# DU LỊCH ẨM THỰC HUẾ

**TRẦN THỊ MAI AN**

**1.** Trong xu thế toàn cầu hoá hiện nay, du lịch đã và đang trở thành một ngành kinh tế quan trọng của nhiều quốc gia trên thế giới. Đó là một ngành kinh tế tổng hợp kéo theo sự phát triển của nhiều hoạt động sản xuất kinh doanh khác. Du lịch không chỉ mang lại lợi ích về kinh tế mà còn góp phần làm thay đổi bộ mặt văn hoá xã hội của một quốc gia. Nhiệm vụ đặt ra cho ngành du lịch là phải thoả mãn các yêu cầu của khách du lịch, đặt biệt là du khách quốc tế, nhằm góp phần mở rộng các quan hệ đối ngoại trong công cuộc xây dựng đất nước.

Huế là một trung tâm du lịch lớn của miền Trung, nơi có quần thể di tích cố đô đã được xếp vào danh mục di sản văn hoá thế giới, nơi được ví như một bài thơ đô thị tuyệt tác với sự tổng hợp giữa cổ xưa và hiện đại. Trong những năm gần đây, hoạt động du lịch đã có những đóng góp tích cực vào sự tăng trưởng kinh tế của tỉnh Thừa Thiên - Huế nói riêng và đất nước nói chung. Dịch vụ du lịch tương đối phát triển, nhất là kinh doanh về ăn uống đã có sức hấp dẫn lớn đối với du khách qua "trang ẩm thực" đặc sắc, được tạo nên bởi sự công phu và khéo léo của người phụ nữ Huế.

Trong thời đại ngày nay, khi đầu tư xây dựng những cơ sở nhằm đáp ứng nhu cầu của du khách, văn hoá ẩm thực được xem như là cánh cửa đầu tiên mở ra để thu hút họ. Mặc dù không có loại hình du lịch mang tên du lịch ẩm thực, và không có du khách nào đi du lịch chỉ để ăn uống, song ẩm thực có vị trí rất quan trọng trong hành trình của họ. Theo số liệu thống kê của Viện Nghiên cứu phát triển du lịch - Tổng cục du lịch Việt Nam, giai đoạn 1995 - 2000 khách du lịch quốc tế đến Việt Nam đã chi 65% tổng chi tiêu cho các dịch vụ lưu trú và ăn uống. Điều này khẳng định vai trò quan trọng của dịch vụ ăn uống trong cơ cấu thu nhập từ các hoạt động du lịch ở Việt Nam: Riêng ở Thừa Thiên - Huế trong những năm qua, dịch vụ kinh doanh ăn uống đã thu được khoảng từ 36 - 40 tỷ đồng so với những dịch vụ kinh doanh khác. Điều ấy cho thấy trong các *tour* du lịch Huế, ẩm thực thật sự có một vị trí xứng đáng, không chỉ mang lại lợi nhuận kinh tế mà còn được xem như lời mời hấp dẫn với du khách khi đến vùng đất này.

2. Vậy ẩm thực Huế là gì và tại sao lại có sức lôi cuốn du khách đến thế ? Khi bàn vấn đề này, phải từ góc độ giá trị văn hoá để xem xét các món ăn Huế. Trong bề dày lịch sử, Huế từng là chốn "phồn hoa đô hội" nên phải chăng người Huế đã tạo được một lối ăn uống đặc biệt, thể hiện tính văn hoá của một vùng đất, với hai kiểu thực đơn khác nhau: quý tộc và bình dân.

Trước hết, với vị trí nằm giữa hai đầu Nam Bắc, với sự phong phú về dạng địa hình có sông, biển, rừng, núi, ao, hồ và sự ưu đãi của các sản vật tự nhiên nên Huế rất có lợi thế về việc lựa chọn thức ăn và sự phong phú của của các món ăn. Tuy nhiên không vì sự ưu đãi đó mà người Huế lựa chọn các món ăn uống của mình một cách hỗn tạp. Các "mệ" [1] ở Huế thường hay nhắc nhở con cháu của mình cần khéo léo trong việc mua và lựa chọn thực phẩm, tức kết hợp mật thiết giữa việc đi chợ và nấu ăn. Đi chợ làm sao để chủ

động được thực đơn, để biết được mùa này, thời khắc này nên mua hay không mua loại thức ăn nào, nên xử lý thực phẩm đã mua ra sao. "Thực phổ bách thiên", một cuốn sách dạy gia chánh gồm 100 bài thơ hướng dẫn cách chế biến những món ăn thông dụng trong các gia đình quý tộc Huế nói rằng: *"Có biết nấu ăn mới biết đi chợ, mà có biết đi chợ mới biết nấu ăn. Thịt theo chợ mà cá theo mùa; tính đã mới mua, mua vừa cho nấu, trước đã khỏi phí đồng tiền vô lối, sau trong nhà lại được miếng ăn ngon; chớ có phải mua về là đi chợ, mà kho chín là nấu ăn đâu?"* [2].

Điều đó có nghĩa người Huế không coi chuyện bếp núc là công việc bình thường, không coi việc tiếp nạp thức ăn vào cơ thể là chuyện hiển nhiên mà họ xem ăn uống và chế biến món ăn là một khoa học nghiêm túc. Xưa kia khi cô gái Huế đi lấy chồng, điều quan trọng trước tiên là phải khéo léo trong gia chánh, và nếu việc này không đạt tiêu chuẩn "Huế" thì nhà trai có quyền khước từ.

Về nghệ thuật chế biến, món ăn của người Huế thường cầu kỳ và nhiều màu sắc nổi bật hơn món ăn của người Việt ở miền Bắc và miền Nam. Ví như trong một bát phở, bún măng... của người Hà Nội, chất nước dùng chan phải là màu trắng trong mới đúng tiêu chuẩn, thì trong hầu hết thức ăn như bún bò, bánh canh của người Huế, màu đục của nước chan, màu vàng của mỡ nổi trên bề mặt, màu xanh của ngọn hành tươi, màu đỏ của vài lát ớt xếp trên bát là một yếu tố thiết yếu về màu sắc trong cách chế biến. Theo sự cảm nhận của các thực khách, thường người Huế đãi bạn bè ăn "bằng mắt" trước khi ăn bằng miệng. Đó là một đặc trưng rất Huế để phân biệt với những nơi khác.

Ngoài ra, với bản tính dịu dàng, chịu thương chịu khó, các mẹ, các chị người Huế thường gọi nghệ thuật chế biến món ăn vùng mình bằng một từ giản dị là *nêm- nấu*. Theo họ, nói nấu nướng là sai, bởi vì nêm (pha đồ gia vị) cũng là một trong những yếu tố quan trọng tạo nên vị ngon cho món ăn Huế.

Có thể nói mặc dù cùng sử dụng các loại gia vị ớt, tiêu, hành, tỏi, gừng, nghệ... vào việc chế biến món ăn của người Việt Nam, nhưng người Huế đã nâng việc sử dụng gia vị vùng mình lên hàng nghệ thuật. Một món ăn ngon theo người Huế phải đạt đến 3 tiêu chuẩn: bổ, thơm, đẹp; mà muốn làm được như thế thì gia vị đóng vai trò rất quan trọng. Người Huế thường ăn chua, ăn đắng nhưng không dùng nhiều đường và nước dừa như người miền Nam, không có cách nhìn đơn giản khi chế biến các món ăn như người miền Bắc. Họ chuộng cay hơn và mặn hơn trong cách gọi *đậm đà*. Với người Huế, một món ăn không dậy mùi thơm, trông không đẹp mắt, "chặt to, kho mặn"... là không đạt tiêu chuẩn. Trái lại, món ăn dù làm bằng loại thực phẩm bình thường nhưng được chế biến thơm ngon, đẹp mắt thì lại hấp dẫn, kích thích khẩu vị theo đúng tiêu chuẩn Huế. Đôi khi để tạo ra sự hài hoà về mùi và vị, người nội trợ Huế thường phải mất rất nhiều công vào việc lựa chọn gia vị hơn là các vật liệu chế biến. Ví dụ như món le le hon thường phải sử dụng đến một danh sách dài những đồ phụ gia như rượu, xì dầu, tỏi, gừng, tương, đường, ngũ vị hương, măng, sen, nấm, táo, đậu...

Xét về khía cạnh lịch sử, Huế từng là chốn đế đô, nơi mà lối sống của tầng lớp quý tộc và thượng lưu trí thức luôn được đề cao nên thực đơn và cách chế biến món ăn Huế mang tính công phu, tỉ mỉ. Tư tưởng đó sau

này dù khi không còn ở vị trí trung tâm của đất nước nhưng người Huế vẫn cứ muốn tìm những cái cầu kỳ trong ăn uống để khẳng định sắc thái của mình. Đó chính là cái không hướng đến sự ăn no, ăn nhiều, ăn thoải mái như người Nam Bộ mà hướng đến triết lý ăn để thưởng thức cái đẹp của người Huế. Đó cũng chính là khung cảnh ăn uống mang đậm yếu tố thiên nhiên với con người chứ không phải chỉ con người với con người như vùng đất Nam Bộ. Chính đặc trưng rõ nét đó đã tạo ra một "lối nấu Huế" để phân biệt với những nơi khác. Lối nấu mà một nhà nghiên cứu đã viết: "Trong bữa ăn, người Huế ưa ăn các món ăn đa dạng, hỗn hợp dù mỗi món chỉ dùng một ít. Trong chế biến cũng như trong ăn uống, người Huế thích phải tinh vi, tỉ mỉ, cầu kỳ, thể hiện ý thức mỹ cảm rõ rệt; con người ăn uống không chỉ thoả mãn nhu cầu sinh tồn mà còn thưởng thức cái mà mình sáng tạo ra. Ăn uống lối Huế còn được chú ý tới môi trường tự nhiên và xã hội trong khi ăn uống, tức ăn uống ngon phải trong khung cảnh phù hợp, thưởng thức món ăn phải có bạn bè người thân quần tụ. Vậy suy cho cùng, lối nấu, lối ăn cũng như toàn bộ lối sống Huế là sản phẩm của văn minh nông nghiệp" [3].

Như vậy, ăn uống vùng Huế mang ý nghĩa là một nghệ thuật "nêm nấu", pha chế, nghệ thuật thưởng thức tinh tế, ẩn chứa những triết lý sâu xa trong bản sắc chung của văn hoá ẩm thực Việt Nam.

3. Trong hầu hết các *tour* du lịch Huế, việc giới thiệu và hướng dẫn du khách thưởng thức các món ăn vùng sông Hương núi Ngự được xem là một chương trình không thể thiếu. Mặc dù chưa có kết quả điều tra nào có thể thống kê một cách đầy đủ các loại món ăn Huế, nhưng du khách đến đây ít nhiều cũng đã nghe nói đến những món ăn mang đặc điểm và phong cách rất Huế. Có thể kể tới các món ăn sau đây đã để lại cho du khách những dư vị khó phai:

*Bánh bèo Ngự Bình:* Đây là loại bánh được chế biến từ bột gạo. Bột được lọc ra khuấy đều, cho thêm muối và mỡ rồi bắc lên bếp. Người chế biến phải luôn tay đảo để bột khỏi sít, sau đó múc đổ đầy khuôn rồi hấp cách thuỷ khoảng 15-20 phút. Khuôn bánh bèo có thể là những ô gỗ hay là những ché nhỏ tròn. Nhân bánh được làm bằng tôm giã nhỏ và nhuyễn, sau đó rang trên chảo mỡ nóng, phi hành thật thơm cùng với muối, mì chính, tiêu... Khi ăn, nhân thường được rải đều trên mặt bánh cùng với miếng tóp mỡ vàng rộm, dòn tan. Bánh bèo Huế ngon là nhờ ở nhuỵ tôm chấy vàng rộm, nhờ tài chế nước chấm nhạt bằng tỏi, ớt, nước mắm của người nội trợ. Hiện tại ở Huế có các điểm bán bánh bèo nổi tiếng như quán ở đường Trần Thúc Nhẫn, Nguyễn Huệ, Bến Ngự, Thiên Mụ, Ngự Bình, Nam Giao...

*Bánh khoái:* Đây là loại bánh mà khâu chuẩn bị cần sự kỹ càng, khéo léo. Bánh được làm từ bột gạo; bột được khuấy cùng nước lạnh pha thêm ít muối, đường. Nhân bánh được làm bằng tôm, thịt nạc, nấm xào chung với nhau. Cùng với nhân còn có lòng đỏ trứng gà đánh nhuyễn để tráng lên mặt bánh tạo sự hấp dẫn về màu sắc. Khi khuôn bánh trên lò đã nóng, tráng dầu cho sôi rồi múc bột đổ vào, rải đều nhân bánh lên trên và đậy nắp đợi bánh chín; sau đó mở ra cho thêm giá và rải tráng lên một lớp lòng đỏ trứng gà trên mặt bánh. Vài phút sau, gấp đôi bánh, lật lại mặt cho chín dòn rồi bày ra đĩa . Bánh khoái vàng rộm nóng dòn được ăn kèm với rau sống và nước lèo. Nước lèo ở đây phải là một thứ bột xúp sền sệt đầy hương

thơm nấu từ gan lợn băm nhỏ, tương đậu nành, đậu phụng, mè và một số loại gia vị: muối, ớt, tỏi, đường... Rau sống để ăn kèm với bánh thường rất đa dạng, với các loại vả, chuối chát, khế, rau thơm, cải con...

Trong chút lạnh của đất trời xứ Huế, thưởng thức món bánh khoái vàng rộm thơm phức bên bếp lửa đỏ hồng quả là thú ăn tuyệt diệu. Ở Huế có nhiều nơi làm bánh khoái, nhưng nổi tiếng hơn cả là quán Lạc Thạnh, Lạc Thiện ở Thượng Tứ hay quán ở đường Mai Thúc Loan, Nguyễn Tri Phương.

*Bánh lọc:* Bánh lọc được làm theo kiểu lọc gói và lọc trần. Nguyên liệu làm bánh lọc trước hết là từ sắn tươi được xay nhuyễn, vắt ra nước, lắng bột rồi đem phơi khô. Sau đó, bột sắn được nhào và lọc bằng nước sôi. Tiếp theo, người ta bẻ bột thành nhiều nắm nhỏ vừa phải rồi nặn chúng thành những hình tròn và mỏng; bỏ nhân vào bột, ép lại thành hình bán nguyệt nhỏ. Nhân bánh thường là tôm và thịt mỡ kho rim với nước mắm, muối, tiêu, hành, đường, ớt. Bánh được bỏ vào nước sôi, luộc khoảng 15-20 phút, khi nào thấy bánh trong là được. Với bánh lọc gói, thay vì nhồi bột thì người nội trợ thường *giáo* bột, cho nước lạnh vào bột sống với tỷ lệ vừa phải, đặt lên bếp khuấy đều cho bột nhão, sau đó múc đổ vào lá và bỏ nhân vào gói lại, đặt lên *xửng* để hấp. Bánh lọc gói khác bánh lọc trần ở chỗ người ăn không thấy ngay được nhân tôm thịt hấp dẫn ở bên trong, tuy nhiên cái thú được bóc lá, được đụng tay vào chiếc bánh thường tạo cho thực khách cảm giác ăn thú vị hơn. Cả hai loại bánh được ăn chung với một loại nước chấm pha chế khá khéo léo bằng mùi thơm dậy của tỏi và chanh, mùi cay nồng của ớt và vị ngọt thoảng qua của đường. Nổi tiếng về tài làm bánh lọc ở Huế là các quán ở đường Trương Định, Thuận An, Nguyễn Chí Diểu, Phạm Ngũ Lão hay Chi Lăng, Nguyễn Bỉnh Khiêm.

*Bún Huế:* Bún là món ăn nơi nào cũng sẵn, như bún riêu, bún ốc, bún thang Hà Nội, bún chả cá Đà Nẵng chứ không riêng gì Huế; nhưng Huế vẫn nổi tiếng với món bún bò giò chả mà không nơi nào bắt chước được. Bún bò giò Huế thường là sự tổng hợp của rất nhiều chất liệu chế biến, như sợi bún phải trắng, thịt bò nhúng vừa chín tái, chả cua, chả thịt, giò heo, thịt nạc, thịt gân hầm mềm rục... Với các thực khách sành ăn, bún Huế thường để lại trong tâm tưởng họ vị cay xè của ớt, vị ngọt lịm của nước hầm, vị béo của miếng thịt bò và vị nóng hổi của nồi bún đang bốc khói trên lò than... Các con đường có bán bún Huế nổi tiếng nhất hiện nay là Gia Hội, Mai Thúc Loan, Phạm Hồng Thái...

*Cơm hến:* Khách đến Huế thường rất bất ngờ với vật liệu và cách làm cơm hến Huế. Cơm hến là món ăn đòi hỏi sự khéo léo và công phu ở người nội trợ. Cơm hến Huế có tất cả 21 chất liệu như: hến, ớt tương, ớt màu, ớt dầm, nước mắm, ruốc sống, bánh tráng nướng bóp vụn, muối rang, hạt đậu phụng, mè rang, da heo rán, mỡ và tóp mỡ, vị tinh, bún hoặc cơm, các loại rau thơm, bắp chuối, cọng môn bạc hà xắt nhỏ, khế chua, tỏi, đường, hành khô chiên mỡ, gừng. Có một nguyên tắc ở đây là tất cả các chất liệu trên đều phải để nguội nhưng đối với nước hến thì luôn giữ sôi và nóng trên bếp than rực hồng. Cơm hến Huế là món thể hiện cách ăn với năm giác quan: nghe, nhìn, nếm, chạm và ngửi - cách ăn đặc trưng nhất của người Huế. Hiện nay thực khách sành ăn thường được chọn những gánh cơm hến nổi tiếng ngon ở đường Trương Định, Phạm Hồng Thái, Vĩ Dạ.

*Nem tré Huế:* Để có loại nem này, những người nội trợ Huế phải qua khá nhiều công đoạn: giã thịt mông heo cho nhuyễn rồi đem trộn với bì heo thái mỏng cộng với các gia vị hỗn hợp, như mè, đường, muối, bột ngọt, tiêu. Sau đó gói chặt và đóng thành một xâu dài 10 cặp. Muốn cho nem cứng,. chặt, ăn dòn và ngon, người ta thường phải cho vào nhiều lớp lá; nếu ít lá lọn nem sẽ mềm và ăn không ngon. Thông thường trời nắng, nem để khoảng 2 ngày là chín, còn trời lạnh để khoảng 3 ngày mới ăn được.

Cùng với nem là *tré*: nem - tré đi với nhau như một cặp. Không biết tré xuất hiện ở đất này từ khi nào nhưng trong cuốn "Thực phổ bách thiên" của bà Trương Thị Bích, con dâu Tùng Thiện Vương, có cách dạy làm tré theo bài thơ tứ tuyệt sau đây:

*" Thịt này làm tré phải ram ra*
*Tỏi cựu, gừng non xắt rối ra*
*Thính, muối, mè, đường đều trộn bóp*
*Gói bằng lá ổi bó thanh tra"*

Hiện nay Huế có nhiều quán sản xuất nem tré, nhưng lâu năm và nổi tiếng hơn cả vẫn là các quán ở đường Đào Duy Từ gần cửa Đông Ba.

*Các món chay:* Huế là trung tâm Phật giáo lớn của cả nước nên việc chế biến các món chay được phát triển và nâng lên đến hàng nghệ thuật. Du khách đến đây thường rất kinh ngạc trước khả năng chế biến món chay của người Huế. Món chay không chỉ biểu hiện cái lạ, cái ngon mà qua đó còn thấy khả năng sáng tạo, quan niệm sống hài hoà của người Huế. Thí dụ tuy là ăn chay, nhưng thực khách vẫn được nếm mì xào thập cẩm, hoành thánh, thịt heo quay kho, gà xé phay, bít tết, nem nướng, chả lụa hoặc tôm kho tàu, cháo gà... với nội dung chay. Đây thực sự là những món ăn luôn mang lại sự ngạc nhiên và niềm thích thú của thực khách trước tài sáng tạo của đầu bếp chuyên nấu đồ chay. Ở Huế đã có những quán chay nổi tiếng về tài chế biến và có nhiều khách đến ăn từ bao đời nay ở đường Lê Lợi, Hùng Vương, Đinh Tiên Hoàng hoặc ở đường Hàn Thuyên, Bà Triệu...

*Cơm cung đình:* Cơm cung đình là tập hợp các món ăn được chế biến công phu, tỉ mỉ theo các món ăn của hoàng tộc xưa. Trong bữa cơm, tất cả đồ dùng như chén, bát, tô, đĩa... đều là đồ men lam đẹp và nổi tiếng. Cơm cung đình được đưa vào phục vụ những thực khách có sở thích muốn quay về với khung cảnh vàng son ngày xưa: muốn được nhập vai vua, hoàng hậu; muốn được khoác các bộ y phục của triều đình; được ăn trong tiếng nhạc cung đình, dưới lọng che của lính canh và sự phục vụ tận tình của các cung nữ... Thực khách chủ yếu trong loại dịch vụ này là khách du lịch nước ngoài. Trong các nhà hàng hay khách sạn ngày nay, những món cung đình thường được chế biến để phục vụ cho thực khách là Phượng Hoàng khai vị, súp cua nóng, nem rán, tôm phích, gà nấu đậu, cơm Hương Giang... Tất cả đều là những sản vật nổi tiếng tươi ngon và nhiều chất dinh dưỡng của miền Huế.

Cơm cung đình là một trong những thú ẩm thực công phu nhất, nhưng cũng đem lại nhiều lợi nhuận nhất của ngành dịch vụ ăn uống trong hoạt động kinh doanh khách sạn.

4. Như vậy trong sự ưu đãi về sản vật tự nhiên và đặc điểm lịch sử vùng đất, ẩm thực Huế với một vài nét tiêu biểu trên được tự hào là đại diện ẩm thực của miền Trung. Phong cách cầu kỳ, tỉ mỉ và mỹ cảm ấy rất dễ phân biệt với ẩm thực Bắc, Nam. Đây rõ

ràng là một lợi thế cho ngành du lịch Huế. Hiện nay trên địa bàn tỉnh, bên cạnh những nhà hàng lớn cung cấp các món ăn sang trọng Âu, Á và những món ăn mang tính vương giả như cơm cung đình, các tiệm ăn bình dân với quy mô nhỏ thường chỉ cung cấp những món ăn đặc sản của miền Huế đang có xu hướng được thực khách ưa chuộng. Một số địa điểm đã được đưa vào sách hướng dẫn du lịch như: Bánh khoái Thượng Tứ, Cơm hến Trương Định, Bún bò Gia Hội, Bánh ướt Kim Long... Tuy nhiên phần lớn các món ăn này chỉ được du khách nội địa lựa chọn. Hầu hết khách quốc tế vẫn chưa thưởng thức các đặc sản vùng Huế ở các tiệm bình dân. Điều đó chứng tỏ rằng các món ăn này vẫn chưa thuyết phục được khách quốc tế vì họ có cảm giác thiếu an toàn vệ sinh thực phẩm khi thưởng thức trong môi trường dân dã. Nên chăng ngành du lịch Huế cần khuyến khích và tạo điều kiện cho các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống nhỏ ở Huế đầu tư lại cơ sở vật chất của mình để tạo được sự an tâm khi thưởng thức các món ăn Huế của khách quốc tế, nhất là khuyến khích các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống nhỏ biết tận dụng môi trường và đặc điểm "lối ăn Huế" để đưa vào sử dụng. Thực tế những năm gần đây cho thấy sự ra đời của nhiều kiểu nhà hàng với kiến trúc nhà vườn, phong cảnh tự nhiên, thoáng mát rất có sức hấp dẫn thực khách và mang lại nguồn lợi nhuận lớn. Bên cạnh đó, với xu hướng thích đi du lịch văn hoá như hiện nay của khách du lịch, việc tìm hiểu những tinh hoa và bản sắc văn hoá mỗi nước, mỗi vùng là hướng không thể tránh khỏi. Điều đó chắc chắn sẽ làm nhu cầu về ẩm thực của du khách cũng đòi hỏi sự tinh tế và đậm đà hơn. Các món ăn vùng Huế cần được sử dụng, quảng bá, tuyên truyền và đầu tư làm sao cho phù hợp với văn hoá của vùng Huế. Điều đó có nghĩa khâu chế biến cần phải đúng công thức truyền thống, không lai căng một số món Âu, Á hay các vùng khác trong nước. Trình độ tay nghề của các đầu bếp cần được đào tạo, nâng cao và thử nghiệm (như thông qua các hội thi món ăn dân tộc), cung cách phục vụ thực khách cần lịch sự và nhã nhặn hơn.

Như vậy, để sử dụng các món ăn đặc sản xứ Huế vào sự phát triển kinh tế du lịch, ngành du lịch Thừa Thiên - Huế đã và đang có nhiều cố gắng nghiên cứu hướng phát triển dịch vụ này trên nhiều mặt.

Rõ ràng kinh doanh dịch vụ ăn uống thông qua các món ăn đặc sản là một hình thức kinh doanh nguồn tài nguyên nhân văn của một vùng dưới hình thức các sản phẩm du lịch. Du khách không chỉ tìm kiếm, khám phá và thưởng thức vẻ đẹp phong cảnh, tinh hoa của mỗi nước, mỗi vùng qua việc thăm thú những địa điểm, mua sắm quà lưu niệm, kết giao bạn bè với người bản địa mà họ còn thưởng thức những tinh hoa đó qua các bữa ăn mang đậm sắc thái địa phương. Do đó kinh doanh ăn uống ở các vùng có bề dày văn hoá lịch sử cần được chú trọng và khai thác đúng với giá trị văn hoá của nó. Du lịch ẩm thực Huế là một trong những ví dụ về khía cạnh này.

---

[1] Các *mệ* là từ dùng để chỉ tầng lớp quý tộc nhà Nguyễn, các hoàng thân cư trú trong thành hoặc ở những phủ quanh Huế. Từ *mệ* ở Huế ngày nay trong cách nhìn nhận của người miền khác, trở thành khái niệm bao hàm một số thuộc tính của người Huế về tính cách và lối ứng xử.

[2] *Văn hoá ẩm thực và món ăn Việt Nam*, Nxb Trẻ, Tp. Hồ Chí Minh, 2000, tr 248.

[3] Ngô Đức Thịnh, *Văn hoá vùng và phân vùng văn hoá ở Việt Nam*, Viện nghiên cứu văn hoá dân gian, Nxb Khoa học xã hội, Hà Nội, 1993, tr. 258.