

# ĐẶC TRUNG CỦA DU LỊCH ẨM THỰC TẠI HÀ NỘI: DI SẢN VĂN HÓA VÀ CƠ HỘI PHÁT TRIỂN BỀN VỮNG

**Phạm Thị Thanh**

*Trường Đại học Thủ đô Hà Nội*

**Đặng Thị Phương Anh**

*Trường Đại học Khoa học Xã hội và Nhân văn*

**Đỗ Diệu Linh**

*Trường Đại học Phenikaa*

**Tóm tắt:** Du lịch ẩm thực tại Hà Nội là một phân quan trọng của di sản văn hóa, phản ánh lịch sử, truyền thống và bản sắc dân tộc. Ẩm thực Hà Nội nổi tiếng với sự đa dạng, tinh tế và hương vị độc đáo, từ các món truyền thống như phở, bún chả đến các món ăn đường phố. Du lịch ẩm thực không chỉ thu hút du khách mà còn góp phần bảo tồn và quảng bá văn hóa ẩm thực địa phương. Tuy nhiên, để phát triển bền vững, cần có sự kết hợp giữa bảo tồn di sản và khai thác hiệu quả, đảm bảo chất lượng dịch vụ và môi trường. Đồng thời, cần nâng cao nhận thức của cộng đồng và du khách về giá trị văn hóa ẩm thực, tạo cơ hội việc làm và thúc đẩy kinh tế địa phương. Bài viết phân tích đặc trưng của du lịch ẩm thực tại Hà Nội, khẳng định vai trò của ẩm thực như một di sản văn hóa quan trọng, đồng thời đề xuất các giải pháp phát triển bền vững.

**Từ khóa:** Du lịch ẩm thực, di sản văn hoá, tinh tế, bảo tồn, phát triển bền vững.

Nhận bài ngày 25.12.2024; gửi phản biện, chỉnh sửa, duyệt đăng ngày 20.03.2025

Liên hệ tác giả: Phạm Thị Thanh; email: ptthanh@daihocthudo.edu.vn

## 1. ĐẶT VẤN ĐỀ

Hà Nội – trái tim văn hóa nghìn năm của Việt Nam – không chỉ được biết đến qua những di sản kiến trúc cổ kính hay bề dày lịch sử, mà còn là điểm đến của những hành trình khám phá ẩm thực đầy mê hoặc. Nơi đây lưu giữ các “di sản vị giác” độc đáo, hình thành từ sự giao thoa của nhiều vùng miền và tinh hoa ẩm thực qua hàng thế kỷ. Từ phở thơm nồng, bún chả đậm đà đến bánh cuốn thanh nhẹ hay nem rán giòn tan, mỗi món ăn đều là một câu chuyện về văn hóa, lịch sử và con người. Chính điều này đã biến Hà Nội thành “thiên đường ẩm thực” thu hút du khách khắp thế giới, đồng thời đặt ra bài toán về việc bảo tồn và phát huy giá trị di sản ẩm thực trong bối cảnh hiện đại.

Du lịch ẩm thực tại Hà Nội không dừng lại ở việc thưởng thức món ngon, mà còn là hành trình trải nghiệm đa chiều: từ những gánh hàng rong trên phố cổ đến không gian ẩm thực cao cấp, từ lớp học nấu ăn truyền thống đến những câu chuyện về nguyên liệu địa phương như rau làng Vồng, cốm làng Vồng. Đây chính là nét đặc trưng hiếm có, kết nối quá khứ với hiện tại, tạo nên sức hút riêng cho du lịch Thủ đô.

Tuy nhiên, sự phát triển du lịch ồ ạt cũng đặt di sản ẩm thực Hà Nội trước nhiều thách thức: nguy cơ thương mại hóa làm mai một hương vị gốc, sự thiếu bền vững trong khai thác nguyên liệu, hay áp lực từ xu hướng ẩm thực toàn cầu. Vì vậy, việc nghiên cứu đặc trưng của du lịch ẩm thực Hà Nội không chỉ nhằm tôn vinh giá trị văn hóa, mà còn là cơ sở để đề xuất giải pháp phát triển cân bằng – nơi di sản được bảo tồn nguyên bản, cộng đồng được thụ hưởng, và du khách có trải nghiệm chân thực. Bài viết đi sâu phân tích những yếu tố

làm nên bản sắc ẩm thực Hà Nội, vai trò của di sản trong việc thúc đẩy du lịch có trách nhiệm, từ đó gợi mở hướng tiếp cận bền vững cho tương lai.

## 2. NỘI DUNG

### 2.1. Ẩm thực truyền thống Hà Nội được gìn giữ và truyền thừa từ quá khứ đến hiện tại

Ẩm thực Hà Nội không chỉ là sự kết tinh của hương vị mà còn là biểu tượng văn hóa, thể hiện sự tinh tế, khéo léo và tâm huyết của người dân Thủ đô. Từ những món ăn gia đình giản dị đến những mâm cỗ cầu kỳ trong dịp lễ Tết, người Hà Nội luôn chú trọng đến từng chi tiết, từ khâu chọn nguyên liệu đến cách chế biến và trình bày. Điều này không chỉ làm nên nét đặc trưng của ẩm thực Hà Nội mà còn góp phần tạo nên di sản văn hóa ẩm thực độc đáo của Việt Nam. Đặc biệt, nhiều món ăn như phở, bún chả, bánh cuốn không chỉ mang hương vị truyền thống mà còn là kết quả của quá trình gìn giữ và truyền thừa qua nhiều thế hệ, thể hiện rõ tính chất di sản văn hóa phi vật thể. Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch (2024) đã công nhận phở Hà Nội là di sản văn hóa phi vật thể quốc gia, điều này càng khẳng định vai trò của ẩm thực như một phần không thể tách rời trong bản sắc văn hóa Thủ đô [1].

Nghệ nhân Ánh Tuyết, một trong những người gìn giữ và phát huy tinh hoa ẩm thực Hà Nội, đã dành cả cuộc đời để bảo tồn và lan tỏa những giá trị ẩm thực truyền thống. Từ năm lên 9 tuổi, bà đã theo bà ngoại đi chợ và đã học cách nấu chả cá Lã Vọng bằng chảo gang truyền thống từ bà ngoại – một nghệ nhân ẩm thực triều Nguyễn. Ngày nay, cơ sở ẩm thực Ánh Tuyết do bà sáng lập đã hoạt động hơn 20 năm của bà sử dụng công thức gia truyền 4 đời, từ khâu ướp gia vị (mắm tôm Phú Quốc, mật mía Hoài Đức) đến kỹ thuật ninh nhừ bằng bếp củi, tạo nên hương vị "đậm chất phố cổ". Những món như cá kho làng Vũ Đại (kho trong nồi đất 8 tiếng), chả rươi mùa thu hay mâm cỗ Trạng nguyên (gồm 12 món tượng trưng cho 4 mùa),... Không chỉ phục vụ ẩm thực, nơi đây còn là không gian văn hóa, nơi du khách được trải nghiệm cách thưởng thức món ăn theo phong cách của người Hà Nội xưa. Nghệ nhân Ánh Tuyết cũng đang truyền lại những tri thức, kỹ năng chế biến món ăn cho thế hệ con cháu, góp phần bảo tồn và phát huy di sản ẩm thực Hà Nội. Không gian nhà hàng Ánh Tuyết được thiết kế theo kiến trúc nhà cổ Hà Nội, mang đến cho thực khách không chỉ trải nghiệm ẩm thực mà còn là hành trình khám phá văn hóa và lịch sử của Thủ đô. Đây là nơi lưu giữ những nét đẹp truyền thống, từ cách bài trí đến cách phục vụ, tạo nên một không gian văn hóa độc đáo.

Bên cạnh những món ăn cầu kỳ, ẩm thực Hà Nội còn nổi tiếng với những món ăn đường phố giản dị nhưng đậm đà hương vị. Bún chả, một món ăn quen thuộc, đã trở thành biểu tượng của ẩm thực Hà Nội, in sâu vào tiềm thức của bao người. Nhà văn Thạch Lam đã từng viết về bún chả trong tác phẩm “Hà Nội băm sáu phố phường” với sự trân trọng và tự hào: “...Có một ông đồ cuồng chữ ở nhà quê, một hôm khăn gói lên Hà Nội đã ứng khẩu đọc hai câu thơ khi người thấy mùi khói chả:

*Ngàn năm bừ vật đất Thăng Long.*

*Bún chả là đây có phải không?...” [2]*

Ẩm thực Hà Nội không chỉ nuôi dưỡng cơ thể mà còn là câu nói văn hóa, kết nối quá khứ với hiện tại. Những món ăn như phở, bún chả, bánh cuốn, chả cá Lã Vọng... không chỉ là niềm tự hào của người Hà Nội mà còn là điểm nhấn thu hút du khách quốc tế. Qua ẩm thực, văn hóa và tinh hoa của Hà Nội được lan tỏa rộng rãi, góp phần quảng bá hình ảnh Việt Nam ra thế giới.

Tóm lại, ẩm thực Hà Nội không chỉ là sự kết hợp tinh tế giữa hương vị và nghệ thuật chế biến mà còn là sự gìn giữ và phát huy những giá trị văn hóa truyền thống. Những món ăn của Hà Nội không chỉ làm say lòng người thưởng thức mà còn là minh chứng cho sự

sáng tạo, tâm huyết và tình yêu của người dân Thủ đô dành cho ẩm thực và văn hóa dân tộc.

## **2.2. Cầu nối văn hóa và du lịch thông qua di sản ẩm thực Hà Nội**

*Giá trị lịch sử của ẩm thực Hà Nội* không chỉ là yếu tố văn hóa mà còn là cầu nối quan trọng để liên kết du lịch, giúp du khách hiểu sâu hơn về bản sắc và quá khứ của một vùng đất. Gắn liền với quá trình phát triển của Thăng Long - Hà Nội, các món như phở, bún chả, nem rán... không chỉ là đặc sản mà còn là "sử liệu sống" kể câu chuyện về sự giao thoa văn hóa Đông - Tây. Chúng ta học được những bài học lịch sử qua các món ăn bởi các món ăn truyền thống đều mang trong mình câu chuyện lịch sử, phản ánh quá trình hình thành và phát triển của vùng đất kinh kỳ. Những món ăn này không chỉ nuôi dưỡng cơ thể mà còn làm giàu tâm hồn, giúp du khách hiểu sâu hơn về bản sắc và lịch sử của Hà Nội.

*Biểu tượng của sự giao thoa văn hoá, Phở*, món ăn đã trở thành biểu tượng của ẩm thực Việt Nam, là kết quả của sự giao thoa văn hóa Việt - Pháp. Xuất hiện từ đầu thế kỷ 20, phở mang trong mình câu chuyện lịch sử phức tạp. Theo nhà nghiên cứu Nguyễn Ngọc Tiên, phở ra đời trong bối cảnh đô thị Hà Nội phát triển, từ những gánh hàng rong của người Hà Nội gốc Nam Định. Ông dẫn chứng từ các tài liệu báo chí thời Pháp thuộc (như tờ *L'Annam nouveau* những năm 1920) để chứng minh phở bắt đầu xuất hiện ở khu vực phố cổ Hà Nội [3]. Phở là sự biến tấu tinh tế từ món "pot-au-feu" (hầm bò) của Pháp, kết hợp với bánh phở và gia vị truyền thống của người Việt. Erica J. Peters, nhà nghiên cứu về ẩm thực, cũng nhấn mạnh rằng phở là biểu tượng của sự lai tạo văn hóa thời thuộc địa, phản ánh quá trình chủ động tiếp biến của người Việt. Bà chỉ ra rằng việc người Pháp đưa bò vào Việt Nam (trước đây ít tiêu thụ thịt bò) đã tạo điều kiện cho sự ra đời của nước dùng phở (Erica J. Peters, 2011). Phở không chỉ là món ăn mà còn là bản tuyên ngôn về sự sáng tạo và khả năng "Việt hóa" những ảnh hưởng ngoại lai [4].

*Tinh hoa ẩm thực đường phố, Bún chả*, món ăn dân dã nhưng tinh tế, cũng là một phần không thể thiếu trong văn hóa ẩm thực Hà Nội. Theo giáo sư Trần Quốc Vượng (1998), bún chả bắt nguồn từ những gánh hàng rong trên phố cổ Hà Nội, nơi người bán kết hợp bún, thịt nướng và nước chấm để tạo nên hương vị độc đáo. Nhà nghiên cứu Nguyễn Nhã cũng cho rằng bún chả có nguồn gốc từ các món ăn truyền thống của miền Bắc Việt Nam, được phát triển và hoàn thiện qua thời gian. Bún chả trở nên phổ biến vào những năm 1950-1960, khi Hà Nội trải qua nhiều biến động lịch sử nhưng vẫn giữ được nét ẩm thực đặc trưng [5]. Bún chả không chỉ là món ăn đường phố mà còn trở thành một phần của văn hóa ẩm thực Hà Nội. Bún chả được coi là món ăn "dân dã nhưng tinh tế", phản ánh sự khéo léo và sáng tạo của người Hà Nội trong việc chế biến thực phẩm [6]. Sự kiện Tổng thống Mỹ Barack Obama thưởng thức bún chả cùng đầu bếp Anthony Bourdain năm 2016 đã đưa món ăn này lên tầm quốc tế, trở thành biểu tượng của ẩm thực Việt Nam.

*Ẩm thực gắn liền với lễ hội và tín ngưỡng*, Hà Nội là nơi hội tụ tinh hoa ẩm thực Bắc Bộ, chịu ảnh hưởng sâu sắc của văn hóa nông nghiệp lúa nước và tín ngưỡng thờ cúng tổ tiên. GS. Trần Quốc Vượng cũng đã từng nhận định ẩm thực Hà Nội phản ánh "tính cách của người Kinh Kỳ" – tinh tế, cầu kỳ nhưng vẫn giữ nét thanh lịch. Các món ăn thường gắn như xôi, bánh chưng, bánh giày không chỉ là lễ vật dâng cúng mà còn là biểu tượng của sự no đủ, hòa hợp âm dương. Trong các lễ hội làng nghề, ẩm thực trở thành phương tiện kết nối con người với thần linh, thể hiện lòng biết ơn và sự tôn kính. Bánh cuốn Thanh Trì, cốm làng Vòng, giò lụa làng Ước Lễ... đều là những di sản ẩm thực gắn liền với lịch sử và văn hóa của Hà Nội. Nhà nghiên cứu Nguyễn Văn Huy cũng nhấn mạnh rằng vai trò của ẩm thực trong lễ hội đình làng là "phương tiện kết nối con người với thần linh". Di sản ẩm thực Hà Nội gắn liền với lễ hội và tín ngưỡng là minh chứng cho sự sáng tạo và tâm linh

của người Việt. Từ mâm cỗ cúng gia tiên đến lễ vật dâng đèn, chùa, mỗi món ăn đều chứa đựng triết lý nhân sinh và giá trị cộng đồng sâu sắc. Việc bảo tồn di sản này không chỉ giữ gìn văn hóa dân tộc mà còn góp phần quảng bá hình ảnh Hà Nội – thành phố của những giá trị nghìn năm.

**Di sản văn hóa phi vật thể**, ẩm thực Hà Nội mặc dù chưa được UNESCO công nhận chính thức nhưng vẫn Nội xứng đáng là một phần của di sản văn hóa phi vật thể nhờ những giá trị văn hóa, lịch sử và xã hội mà nó mang lại. Theo UNESCO (2003), di sản văn hóa phi vật thể bao gồm "các tập quán, biểu đạt, tri thức, kỹ năng, cũng như các công cụ, đồ vật, đồ tạo tác và không gian văn hóa liên quan mà các cộng đồng, nhóm người và trong một số trường hợp là các cá nhân, công nhận là một phần di sản văn hóa của họ". Đối chiếu các tiêu chí của UNESCO, ẩm thực Hà Nội cũng đáp ứng được một số các tiêu chí thông qua tính truyền thống và bản sắc văn hóa, sự đa dạng, sáng tạo và gắn kết cộng đồng. Phở và bún chả đã được CNN và National Geographic vinh danh là những món ăn ngon nhất thế giới, góp phần quảng bá hình ảnh Việt Nam ra toàn cầu. Việc bảo tồn và phát huy ẩm thực Hà Nội không chỉ là trách nhiệm của người dân địa phương mà còn là đóng góp vào sự đa dạng văn hóa của nhân loại. Năm 2020, Phở được Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch Việt Nam đề cử là Di sản Văn hóa Phi vật thể Quốc gia.

**Là cầu nối quá khứ và hiện tại**, ẩm thực không chỉ là cầu nối giữa quá khứ và hiện tại mà còn là một phần không thể thiếu trong đời sống văn hóa và tinh thần của con người. Du lịch ẩm thực đang trở thành xu hướng, đặc biệt là khi kết hợp với di sản văn hóa. Thông qua ẩm thực, du khách không chỉ được thưởng thức những món ngon mà còn hiểu sâu hơn về lịch sử, văn hóa và con người của một vùng đất. Hà Nội, với bề dày nghìn năm văn hiến, là điểm đến lý tưởng để khám phá những giá trị ẩm thực độc đáo. Từ phố cổ Hà Nội với những quán ăn nhỏ đến các lễ hội làng nghề, mỗi món ăn đều mang trong mình câu chuyện lịch sử, tạo nên sự kết nối bền vững giữa các thế hệ. Giá trị lịch sử của ẩm thực không chỉ làm phong phú trải nghiệm du lịch mà còn giúp du khách hiểu sâu hơn về văn hóa và con người của một vùng đất. Bằng cách kết hợp giữa ẩm thực và lịch sử, du lịch di sản ẩm thực sẽ trở thành cầu nối mạnh mẽ, thu hút du khách trong và ngoài nước, đồng thời góp phần bảo tồn và phát huy giá trị văn hóa truyền thống. Dựa vào những kết tinh từ tinh hoa văn hóa hàng nghìn năm nay, các di sản văn hoá ẩm thực đặc sắc của người Hà Nội đang trở thành nguồn lực cho phát triển văn hóa, du lịch góp phần quảng bá hình ảnh Hà Nội đến với bạn bè trong nước và quốc tế.

### **2.3. Du lịch ẩm thực Hà Nội qua góc nhìn quốc tế**

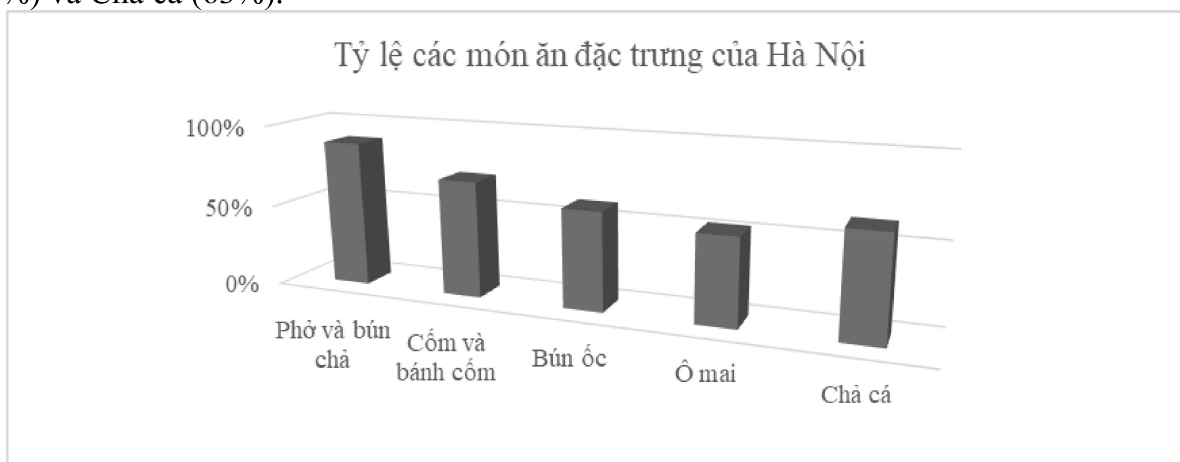
Hà Nội, với vai trò là thủ đô của Việt Nam, nơi kết tụ tinh hoa văn hóa dân tộc, có rất nhiều điều kiện thuận lợi để phát triển du lịch ẩm thực. Khai thác các giá trị văn hóa ẩm thực phục vụ khách du lịch tại Hà Nội là một thế mạnh bởi đến một vùng đất mới, được tìm hiểu, thưởng thức những tinh hoa của văn hóa ẩm thực của mỗi vùng miền giúp cho khách du lịch hiểu thêm về con người, thói quen, cách sinh hoạt và văn hóa của cả vùng đất nơi đó.

Hà Nội cũng có những tuyến phố ẩm thực được du khách trong nước và quốc tế biết đến như: Tạ Hiện, Đào Duy Từ, Mã Mây, Đồng Xuân, Cầu Gỗ, Cầm Chi, Đinh Liệt... Danh mục đặc sản ở Hà Nội vô cùng đa dạng, có những đặc sản bắt nguồn từ mảnh đất Tràng An, có đặc sản xuất xứ từ địa phương khác. Dù xuất xứ ở địa phương khác nhưng được người Hà Nội chế biến theo phong cách của mình, bởi thế những đặc sản này có hương vị riêng, chuyển tải nét văn hóa riêng có của Hà Nội. Ẩm thực Hà Nội không chỉ tinh tế, cầu kỳ trong lựa chọn nguyên liệu, chế biến mà còn đẹp trong cả cách thưởng thức và không gian thưởng thức.

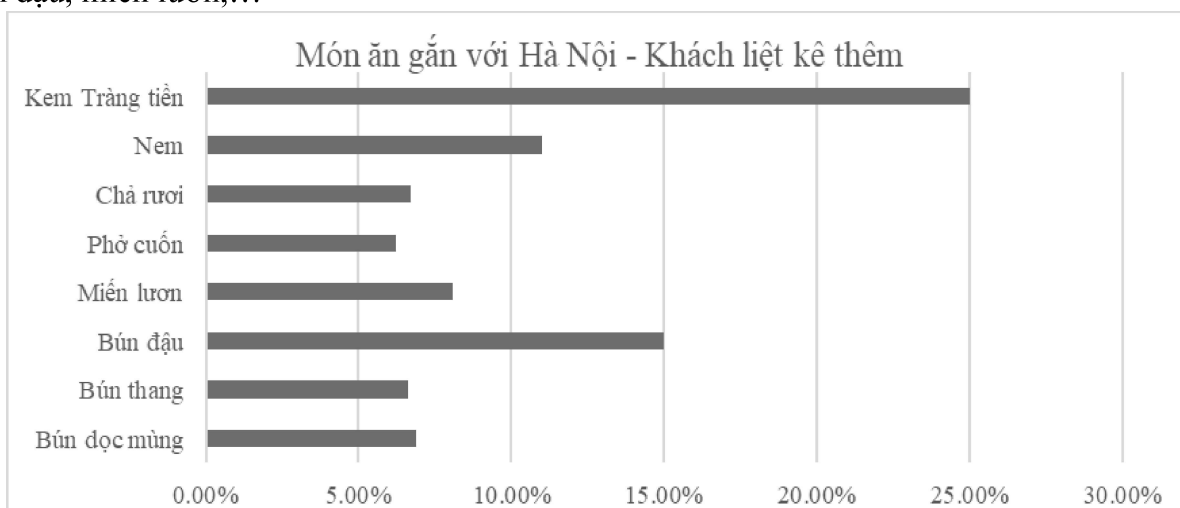
Việc du khách nhận diện đặc trưng, tính chất của di sản ẩm thực như thế nào giúp đánh giá công tác truyền thông và tổ chức hoạt động du lịch đã đúng và xứng tầm với kho tàng giá trị của di sản ẩm thực tại địa phương đó hay chưa. Ẩm thực tại Hà Nội là đại diện tiêu biểu, chất lọc tinh hoa của ẩm thực Hà Nội cho nên việc nó được nhận diện như thế nào cũng cho thấy hình ảnh văn hóa Hà Nội trong mắt du khách.

Theo kết quả khảo sát được thực hiện vào tháng 12 năm 2024 với 200 du khách nội địa và 50 du khách quốc tế qua các món ăn đặc trưng là phở và bún chả, cốm và bánh cốm, bún ốc, ô mai, chả cá. Đây là những món ăn không chỉ phổ biến trong đời sống hàng ngày của người dân Thủ đô mà còn trở thành biểu tượng ẩm thực của Hà Nội trong mắt du khách.

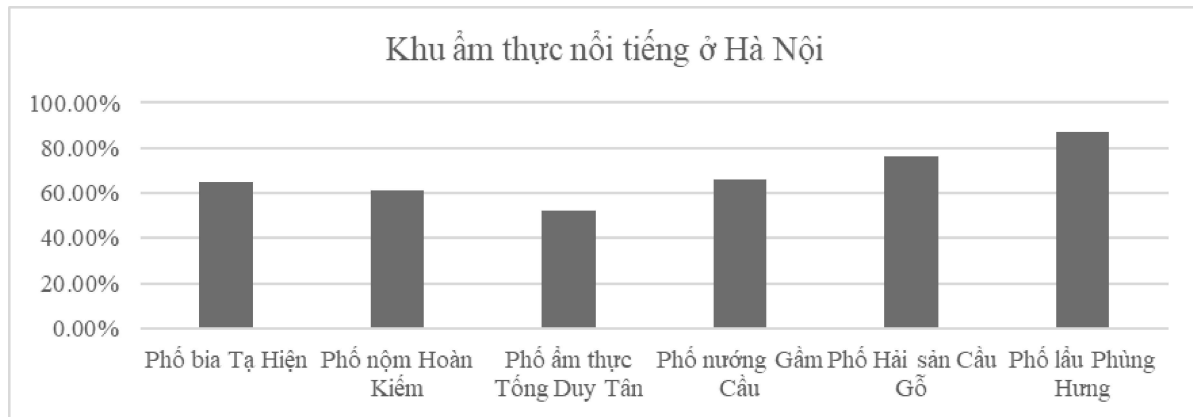
Theo đó, nói đến các món ăn đặc trưng khi nhắc đến Hà Nội, khảo sát cho thấy Hà Nội gắn liền với Phở (89%), Bún chả (63%), Cốm và bánh cốm (71%), Bún ốc (60%), Ô mai (53%) và Chả cá (63%).



Ngoài ra, các món khác được nhắc thêm như sự ghi nhớ của du khách khi đã trải nghiệm ẩm thực trên địa bàn như kem Tràng Tiền, nem, chả rươi, bún dọc mùng, bún thang, bún đậu, miến lươn,...



Bên cạnh đó, 62% du khách được khảo sát chọn phố Tạ Hiện là điểm đến ẩm thực yêu thích. Tuy nhiên, các món ăn tại đây chủ yếu mang tính chất phục vụ nhu cầu giải trí và ẩm thực đường phố, chưa thực sự phản ánh đầy đủ đặc trưng văn hóa ẩm thực truyền thống của Hà Nội. Điều này cho thấy sự cần thiết phải quảng bá sâu rộng hơn về các món ăn truyền thống và không gian văn hóa ẩm thực đặc trưng của Hà Nội.



Những năm gần đây, Hà Nội nhiều lần được các cơ quan truyền thông lớn, blogger du lịch, những diễn đàn du lịch danh tiếng trên thế giới và những người yêu thích du lịch trên toàn thế giới tương tác, chia sẻ thông tin, kinh nghiệm và đánh giá về các điểm đến du lịch, bao gồm cả ẩm thực.

Hà Nội đã và đang khẳng định vị thế của mình trên bản đồ ẩm thực thế giới. Theo bảng xếp hạng của Tripadvisor năm 2023, Hà Nội được xếp vào Top 20 điểm đến ẩm thực hàng đầu thế giới. Đây là minh chứng cho sự hấp dẫn và đa dạng của ẩm thực Thủ đô, không chỉ với du khách trong nước mà còn với du khách quốc tế.

Ngoài ra, các kênh truyền thông quốc tế uy tín như CNN và National Geographic đã nhiều lần tôn vinh phở và bún chả là những món ăn ngon nhất thế giới. Ví dụ, trong bài viết "The world's 50 best foods" của CNN (2017), phở được xếp hạng trong danh sách những món ăn đáng thử nhất. Tương tự, National Geographic cũng nhấn mạnh sự độc đáo của bún chả trong bài viết "Hanoi's bun cha: A taste of tradition" (2021), coi đây là món ăn thể hiện tinh hoa ẩm thực và văn hóa Việt Nam. Ngoài ra, trong hạng mục điểm đến ẩm thực năm nay (2024), Hà Nội tự hào đứng vị trí đầu tiên trong danh sách 10 điểm đến được các độc giả thế giới bình chọn, vượt qua cả những thiên đường ẩm thực như: Rome (Ý), New Delhi (Ấn Độ), New Orleans (Mỹ)...

Những đánh giá và xếp hạng này không chỉ nâng cao vị thế của ẩm thực Hà Nội trên trường quốc tế mà còn góp phần thu hút lượng lớn du khách đến khám phá và trải nghiệm ẩm thực địa phương.

## **2.4. Thách thức và một số đề xuất giải pháp trong phát triển các chương trình di sản ẩm thực tại Hà Nội**

### **2.4.1. Thách thức trong phát triển di sản ẩm thực tại Hà Nội**

Ẩm thực Hà Nội không chỉ là một nét đặc trưng của văn hóa thủ đô mà còn là một phần quan trọng trong bản sắc dân tộc Việt Nam. Tình trạng thiếu không gian di sản ẩm thực đang trở thành một thách thức lớn đối với việc bảo tồn và phát huy giá trị ẩm thực truyền thống. Nguyên nhân chính là áp lực từ việc thuê mặt bằng cao và cạnh tranh với các mô hình kinh doanh hiện đại. Các khu phố ẩm thực hiện nay như Tạ Hiện, Đào Duy Từ chủ yếu tập trung vào ẩm thực đại chúng, thiếu sự đầu tư để làm nổi bật tinh hoa ẩm thực truyền thống của Hà Nội. Những địa điểm này chưa thể hiện được chiều sâu văn hóa và lịch sử đằng sau các món ăn, dẫn đến việc du khách khó có thể cảm nhận được giá trị di sản ẩm thực độc đáo của thủ đô. Cùng với đó là không gian ăn uống thường mang tính hiện đại, ồn ào, không tạo được sự liên kết với không khí và phong cách thưởng thức ẩm thực truyền thống của người Hà Nội. Các món ăn phổ biến tại các khu phố ẩm thực chủ yếu là những món dễ chế biến bởi sự xâm nhập của ẩm thực nước ngoài, thói quen ẩm thực hiện đại và quá trình thương mại hoá cũng đang làm mai một nhu cầu thưởng thức món truyền thống

dẫn đến sự mai một giá trị nguyên bản của các di sản ẩm thực trong khi các món ăn truyền thống đòi hỏi kỹ thuật chế biến tinh tế như phở bò, chả cá Lã Vọng hay bún thang. Nhiều món ăn như bánh cuốn Thanh Trì, chả cá Lã Vọng dần bị biến tấu để đáp ứng thị hiếu đại chúng, làm mất đi hương vị nguyên bản, thay vì chế biến theo phương pháp truyền thống thì phở, bánh cuốn Thanh Trì đã thay đổi nguyên liệu (sử dụng thịt công nghiệp thay vì thịt tươi, bột pha sẵn thay vì gạo xay thủ công) dẫn đến mất đi hương vị đặc trưng. Một ví dụ điển hình như ở Kyoto (Nhật Bản) nổi tiếng với các khu phố ẩm thực truyền thống như Nishiki Market, nơi không chỉ tập trung các món ăn đặc trưng mà còn tổ chức các hoạt động trải nghiệm như workshop làm wagashi (bánh kẹo truyền thống) hay lớp học nấu ăn với các đầu bếp địa phương. Các nhà hàng tại đây duy trì nghiêm ngặt công thức nấu nướng truyền thống, kết hợp với việc cung cấp thông tin về nguồn gốc, lịch sử của từng món ăn. Đây là cách mà Kyoto cân bằng giữa bảo tồn văn hóa và phát triển du lịch, đồng thời giúp du khách có trải nghiệm sâu sắc hơn về ẩm thực địa phương.

Bên cạnh đó, phần lớn du khách quốc tế đến Hà Nội chỉ trải nghiệm ẩm thực thông qua các nhà hàng hiện đại hoặc các quán ăn đường phố phổ biến, trong khi rất ít địa điểm cung cấp thông tin về lịch sử, nguồn gốc của các món ăn. Việc thiếu các không gian chuyên biệt về di sản ẩm thực khiến khách du lịch khó có cơ hội tìm hiểu sâu hơn về giá trị văn hóa và kỹ thuật chế biến truyền thống. Các lễ hội và sự kiện ẩm thực hiện nay thường được tổ chức một cách thiếu chuyên nghiệp, không có chủ đề rõ ràng và thiếu sự kết nối với câu chuyện văn hóa, lịch sử của các món ăn. Điều này khiến cho các sự kiện không tạo được dấu ấn và chưa thu hút được sự quan tâm của du khách trong và ngoài nước. Do vậy, cần có sự đầu tư và quy hoạch các không gian chuyên biệt về di sản ẩm thực, cũng như tổ chức các hoạt động trải nghiệm và giáo dục về lịch sử, văn hóa và kỹ thuật chế biến các món ăn truyền thống để nâng cao trải nghiệm của du khách và bảo tồn giá trị ẩm thực độc đáo của Hà Nội.

#### ***2.4.2. Đề xuất một số giải pháp phát triển bền vững trong hoạt động du lịch di sản ẩm thực tại Hà Nội***

Quá trình đô thị hoá và thương mại hóa đã khiến nhiều giá trị ẩm thực truyền thống dần mai một. Điều này đặt ra thách thức lớn trong việc bảo tồn di sản ẩm thực thủ đô. Để gìn giữ và phát huy giá trị ẩm thực Hà Nội, cần có những mô hình sáng tạo nhằm đưa tinh hoa ẩm thực đến gần hơn với du khách, đồng thời khẳng định vị thế của thành phố trên bản đồ ẩm thực quốc tế. Một trong những giải pháp quan trọng là xây dựng mô hình "Làng ẩm thực di sản" tại khu phố cổ, nơi lưu giữ nhiều giá trị văn hóa và lịch sử của Hà Nội. Mô hình này tương tự như "Khu phố ẩm thực Nishiki" tại Kyoto, Nhật Bản, nơi vừa bảo tồn được văn hóa ẩm thực truyền thống vừa phát triển du lịch bền vững (Yamamoto, 2018). Không gian này sẽ tái hiện lại một khu chợ truyền thống với các chợ đêm như phố Hàng Đường, nơi du khách có thể thưởng thức những món ăn đặc trưng trong khung cảnh mang đậm dấu ấn xưa cũ. Các quán ăn gia truyền sẽ được quy tụ để tạo nên một khu vực chuyên biệt dành cho những món ăn lâu đời, được chế biến bởi các nghệ nhân với công thức nguyên bản. Việc tổ chức các không gian chuyên biệt giúp nâng cao nhận thức của cộng đồng về di sản ẩm thực và gia tăng giá trị thương mại cho các sản phẩm truyền thống.

Ngoài ra, tổ chức Festival ẩm thực Hà Nội định kỳ cũng là một giải pháp hiệu quả để giới thiệu tinh hoa ẩm thực truyền thống. Theo báo cáo của Tổ chức Du lịch Thế giới (UNWTO, 2022), các sự kiện ẩm thực thường niên có thể làm tăng 30-40% lượng du khách trong mùa cao điểm. Sự kiện này sẽ được tổ chức hàng năm vào những dịp lễ lớn hoặc mùa du lịch cao điểm, kết hợp các hoạt động trình diễn nghệ thuật dân gian như ca trù, múa rối nước với việc giới thiệu những món ăn theo chủ đề lịch sử và văn hóa. Các đầu bếp và nghệ nhân nổi tiếng sẽ tham gia trình diễn kỹ thuật chế biến các món ăn đặc trưng, giúp du khách

không chỉ thưởng thức mà còn hiểu hơn về sự tinh tế trong cách chế biến và thưởng thức ẩm thực Hà Nội. Các hoạt động festival ẩm thực đóng vai trò quan trọng trong việc nâng cao nhận thức về giá trị di sản văn hóa, đồng thời tạo ấn tượng sâu sắc đối với du khách. Những sự kiện này không chỉ tôn vinh nét độc đáo của ẩm thực địa phương mà còn góp phần quảng bá hình ảnh của Hà Nội như một điểm đến ẩm thực hàng đầu tại châu Á. Theo các nhà nghiên cứu, việc kết hợp giữa ẩm thực truyền thống và các hoạt động văn hóa trong các festival giúp thu hút du khách quốc tế, đồng thời thúc đẩy sự phát triển của ngành du lịch địa phương.

Song song với các hoạt động sự kiện, việc phát triển những tour ẩm thực chuyên sâu cũng sẽ giúp nâng cao trải nghiệm của du khách và kết nối họ với giá trị di sản một cách sâu sắc. Tại Thái Lan, mô hình "du lịch ẩm thực trải nghiệm" cũng đã chứng minh rằng các tour chuyên sâu, nơi du khách tham gia vào quá trình chế biến món ăn, có thể làm gia tăng mức độ hài lòng của du khách so với các tour thưởng thức đơn thuần. Tại Hà Nội, chúng ta có thể thử nghiệm tour du lịch mang tên "Hành trình từ phố chợ đến mâm cỗ" có thể được triển khai, cho phép du khách tham gia trực tiếp vào quá trình chế biến các món ăn truyền thống. Từ khâu chọn nguyên liệu tại các khu chợ lâu đời đến công đoạn chế biến tại các gia đình nghệ nhân, du khách sẽ có cơ hội tìm hiểu kỹ hơn về các món ăn trứ danh như phở bò, chả cá Lã Vọng hay bún thang. Hơn nữa, họ còn có thể trò chuyện với những nghệ nhân lâu năm để nghe về câu chuyện đằng sau mỗi món ăn, từ đó cảm nhận sâu sắc hơn giá trị văn hóa của ẩm thực Hà Nội.

Cùng với các giải pháp trên, ứng dụng công nghệ trong quảng bá ẩm thực cũng là một yếu tố quan trọng để đưa hình ảnh ẩm thực Hà Nội vươn xa. Hoạt động số hóa thực đơn và xây dựng ứng dụng di động giới thiệu các món ăn truyền thống có thể giúp du khách dễ dàng tiếp cận với ẩm thực địa phương. Ngoài ra, nền tảng du lịch thông minh có thể được tích hợp để cung cấp thông tin về các điểm đến ẩm thực, tour du lịch và đánh giá từ du khách, giúp nâng cao trải nghiệm và tạo niềm tin khi lựa chọn địa điểm ăn uống. Công nghệ không chỉ hỗ trợ bảo tồn di sản mà còn giúp quảng bá hiệu quả nền ẩm thực Hà Nội ra thế giới, thu hút sự quan tâm của du khách quốc tế và thúc đẩy sự phát triển bền vững của du lịch ẩm thực.

Việc bảo tồn và phát huy di sản ẩm thực Hà Nội không chỉ là trách nhiệm của những người làm du lịch mà còn cần sự chung tay của cả cộng đồng. Các mô hình như làng ẩm thực di sản, festival ẩm thực, tour trải nghiệm và ứng dụng công nghệ trong quảng bá sẽ là những bước đi quan trọng giúp giữ gìn và lan tỏa những giá trị tinh túy của ẩm thực truyền thống. Nếu được đầu tư bài bản và thực hiện đồng bộ, Hà Nội hoàn toàn có thể trở thành một điểm đến hấp dẫn với du khách, nơi ẩm thực không chỉ là món ăn mà còn là câu chuyện văn hóa giàu bản sắc.

### **3. KẾT LUẬN**

Di sản ẩm thực Hà Nội không chỉ là niềm tự hào của người dân thủ đô mà còn đóng vai trò như một "đại sứ văn hóa", góp phần quảng bá hình ảnh Hà Nội ra thế giới. Để phát huy tối đa tiềm năng này, cần kết hợp giữa bảo tồn các giá trị truyền thống và ứng dụng công nghệ hiện đại, chẳng hạn như số hóa thực đơn, quảng bá qua các nền tảng du lịch thông minh, và xây dựng hệ thống đánh giá trực tuyến. Bên cạnh đó, việc đào tạo nguồn nhân lực am hiểu văn hóa ẩm thực và thành thạo ngoại ngữ sẽ giúp Hà Nội trở thành điểm đến ẩm thực hàng đầu châu Á, đồng thời thúc đẩy phát triển kinh tế - xã hội bền vững.

Hà Nội sở hữu một nền ẩm thực đa dạng và phong phú, từ những món ăn truyền thống như phở, bún chả, nem rán, bánh cuốn,... đến các khu chợ sầm uất như chợ Đồng Xuân, chợ Long Biên, chợ Giảng Võ – nơi du khách có thể trải nghiệm ẩm thực đường phố đặc sắc.

Tuy nhiên, thành phố vẫn thiếu một khu ẩm thực đúng nghĩa, nơi tập trung và phản ánh đầy đủ những giá trị văn hóa ẩm thực truyền thống. Các khu phố ẩm thực hiện nay, như phố Tạ Hiện, chủ yếu là những tụ điểm ăn uống mang tính thương mại, thiếu đi nét đặc trưng văn hóa Hà Nội. Đồng thời, sự thiếu vắng các lễ hội ẩm thực quy mô lớn và có dấu ấn văn hóa cũng là một hạn chế cần được khắc phục.

Để phát triển du lịch ẩm thực một cách bài bản, Hà Nội cần xây dựng chiến lược cụ thể, bao gồm việc tổ chức các tour du lịch ẩm thực (food tour) chuyên nghiệp, phát triển loại hình du lịch di sản ẩm thực, và tạo dựng các sản phẩm du lịch đặc trưng của thủ đô. Bằng cách kết hợp giữa bảo tồn di sản và đổi mới sáng tạo, Hà Nội có thể biến ẩm thực thành nguồn lực mạnh mẽ, góp phần nâng cao vị thế của thành phố trên bản đồ du lịch thế giới.

### TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. <https://sovhtt.hanoi.gov.vn/cong-bo-quyet-dinh-ghi-danh-pho-ha-noi-la-di-san-van-hoa-phi-vat-the-quoc-gia/>
2. Thạch Lam (2020), *Hà Nội băm sáu phố phường*, Nhà xuất bản Văn học, tr.45.
3. Nguyễn Ngọc Tiên (2020), *Phở – Một di sản văn hóa*, Nxb Hội Nhà Văn
4. Trần Quốc Vượng (1998), *Văn hóa ẩm thực Việt Nam*, Nxb Văn hóa Dân tộc.
5. Nguyễn Nhã (2003). *Ẩm thực Việt Nam: Lịch sử và Văn hóa*. Nhà xuất bản Trẻ.
6. Phan Cẩm Thượng (2010), *Văn hóa Việt Nam nhìn từ ẩm thực*, Nhà xuất bản Thế giới.

### CHARACTERISTICS OF CULINARY TOURISM IN HANOI: CULTURAL HERITAGE AND OPPORTUNITIES FOR SUSTAINABLE DEVELOPMENT

**Abstract:** *Culinary tourism in Hanoi is an essential part of its cultural heritage, reflecting the history, traditions, and national identity. Hanoi's cuisine is renowned for its diversity, sophistication, and unique flavors, from traditional dishes like **phở** and **bún chả** to street food specialties. Culinary tourism not only attracts visitors but also contributes to the preservation and promotion of local food culture. However, for sustainable development, it is crucial to balance heritage conservation with effective exploitation, ensuring service quality and environmental protection. Additionally, raising awareness among the community and tourists about the cultural value of cuisine can create job opportunities and boost the local economy. The article analyzes the characteristics of culinary tourism in Hanoi, affirms the role of cuisine as an important cultural heritage, and proposes sustainable development solutions.*

**Keywords:** *Culinary tourism, cultural heritage, sophistication, conservation, sustainable development.*