc hội nước Việt Nam thống nhất quyết định đổi tên Sài Gòn thành Thành phố Hồ Chí Minh, theo tên vị Chủ tịch nước đầu tiên của nước Việt Nam Dân chủ Cộng hòa.

2.1.2.2. Tổ chức hành chính

Thành phố Hồ Chí Minh hiện nay là một trong 5 thành phố trực thuộc Trung ương của Việt Nam. Về mặt hành chính, thành phố được chia thành 19 quận và 5 huyện. Trong đó có 322 đơn vị hành chính cấp xã, bao gồm 259 phường, 58 xã và 5 thị trấn. Hệ thống quản lý hành chính nhà nước trên địa bàn Thành phố Hồ Chí Minh có 976 địa chỉ, trong đó 47 thuộc trung

ương, 73 thuộc thành phố, 549 thuộc các quận, huyện và 307 thuộc cấp phường xã. Các tổ chức đoàn thể, chính trị bao gồm cấp trung ương và thành phố có 291 địa chỉ, các đơn vị sự nghiệp có 2.719 địa chỉ.

2.1.2.3. Kinh tế

Sau khi các doanh nghiệp đẩy mạnh sản xuất trong tháng 12/2018 để chuẩn bị hàng dự trữ, phục vụ nhu cầu tiêu dùng Tết dương lịch và Tết nguyên đán, sang tháng 01/2019 chỉ số sản xuất toàn ngành công nghiệp ước tính chỉ bằng 92,39% so với tháng trước. Trong đó, hoạt động khai khoáng giảm 59,93%; công nghiệp chế biến, chế tạo giảm 7,44%; ngành cung cấp nước, quản lý và xử lý rác thải, nước thải tăng 8,47%; ngành sản xuất và phân phối điện giảm 0,94%. Tuy nhiên, chỉ số sản xuất toàn ngành công nghiệp ước tính tăng 5,1% so với cùng kỳ năm trước, thấp hơn mức tăng của năm 2018. Trong đó, ngành khai khoáng tăng 7,51%; ngành công nghiệp chế biến, chế tạo tăng 5,1%; ngành sản xuất và phân phối điện có mức tăng trưởng cao nhất 10,82%; ngành cung cấp nước, quản lý và xử lý rác thải, nước thải tăng 1,25%.

Về 4 ngành công nghiệp trọng điểm: Chỉ số sản xuất công nghiệp của 4 ngành trọng điểm tháng 1 tăng 1,23% so với tháng trước và tăng 5,13% so với tháng cùng kỳ, cao hơn chỉ số chung toàn ngành. Ngành chế biến lương thực thực phẩm, đồ uống có mức tăng 3,91% so với cùng kỳ, trong đó sản xuất sữa và các sản phẩm từ sữa; sản xuất sản phẩm mì, phở, bún, miến cháo ăn liền tăng cao. Ngành hóa dược tăng chậm 1,37% so với cùng kỳ vì một số công ty sản xuất hóa chất đã chuyển nhà máy khỏi thành phố hoặc thu hẹp sản xuất để chuyển sang các tỉnh khác, mặt khác công ty ngành dược gặp khó khăn trong khâu tiêu thụ sản phẩm. Ngành cơ khí tăng 3,55% so với cùng kỳ. Ngành sản xuất hàng điện tử tăng 17,73%, là ngành có chỉ số sản xuất tăng cao nhất do có thị trường tiêu thụ ổn định và các doanh nghiệp thường xuyên ứng dụng các công nghệ mới, hiện đại. Trong đó nổi bật là

những loại sản phẩm điện tử sử dụng chip thương hiệu Việt (bo mạch điều khiển chiếu sáng đường, khóa xe container...) và một số sản phẩm đầu cuối đã được đưa vào sản xuất đại trà được các công ty khu công nghệ cao của thành phố thực hiện. Ngoài ra vốn đầu tư xây dựng thuộc ngân sách thành phố tháng 1/2019 ước thực hiện 415,6 tỷ đồng, bằng 93,3% so với cùng kỳ năm trước. Cấp thành phố ước thực hiện 329,2 tỷ đồng, chiếm 79,2%; cấp quận huyện ước thực hiện 185,4 tỷ đồng, chiếm 20,8%.

Từ ngày 1/1/2019 đến ngày 20/1/2019, trên địa bàn thành phố đã có 68 dự án có vốn nước ngoài được cấp giấy chứng nhận đầu tư với tổng vốn đăng ký đạt 32,7 triệu USD. Trong đó, hình thức đầu tư 100% vốn nước ngoài có 59 dự án, vốn đầu tư 20,9 triệu USD, liên doanh 9 dự án, vốn đầu tư 11,8 triệu USD. Điều chỉnh vốn đầu tư có 11 dự án (bao gồm các dự án tăng và giảm vốn), số vốn tăng 4,7 triệu USD. Tổng vốn đầu tư cấp phép mới và điều chỉnh vốn đến ngày 20/1/2019 đạt 37,4 triệu USD, bằng 39,4% so với cùng kỳ năm trước. Bên cạnh đó, thành phố đã có 191 dự án góp vốn, mua cổ phần, mua lại phần vốn góp là 452,7 triệu USD, tăng gấp 3,8 lần so với cùng kỳ năm trước.

Tổng kim ngạch xuất khẩu bao gồm dầu thô ước thực hiện tháng 01/2019 đạt 2.848,7 triệu USD, tăng 2,2% so tháng trước và giảm 7,4% so cùng kỳ. Loại trừ dầu thô ước tính tháng 1 đạt 2.619,7 triệu USD, giảm 7,6% so cùng kỳ. Chia ra: Thành phần kinh tế nhà nước đạt 359,7 triệu USD, chiếm tỷ trọng 12,6%, tăng 15,9%. Thành phần kinh tế ngoài nhà nước đạt 892,5 triệu USD, chiếm tỷ trọng 31,3%, giảm 17,6%. Thành phần kinh tế có vốn đầu tư nước ngoài đạt 1.596,4 triệu USD, chiếm tỷ trọng 56,0%, giảm 5,1%. Thị trường xuất khẩu chủ yếu: đứng đầu là Trung Quốc với 558,7 triệu USD, chiếm tỷ trọng 19,6%, giảm 0,6% so cùng kỳ; vị trí thứ 2 là Hoa Kỳ với 498,8 triệu USD, chiếm 17,5%, giảm 6,0%; vị trí thứ 3 là Nhật Bản với 282,5 triệu USD, chiếm 9,9%, tăng 3,0%; vị trí thứ 4 là Hồng Kông với

135,3 triệu USD, chiếm 4,7%, giảm 12,4%; vị trí thứ 5 là Hàn Quốc với 130,3 triệu USD, chiếm 4,6%, giảm 13,2% so với cùng kỳ.

Tổng kim ngạch nhập khẩu tháng 01/2019 ước đạt 3.838,7 triệu USD, tăng 2,4% so với tháng trước và tăng 7,9% so cùng kỳ. Chia ra: Thành phần kinh tế nhà nước đạt 126,2 triệu USD, chiếm tỷ trọng 3,3%, giảm 22,0%. Thành phần kinh tế ngoài nhà nước đạt 2.079,9 triệu USD, chiếm tỷ trọng 54,2%, tăng 3,7%. Thành phần kinh tế có vốn đầu tư nước ngoài đạt 1.632,5 triệu USD, chiếm tỷ trọng 42,5%, tăng 17,4%; Thị trường nhập khẩu chủ yếu: đứng đầu là Trung Quốc với 1.363,9 triệu USD, chiếm tỷ trọng 35,5%, tăng 30,0% so cùng kỳ; vị trí thứ 2 là Singapore với 352,4 triệu USD, chiếm 9,2%, giảm 3,8%; vị trí thứ 3 là Hàn Quốc với 289,5 triệu USD, chiếm 7,5%, giảm 8,7%; vị trí thứ 4 là Thái Lan với 239,5 triệu USD, chiếm 6,2%, giảm 16,4%; vị trí thứ 5 là Hoa Kỳ với 197,3 triệu USD, chiếm 5,1%, tăng 16,0% so cùng kỳ.

2.1.2.4. Dân cư - Xã hội

Theo kết quả tổng hợp sơ bộ do Ban chỉ đạo Tổng điều tra thành phố công bố, dân số của thành phố đến thời điểm 23/01/2019 là 8.859.688 người, tăng 64.823 người so với thời điểm 30/6/2018 (số liệu dân số của thành phố đến thời điểm 30/6/2018 là 8.794.865 người). Như vậy trong thời kỳ khoảng 10 năm 2009 - 2019 tốc độ tăng dân số bình quân của thành phố là 2,15% năm. Bình quân một năm thành phố tăng khoảng 170.000 người. Trong các thập niên gần đây, thành phố Hồ Chí Minh luôn có tỷ số giới tính thấp nhất Việt Nam, luồng nhập cư từ các tỉnh khác vào Thành phố Hồ Chí Minh luôn có số nữ nhiều hơn số nam. Thành phố Hồ Chí Minh gặp phải tình trạng quá tải dân số, tạo áp lực lớn lên nền kinh tế và đời sống người dân.

Sự phân bố dân cư ở Thành phố Hồ Chí Minh không đồng đều. Trong khi một số quận như 4, 5, 10 và 11 có mật độ lên tới trên 40.000 người/km², thì huyện ngoại thành như Cần Giờ có mật độ tương đối thấp 98 người/km.

Về mức độ gia tăng dân số, trong khi tỷ lệ tăng tự nhiên khoảng 1,07% thì tỷ lệ tăng cơ học lên tới 2,5%. Những năm gần đây, dân số các quận trung tâm có xu hướng giảm, trong khi dân số các quận mới lập vùng ven tăng nhanh, do đón nhận dân từ trung tâm chuyển ra và người nhập cư từ các tỉnh đến sinh sống.

Những khu vực tập trung nhiều người nước ngoài hay Việt kiều sinh sống tại Thành phố Hồ Chí Minh đã tạo thành một nét rất riêng đó là những khu chợ, cửa hàng, dịch vụ, món ăn đặc sản của nước đó. Có thể kể đến: Phố Mã Lai tập trung người Mã Lai, người Chăm tại đường Nguyễn An Ninh; phố Hàn Quốc tại đường Hậu Giang đến các đường lân cận thuộc Phường 4, quận Tân Bình; phố Nhật Bản tại giao lộ Thái Văn Lung - Lê Thánh Tôn thuộc phường Bến Nghé, quận 1, khu đô thị Phú Mỹ Hưng (Năm 2018, Phú Mỹ Hưng có trên 30.000 người sinh sống, chiếm hơn 50% là người nước ngoài đến từ hàng chục quốc gia, đông hơn cả vẫn là công dân các nước và vùng lãnh thổ châu Á, nhiều nhất đến từ Hàn Quốc, Nhật Bản, Đài Loan, Trung Quốc,...)

2.1.3. Tài nguyên du lịch nhân văn ở Thành phố Hồ Chí Minh

2.1.3.1. Tài nguyên vật thể

Cho đến tháng 5/2017, thành phố đã có 172 di tích được xếp hạng gồm: 56 di tích quốc gia, trong đó có 24 di tích lịch sử, 30 di tích kiến trúc nghệ thuật, 2 di tích quốc gia đặc biệt và 114 di tích cấp thành phố. Trong đó tiêu biểu là các công trình, di tích sau đây:

Di tích Giồng Cá Vồ

Giồng Cá Vồ là một di tích khảo cổ nằm ở ấp Hòa Hiệp, xã Long Hòa, huyện Cần Giờ, thành phố Hồ Chí Minh. Nơi đây nằm trên một giồng đất đỏ, có diện tích khoảng 7.000 mét vuông, cao hơn khoảng 1,5 mét so với mặt đất hiện tại, phần chân giồng thường xuyên bị ngập mặn.

Cách cửa biển 5km, Cần Giờ có nhiều gò nổi, người dân địa phương gọi là Giồng. Một số Giồng có diện tích lớn như: Giồng cá vồ, Giồng phệt, Giồng cá trắng,... Cá Vồ là một Giồng đất đỏ rộng 7.000m², cao 1,5m nằm tả ngạn sông Hà Thanh, cách bờ sông chừng 100m. Các nhà khảo cổ đã phát hiện năm 1993. Đến năm 1994, tiến hành khai quật 230m² diện tích. Tầng văn hoá dày đến 1,50m, gồm 4 lớp: đất canh tác đến độ sâu 0,3m; đất đỏ bazan từ 0,3-0,7m; đất đen xốp lẫn nhiều gôm than tro từ 0,7 -0,9m; đất đỏ vàng nhiều gôm từ 0,9m-1,5m. Qua 2 lần đào thám sát và khai quật, các nhà khảo cổ bước đầu xác nhận đây là di chỉ cư trú sản xuất gôm là khu mộ táng của người xưa và phát hiện có 38 ngôi mộ chum trong đó 23 mộ có di cốt người. Bên cạnh đó còn phát hiện được nhiều đồ tùy táng bằng gôm, đá, thủy tinh, vỏ nhuyễn thể, sắt,... hiện vật chủ yếu là đồ trang sức. Ngày 2 tháng 4 năm 1994, Bộ Văn hóa Thông tin đã ban hành giấy phép số 181/VHQĐ để kịp thời bảo vệ di tích trước sự phá hủy của tự nhiên và quá trình canh tác ở địa phương. Từ ngày 26 tháng 4 năm 1995 đến ngày 21 tháng 6 năm 1995, các nhà Khảo cổ học Bảo tàng Lịch sử Việt Nam thành phố Hồ Chí Minh, Viện Bảo tàng Lịch sử Việt Nam và Viện Khảo cổ học đã tiến hành khai quật di tích này. Hiện đã tìm thấy gần 350 mộ chum và 10 mộ đất. Di vật trong mộ là hài cốt người, đặc biệt trong các mộ chum còn khá nguyên vẹn. Phần lớn di cốt trong chum được người cổ mai táng theo tư thế ngồi bó gối. Chum mai táng ở Giồng Cá Vồ có hai loại mộ cổ và mộ đất, trong đó mộ đất chiếm ưu thế trên 90% và hai loại này đều chưa thấy trong bất kỳ một di tích mộ chum nào ở Đông Nam Á. Số lượng chum nhiều, với sự thống nhất của phương thức và đồng nhất của loại hình chum mai táng cho thấy táng thức của cư dân Giồng Cá Vồ đã tồn tại khá lâu dài và ổn định như một truyền thống độc đáo ở khu vực Đông Nam Á. Các nhà khảo cổ xác định: đây là khu mộ táng thuộc văn hoá tiền khảo cổ học Sa Huỳnh, chủ nhân là cư dân bản địa, thể hiện rõ nét của chủng Mongoloid. Hiện nay, các di vật từ cuộc khai quật khảo cổ di tích ở nơi đây đang được lưu giữ và trưng

bày tại một số bảo tàng lớn như Bảo tàng Lịch sử quốc gia ở Hà Nội, Bảo tàng Lịch sử Việt Nam ở Thành phố Hồ Chí Minh và Bảo tàng Lịch sử-Văn hóa Nam bộ thuộc Đại học Khoa học Xã hội và Nhân văn - Đại học Quốc gia Thành phố Hồ Chí Minh, nhằm giới thiệu về lịch sử Việt Nam trong giai đoạn tiền sơ sử trong những thế kỷ cuối TCN.

Ngày 13 tháng 4 năm 2000, giồng Cá Vồ được công nhận là di tích khảo cổ học cấp quốc gia theo Quyết định số 06/2000-QĐ-BVHTT của Bộ Văn hóa Thông tin.

Dinh Thống Nhất

Đây là một trong những di tích ghi dấu sự kiện chính trị quan trọng, có ý nghĩa quyết định đến định hướng phát triển của thành phố. Dinh Độc Lập (tên gọi trước đây là dinh Norodom, ngày nay còn gọi là dinh Thống Nhất hay hội trường Thống Nhất) là một công trình kiến trúc, tòa nhà ở Thành phố Hồ Chí Minh. Nó từng là nơi ở và làm việc của Tổng thống Việt Nam Cộng hòa. Hiện nay, nó đã được chính phủ Việt Nam xếp hạng di tích quốc gia đặc biệt. Công trình được thiết kế xây dựng trên diện tích 4.500 m², trên khuôn viên đất rộng 120.000 m², gồm: 1 tầng nền, 3 tầng chính, 1 sân thượng, 2 gác lửng, 1 tầng hầm kiên cố gồm 100 phòng: phòng làm việc của Tổng thống, phòng khánh tiết, phòng họp hội đồng nội các, phòng làm việc, phòng trình ủy nhiệm thư, phòng đại yến,... Ngoài tòa nhà chính, dinh còn có hồ sen bán nguyệt, bồn hoa, vườn cây cảnh. Dinh cao 26m, tọa lạc trong khuôn viên rộng 12 ha rợp bóng cây. Giữa những năm 1960, đây là công trình có quy mô lớn nhất miền Nam và có chi phí xây dựng cao nhất (khoảng 150.000 lượng vàng).

Địa đạo Củ Chi

Đây là một trong những di tích ghi dấu chiến công chống xâm lược của quân và dân ta. Địa đạo Củ Chi là một hệ thống phòng thủ trong lòng

đất ở huyện Củ Chi, cách Thành phố Hồ Chí Minh hơn 70km về hướng tây-bắc, nằm giữa sông Sài Gòn và sông Vàm Cỏ Đông. Hệ thống này được Việt Minh và Mặt trận Dân tộc Giải phóng miền Nam Việt Nam đào trong thời kỳ Chiến tranh Đông Dương và Chiến tranh Việt Nam. Hệ thống địa đạo bao gồm bệnh xá, nhiều phòng ở, nhà bếp, kho chứa, phòng làm việc, hệ thống đường ngầm dưới lòng đất. Hệ thống bí mật này được đào từ năm 1948 với khoảng 17km. Sau năm 1960, hệ thống tiếp tục được củng cố và phát triển dài hơn 200 km. Địa đạo Củ Chi được xây dựng trên vùng đất được mệnh danh là "đất thép thành đồng", nằm ở điểm cuối Đường mòn Hồ Chí Minh. Trong Chiến dịch Tết Mậu Thân 1968, Mặt trận Dân tộc Giải phóng miền Nam Việt Nam đã sử dụng hệ thống địa đạo này để tấn công vào Sài Gòn. Địa đạo đào trên một khu vực đất sét pha đá ong nên có độ bền cao, ít bị sụt lở. Hệ thống địa đạo nằm sâu dưới lòng đất, có thể chịu được sức công phá của các loại bom tấn lớn nhất của quân đội Mỹ. Không khí được lấy vào địa đạo thông qua các lỗ thông hơi. Các khu vực khác nhau của địa đạo có thể được cô lập khi cần. Đường hầm sâu dưới đất từ 3 - 10m, chiều cao chỉ đủ cho một người đi lom khom. Căn hầm đầu tiên ở ngay bìa rừng có giếng ngầm cung cấp nguồn nước uống và sinh hoạt cho toàn khu vực địa đạo. Hệ thống địa đạo gồm 3 tầng, từ đường "xương sống" tỏa ra vô số nhánh dài, nhánh ngắn ăn thông nhau, có nhánh trở ra tận sông Sài Gòn. Tầng một cách mặt đất 3m, chống được đạn pháo và sức nặng của xe tăng, xe bọc thép. Tầng 2 cách mặt đất 5m, có thể chống được bom cỡ nhỏ. Còn tầng cuối cùng cách mặt đất 8-10m. Đường lên xuống giữa các tầng hầm được bố trí bằng các nắp hầm bí mật. Bên trên nguy trang kín đáo, nhìn như những ụ mìn, dọc đường hầm có lỗ thông hơi. Liên hoàn với địa đạo có các hầm rộng để nghỉ ngơi, có nơi dự trữ vũ khí, lương thực, có giếng nước, có bếp Hoàng Cầm, có hầm chỉ huy, hầm giải phẫu... Còn có cả hầm lớn, mái lợp thoáng mát, nguy trang khéo léo để xem phim, văn nghệ.

Năm 2015, khu di tích lịch sử địa đạo Củ Chi đón nhận danh hiệu Anh hùng Lao động do có thành tích đặc biệt xuất sắc trong lao động, sáng tạo. Trong 20 năm hoạt động, khu di tích đón hơn 20 triệu lượt khách trong và ngoài nước tới tham quan, tìm hiểu. Ngày 12 tháng 2 năm 2016, khu di tích lịch sử địa đạo Củ Chi đón nhận Bằng xếp hạng Di tích quốc gia đặc biệt. Ngày nay, địa đạo Củ Chi còn khoảng 120 km được bảo vệ và đã trở thành một điểm du lịch hấp dẫn cho du khách đến thăm Thành phố Hồ Chí Minh. Du khách, đặc biệt là các vị lãnh đạo Đảng, nguyên thủ Quốc gia của Việt Nam và các nước cùng nhiều cựu chiến binh,... thường chọn điểm tham quan này khi đến thăm Thành phố Hồ Chí Minh.

Bưu điện Thành phố

Bưu điện trung tâm Sài Gòn là một trong những công trình kiến trúc tiêu biểu tại Thành phố Hồ Chí Minh, tọa lạc tại số 2, Công trường Công xã Paris, quận 1. Đây là tòa nhà được người Pháp xây dựng vào năm 1886 đến năm 1890 thì khánh thành với phong cách châu Âu theo đồ án thiết kế của kiến trúc sư Villedieu cùng phụ tá Foulhoux. Đây là công trình kiến trúc mang phong cách phương Tây kết hợp với nét trang trí phương Đông. Nếu hệ thống cửa sổ của khối nhà hai bên đều có hình vòm cung hoặc hơi vòm thì riêng tại khối nhà giữa, các cửa sổ lại có hình chữ nhật. Trên các ô có đắp hình các nam nữ đội vòng nguyệt quế, trên vòng cung ngôi nhà có chiếc đồng hồ lớn. Những đường viền, đường chỉ hay hoa văn chạy ngang như muốn kéo thấp tòa nhà Bưu điện Trung tâm Thành phố, tạo thành những đường trang trí khỏe khoắn và đăng đối, gợi nhớ đến những nhà ga xe lửa ở châu Âu. Vào phía trên trong, hai bên tường cao là hai bản đồ lịch sử mang tên: *Saigon et ses environs, 1892* và *Lignes télégraphiques du Sud Vietnam et du Cambodge, 1936*. Tại đây hiện có 35 quầy phục vụ khách hàng với đủ các dịch vụ bưu phẩm cùng mạng lưới điện báo rộng khắp đến các địa phương trong nước và các nước trên thế giới. Trần nhà hình vòm

cung tương ứng với cửa ra vào được nâng đỡ bởi hai hàng trụ và hệ thống vĩ kèo bằng sắt, nổi bật với thiết kế công phu có các đầu nối là những hoa văn đẹp. Hệ thống cột, trụ của phần mặt tiền đều có kết cấu hình khối vuông vắn, trên đầu trụ có gắn những mảng phù điêu với hoa văn đắp nổi rất công phu. Riêng ở phần trụ khoảng giữa tầng hai và tầng trệt của tòa nhà Bru điện Trung tâm Thành phố, các mảng phù điêu lại ôm trọn phiến đá hình chữ nhật, trên mỗi phiến đá ghi tên một nhà khoa học đã có những đóng góp to lớn cho nền văn minh nhân loại trong lĩnh vực điện và điện tín.

Trải qua hơn trăm năm tồn tại, tòa nhà Bru điện Trung tâm Sài Gòn hiện vẫn là một công trình kiến trúc đẹp và ấn tượng, tạo nên điểm nhấn độc đáo cho thành phố Hồ Chí Minh.

Nhà thờ Đức Bà

Nhà thờ chính tòa Đức Bà Sài Gòn - tên chính thức: Vương cung thánh đường chính tòa Đức Mẹ Vô nhiễm Nguyên tội là nhà thờ chính tòa của Tổng giáo phận Thành phố Hồ Chí Minh, một trong những công trình kiến trúc độc đáo đối với du khách trong và ngoài nước.

Công trình được khởi công xây dựng ngày 7/10/1877 và được khánh thành vào ngày 11/4/1880 với tổng kinh phí là 2,5 triệu Phờ-răng. Nội thất thánh đường được thiết kế thành một lòng chính, hai lòng phụ tiếp đến là hai dãy nhà nguyện. Toàn bộ chiều dài thánh đường là 133m. Chiều ngang nơi rộng nhất là 35 m. Chiều cao của tháp là 57 m, sáu đại hồng chung nặng 25,850kg đặt dưới 2 lầu chuông. Sức chứa của thánh đường có thể đạt tới 1.200 người. Nội thất thánh đường có hai hàng cột chính hình chữ nhật, mỗi bên sáu chiếc tượng trưng cho 12 vị thánh tông đồ. Bàn thờ nơi Cung Thánh làm bằng đá cẩm thạch nguyên khối có hình sáu vị thiên thần khắc thẳng vào khối đá đỡ lấy mặt bàn thờ, bề chia làm ba ô, mỗi ô là một tác phẩm điêu khắc diễn tả thánh tích. Ngay sau hàng cột chính là một hành lang và kế đó là nhiều nhà nguyện nhỏ với những bàn thờ về các thánh (hơn 20 bàn

thờ) cùng các bệ thờ 14 chặng Đàng Thánh Giá làm bằng đá trắng khá tinh xảo. Trên tường được trang trí nổi bật 56 cửa kính mô tả các nhân vật hoặc sự kiện trong Thánh Kinh, 31 hình bông hồng tròn, 25 cửa sổ mắt bò bằng kính nhiều màu ghép lại với những hình ảnh rất đẹp. Tất cả các đường nét, gờ chỉ, hoa văn đều tuân thủ theo hình thức Roman và Gôtich, tôn nghiêm và trang nhã. Tuy nhiên, trong số 56 cửa kính này hiện chỉ còn bốn cửa là nguyên vẹn như xưa, còn các cửa kính màu khác đều đã được làm lại. Mặt trước thánh đường là một công viên với bốn con đường giao nhau tạo thành hình thánh giá. Trung tâm của công viên là bức tượng Đức Mẹ Hòa bình (hay Nữ vương Hòa bình). Bức tượng cao 4,6 m và nặng 8 tấn, làm bằng đá cẩm thạch trắng của Ý, được tạc với chủ đích để nhìn từ xa nên không đánh bóng, vì vậy mà toàn thân tượng, kể cả vùng mặt vẫn còn những vết điêu khắc thô. Tượng Đức Mẹ trong tư thế đứng thẳng, tay cầm trái địa cầu, trên trái địa cầu có đỉnh cây thánh giá, chân Đức Mẹ đạp đầu con rắn, mắt Đức Mẹ đắm chiêu nhìn lên trời như đang cầu nguyện cho Việt Nam và cho thế giới được hoà bình.

Chùa Giác Lâm

Chùa Giác Lâm là một trong những ngôi chùa cổ nhất của Thành phố Hồ Chí Minh. Đây chính là tổ đình của phái Thiền Lâm Tế Tông ở miền Nam Việt Nam.

Chùa tọa lạc tại số 565 (số cũ 118) đường Lạc Long Quân, thuộc phường 10, quận Tân Bình và đã được Bộ Văn hóa (nay là Bộ Văn hóa - Thông tin) công nhận là di tích *lịch sử - văn hóa* quốc gia của Việt Nam theo quyết định số 1288-VH/QĐ ngày 16 tháng 11 năm 1988.

Chùa Giác Lâm hiện nay có lối kiến trúc chữ Tam (E) gồm ba dãy nhà ngang nối liền nhau: chính điện, giảng đường và nhà trai. Chùa nguyên thủy không có cổng tam quan (cổng tam quan chỉ mới được xây dựng vào năm 1955), mái chùa gồm 4 vạt và các sóng mái đều thẳng. Năm 2007, khởi

công xây dựng khu giảng đường và tăng xá. Chính điện với kiểu nhà dân gian truyền thống một gian hai chái, bốn cột chính hay còn gọi là tứ trụ. Bên trong điện khá rộng và sâu, có 56 cột to hơn vòng tay ôm màu nâu sẫm. Cột nào cũng được chạm khắc câu đối, thiếp vàng công phu. Giữa các hàng cột là các cửa võng, cũng được thiếp vàng, chạm trổ các đề tài trang trí truyền thống như tứ linh, tứ quý, hoa điều,... Trong chính điện bày trí theo kiểu "tiên bái Phật, hậu bái Tổ". Phía trước chính điện thờ các tượng A Di Đà, Thích Ca, Di Lặc. Hai bên thờ hai bên phải trái, có tượng Quan Thế Âm và Thế Chí. Ngoài ra, ở đây còn có tượng Cửu Long, dọc hai bên tường có bộ tượng Thập Bát La Hán, bộ tượng Thập Điện Diêm Vương, tượng Tổ Bồ Đề Đạt Ma và tượng Long Vương. Đằng sau chính điện là bàn thờ Tổ, thờ các vị Hòa thượng đã trụ trì tại chùa Giác Lâm. Đối diện với bàn thờ Tổ là các bàn thờ: Phật Chuẩn Đề, Phật A Di Đà và sau cùng là bàn thờ Thập Điện Diêm Vương. Ở gian này, vào thời kỳ kháng chiến chống thực dân Pháp và đế quốc Mỹ, được dùng làm cơ sở hậu cần, nuôi chứa cán bộ, làm công tác trinh sát nội thành. Trước chùa là bảo tháp xá lợi gồm bảy tầng hình lục giác. Tháp được khởi công xây dựng từ năm 1970 theo bản vẽ của kiến trúc sư Vĩnh Hoàng, đến năm 1975 thì tạm ngưng cho đến 1993 mới được tiếp tục. Bên trái của chùa là khu mộ tháp của các vị hòa thượng đã trụ trì ở đây, trong số ấy có tháp Tổ Phật Ý-Linh Nhạc, tháp Thiền sư Tổ Tông-Viên Quang. Ngoài ra, trước sân chùa có đặt tượng Quan Thế Âm Bồ Tát dưới bóng cây bồ đề. Cây do Đại đức Narada mang từ Sri Lanka (Tích Lan) sang trồng vào ngày 18 tháng 6 năm 1953.

Trên các cột chính của chùa đều có khắc câu đối (gồm 86 câu) thiếp vàng công phu. Đáng chú ý có câu đối của Hiệp trấn Trịnh Hoài Đức (treo ở gian thờ Tổ) và câu đối của Mộc Ân đệ tử phụng cúng vào năm Gia Long thứ 3 (1804).

Khu du lịch văn hóa Đầm Sen

Công viên Văn hoá Đầm Sen là công viên giải trí nằm trên đường Hòa Bình, quận 11. Công viên có diện tích 50 hecta gồm 20% là mặt hồ và 60% cây xanh và vườn hoa, giáp đường Lạc Long Quân và Hòa Bình. Toàn công viên trải dài trên một diện tích rộng gồm 30 khu vực: Khu trò chơi điện tử, Sân khấu cỏ tích, Lâu đài cỏ tích, Sân khấu quảng trường, Hồ Tây thu nhỏ, Nam tú thượng uyển, Non bộ - thủy cung, Đảo khiêu vũ, Khu trò chơi thiếu nhi, Đèn tạo hình, Cầu cử khúc, Nhà ga Monorail,...

Hòn non bộ cao 22m với nhiều thác ghềnh mà tầng hang động lớn nhất được bố trí thành thủy cung với đủ các loài cá nhiều màu. Rồi Nam tú thượng uyển với một hệ thống vườn phong lan phong phú và đa dạng. Với đối tượng thiếu niên ưa hiếu động trong công viên có khá nhiều sân chơi hấp dẫn: sân trượt patanh, xe ô tô điện, tàu trượt cao tốc, công viên nước... Ngồi trên tàu chạy trên cao 5m so với mặt đất và với chiều dài gần 2.000m du khách có thể quan sát toàn bộ cảnh trí công viên Đầm Sen với góc nhìn đẹp nhất. Công trình gây ấn tượng nhiều nhất có lẽ là vườn châu Âu - Quảng trường La Mã: đây là hệ thống vườn hoa kiểu châu Âu được tạo dáng bằng các bồn hoa hồng nhiều màu sắc, các cột trụ La Mã uy nghi, những tượng đá duyên dáng và sân khấu nhạc nước gồm 3.000 chỗ ngồi.

Sân khấu Laser Nhạc Nước được xây dựng năm 2005 với số vốn đầu tư 12 tỷ đồng, vị trí nằm phía sau vườn hoa châu Âu, sân khấu có mái che với sức chứa 3.000 chỗ ngồi. Sân khấu Laser Nhạc Nước là một loại hình nghệ thuật độc đáo, hiện đại duy nhất tại Việt Nam mà các kỹ sư Đầm Sen đã học được từ mô hình nhạc nước ở đảo Sentosa (Singapore). Đây là sự kết hợp giữa chương trình ca nhạc với sân khấu thiết kế chuyên biệt có hệ thống phun nước và đèn laser, chiếu phim trên màn hình nước cao 28m. Phối hợp yếu tố nghệ thuật với kỹ thuật, những vòi phun nước chuyển động huyền ảo với ánh sáng, màu sắc và âm nhạc. Đầm Sen là một trong những khu du lịch

lớn đặc sắc nhất nước Việt Nam. Kiến trúc được kết hợp một cách hoàn mỹ nền văn hóa Đông - Tây và một chút vẻ đẹp thời La Mã. Ngoài những khu vui chơi, Đầm Sen còn có những nhà hàng, khách sạn và hàng chục các loại hình khác để phục vụ khách du lịch. Đầm Sen là nơi vui chơi giải trí rất hấp dẫn cho du khách trong và ngoài nước.

2.1.3.2. Tài nguyên phi vật thể

Nghệ thuật đờn ca tài tử

Đờn ca tài tử Nam bộ là dòng nhạc dân tộc của Việt Nam đã được UNESCO công nhận là di sản văn hóa phi vật thể. Đờn ca tài tử xuất hiện hơn 100 năm trước, là loại hình diễn tấu có ban nhạc gồm bốn loại là đàn kìm, đàn cò, đàn tranh và đàn bầu (gọi là tứ tuyệt), sau này có cách tân bằng cách thay thế độc huyền cầm bằng cây guitar phím lõm.

Tại Thành phố Hồ Chí Minh, đề án nhằm bảo tồn giá trị của Nghệ thuật Đờn ca tài tử về bài bản cũng như phong cách trình diễn, sinh hoạt và mục đích hoạt động nghệ thuật của nghệ nhân, tài tử. Đồng thời thử nghiệm, tìm tòi xây dựng những hình thức trình diễn mới phù hợp với điều kiện phát triển kinh tế - văn hóa và du lịch của Thành phố, phát huy các hình thức sinh hoạt, truyền nghề, thi đua sáng tạo, tranh tài nghệ thuật để không ngừng nâng cao chất lượng đờn ca và sáng tạo ra các giá trị mới cho Đờn ca tài tử. Sở Văn hóa và Thể thao sẽ triển khai các hoạt động giới thiệu, quảng bá, tuyên truyền về nghệ thuật Đờn ca tài tử đến mọi tầng lớp xã hội, đặc biệt là học sinh, sinh viên và công nhân, truyền dạy thí điểm ở một số quận, huyện hiện có hoạt động này phát triển mạnh điển hình, vận động sáng tác, tổ chức trại sáng tác, tổ chức đi thực tế các cơ sở kinh tế, giáo dục, đi về nguồn cho nghệ nhân, nhạc sĩ hưởng ứng tham gia vận động sáng tác, ưu tiên sáng tác lời mới cho các bài bản nhạc cổ,... Cuối năm 2018, toàn Thành phố có 221 câu lạc bộ Đờn ca tài tử đang hoạt động, với số thành viên là 2.677 người ở hầu hết các quận-huyện, duy trì sinh hoạt và biểu diễn phục vụ nhân dân.

Ngoài ra, Ủy ban Nhân dân Thành phố cũng sẽ ban hành chế độ chính sách đãi ngộ vật chất và tinh thần cho lực lượng hoạt động Đờn ca tài tử; nghiên cứu, ban hành chính sách đãi ngộ, tôn vinh những cá nhân đã có những đóng góp cho nghệ thuật Đờn ca tài tử. Hằng năm, trung tâm Văn hóa Thành phố Hồ Chí Minh thường tổ chức các chương trình liên hoan Đờn ca tài tử như: giải “Hoa sen vàng”, “ Búp sen vàng”,...giành cho mọi lứa tuổi nhằm phát triển loại hình nghệ thuật này.

Lễ hội nghinh Ông

Hàng năm, từ ngày 15 đến 17 tháng 8 âm lịch tại làng Ông Thủy tướng được vua Tự Đức ban sắc phong: “Nam Hải tướng quân” thuộc Xã Càn Thạnh, huyện Cần Giờ, thành phố Hồ Chí Minh đều diễn ra lễ tế rất trang trọng của ngư dân Cần Giờ để tưởng nhớ công ơn cá "Ông". Lễ hội còn có các tên gọi khác như: Lễ rước cốt Ông, Lễ cầu ngư, Lễ tế cá Ông, Lễ cúng Ông, Lễ nghinh Ông, Lễ nghinh Ông Thủy tướng... Nhưng tất cả đều có chung một quan niệm rằng cá "Ông" là thần bảo trợ nghề cá và các nghề trên biển nói chung, và từ đó trở thành tín ngưỡng của ngư dân.

Ngày 15/8 không khí lễ hội đã diễn ra nhộn nhịp ở bên ngoài làng với nhiều hoạt động văn hoá sôi nổi. Sang ngày 16/8, các vị trong hội làng trang phục chỉnh tề làm lễ rước kiệu của Nam hải Tướng quân xuống thuyền rồng ra biển. Đoàn ghe nghinh xuất phát tại bến đò Cần Giờ. Dọc theo đường rước, ngư dân sống trên biển và bà con hai bên phố bày lễ vật nghênh đón, khói nhang nghi ngút. Cùng với thuyền rồng rước thủy tướng, có hàng trăm ghe lớn nhỏ, trang hoàng lộng lẫy, cờ hoa rực rỡ tháp tùng ra biển nghênh ông. Trước mũi ghe là hương án và mâm lễ vật. Trên các ghe lớn nhỏ này có chở hàng ngàn khách và bà con tham dự đoàn rước. Đoàn rước đi khoảng hai giờ thì quay về bến nơi xuất phát, rước Ông về làng ông Thủy tướng. Tại bến một đoàn múa lân, sư tử, rồng đã đợi sẵn để đón ông về làng. Khi rước ông vào làng, các nghi thức đón và tế diễn ra trang trọng, đúng với

nghi thức cổ truyền. Các lễ cầu an, xây châu đại bội, hát bội diễn ra tại lăng ông Thủy tướng. Ngoài lăng, có các hoạt động văn hoá văn nghệ. Sáng 17/8 tại lăng ông Thủy tướng diễn ra lễ tôn vương ông Thủy tướng theo sắc phong. Lễ cúng có hát thờ. Sau phần lễ tôn ông theo sắc phong cũng là lúc chấm dứt lễ hội.

- *Một số làng nghề thủ công truyền thống*

Làng nem Thủ Đức

Đất Thủ Đức là để chỉ các quận Thủ Đức, quận 2, quận 9 bây giờ. Để đáp ứng cho nhu cầu của khách đối với món nem danh tiếng, xứ Thủ Đức đã từng có tới hàng trăm lò nem, mà điểm tập trung đông nhất là ven chợ Thủ Đức. Mỗi lò nem có bí quyết riêng, nhưng cũng có những nguyên tắc chung để có thể cùng nhau giữ gìn thanh danh làng nghề. Nhiều lò nem dựng gần nhau, tạo thành một làng nghề, gọi là làng nem Thủ Đức. Người ta tới Thủ Đức, thường ghé vô các quán này ăn nem, lại còn phải mua mấy đùm về làm quà biếu, để chứng tỏ với bà con là cái món mà mình và các bậc tiền bối vẫn hay ca ngợi kia không phải hữu danh vô thực.

Làng hoa Gò Vấp

Danh gọi “Làng Hoa Gò Vấp” xuất phát từ những gia đình nghệ nhân lâu đời về hoa Kiêng. Trải qua hàng trăm năm, trồng hoa và làm hoa kiêng với đủ thể dáng có thu nhập cao đã trở thành một nghề truyền thống mang tính uyên bác đầy tài năng, thể hiện vẻ đẹp nghệ thuật trong tâm hồn vốn yêu thiên nhiên của người dân Gò Vấp, khiến nơi đây trở thành vùng cung cấp hoa kiêng chủ lực cho Thành phố. Hoa Gò Vấp qua sự mở rộng làm ăn của các gia đình làm nghề đã du ngoạn không chỉ trong Thành phố mà còn đến khắp các vùng miền đất nước, thậm chí giao lưu với cả những xứ sở nổi tiếng về hoa trên thế giới như: Pháp, Hà Lan, Đài Loan, Singapo, Nhật, Thụy Sĩ,... Các nhà sản xuất hoa của nước bạn thường đặt mỗi hợp tác với

các nghệ nhân Gò Vấp trong việc sản xuất, cung cấp giống và cây kiểng quý hiếm. Lực lượng nghệ nhân hoa Kiểng Gò Vấp thật đông đảo và có truyền thống lâu đời với trên một trăm nhà vườn hoa Kiểng chuyên nghiệp và có gần hai trăm nhà vườn bán chuyên nghiệp.

2.2. Tìm hiểu về ẩm thực đường phố ở Thành phố Hồ Chí Minh

Thành phố Hồ Chí Minh có rất nhiều món ăn mang hương vị riêng biệt, độc đáo của nhiều địa phương và nhiều quốc gia trên thế giới. Mỗi món ăn của từng địa phương khi đến Thành phố Hồ Chí Minh được biến hóa để phù hợp với điều kiện thời tiết, khí hậu, thổ nhưỡng cùng thói quen của cư dân tại đây, tạo nên bản sắc riêng, không thể trộn lẫn ở bất kỳ nơi đâu.

2.2.1. Một số món ăn phổ biến từ trước năm 1975

Với lịch sử hơn 300 năm, Thành phố Hồ Chí Minh từ lâu luôn nổi tiếng là nơi có ẩm thực phong phú.

2.2.1.1. Sủi cảo

Sủi cảo có nguồn gốc từ Trung Hoa, sủi cảo được du nhập vào thành phố Hồ Chí Minh từ rất lâu rồi, có thể từ khi người dân Trung Hoa di chuyển xuống phía Nam, bởi đây là món ăn truyền thống không thể thiếu đặc biệt trong những ngày đầu năm mới của họ. Ngoài tượng trưng cho sự hạnh phúc, viên mãn, sủi cảo còn có hương vị rất thơm ngon. Sủi cảo có rất nhiều loại như nhân tôm, thịt, rau,... và cũng được chế biến bằng nhiều cách như hấp, chiên,... nhưng dù bằng cách nào cũng sẽ không làm mất đi hương vị vốn có của món ăn độc đáo này.

2.2.1.2. Phá lấu

Phá lấu là món ăn bắt nguồn bởi người Tiều Châu (Trung Hoa). Từ lâu, món ăn này đã là một món ăn vặt, dân dã mà ngon miệng của người dân

Thành phố Hồ Chí Minh. Phá lấu làm từ nội tạng động vật. Có rất nhiều loại như: Phá lấu heo, phá lấu gà, phá lấu vịt, phá lấu bò,... Trong đó, món phá lấu bò được ưa thích hơn cả. Đây là món ăn có sức cuốn hút đến kỳ lạ đối với mỗi người dân nơi đây. Nồi nước phá lấu gồm các gia vị như ngũ vị hương, quế chi, bát giác, đại hồi, tiểu hồi cùng một số vị thuốc bắc. Còn phần thịt có thể là bất cứ từ lưỡi, tai, ruột cho đến bao tử của heo, bò. Nồi phá lấu thường luôn sôi ục ục và thoang thoang vị nước dứa. Khi có khách ăn, người bán dùng kéo và đồ gắp cắt nhỏ những miếng phá lấu cho vào chén rồi mới chan nước vào. Chén phá lấu sóng sánh nước lèo màu nâu cánh gián dạn kèm chén nước chấm ớt chua ngọt chỉ nhìn thôi đã thèm. Đặc biệt du khách có thể ăn phá lấu cùng với bánh mì, mì gói hoặc đũa đũa hơn là phá lấu nướng hoặc chiên.

2.2.1.3. Hủ tiếu

Thêm một món ăn có nguồn gốc Trung Hoa nữa đó chính là Hủ tiếu. Từ năm 1778, ngay từ khi mới xuất hiện ở Thành phố Hồ Chí Minh, Hủ tiếu đã trở thành một món ăn không thể thiếu trong đời sống của người dân nơi đây. Hủ tiếu được chế biến khá công phu. Món ăn này vừa có cái ngọt thanh của nước dùng, cái đậm vị của các thứ gia vị trộn lẫn và sự phong phú của nhiều nguyên liệu cùng hòa quyện. Có khá nhiều “phiên bản” khác nhau như: Hủ tiếu Nam Vang, hủ tiếu Mỹ Tho, hủ tiếu Triều Châu,... Ngoài được bày bán trong các nhà hàng, quán ăn thì đâu đó trên đường phố, người ta vẫn bắt gặp những chiếc xe nhỏ với mái che thân thuộc, mang theo hương vị hủ tiếu gia truyền đi khắp các ngõ ngách ở Thành phố Hồ Chí Minh.

2.2.1.4. Bột chiên

Có thể nói các món ăn có nguồn gốc từ Trung Hoa rất được ưa chuộng ở Thành phố Hồ Chí Minh bởi lịch sử lâu đời cùng mùi vị hấp dẫn và bột chiên cũng là một trong số đó. Món ăn này được chế biến khá đơn giản với công thức từ bột gạo (hay bột khoai môn hoặc bột củ năng,...),

trứng, đu đủ bào sợi, hành lá và nước tương. Điều đặc biệt của món ăn này là bột sau khi chiên giòn sẽ ăn kèm với nước tương để làm tăng thêm hương vị đậm đà, thơm ngon.

2.2.1.5. Phở

Phở là một món ăn quen thuộc của người Việt Nam nói chung và người Thành phố Hồ Chí Minh nói riêng. Phở bắt đầu xuất hiện ở nơi đây từ những năm 50 của thế kỉ trước bởi những người dân Bắc Kỳ di cư vào. Khi đến Thành phố Hồ Chí Minh, món phở được cải biến để phù hợp với khẩu vị của người dân. Ban đầu người ta chỉ ăn phở với thịt bò được nấu chín, thêm một chén nước béo là nước mỡ của xương bò để riêng (nếu khách muốn) nhưng sau này đã có thêm nhiều loại hơn để đáp ứng nhu cầu của thực khách như: Phở gà, vịt,... với thịt được hầm nhừ hoặc trần tái.

2.2.1.6. Bánh xèo

Đến thành phố Hồ Chí Minh, nếu chưa từng thử qua món bánh xèo thì chắc hẳn du khách đã bỏ qua một món ăn cực kì đặc sắc. Bánh xèo xuất hiện ở nơi đây từ những năm 60, 70 của thế kỉ trước, được sáng tạo từ món bánh Khoái của người miền Trung. Vốn là món ăn bình dân nhưng cái vị thơm thơm của phần vỏ bánh xen kẽ với phần nhân tôm, thịt chất lượng, cả giá đỗ và vị beo béo của đậu xanh thì món bánh xèo truyền thống luôn có sức mạnh thần kì. Món ăn này không chỉ cuốn hút người dân bản xứ mà còn khiến những vị khách từ phương xa không sao quên được. Khi ăn phải cuốn bánh kèm với cải xanh, rau thơm các loại, chấm đúng cái nước mắm được pha vừa đủ, không quá ngọt thì vị ngon đó mới gọi là "đúng bài" của bánh xèo miền Nam.

2.2.1.7. Bánh mì Sài Gòn

Ở thành phố Hồ Chí Minh, cứ cách một đoạn du khách sẽ gặp một chỗ bán bánh mì, đây dường như đã trở thành một món ăn không thể thiếu vì

cực kì tiện lợi. Bánh mì có nguồn gốc từ Pháp nhưng khi đến Việt Nam nó lại trở nên cực kỳ nổi tiếng. Dù được bán trong tiệm lớn hay chỉ đơn giản là xe đẩy hàng rong thì bánh mì vẫn là một trong những sự lựa chọn hàng đầu của người dân nơi đây. Trong bánh là đủ loại nhân từ thịt, chả, trứng ốp la quen thuộc cho đến xiu mại, chả cá, heo quay... Thêm một đặc điểm khiến bánh mì Sài Gòn trở nên khác biệt là ngoài lớp pate, người bán sẽ quét thêm một lớp bơ béo ngậy. Bánh mì được ăn kèm với rất nhiều dưa leo, đồ chua và rau ngò. Ngoài ra, bánh mì còn có hàng loạt biến tấu như bánh mì thịt nướng, bánh mì bì, bánh mì phá lấu, bánh mì kẹp khô bò,...

2.2.1.8. Cơm tấm

Một món ăn rất đặc trưng nữa chính là món Cơm tấm, từ lâu Cơm tấm đã trở thành món ăn không thể thiếu của người dân Thành phố Hồ Chí Minh. Cơm được nấu từ hạt tấm (phần đầu hạt gạo) ăn cùng sườn nướng, bì thính và chả trứng, rưới thêm mỡ hành phía trên ngon lạ thường. Miếng thịt sườn dày, được tẩm ướp gia vị và nướng trên lò than đến khi mềm. Khi ăn, người ta hay rưới thêm nước mắm chua ngọt tạo nên một hương vị đặc trưng không thể lẫn lộn. Cơm tấm thường được mọi người chọn ăn vào buổi sáng nhưng đã có rất nhiều quán Cơm tấm đêm xuất hiện để “cứu đói” thói quen đi chơi muộn và ăn khuya của người dân nơi đây.

2.2.2. Một số món ăn phổ biến ngày nay

Ngoài các món ăn đã khẳng định được thương hiệu từ lâu thì ngày nay với sự giao lưu trong nước và thế giới ngày càng mạnh mẽ, rất nhiều món ăn mới lạ được du nhập vào thành phố đã tạo nên một không gian văn hóa ẩm thực vô cùng đa dạng.

2.2.2.1. Bánh tráng

Bánh tráng là món ăn được giới trẻ thành phố Hồ Chí Minh cực kì ưa chuộng và được chế biến thành rất nhiều kiểu khác nhau như: bánh tráng

trộn, bánh tráng nướng, bánh tráng đập,... Nếu như bánh tráng trộn có gốc từ Tây Ninh, bánh tráng nướng có xuất xứ ở Ninh Thuận thì bánh tráng đập lại ra đời trên đất Quảng Nam. Mặc dù vậy chúng đều có điểm chung là trở nên phổ biến và nổi tiếng tại Thành phố Hồ Chí Minh khiến nhiều người lầm tưởng những món ăn này được sinh ra ở nơi đây. Tuy là món ăn vặt nhưng người ta ăn bánh tráng vào tất cả các thời điểm trong ngày, thậm chí còn thay cả bữa chính. Chỉ với thành phần gồm bánh tráng thêm một chút sốt, xoài chua cắt sợi cùng ít bò khô và rau răm là có thể làm ngay món bánh tráng trộn ngon lành hay cầu kì hơn là thêm một, hai quả trứng, thịt băm, hành lá và vài miếng xúc xích trộn đều lên mặt bánh rồi đem nướng là đã biến tấu xong món ăn được mệnh danh là "Pizza của Việt Nam" này rồi.

2.2.2.2. Ốc

Người dân Thành phố Hồ Chí Minh thích hàn huyên cùng bạn bè sau giờ làm. Trong những cuộc hò hẹn đó, lê la quán ốc dần trở thành "Văn hóa ăn uống" của phần đông người Sài thành. Từ hẻm nhỏ ra đến đường lớn, ở đâu du khách cũng có thể dễ dàng tìm một quán ốc để thưởng thức. Và cũng vì lẽ đó mà Thành phố Hồ Chí Minh được mệnh danh là "Thiên đường ốc" bởi ốc ở đây được chế biến thành hàng trăm món khác nhau và món nào cũng vô cùng hấp dẫn. Từ Ốc dừa xào tỏi thơm nức mũi ngày mưa, lạ miệng với vị Diêm điệp nướng cho đến Ốc giác xào rau muống với hương vị độc đáo hay cay xé với món Ốc cà na nướng,... khiến thực khách chỉ ăn một lần là sẽ nhớ mãi.

2.2.2.3. Gỏi cuốn

Thực khách trong và ngoài nước mê mẩn gỏi cuốn bởi sự ngon lành, nhiều dinh dưỡng nhưng lại không hề gây ra nguy cơ béo phì. Đây là một món ăn đặc biệt khi nó có thể xuất hiện ở một góc phố nhỏ nào đó hoặc trên một chiếc xe đẩy bất kì hay cũng có trong danh sách những món ăn sang trọng trong nhà hàng, khách sạn. Nhân gỏi có thể là các loại cá, thịt, rau

nhưng gói cuốn truyền thống thường được làm từ thịt heo luộc, tôm luộc, bún tươi, dưa leo thái mỏng, dãi, hẹ cắt ngang thân, hành chẻ dọc, cà rốt ngâm dấm hoặc xoài xanh băm sợi, rau thơm, xà lách... cuốn ngoài bằng bánh tráng gạo. Nước chấm ăn kèm có thể là mắm chua ngọt hoặc nước tương đen có ớt và đậu phộng rang giã dập. Tất cả đã tạo nên một món ăn nhẹ nhàng nhưng cũng vô cùng ngon miệng.

2.2.2.4. *Súp cua*

Đối với người dân Thành phố Hồ Chí Minh Súp cua như là một món ăn thường trực trong thực đơn của mỗi người dân nơi đây, món Súp cua rất dễ ăn kể cả người già và trẻ nhỏ. Súp cua được bán với nhiều dạng rất khác nhau. Là một quang gánh của cô bán hàng rong trước cổng trường hay những chiếc xe đẩy nhỏ theo người bán hàng vào các ngõ nhỏ trong thành phố. Cũng có nhiều nhà hàng nhỏ có, lớn có phục vụ món súp cua cho mọi người. Súp cua đặc sánh, thơm mùi gạch cua, lại có thêm vị trứng, nấm rơm, trứng cút... tất cả quyện vào nhau thật hấp dẫn và ngon miệng. Khi ăn, rắc thêm chút hành ngò xắt mỏng và tiêu bột càng làm món ăn đậm đà hơn. Chỉ dao động từ 15.000 đến 35.000 là du khách có thể thưởng thức một tô súp cua dân dã này rồi.

2.2.2.5. *Món bánh kếp Thái*

Bánh kếp bắt nguồn từ châu Âu là một món ăn đường phố phổ biến ở Thái Lan. Bánh kếp Thái mang lẫn hương vị Á - Âu lạ miệng, điểm khác biệt nằm ở chỗ giòn hơn và được cắt miếng vuông. Khi chế biến, thay vì đổ bột loãng tráng lên chảo, người Thái dùng một miếng bột mỏng được cán sẵn rồi đem chiên. Người dân cũng hay dùng nước dừa thay sữa làm vỏ bánh để mang hương vị Thái đặc trưng hơn. Bánh kếp Thái xuất hiện ở Việt Nam từ vài xe đẩy nhỏ ở vỉa hè các khu du lịch vài năm trước, nay trở thành một món ăn vặt dễ tìm ở Thành phố Hồ Chí Minh.

2.2.2.6. *Bánh tuộc viên Nhật Bản*

Bánh bạch tuộc nướng (takoyaki) là món ăn nhanh đặc trưng của vùng Osaka (Nhật Bản). Takoyaki xuất hiện nhiều trong truyện tranh Nhật Bản và trở thành một món ăn trào lưu ở Việt Nam, được bán ở quầy vỉa hè hoặc nhà hàng. Bánh được làm bằng bột mì chiên giòn với phần nhân gồm bạch tuộc con, trứng gà, hành chua, gừng chua, bắp cải. Bánh được chế biến thành từng viên lớn, khi ăn sẽ cảm nhận độ giòn của vỏ bánh và dai dai của bạch tuộc. Bên ngoài bánh được rắc chút rong biển tán nhỏ, chút vụn cá ngừ khô bào mỏng, rưới nước sốt takoyaki hoặc xì dầu và mayonnaise.

2.2.2.7. *Kimbap Hàn Quốc*

Món ăn được bán nhiều trong các nhà hàng tại trung tâm thành phố nhưng bạn vẫn có thể tìm thấy tại một số quán vỉa hè với giá cả hợp túi tiền. Nhân kimbap ở đây thường được làm từ các loại nguyên liệu tươi ngon như: trứng , thanh cua, trái bơ, rong biển...Khoanh Kimbap ngon phải được cuộn chặt tay, khi bán cho khách sẽ được cắt miếng vừa ăn. Phía trên bề mặt được rắc vừng trắng, thêm chút rau trang trí khiến món ăn trở nên đẹp mắt và thơm ngon hơn.

2.2.2.8. *Kem*

Cũng giống như nhiều nơi khác kem là một món ăn rất được ưa thích đặc biệt trong thời tiết nóng nực như ở Thành phố Hồ Chí Minh. Kem ở đây có rất nhiều hương vị với giá thành khác nhau. Những chiếc kem ốc quế được rao bán bán trước công trường rồi những que kem socola, sữa ngọt ngào hay những ly kem trái cây hấp dẫn,...từ vài nghìn cho đến vài trăm nghìn đều có thể khiến thực khách mê đắm.

2.3. Đánh giá ẩm thực đường phố ở Thành phố Hồ Chí Minh

2.3.1. Đặc trưng của ẩm thực Thành phố Hồ Chí Minh

Thành phố Hồ Chí Minh không chỉ nổi tiếng bởi những tòa nhà chọc trời những khu trung tâm mua sắm tráng lệ mà còn được biết đến với một nền ẩm thực phong phú, đa dạng. Văn hóa ẩm thực Thành phố được ví như là nơi hội tụ và giao thoa giữa nhiều luồng văn hóa Đông-Tây, cổ xưa và hiện đại...

Từ xưa đến nay, trong tâm thức của người dân, nơi đây chính là thành phố không "đêm". Bởi lẽ, từ sáng tinh mơ cho đến tối muộn, vẫn một cuộc sống nhộn nhịp, rộn rã với những thanh âm của người mua, kẻ bán.

Nói là ẩm thực Thành phố Hồ Chí Minh có lẽ là chưa đủ mà phải gọi cho đúng là ẩm thực Sài Gòn-Nam Bộ, vì nơi đây chính là tâm điểm của toàn vùng Nam Bộ, của ngã tư Nam -Bắc -Đông -Tây. Bắc ở đây bao gồm cả miền Bắc và miền Trung, Đông là vùng Đông Nam bộ, Tây là Tây Nam bộ và cũng là chỉ phương Tây- luồng văn hóa mới thổi hồn vào văn hóa cùng ẩm thực của Thành phố. Khách trong và ngoài nước khi thưởng thức đều có thể thỏa mãn hương vị ẩm thực của quê hương trên vùng đất được mệnh danh là “Hòn ngọc Viễn đông” này. Ở khu phố của người Tây, người Hoa hay người Việt,... đâu đâu cũng có thể gọi cho mình từ các món ngon của phương Tây như: xúc xích Đức, hamburger Mỹ, nhiều món ăn truyền thống của người Nga, Pháp hoặc say xưa hương vị thịt nướng của Tiệp khác với đủ các loại rượu bia nổi tiếng nhất cho đến ẩm thực của các nước châu Á như: Trung Quốc, Đài Loan, Hàn Quốc, Nhật Bản, Thái Lan, Campuchia,...

Thành phố Hồ Chí Minh từ lâu đã mở lòng giao lưu và tiếp thu những tinh hoa văn hóa ẩm thực của mọi miền, mọi quốc gia trên thế giới. Sự mở rộng đó không hề làm mất đi cái truyền thống văn hóa lâu đời của người Việt. Bởi đâu đó ở những khu phố Tây, du khách sẽ thấy cảnh những người

Mỹ, người Anh cầm đũa ngồi ăn phở bò Hà Nội mà trầm trồ khen ngợi hay vài anh bạn người Hoa muốn tìm hiểu nét Cố đô giữa lòng Thành phố mà thưởng thức Bánh khoái, bún bò Huế, nem tré Huế,...hay đặc sản Nam Bộ như: cá lóc, lẩu mắm Châu Đốc, hủ tiếu Mỹ Tho, nấm tràm Phú Quốc,... dần trở thành quà mà khách mời nhau thưởng ngoạn.

Ẩm thực Thành phố Hồ Chí Minh đa dạng và phong phú là thế. Người đến nơi đây sẽ không khó để thuộc lòng tên những con đường ẩm thực với từng quán xá cùng hàng trăm món ăn độc đáo. Và thật không quá đáng khi tặng cho miền đất hoa lệ ấy cái tên "Xứ sở vàng của ẩm thực Việt Nam".

2.3.2. Thực trạng khai thác ẩm thực đường phố trên một vài địa điểm tại Thành phố Hồ Chí Minh

Khi nhắc tới Thành phố Hồ Chí Minh chúng ta ngoài nghĩ đến phố thị sầm uất, nhịp sống hối hả, những tụ điểm vui chơi tấp nập mà còn có những khu phố ẩm thực với đủ loại các món ăn, đồ uống vô cùng hấp dẫn và bắt mắt. Chính bởi vậy không chỉ ban ngày mà ngay cả ban đêm, quán xá ở đây cũng nhộn nhịp chẳng kém. Hàng ngày, khoảng từ 15 giờ đến đêm, tại các quán ăn bên đường hay trong các con hẻm ở khu vực quận 1, quận 3, quận 5,... người dân đã quen với cảnh thực khách đến mua hàng đông đúc, thậm chí nhiều vị khách tới từ phương xa còn kì công hỏi tên hay cách chế biến những món ăn lạ mắt đối với họ và đến đúng địa chỉ mà bạn bè của họ giới thiệu và chia sẻ trên mạng xã hội. Nhờ sự đa dạng trong thực đơn của các quán ăn cùng sự yêu mến của mỗi vị khách sau khi được thưởng thức món ăn tại nơi này đã giúp cho các con đường ẩm thực ở Thành phố Hồ Chí Minh nổi tiếng trên toàn thế giới.

2.3.2.1. Chợ Bến Thành, Lê Lợi - quận 1

Chiếm gần nửa diện tích chợ đặc biệt ở công Tây với nhiều món ăn đa dạng, khu ăn uống trong lòng chợ Bến Thành là một địa điểm ghé thăm

quần thể của du khách và cả người bản xứ ưa thích ẩm thực. Điều khiến thực khách mê mẩn khi vào khu ăn uống giữa trung tâm Thành phố chính là sự phong phú của các loại thức ăn của các vùng miền. Mặc dù giá cả có đắt hơn ở bên ngoài một chút nhưng tại đây du khách có thể tha hồ chọn món. Từ món mặn cho đến món chay, từ ẩm thực của Việt Nam cho đến Hàn Quốc, Trung Quốc, Nhật Bản, Thái Lan,... tất cả đều được bày bán tại các hàng quán trong chợ Bến Thành.

2.3.2.2. Con đường bán trái cây đĩa Nguyễn Cảnh Chân - quận 1

Chiều dài thực khách với những đĩa trái cây mát lạnh, rau câu phong thủy thơm ngọt và mút dừa non rim béo mềm. Dưới cái thời tiết nóng nực và oi bức của Thành phố Hồ Chí Minh thì còn gì tuyệt vời bằng việc thưởng thức một đĩa trái cây với đủ thứ quả để giải nhiệt tức thì. Chính vì vậy mà đường Nguyễn Cảnh Chân luôn luôn ở trạng thái tấp nập, đông đúc với rất nhiều hàng quán khác nhau. Món ăn nổi bật nhất ở đây chính là trái cây đĩa gồm 7 - 8 loại trái cây theo mùa có kèm theo cả sữa và siro được rất nhiều người yêu thích.

2.3.2.3. Đường Nguyễn Thượng Hiền - quận 3

Tại đây có hàng trăm xe, quán bánh tráng trộn khác nhau. Trong đó, được yêu thích nhất là quán Chú Viên. Quán rất đông, thường mở cửa từ 11h30' đến 19h00'. Giá cả vô cùng phải chăng, chỉ dao động từ 10.000 - 25.000/ suất. Bên cạnh đó, đoạn đường này cũng có rất nhiều món ngon khác để du khách thỏa sức thưởng thức như: Bánh canh, bánh bèo, hủ tiếu hay các loại hải sản,...

2.3.2.4. Đường Cao Thắng - quận 3

Tuy không đông đúc nhiều hàng quán như các khu ẩm thực khác nhưng đường Cao Thắng vẫn tồn tại những hàng quán lâu đời và có tiếng tại Thành phố Hồ Chí Minh: Bánh mì Hòa Mã, quán bánh mì ra đời được mấy

chục năm và vẫn cực kỳ đông khách. Giá khoảng 50.000 - 60.000/ suất, tuy không rẻ nhưng lại vô cùng thơm ngon. Bánh tráng nướng ở số nhà 55-57 cũng là một địa chỉ ăn uống hấp dẫn nổi tiếng món với bánh tráng nướng. Không những thế quán còn có món bánh tráng kẹp cũng giòn dai hấp dẫn không kém. Với mức giá chỉ từ 15k - 30k mỗi phần bánh tráng nên nơi đây trở thành địa điểm ăn vặt lý tưởng dành cho những buổi tối họp mặt bạn bè. Ngoài ra phải kể đến quán cháo Tiều ở số 33, chợ Bàn Cờ. Với giá khoảng 50.000 - 75.000/ suất song khách đến đây rất đông. Quán được đánh giá là nơi bán cháo Tiều nổi tiếng nhất ở thành phố Hồ Chí Minh.

2.3.2.5. Hẻm 14, Trần Bình Trọng - quận 4

Với mật độ dày đặc của các xe, quán bán rau câu dừa, bánh flan, rau câu phô mai cho đến chè khúc bạch,...Hẻm 14 Trần Bình Trọng là thiên đường ẩm thực của những tín đồ hảo ngọt. Giá các loại bánh flan ở đây vào khoảng 2.500 đồng/cái. Bạn có thể gọi thêm phần bột chiên thơm lừng ở quán bên cạnh với giá chỉ 15.000 đồng/đĩa.

2.3.2.6. Phố ốc Vĩnh Khánh - quận 4

Đường Vĩnh Khánh được biết đến như một phố ốc của Thành phố Hồ Chí Minh với những quán nổi tiếng như: ốc Oanh, ốc Nở. Những món được yêu thích nhất là là ốc hương rang muối, sò điệp nướng mỡ hành,...Từ khoảng 3h chiều mỗi ngày, ngay khi rẽ từ Hoàng Diệu vào đường Vĩnh Khánh, du khách sẽ phải choáng ngợp bởi số lượng hàng quán với đủ chủng loại hải sản trên con phố này.

2.3.2.7. Đường An Dương Vương - quận 5

Quận 5 được mệnh danh là “Kinh đô mỹ vị” của đất Sài thành, bởi thế các con đường ở quận 5 luôn nhộn nhịp với hàng quán đông đúc và đường An Dương Vương cũng nằm trong số. Nổi tiếng nhất phải kể đến món Bạch tuộc nướng cay nồng ngay trước cổng trường Đại học Sài Gòn.

Ngoài ra khu này cũng còn rất nhiều món ngon khác nữa như: Bò bía, bánh cuốn, cút lộn xào me, dimsum, phở xào bò,... với giá cả rất phải chăng nên là điểm đến được giới trẻ đặc biệt ưa thích.

2.3.2.8. Phố sủi cảo Hà Tôn Quyền - quận 11

Nơi đây rất nổi tiếng với món sủi cảo vô cùng thơm ngon và hấp dẫn được chế biến đúng chất của người Hoa. Con phố này chỉ dài chừng 50 m nhưng có tới gần chục quán sủi cảo nằm san sát nhau luôn đông đúc thực khách với tiếng trò chuyện, cười nói rôm rả hòa quyện tiếng muống, tiếng bát đĩa vui tai, tiếng chế biến sủi cảo cùng các hương thơm của món ăn tất cả tạo nên một bản hòa âm sống động. Bí quyết tạo nên sự khác biệt của các quán ăn ở đây chính là công thức nêm nếm gia vị độc đáo của từng quán.

2.3.3. Sự giống và khác nhau ở một vài món ăn đường phố.

2.3.3.1. Cơm Tấm Sài Gòn và Kimbap Hàn Quốc

- Giống nhau: Với nguyên liệu chính là gạo, nếu như Kimbap là món ăn truyền thống của Hàn Quốc thì cơm Tấm cũng không hề xa lạ với người dân thành phố Hồ Chí Minh. Đặc biệt đây đều là những món ăn ngon và vô cùng nổi tiếng trên thế giới.

- Khác nhau: Các nguyên liệu đi kèm cùng cách chế biến khác nhau đã tạo nên hương vị không thể trộn lẫn ở hai món ăn này.

Cơm Tấm Sài Gòn

+ Nguyên liệu:

Gạo tấm: 500gram

Sườn: 500gram

Hành lá, hành tím, chanh, tỏi, ớt

Nước mắm, muối, đường, dầu hào, dầu ăn, mật ong

Cà rốt, củ cải trắng

+ Cách làm:

Bước 1: Khi nấu cơm tấm bằng nồi cơm điện cần đun sôi nước, đổ gạo vào, dùng đũa đảo đều rồi chắt hết nước ra như nấu cơm nếp, đậy nắp nồi, khoảng 10 phút sau, đảo lại 1 lần nữa, cơm rất nhanh chín và ngon.

(Lưu ý: muốn gạo tấm chín nhanh thì đem gạo ngâm khoảng 15 phút đến 1 giờ trước khi nấu, khi nhìn hạt gạo có vết nứt là được, sau đó vớt lên để ráo nước hoàn toàn).

Bước 2: Sườn cắt miếng vừa. Rửa thịt với nước muối pha loãng, xả lại nước lạnh cho sạch, rồi dần sơ để lên rổ cho ráo nước.

Bước 3: Cho nguyên liệu làm nước ướp thịt vào thau (hoặc tô) trộn đều cho hỗn hợp hòa quện rồi cho thịt vào, đeo bao tay vào trộn thịt cho thấm. Hỗn hợp nước ướp thịt gồm: 1 muỗng canh mật ong, 1 muỗng cà phê muối, 2 muỗng canh nước mắm, 1 muỗng canh dầu hào, 2 muỗng cà phê sữa đặc có đường, 2 muỗng canh dầu ăn, 2 muỗng canh đường, 1 muỗng canh nước soda, vài giọt chanh, tỏi và củ hành tím xay nhuyễn.

Bước 4: Dùng màng thực phẩm bọc thau thịt lại, cho vào tủ lạnh chùng 2-3 tiếng hoặc qua đêm càng tốt cho miếng sườn thấm gia vị. Khi nào ăn đem thịt ra nướng thịt trên bếp than hồng hoặc lò nướng, miếng thịt vừa chín tới lấy ra nhúng vào thau nước ướp, rồi cho lại lò nướng tiếp giúp miếng thịt vàng đều, mềm và đậm đà hơn.

(Lưu ý: Nướng sườn trên than lửa nhỏ vừa. Trong lúc nướng không ép, ấn miếng thịt mà phải để chín tự nhiên. Muốn sườn có màu đẹp thì lúc sườn đã gần chín tới, quét thêm chút mật ong hoặc mật mía pha loãng lên mặt sườn).

Bước 5: Làm mỡ hành:

Mỡ heo cắt nhỏ luộc sơ, để lên chảo thắng lửa vừa cho đến khi miếng mỡ giòn, nhắc xuống trút vào cái bát có hành lá xắt nhỏ cùng chút xíu muối và đường.

Bước 6: Cà rốt, củ cải trắng xắt mỏng ngâm giấm đường.

Bước 7: Pha mắm chấm:

Một muống tỏi băm, ½ muống ớt băm (gia giảm tùy khẩu vị), 6 muống đường, 4 muống nước mắm, 2 muống nước sôi, ½ - 1 trái chanh (tùy kích thước từng quả). Bỏ tỏi ớt băm vào bát. Cho đường và chanh vào khuấy lên, lấy xác tép chanh cho luôn vào bát. Tiếp theo cho nước sôi vào khuấy đều cho sệt lại.

Cuối cùng cho nước mắm vào khuấy thật đều cho tan hết đường là xong.

Kimbap Hàn Quốc

+ Nguyên liệu

1 gói lá rong biển

Cơm dẻo: 2 bát

2 củ cà rốt, 2 quả dưa leo

3 quả trứng

Dầu mè

Xúc xích, lạp xưởng: 2 cái

Tấm tre, hoặc giấy nhôm (có thể tìm mua ở siêu thị)

+ Cách làm

Bước 1: Chuẩn bị

Trứng đập ra khuấy đều rồi chiên dày khoảng 4mm, sau đó cắt sợi dài. Xúc xích cắt sợi dài. Cà rốt, dưa leo rửa sạch, thái sợi dài.

Cho 1 thìa nhỏ dầu mè vào trộn cùng cơm trắng, giúp cơm có độ béo và độ dính phù hợp.

Bước 2: Tiến hành cuộn com

Trái tằm tre/giấy nhôm lên mặt thớt sạch, đặt mặt mịn lá rong biển xuống dưới, mặt ráp lên trên. Dàn một lớp mỏng com trên 2/3 của lá. Sau đó, xếp lần lượt sợi dưa leo, xúc xích, trứng cà rốt, lạp xưởng lên trên.

Tiếp theo cầm mảnh tre cuộn lại từ từ, sao cho nguyên liệu không bị xô lệch. Cuộn chặt vừa tay.

Bước 3: Cắt Kimbap

Trước khi cắt thoa chút dầu mè lên lưỡi dao, cắt dứt khoát từng khoanh có độ dày khoảng 1,5 cm.

Bước 4: Hoàn thiện

Cuối cùng là dọn ra đĩa, có thể dùng kèm với kimchi, nước tương, hoặc các loại sốt kem, tùy thuộc vào khẩu vị mỗi người.

2.3.3.2. Bánh xèo và bánh kếp Thái Lan

- Giống nhau: Cả bánh xèo và bánh kếp đều là những món ăn được du nhập từ nơi khác đến. Mặc dù cũng được coi là một món ăn truyền thống của người Nam Bộ nhưng bánh xèo lại xuất phát ở miền Trung. Trong quá trình Nam tiến, người dân đã mang theo cách chế biến món bánh này vào miền Nam. Sau đó để phù hợp với khẩu vị của người dân nơi đây, món ăn này đã được biến tấu và trở thành món bánh xèo Nam Bộ như ngày nay. Tương tự ban đầu bánh kếp cũng không phải món ăn của người dân Thái Lan. Bánh kếp được ra đời ở Pháp sau đó khi qua Thái Lan món ăn này được cải biến và trở nên được yêu thích ở xứ sở chùa Vàng. Khác với một số loại bánh khác, hai món bánh này không nướng ở trong lò mà được rán nên có hương vị rất đặc biệt.

- Khác nhau: Nguyên liệu và cách chế biến không giống nhau đã đem đến mùi vị khác biệt ở hai món ăn này.

Bánh xèo

+ Nguyên liệu:

400g bột bánh xèo

250g dừa nạo

300g tôm sú

300g thịt ba rọi

400g nấm rơm

2 củ hành tây, 10 tép hành lá

300g giá đỗ

Gia vị: Dầu ăn, muối, bột ngọt, đường

+ Cách làm

Bước 1: Sơ chế

Tôm cắt đầu, rửa sạch, lấy chỉ lưng. Ướp tôm với 1 muỗng muối, 1 muỗng đường, 1 muỗng tiêu xay và 1 củ hành tím băm nhuyễn. Thịt rửa sạch, tráng qua nước sôi, xắt mỏng. Ướp thịt với 1 muỗng muối, 1 muỗng đường, 1 muỗng tiêu xay và 1 củ hành tím băm nhuyễn.

Hành tây lột vỏ, xắt mỏng. Nấm cắt gốc, ngâm nước muối loãng 5 phút, rửa sạch, cắt nhỏ sợi. Giá nhặt, rửa sạch. Hành lá xắt nhỏ.

Bước 2: Đong lượng nước ghi trên gói bột, lấy ½ cho vào dừa nạo vắt lấy nước cốt. Cho tiếp ½ còn lại vào dừa ép vắt nốt nước lần nữa.

Bước 3: Hòa toàn bộ nước cốt dừa vắt được cho bột vào quậy đều. Sau đó cho hành lá vào, nêm ít muối, bột ngọt, đường, khuấy đều để hỗn hợp trở nên vàng sánh.

Bước 4: Bắc chảo lên bếp, cho 2 muỗng dầu vào. Khi dầu nóng, cho thịt vào xào. Tiếp đến cho tôm, nấm hương, xào đều cho chín. Nêm $\frac{1}{2}$ thìa bột nêm rồi cho tôm thịt ra bát.

Bước 5: Bắc chảo lên bếp, đổ dầu vào chảo. Khi dầu sôi nóng, múc 1 thìa canh bột vào, xoay chảo cho bột trắng đều thành lớp mỏng, đậy nắp để 3 -4 phút.

Bước 6: Cho nhân tôm, thịt, nấm, giá vào và gập bánh lại. Rán bánh đến khi vàng đều hai mặt thì dừng lại.

Bước 7: Pha nước chấm:

Pha theo tỉ lệ: 1 phần nước mắm, 1 phần đường, 1 phần giấm và 5 phần nước, cho thêm tỏi băm và ớt băm là hoàn thành.

Bánh kếp Thái Lan

+ Nguyên liệu

Bột mì: 70g, bột ngô: 10g

Đường cát: 40g

Sữa tươi không đường: 250g

Xà lách: 1 - 2 cây

Trứng gà: 2 quả

Bơ lạt: 20g

Xúc xích: 2 cái

Thịt xông khói: 200g

Mayonaise, tương ớt, tương cà

+ Cách làm

Bước 1: Làm vỏ bánh

Cho bột mì, bột ngô, đường cát vào trộn đều cùng nhau. Sau đó cho hỗn hợp này qua lưới lọc thật mịn để khi nướng bánh được mịn và xốp. Tách trứng lấy lòng đỏ rồi đánh bông.

Tiếp đến đun sữa ấm khoảng 40°C rồi đổ vào hỗn hợp trứng đánh bông. Đổ từ từ hỗn hợp lỏng sữa trứng vào khuấy đều cùng hỗn hợp bột khô cho đến khi các nguyên liệu hòa quyện thành hỗn hợp đặc mịn thì dừng tay.

Bước 2: Rán bánh

Bắc chảo chống dính lên bếp cho nóng, thoa một ít bơ lạt lên trên mặt chảo. Sau đó đổ 1 lớp bánh kếp mỏng lên rồi đợi bánh chín, lấy ra để nguội và làm liên tục cho đến khi hết bột.

Bước 3: Làm nhân

Cắt nhỏ thịt xông khói và xúc xích thành hạt lựu rồi bắc lên chảo xào xơ. Khi thịt đã săn lại cho thêm một chút muối và tắt bếp.

Bước 4: Hoàn thiện

Cho bánh kếp ra đĩa, cho rau xà lách và nhân lên trên mặt bánh. Cuối cùng rải thêm các loại tương là xong.

2.3.4. Ưu điểm của ẩm thực đường phố tại thành phố Hồ Chí Minh trong phát triển du lịch

Một trong những điểm thu hút khách du lịch trong nước và quốc tế đến Thành phố Hồ Chí Minh chính là ẩm thực phong phú đến từ nhiều vùng miền Việt Nam cũng như nhiều nước trên thế giới. Vừa qua, kênh CNN chuyên mục Du lịch đã đánh giá Thành phố Hồ Chí Minh là “kinh đô của ẩm thực Việt Nam”, đồng thời là thành phố trong top 23 các thành phố có thức ăn đường phố hấp dẫn nhất thế giới.

Từ lâu Thành phố Hồ Chí Minh đã là nơi “đất lành chim đậu”, nhiều người dân từ các địa phương về sinh sống, làm ăn. Tại thành phố, nhiều

nguyên liệu vật liệu để chế biến các món ăn từ đồng bằng cho đến cao nguyên hay các sản vật từ biển, sông, hồ đều xuất hiện và rất dễ tìm mua. Vì vậy, sự phong phú, đa dạng, hấp dẫn của các món ăn nơi đây cũng là điều hiển nhiên.

2.3.5. Hạn chế của ẩm thực đường phố tại thành phố Hồ Chí Minh trong phát triển du lịch

Hiện nay, du lịch ẩm thực tại thành phố Hồ Chí Minh phục vụ hai đối tượng khách chính gồm: Khách mua tour của công ty lữ hành và khách du lịch tự túc. Tùy theo nhu cầu của khách, ẩm thực được các công ty này khai thác, kết hợp đưa vào tour. Khách du lịch tự túc có thể đăng ký hướng dẫn viên địa phương có cộng tác cho các trang du lịch nước ngoài, lên kế hoạch trải nghiệm, khám phá ẩm thực. Tuy nhiên, dù đi theo hình thức nào, các điểm đến ẩm thực cần đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm đồng thời vẫn đảm bảo được hương vị ẩm thực truyền thống và đây cũng là bài toán khó cho ẩm thực của thành phố, đặc biệt là ẩm thực đường phố. Đồng thời do đặc thù đa số các hộ kinh doanh ẩm thực đường phố là buôn bán lưu động, buôn bán không cố định, người làm thay đổi thường xuyên nên trong công tác quản lý còn gặp nhiều khó khăn.

Mặc dù được không ít sự quan tâm nhưng sự phát triển của ẩm thực đường phố đang theo hướng tự phát, nằm ngoài sự quản lý của Sở du lịch và các cơ quan liên quan. Theo phản ánh của nhiều du khách quốc tế, có nhiều quán ăn đường phố ở thành phố rất ngon nhưng chỉ sau một lần đến họ không muốn quay trở lại vì quá đắt, hay nhiều gánh hàng rong chèo kéo du khách,... Vì vậy, để ẩm thực đường phố phát triển đúng hướng trở thành hoạt động kinh doanh mang lại nhiều lợi nhuận, ngành du lịch thành phố cần khai thác tiềm năng này một cách hợp lý.

2.4. Tiểu kết chương 2

Có thể nói ẩm thực là nghệ thuật thì người chế biến ra nó chính là nghệ sĩ bởi mỗi món ăn ngon không chỉ đem đến danh tiếng cho người đầu bếp mà nó còn tạo nên thương hiệu cho cả một thành phố, một đất nước. Tuy thành phố Hồ Chí Minh không phải là nơi sản sinh ra quá nhiều món ăn nổi tiếng nhưng ở đó các món ăn được du nhập qua sự đổi mới trong cách làm để phù hợp với khẩu vị của người dân nơi đây lại trở nên phổ biến và được sự đón nhận không chỉ bởi thực khách trong nước mà còn cả bạn bè quốc tế.

Ngày nay khi cuộc sống phát triển, nhu cầu của con người ngày càng cao hơn, ẩm thực nhờ đó cũng đa dạng hơn, vượt qua mục đích ăn no để hướng đến ăn ngon. Ẩm thực không chỉ mang giá trị vật chất, mà còn là yếu tố văn hóa, mang đậm tính dân tộc, tính vùng miền. Mỗi miền trên đất nước có những món ăn khác nhau và gắn với văn hóa của từng cộng đồng.

Đặc biệt ẩm thực đã phát triển đa dạng hơn, xuất hiện ở nhiều nơi không chỉ trong gia đình, nhà hàng,... mà còn xuất hiện trên các hàng, quán vỉa hè,... hay còn được gọi là ẩm thực đường phố. Các món ăn được bán cũng vô cùng phong phú, người bán, người mua đều rất thân thiện, hòa nhã,... trở thành một nét đẹp trong văn hóa ẩm thực đường phố. Điều này có thể nhận biết rõ qua ẩm thực đường phố ở thành phố Hồ Chí Minh và đã được nhiều trang báo về văn hóa ẩm thực trong và ngoài nước giới thiệu. Nhờ đó mà hình ảnh con người Việt Nam cũng được ghi điểm nhiều hơn trong mắt bạn bè quốc tế.

Để du lịch Thành phố Hồ Chí Minh phát triển hơn nữa cần có những giải pháp tương xứng để khai thác hiệu quả ẩm thực đường phố nhằm phục vụ phát triển du lịch trong tương lai.

CHƯƠNG 3
GIẢI PHÁP NÂNG CAO HIỆU QUẢ
KHAI THÁC ẨM THỰC ĐƯỜNG PHỐ
PHỤC VỤ PHÁT TRIỂN DU LỊCH THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

3.1. Định hướng phát triển du lịch thành phố Hồ Chí Minh đến năm 2030.

3.1.1. Mục tiêu, chiến lược phát triển du lịch

Theo ngành du lịch Thành phố Hồ Chí Minh, lượng khách quốc tế đến thành phố bình quân tăng 8,2%/năm, doanh thu bình quân tăng 16,4%, đóng góp bình quân 9% vào tăng trưởng GDP, qua đó góp phần tích cực vào sự chuyển dịch cơ cấu kinh tế thành phố.

Du lịch Thành phố Hồ Chí Minh với nhiều giải pháp tập trung phát triển du lịch, trong năm 2018, số lượng khách du lịch đến Thành phố Hồ Chí Minh ước đạt 36,5 triệu lượt người. Trong đó, khách du lịch quốc tế ước đạt 7,5 triệu lượt và tăng 17,38% so với năm 2017, đạt 100% kế hoạch năm. Khách du lịch nội địa ước đạt 29 triệu lượt và tăng 16,07% so với năm 2017 và đạt 100% kế hoạch năm. Doanh thu du lịch (lữ hành, khách sạn, nhà hàng) năm 2018 ước đạt 140 nghìn tỷ đồng, tăng 21,55% so với cùng kỳ, đạt 102% kế hoạch năm 2018. Tiếp nối thành công năm 2018, trong năm 2019, ngành Du lịch Thành phố Hồ Chí Minh đặt mục tiêu sẽ đón 8,5 triệu lượt khách quốc tế, tăng khoảng 14% so với năm 2018; khách du lịch nội địa đến thành phố phân đầu đạt 32,77 triệu lượt, tăng khoảng 13% so với năm 2018. Tổng doanh thu du lịch phân đầu đạt 150 nghìn tỷ đồng, tăng khoảng 14,5% so với năm 2018, phân đầu 100% thủ tục hành chính đạt dịch vụ công

trực tuyến mức độ 4, phần đầu số hồ sơ hành chính được giải quyết đúng hạn đạt 100%.

Với những mục tiêu trên Sở Du lịch Thành phố Hồ Chí Minh xác định mục tiêu năm 2019 hoàn thành nhiệm vụ xây dựng chiến lược phát triển du lịch Thành phố đến năm 2030: xây dựng sản phẩm du lịch hấp dẫn, đặc trưng và sản phẩm du lịch chủ lực nhằm thu hút du khách du lịch. Tập trung nâng chất các sự kiện và biến sự kiện trở thành sản phẩm quảng bá và thu hút khách đến Thành phố. Tăng độ dài lưu trú, chi tiêu bình quân và tỷ lệ quay lại của khách du lịch. Nâng cao công tác nghiên cứu thị trường, tăng cường công tác truyền thông quảng bá hình ảnh điểm đến Thành phố “Hấp dẫn - Thân thiện - An toàn”.

3.1.2. Tiềm năng, thế mạnh của ẩm thực đường phố trong chính sách phát triển du lịch

Thành phố Hồ Chí Minh là trung tâm du lịch lớn nhất nước ta, thu hút khoảng 70% lượng khách quốc tế hằng năm tới Việt Nam. Đây còn là nơi hội tụ nhiều món ăn đặc sắc của các vùng miền trong cả nước được nhiều người nhắc tới như: Bún mắm Sóc Trăng, bánh xèo Nam bộ, bún bò Huế, bánh canh chả cá Quy Nhơn, hủ tiếu Sa Đéc,... Trên thực tế, nhiều du khách đến Thành phố Hồ Chí Minh chỉ vì muốn được khám phá ẩm thực độc đáo nơi đây, thậm chí nhờ ẩm thực mà nhiều du khách quốc tế mới biết đến Thành phố Hồ Chí Minh. Thú vui thưởng thức ẩm thực đường phố là một trong những điểm đặc trưng, khơi gợi sự tò mò khám phá của tất cả mọi người không riêng gì những người có thu nhập bình dân mà còn cả những người có thu nhập cao. Lang thang đường phố, góc ngách các con hẻm có thể dễ dàng thấy các hàng quán mở cửa không kể ngày đêm mà quán nào cũng nườm nượp khách ra vào.

Các kiot bày bán những món ăn đường phố cũng phát triển không kém, với chất lượng phục vụ được chú trọng nhiều hơn. Thế nên kinh doanh

Ẩm thực đường phố đang là một hướng đi không quá khó khăn nhưng lại mang lại hiệu quả kinh doanh đáng kể. Điều này không chỉ ảnh hưởng đến doanh thu nói chung mà còn là cơ hội cực lớn cho các doanh nghiệp kinh doanh chuỗi nhờ vào mức độ tin cậy cao hơn đối với các chuỗi được bảo chứng bằng thương hiệu. Cũng vì vậy, trong hai năm trở lại đây, số lượng chuỗi ki ốt được thiết kế và hoạt động chuyên nghiệp hơn có chiều hướng tăng trưởng, nhất là tại khu vực Thành phố Hồ Chí Minh và Hà Nội. Tỷ lệ tăng trưởng điểm bán của chuỗi ki ốt năm 2016 là 17,8% so với năm 2015. Trong khi đó, tỷ lệ tăng trưởng cùng kỳ của toàn ngành chỉ ở mức 0,4%.

Theo thống kê của Euromonitor, đến cuối năm 2016, Việt Nam có khoảng 149.000 điểm bán dạng ki ốt trên đường phố, tính cả ki ốt trên xe lưu động và ki ốt cố định tại mặt tiền nhà, chỉ có 0,59% tổng số điểm kinh doanh hoạt động theo hình thức chuỗi và có thương hiệu. Nếu so sánh, tỷ lệ này là khoảng 5% tại Hong Kong, 10% tại Singapore, 21% tại Philippines và 30% tại Đài Loan thì Việt Nam còn quá khiêm tốn. Điều này cho thấy, tiềm năng còn rất lớn của kinh doanh ẩm thực đường phố theo hình thức chuỗi hoặc nhượng quyền tại nước ta. Theo Euromonitor, tổng giá trị thị trường ẩm thực đường phố tại Việt Nam là 46,9 nghìn tỷ đồng với tỷ lệ tăng trưởng khoảng 2% mỗi năm. Liên tục trong hai năm 2015 và 2016, do ảnh hưởng của vấn nạn thực phẩm bẩn, gây hại cho sức khỏe, người tiêu dùng trở nên thận trọng hơn khi mua sắm tại các hàng/quán ăn vỉa hè.

Nếu nói về văn hóa chợ với những hoạt động mua bán tấp nập trên đường phố thì Việt Nam chẳng thua quốc gia đang phát triển nào. Mặt tiền nhà nào cũng bày bán đủ các loại mặt hàng tiêu dùng, đặc biệt là thực phẩm chế biến tại chỗ. Ẩm thực đường phố cũng vì vậy mà trở thành nét văn hóa thú vị của những thị trường đang phát triển như Việt Nam.

Trong nhiều năm qua, ngành ẩm thực phát triển sôi động trên các mô hình nhà hàng, cà phê sang trọng dành cho tầng lớp có thu nhập khá trở lên.

Phân khúc này hiện cũng phần nào bão hòa do sự xuất hiện hàng loạt thương hiệu nội địa và nước ngoài, nhắm đến cùng một đối tượng khách hàng. Phân khúc khách hàng có thu nhập trung bình trở xuống hầu như chưa được khai thác và đó là lý do vì sao các chuỗi có thương hiệu trong thị trường ẩm thực bình dân còn rất ít. Chính vì có nhiều món ăn đường phố ngon, độc đáo nên nhiều kênh truyền hình nước ngoài muốn đến Thành phố Hồ Chí Minh làm phóng sự về ẩm thực đường phố. Khách du lịch nội địa hay nước ngoài đều rất thích ăn thức ăn đường phố nơi đây. Ngay cả các hãng quảng bá ẩm thực nước ngoài đến Thành phố Hồ Chí Minh để tìm hiểu về ẩm thực họ vẫn luôn chọn ẩm thực đường phố. Khi Sở Du lịch thành phố muốn giới thiệu các nhà hàng ẩm thực nổi tiếng họ chỉ quan tâm ở mức bình thường nhưng họ lại yêu cầu được quay các khung hình về ẩm thực. Rõ ràng ẩm thực đường phố rất được khách du lịch quan tâm và đang phát triển rầm rộ. Điều này giúp du khách có nhiều sự lựa chọn hơn trong thưởng thức ẩm thực cũng như được thưởng thức nhiều món ăn ngon, lạ mắt của người dân Việt Nam.

3.2. Các giải pháp cụ thể

3.2.1. Giải pháp nâng cao hiệu quả công tác quản lý

Ở một số thành phố trên thế giới như Seoul (Hàn Quốc), Bangkok (Thái Lan), Manila (Philippines),... ẩm thực đường phố đã trở thành nét văn hoá độc đáo thu hút một lượng lớn khách du lịch nhờ được sự quan tâm của nhà nước. Ẩm thực đường phố ở Thành phố Hồ Chí Minh muốn phát triển hơn nữa, tạo thêm được nhiều dấu ấn đối với khách du lịch cần có sự quan tâm đúng mức của các sở ngành liên quan, nhất là những vấn đề liên quan đến cách phục vụ, công khai giá bán, vệ sinh an toàn thực phẩm, hình thức quảng bá cho ẩm thực đường phố,...

Hiện nay, việc quản lý ẩm thực đường phố chưa được quan tâm đúng mức. Thành phố nổi tiếng có nhiều món ăn ngon nhưng chúng ta cần làm sao để khách du lịch thật sự tin tưởng vào mức độ an toàn của ẩm thực đường phố. Muốn làm được điều này cần quy chuẩn hóa các quán ăn đường phố. Cụ thể, ngành du lịch cần phối hợp chính quyền địa phương mở những lớp tập huấn về vệ sinh an toàn thực phẩm, các phương pháp nên làm để đảm bảo vệ sinh đồng thời giới thiệu những loại tủ đựng thực phẩm, bàn ghế được thiết kế có khả năng tránh bụi và làm sao để sản xuất các loại bàn ghế này với giá thành thấp để người dân có thể mua được. Hiện tại, các quán ăn đường phố vẫn làm theo kiểu nhà có gì làm nấy, bàn ghế tự đóng... rất khó để quản lý khâu vệ sinh. Theo số liệu điều tra của Trung tâm dinh dưỡng Thành phố cho thấy đối tượng bán thức ăn đường phố chủ yếu là lao động nghèo, trình độ học vấn thấp (phụ nữ chiếm 91%) với kiểu bán hàng phổ biến nhất ngay trên lòng lề đường (85,7%), thậm chí nằm cạnh kề bên cống rãnh, bãi rác, nhà vệ sinh. Cũng chỉ có khoảng 15% số người bán hàng được kiểm tra sức khỏe trong khi tới 43,5% người bán dùng tay “bóc” thức ăn cho khách, 49% móng tay dài không sạch sẽ, 100% không đeo tạp dề, khẩu trang lúc hành nghề. Dụng cụ gói, đựng thức ăn cũng đủ chủng loại: giấy báo, sách vở học sinh đã qua sử dụng và cả lá cây. Công tác khảo sát của Trung tâm Dinh dưỡng còn cho thấy nguy hiểm nghiêm trọng cho người tiêu dùng là hầu hết nguồn nước sử dụng chế biến thức ăn không đảm bảo. Vì vậy, đã có gần 30% khách hàng khi ăn thức ăn đường phố bị ngộ độc (ói mửa, tiêu chảy, đau bụng) ngay sau khi sử dụng với 3,5% trong số đó phải nhập viện. Những con số này cho thấy ẩm thực đường phố đang tiềm ẩn rất nhiều nguy cơ có hại cho sức khỏe người tiêu dùng.

Để có thể quản lý được vấn đề an toàn thực phẩm, thành phố nên quy hoạch ẩm thực đường phố thành những khu kinh doanh riêng. Do đặc thù đa số các hộ kinh doanh ẩm thực đường phố là buôn bán lưu động, buôn bán

không cố định, người làm thay đổi thường xuyên nên trong công tác quản lý còn gặp nhiều khó khăn. Bên cạnh đó, người bán hàng còn hạn chế kiến thức cơ bản về vệ sinh an toàn thực phẩm, mua nguyên liệu giá rẻ nên nguy cơ không đảm bảo là rất cao. Người bán còn chưa được trang bị kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm và chưa có ý thức trong việc thực hiện đúng quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm, chưa quan tâm đến việc khám sức khỏe khi hết hạn.

Để có thể quản lý tốt loại hình kinh doanh thức ăn đường phố này, ngành y tế Thành phố Hồ Chí Minh có thể thực hiện thí điểm mô hình kiểm soát vệ sinh an toàn thực phẩm đối với hoạt động kinh doanh thức ăn đường phố tại một vài phường trong khoảng một năm để có thể thấy được hiệu quả của mô hình này. Bên cạnh đó các phường nên hỗ trợ thùng rác có nắp đậy, khẩu trang, găng tay, kẹp gấp, tạp dề,... Ngoài ra, nên tổ chức những buổi tập huấn vệ sinh an toàn thực phẩm, giữ gìn vệ sinh vỉa hè, lòng đường,... cho những người buôn bán hàng rong, kinh doanh quán ăn. Tuy nhiên, đa số người bán hàng rong, lấn chiếm vỉa hè là những người khó khăn, người dân nghèo từ các tỉnh, vì vậy các phường nên đưa ra giải pháp là quy định thời gian bán hàng cho họ. Bên cạnh đó, quy định chặt chẽ vấn đề an toàn vệ sinh thực phẩm thông qua những quy định cụ thể, rõ ràng về nơi chế biến món ăn, nguồn gốc nguyên liệu chế biến, chế độ bảo quản thức ăn, che chắn thức ăn, tránh dùng thực phẩm bẩn, hư để chế biến, hay quy định người bán phải đeo bao tay, mặc trang phục phù hợp, đầu tóc gọn gàng,...

Ở Hàn Quốc, quy định về an toàn vệ sinh thực phẩm rất nghiêm ngặt: người bán hàng ăn phải đeo bao tay, nước chấm được đựng vào trong hộp riêng, chỉ được bán những đồ ăn dễ hư trong thời gian 4 tiếng. Ở một số hàng quán, vào cuối ngày, người bán thường khuyến mãi cho khách những món chưa bán hết, vừa thực hiện đúng quy định về an toàn thực phẩm, vừa có thể tạo sự thân thiện, tin tưởng cho khách hàng. Sau khi tuyên truyền và

kiểm tra về an toàn vệ sinh thực phẩm, Sở Y tế thống kê và cung cấp thông tin những hộ kinh doanh thức ăn đường phố đạt chuẩn cho Sở Du lịch biết, từ đó xem xét đưa các hộ kinh doanh này vào cẩm nang ẩm thực đường phố, phổ biến cho khách du lịch biết để tìm đến thưởng thức. Những việc làm này hiệu quả sẽ này góp phần làm cho ẩm thực của Việt Nam vươn lên trở thành một trong những ngành có đóng góp lớn cho kinh tế và thu hút lượng khách hàng năm tới Thành phố Hồ Chí Minh cao hơn nữa.

Thêm vào đó, Thành phố cần có những chính sách đãi ngộ với các nghệ nhân ẩm thực truyền thống, tăng cường đào tạo nhân lực liên quan đến du lịch ẩm thực hay các đầu bếp có tay nghề cao,...

Đặc biệt Sở Du lịch Thành phố tiếp tục xây dựng sản phẩm văn hoá lịch sử, y tế, mua sắm, ẩm thực, đường thủy và du lịch sinh thái - nông nghiệp, xây dựng hệ thống du lịch thông minh gắn với xây dựng đô thị thông minh, tăng cường phối hợp triển khai chương trình kích cầu du lịch vào Thành phố, đột phá thủ tục hành chính về cung cấp dịch vụ công trực tuyến mức độ 4, nâng cấp xây dựng mới trạm thông tin du lịch, góp phần nâng cao hiệu quả công tác hỗ trợ khách du lịch của Thành phố và đặc biệt là xây dựng chiến lược phát triển du lịch Thành phố một cách dài hơi.

3.2.2. Giải pháp về xúc tiến quảng bá

Cũng theo các chuyên gia, các sản phẩm du lịch thành phố đang tạo ra chưa xuất phát từ mong muốn của du khách. Vì vậy, thành phố nên mời các chuyên gia am hiểu về văn hóa phương Đông hay Đông Nam Á (có sự tương đồng về văn hóa với Việt Nam) qua đó tư vấn giúp ngành du lịch thành phố tạo ra những sản phẩm du lịch mang dấu ấn văn hóa riêng biệt, tránh sự trùng lặp với các nước trong khu vực. Họ sẽ cho chúng ta biết khách du lịch ở các châu lục khác như châu Âu, châu Mỹ,... thích điều gì ở Việt Nam, ở Thành phố Hồ Chí Minh để chúng ta hoàn thiện sản phẩm du

lịch. Đồng thời, họ sẽ tư vấn cho chúng ta những cách thức quảng bá du lịch khác nhau phù hợp cho từng quốc gia, từng khu vực,...

Ngoài ra cần xây dựng, phát triển sản phẩm du lịch đặc trưng và khai thác thế mạnh về du lịch trong đó có việc phát triển sản phẩm du lịch ẩm thực với mục đích tập trung cho khách du lịch quốc tế kết hợp tham quan và học tập, chế biến ẩm thực vùng miền tại các làng du lịch, khu du lịch, tham quan và kết hợp tìm hiểu ẩm thực trong và ngoài thành phố.

Tích cực quảng bá văn hóa ẩm thực đường phố ra thế giới thông qua các hội thi ẩm thực, lễ hội ẩm thực đường phố thế giới được tổ chức hàng năm hay trong chiến dịch quảng bá Du lịch Việt Nam, lên danh sách các món ăn đường phố hấp dẫn, độc đáo để đưa vào chương trình quảng bá, sử dụng hình ảnh động, đoạn phim ngắn quảng cáo ẩm thực đường phố cũng như phong cách ẩm thực đường phố của người Việt đăng tải trên các trang website được nhiều người theo dõi. Đồng thời cần phối hợp với các đơn vị liên quan tổ chức các sự kiện du lịch ẩm thực nổi bật mang tính định kỳ tại Thành phố.

Trên nền ẩm thực phong phú, độc đáo, được chất lọc, đúc kết qua hàng ngàn năm lịch sử cùng với những lợi thế nhất định, ẩm thực đường phố đã có vai trò lớn trong việc thu hút du khách trong và ngoài nước. Tuy nhiên, chúng ta nên tích cực phát huy thế mạnh, khai thác triệt để lợi thế và tiềm năng phát triển của ẩm thực đường phố; đồng thời, đẩy mạnh hơn nữa công tác quảng bá, tổ chức, quy hoạch một cách cụ thể, lâu dài để đưa ẩm thực đường phố vào chương trình chiến lược của ngành Du lịch Việt Nam.

Bên cạnh đó, ngành du lịch thành phố tích cực thúc đẩy, xúc tiến kết nối với ngành du lịch các tỉnh, thành phố trong cả nước để phối hợp thực hiện nhiều chương trình phát triển sản phẩm du lịch mới. Không chỉ vậy, ngành du lịch thành phố cần tiếp tục tăng cường phối hợp với các bộ, ngành

liên quan trong việc xúc tiến du lịch gắn với quảng bá văn hóa, hình ảnh đất nước, con người Việt Nam và Thành phố Hồ Chí Minh, khuyến khích xây dựng các chương trình sinh viên tình nguyện làm hướng dẫn viên du lịch giới thiệu về văn hóa ẩm thực của các địa danh, nhằm gia tăng nguồn khách du lịch nội địa cũng như quốc tế, góp phần phát triển du lịch một cách toàn diện, bền vững.

Tiếp đến thành phố có thể đẩy mạnh quảng bá, kết nối phát triển du lịch tại các nước lân cận như Lào, Campuchia, Thái Lan vì các nước này đang có xu hướng du lịch nội vùng chi phí thấp, phù hợp với nhiều đối tượng du khách trẻ. Sau đó cần đẩy mạnh quảng bá vào thị trường Ấn Độ, đây là thị trường rất tiềm năng vì số lượng người Ấn Độ đi du lịch ngày càng tăng, mức chi tiêu cao.

Mặt khác, ngành du lịch thành phố phối hợp với Tổng cục Du lịch và Đại sứ quán Việt Nam tại các nước, các hãng hàng không quảng bá Tuần lễ du lịch và ẩm thực Việt Nam tại các nước để khách nước ngoài biết đến nhiều hơn về thế mạnh du lịch Thành phố Hồ Chí Minh. Xúc tiến mang tính chất liên kết chú trọng các thị trường trọng điểm như: Đông Bắc Á, ASEAN, Tây Âu, Bắc Âu, Bắc Mỹ, Đông Âu, Australia. Đồng thời xây dựng các chiến dịch tiếp thị hiệu quả, khả năng tiếp cận cao đối với khách du lịch và các hoạt động kéo dài thời gian lưu trú của du khách.

3.2.3. Giải pháp về tổ chức hoạt động ẩm thực đường phố

Ở nhiều nước trên thế giới, ẩm thực đường phố chỉ được hoạt động ở những khu vực được chính phủ cho phép, thường ở khu vực riêng biệt, trong hội chợ hay lễ hội. Trong khi đó, ở Việt Nam hàng quán bày bán cả trên vỉa hè, lấn chiếm lối đi dành cho người đi bộ, thậm chí lấn xuống lòng đường. Vì vậy, cần quy hoạch, tổ chức các hàng quán tập trung vào các khu riêng biệt hay những đoạn đường dành riêng cho ẩm thực đường

phố. Đặc biệt, cần có sự kiểm duyệt chặt chẽ quản lý giá, trật tự, an toàn cho du khách, giữ gìn mỹ quan của đô thị.

Gánh hàng rong đã trở thành hình ảnh tượng trưng trong văn hóa Việt Nam và gây ấn tượng mạnh với du khách nước ngoài bởi nét truyền thống, cổ xưa mà họ khó có thể tìm thấy ở những thành phố khác trên thế giới. Chính vì vậy, cần tạo điều kiện hoạt động cho các gánh hàng rong nhưng phải có sự quản lý chặt chẽ về thời gian, địa điểm, vấn đề vệ sinh, an toàn thực phẩm.

Tuyên truyền, khuyến khích các hàng quán gìn giữ và phát huy các yếu tố truyền thống trong văn hóa ẩm thực Việt Nam. Chẳng hạn như: cà phê vọt ở Việt Nam là nét văn hóa truyền thống của người Việt, nhưng ngày càng mai một. Việc lưu giữ những giá trị truyền thống này là điều cần thiết.

Hiện nay, một số hàng quán ngon, lâu đời chưa thực sự được quan tâm. Vì vậy, việc hỗ trợ, tạo điều kiện cho những hàng quán này phát triển, trở thành thương hiệu nổi tiếng là điều cần thiết, giúp quảng bá cho du lịch ẩm thực Thành phố.

3.2.4. Đa dạng hóa sản phẩm du lịch ẩm thực

Đa dạng hóa sản phẩm du lịch không thể tách rời quá trình nâng cao chất lượng sản phẩm, chiến lược đa dạng hóa cũng cần được quan tâm, chú trọng. Đa dạng hóa và nâng cao chất lượng các sản phẩm du lịch là một chiến lược phát triển phù hợp với nhu cầu của thị trường du lịch trong nước và quốc tế,... Do đó, Thành phố Hồ Chí Minh cần phải đa dạng hóa sản phẩm du lịch, không chỉ tổ chức tour du lịch ẩm thực đến các con phố bán đồ ăn mà còn phải kết hợp thêm với những thể mạnh du lịch làng nghề, lễ hội, thưởng thức những làn điệu dân ca, cải lương,... Ngoài ra có thể mở các cuộc triển lãm, gian hàng bán đồ lưu niệm,... góp phần làm đa dạng hóa các sản phẩm, tour tuyến để tạo ra các

mặt hàng sản phẩm phong phú, đa dạng, nhiều chủng loại, chất lượng cao, có giá trị tạo sức thu hút và làm hài lòng du khách tham gia.

3.2.5. Kết nối ẩm thực đường phố với các tuyến điểm du lịch trên địa bàn Thành phố Hồ Chí Minh

Thành phố Hồ Chí Minh là tỉnh có tốc độ phát triển nhanh nhất cả nước và du lịch đang là một trong những ngành phát triển mũi nhọn của Thành phố. Cùng với chính sách phát triển du lịch cần kết nối ẩm thực du lịch đường phố với các địa danh của Thành phố để hình thành những tour du lịch hấp dẫn.

Dưới đây là một số tour du lịch có thể kết hợp để khai thác cùng ẩm thực đường phố Thành phố Hồ Chí Minh.

Tour 1: Tham quan Thành phố Hồ Chí Minh và thưởng thức ẩm thực đường phố - 3 ngày 2 đêm.

- Ngày 1: Hà Nội - Thành phố Hồ Chí Minh

Sáng: 8.00: Du khách ra sân bay Nội Bài để làm thủ tục đi Thành phố Hồ Chí Minh. Đến sân bay Tân Sơn Nhất, xe sẽ đón đoàn về khách sạn nhận phòng và ăn trưa.

Buổi chiều: Du khách sẽ được tham quan Dinh Độc Lập (Dinh Thống Nhất), tiếp đến là Nhà thờ Đức Bà và Bưu điện Trung tâm Thành phố. Đây đều là những công trình kiến trúc đặc sắc, tiêu biểu của Thành phố Hồ Chí Minh. Sau đó du khách sẽ di chuyển đến chợ Bến Thành để mua sắm và thưởng thức các món ăn đường phố ở nơi đây.

Tối: Du khách có thể tự do tham quan thành phố về đêm.

- Ngày 2: Tòa Thánh Cao Đài Tây Ninh - Củ Chi

Buổi sáng, sau khi ăn sáng tại khách sạn, xe sẽ đón du khách khởi hành đi tỉnh Tây Ninh (cách thành phố Hồ Chí Minh khoảng 100km). Du

khách sẽ được tham quan Toà Thánh Tây Ninh, một quần thể kiến trúc độc đáo với sự kết hợp hài hoà giữa mỹ thuật Á Đông và phong cách phương Tây. Bên cạnh đó, du khách có thể tìm hiểu thêm về đạo Cao Đài, một tôn giáo riêng của địa phương và tham dự lễ cầu kinh lúc vào lúc 12h00 trưa.

Buổi chiều: Sau khi ăn trưa và nghỉ ngơi, xe sẽ trở lại Thành phố Hồ Chí Minh. Trên đường về, du khách sẽ được tham quan địa đạo Củ Chi, xem những bộ phim tư liệu về chiến tranh du kích của người dân địa phương trong cuộc kháng chiến chống Mỹ. Ngoài ra, du khách cũng sẽ có dịp đi thăm bảo tàng vũ khí và hệ thống địa đạo được sử dụng trong chiến tranh. Sau đó xe sẽ chở du khách về khách sạn.

Buổi tối: Xe sẽ đón du khách ra bến Bạch Đằng để dùng bữa tối trên tàu và thưởng ngoạn vẻ đẹp của sông Sài Gòn về đêm

- Ngày 3: Thành phố Hồ Chí Minh - Vũng Tàu - Hà Nội

Buổi sáng: Xe khởi hành rời khách sạn, đi Vũng Tàu. Đoàn ăn sáng tại quán cơm Tấm Thuận Kiều. Đến Vũng Tàu, du khách sẽ được vui chơi tắm biển tại khu du lịch Biển Đông bãi Thù Vân.

Buổi chiều: Trở lại Thành phố Hồ Chí Minh, đoàn sẽ ghé chợ Bà Rịa mua đặc sản biển và khu bò sữa Long Thành mua các sản phẩm được làm từ sữa bò tươi nguyên chất. Sau đó xe sẽ đưa du khách ra sân bay Tân Sơn Nhất để trở về Hà Nội. Kết thúc chuyến du lịch tham quan Thành phố Hồ Chí Minh và thưởng thức ẩm thực đường phố 3 ngày 2 đêm.

Tour 2: Tham quan Thành phố Hồ Chí Minh và thưởng thức ẩm thực đường phố- 2 ngày 1 đêm.

- Ngày 1: Đà Lạt – Tp Hồ Chí Minh.

Sáng: 6h00 xe khởi hành từ Đà Lạt đi Thành phố Hồ Chí Minh. Trên đường đi, xe sẽ dừng chân tại Bảo Lộc để du khách thưởng thức các loại trà và cà phê. Sau đó đoàn sẽ dừng bữa trưa tại Đồng Nai.

Buổi chiều: Sau khi nhận phòng tại khách sạn, du khách sẽ được tham quan một số điểm du lịch nổi tiếng của như: Bến Cảng Nhà Rồng - Bảo tàng Hồ Chí Minh. Đây là một di tích lịch sử đồng thời cũng là nơi gìn giữ rất nhiều tài liệu về vị chủ tịch nước vĩ đại của dân tộc ta. Tiếp đến đoàn sẽ tham quan chùa Xá Lợi, ngôi chùa cao nhất Việt Nam được xếp vào di tích cấp Thành phố.

Buổi tối: Sau khi trở về khách sạn du khách sẽ được thưởng thức những món ăn trên con đường ẩm thực ở quận 3 và tự do khám phá thành phố về đêm.

- Ngày 2: Thành phố Hồ Chí Minh – Đà Lạt

Buổi sáng: Sau khi ăn sáng tại khách sạn, du khách sẽ được đi vui chơi tại Công viên văn hóa Đầm Sen. Sau đó xe sẽ đưa du khách đến quán Ngọc Ý để thưởng thức món Sủi cảo nổi tiếng trên con phố Hà Tôn Quyền. Cuối cùng đoàn sẽ tham quan mua sắm tại Vincom Plaza trước khi xe trở về Đà Lạt. Kết thúc chuyến du lịch Đà Lạt - Thành phố Hồ Chí Minh 2 ngày 1 đêm.

Trên đây là một số tour, tuyến du lịch có thể sử dụng để phục vụ du khách vừa có nhu cầu tham quan Thành phố Hồ Chí Minh vừa muốn trải nghiệm không khí của ẩm thực đường phố. Sự kết hợp giữa ẩm thực đường phố với các loại hình du lịch khác sẽ tạo ra những sản phẩm, những tour du lịch độc đáo và hấp dẫn, thu hút ngày càng nhiều khách du lịch trong và ngoài nước. Tuy nhiên khi xây dựng một tour còn phụ thuộc vào nhiều yếu tố, vì vậy nếu được quan tâm và đầu tư thì sẽ xây dựng được tour nội dung phong phú, đạt kết quả tốt, góp phần phát triển du lịch ẩm thực đường phố trên địa bàn Thành phố Hồ Chí Minh.

3.3. Tiểu kết chương 3

Trên đây là giải pháp khai thác ẩm thực đường phố hiện nay ở Thành phố Hồ Chí Minh, đề xuất đưa ra để việc khai thác ẩm thực đường phố có thể phát triển một cách bền vững trong hoạt động du lịch. Những giải pháp trên có thể phát huy hiệu quả nếu được áp dụng đồng bộ và phối hợp nhịp nhàng. Muốn làm được điều này cần có sự kết hợp chặt chẽ và thống nhất giữa các ban ngành đoàn thể, các cấp chính quyền từ trung ương đến địa phương. Và quan trọng nhất để du lịch ẩm thực nói chung và du lịch ẩm thực đường phố ngày càng phát triển hơn nữa, mỗi công dân phải nâng cao ý thức trong việc giữ gìn vệ sinh, an toàn thực phẩm để bảo vệ sức khỏe cho cộng đồng. Từ đó sẽ đem tới nhiều lợi ích cho Thành phố, đồng thời giúp quảng bá hình ảnh đất nước và con người Việt Nam đến bạn bè năm châu.

KẾT LUẬN

Thành phố Hồ Chí Minh là trung tâm kinh tế văn hóa lớn nhất cả nước, đang ngày càng đạt được những thành tựu phát triển vượt bậc. Đồng thời du lịch cũng có những bước tiến mạnh mẽ, trong đó phải kể tới lĩnh vực ẩm thực. Ẩm thực Thành phố Hồ Chí Minh là sự kết tinh các món ăn độc đáo của vùng đất Nam bộ, là sự giao thoa giữa nhiều nền ẩm thực khác nhau. Rất nhiều món ăn ngon, mới lạ của các tỉnh, thành trên cả nước đã trở thành một phần của ẩm thực Thành phố Hồ Chí Minh. Sự giao thoa ấy không hề làm mất đi giá trị truyền thống vốn có mà còn giúp cho văn hóa ẩm thực Thành phố ngày càng tinh tế và hấp dẫn hơn trong mắt du khách, đặc biệt phải kể đến ẩm thực đường phố.

Ẩm thực đường phố của thành phố Hồ Chí Minh có được như ngày hôm nay là cả một quá trình, là nhờ biết bao công sức của những nghệ nhân, những người đầu bếp đã gìn giữ và phát huy nét đẹp của ẩm thực đường phố, để những món ăn tuy bình dị, đơn sơ ấy lại có thể được biết đến rộng rãi và trở thành đặc trưng không thể thiếu khi nhắc về mảnh đất này.

Việt Nam ngày nay đang ngày càng hội nhập với bạn bè năm châu. Không chỉ về kinh tế, văn hóa, thể thao,... mà còn cả du lịch. Trong xu thế phát triển chung của đất nước, Thành phố Hồ Chí Minh đang từng bước đưa ngành “Công nghiệp không khói” này trở thành ngành kinh tế mũi nhọn. Những lễ hội ẩm thực đường phố được quan tâm nhiều hơn, những con đường ẩm thực đang ngày càng khang trang, sạch đẹp,... Đó chính là những dấu hiệu cho thấy du lịch nói chung và ẩm thực đường phố nói riêng đã sẵn sàng để góp sức cho sự phát triển toàn diện của Thành phố và của đất nước trong tương lai.

DANH MỤC TÀI LIỆU

❖ *Sách, tài liệu tham khảo:*

1. Bùi Thị Hải Yến, *Tuyển điểm du lịch Việt Nam*, NXB Giáo Dục.
2. Nguyễn Thị Thu Hiền, *Địa danh Du lịch Việt Nam*, NXB Từ điển bách khoa.
3. PGS.TS Phan Huy Xu, *Phát triển du lịch ẩm thực tại Thành phố Hồ Chí Minh*, tạp chí Khoa học Đại học Văn Lang, số 03/2017, trang 78 - 84.
4. Phạm Công Sơn, *Non nước Việt Nam*, NXB Văn hóa - Thông tin.
5. Tổng cục Du lịch Việt Nam, *Non nước Việt Nam*, Hà Nội - 2005.

❖ *Trang Web:*

1. <http://sodulich.hochiminhcity.gov.vn/>
2. <http://www.hochiminhcity.gov.vn/>
3. <http://www.pso.hochiminhcity.gov.vn/>
4. <http://www.ttdinhduong.org/>
5. <http://www.vietnamtourism.gov.vn/>
6. <https://www.cooky.vn/>
7. <https://www.foody.vn/>
8. https://vi.wikipedia.org/wiki/Thành_phố_Hồ_Chí_Minh

PHỤ LỤC

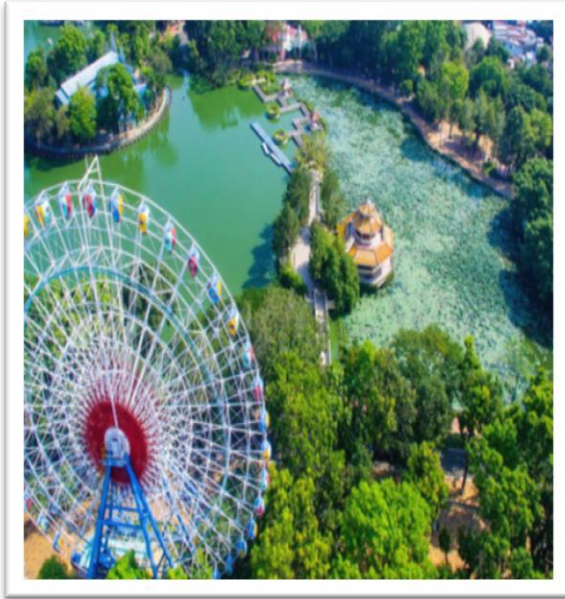
Một vài điểm du lịch tại Thành phố Hồ Chí Minh



Chợ Bến Thành



Dinh Thống Nhất

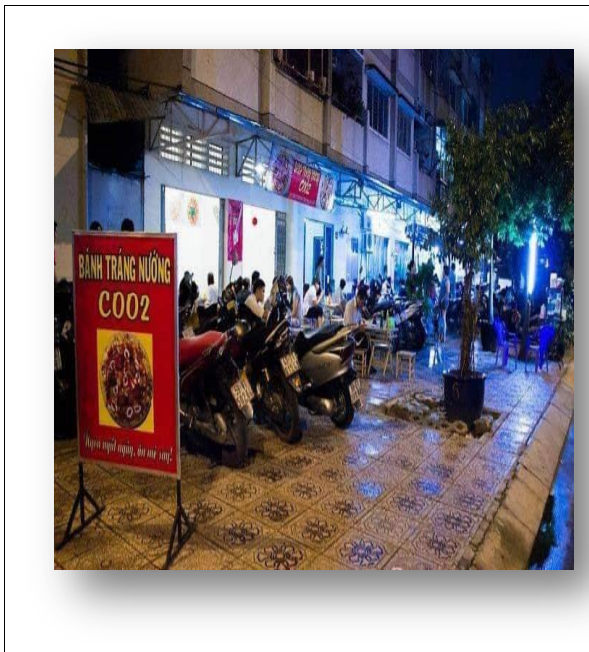


Công viên nước Đầm Sen



Lễ hội Nghinh Ông

Một vài địa điểm ăn uống nổi tiếng ở Thành phố Hồ Chí Minh



Bánh tráng nướng COO2

Đ/c: Số 002 Lô C, 23/49 Đinh Tiên Hoàng,
P.3, Q. Bình Thạnh



Ốc Vịnh Nhỏ

Đ/c: Số 5 Thảo Điền, P. Thảo Điền, Q. 2



Bánh xèo Ngọc Sơn

Sủi cảo Thiên Thiên

Đ/c: Số 103, Ngô Quyền, P.11, Q.5 Đ/c: Số 195, Hà Tôn Quyền, P.4, Q.11

Một vài món ăn đường phố phổ biến tại Thành phố Hồ Chí Minh



Com tấm



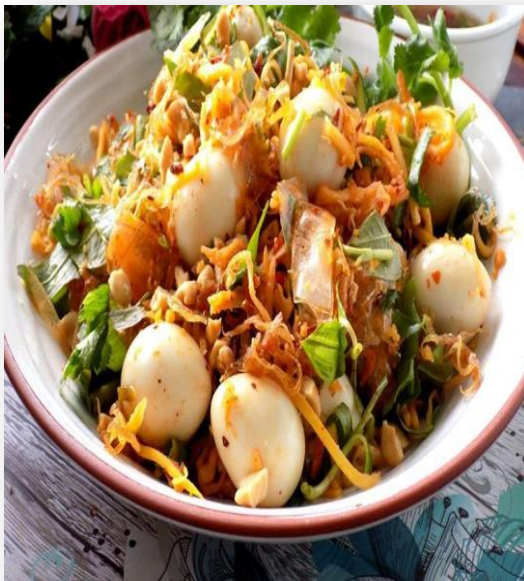
Chả giò



Bánh mì



Hủ tiếu



Bánh tráng trộn



Gỏi cuốn



Trà sữa



Kem