

Khai thác giá trị văn hóa ẩm thực trong phát triển du lịch bền vững tại tỉnh Bến Tre

Uông Thị Cẩm Vân

Trường Chính trị Phạm Hùng tỉnh Vĩnh Long

uongthicamvan2811@gmail.com

Tóm tắt

Ẩm thực là một trong những nguồn lực quan trọng để thúc đẩy phát triển du lịch. Trong định hướng phát triển bền vững du lịch Bến Tre, yếu tố văn hóa ẩm thực giữ vai trò quan trọng trong việc tạo lập giá trị đặc trưng, góp phần hình thành các sản phẩm du lịch mang bản sắc riêng, cấu thành sản phẩm du lịch đặc thù. Việc nâng cao giá trị văn hóa ẩm thực và phát huy sự đa dạng, phong phú món ăn địa phương là yêu cầu mang tính cấp thiết nhằm gia tăng sức hấp dẫn cho điểm đến thông qua đổi mới và sáng tạo trong cách tiếp cận và phát triển sản phẩm du lịch. Bài viết tập trung phân tích những giá trị đặc trưng của ẩm thực Bến Tre và đề xuất giải pháp nhằm nâng cao sức hấp dẫn của loại hình tài nguyên này nhằm góp phần phát triển du lịch bền vững tại Bến Tre.

Nhận 16/05/2025

Được duyệt 24/08/2025

Công bố 30/12/2025

Từ khóa

Bến Tre, chiến lược, du lịch, văn hóa ẩm thực.

© 2025 Journal of Science and Technology - NTTU

1. Đặt vấn đề

Theo kết quả khảo sát của Tổ chức Du lịch Thế giới, 87 % các tổ chức cho rằng ẩm thực là một yếu tố đặc biệt và chiến lược trong việc xác định hình ảnh và thương hiệu của điểm đến của họ [10, tr17]. Ẩm thực được ví như một “ngôn ngữ văn hóa” sinh động, truyền tải tinh hoa và đặc trưng bản địa đến với du khách một cách trực quan nhất. Thực tế cho thấy, nhiều địa phương trong và ngoài nước đã khẳng định vị thế du lịch của mình thông qua các món ăn đặc sản, để lại ấn tượng mạnh mẽ và khơi gợi nhu cầu khám phá của du khách. Trong bối cảnh đó, Bến Tre là một điểm đến tiềm năng của vùng Đồng bằng sông Cửu Long (ĐBSCL), với vai trò ngày càng rõ nét trong phát triển du lịch gắn với văn hóa ẩm thực đặc trưng. Hiện nay, bên cạnh những loại hình du lịch truyền thống đang khai thác có hiệu quả, những hình thức như du lịch hội nghị, hội thảo, hành trình về nguồn và khám phá văn hóa ẩm thực đang dần trở thành những sản phẩm du lịch mới, góp phần làm phong phú thêm trải nghiệm tại địa phương.

Bài viết từ góc độ tiếp cận những tiềm năng về ẩm thực Bến Tre đề xuất các giải pháp nhằm phát triển du lịch thông qua việc khai thác giá trị văn hóa ẩm thực, góp phần vào thực hiện mục tiêu xây dựng ngành du lịch Bến Tre trở thành ngành kinh tế mũi nhọn.

2. Cơ sở lý thuyết và phương pháp nghiên cứu

2.1. Cơ sở lý thuyết

Tổ chức Giáo dục, Khoa học và Văn hóa Liên Hợp Quốc (UNESCO) nhấn mạnh: “Văn hóa nên được đề cập đến như là một tập hợp của những đặc trưng về tâm hồn, vật chất, tri thức và xúc cảm của một xã hội hay một nhóm người trong xã hội và nó chứa đựng, ngoài văn học và nghệ thuật, cả cách sống, phương thức chung sống, hệ thống giá trị, truyền thống và đức tin” [8]. Ẩm thực là một bộ phận của văn hóa phi vật thể, thể hiện bản sắc dân tộc và vùng miền thông qua cách lựa chọn nguyên liệu, phương pháp chế biến cũng như các nghi thức, ý nghĩa và thông điệp văn hóa gắn liền với món ăn. Ẩm thực không chỉ đơn thuần là nhu cầu sinh học của con người mà còn là phương tiện thể hiện giá trị lịch sử, xã hội và thẩm mỹ của cộng đồng.

Theo Tổ chức Du lịch Thế giới (UNWTO), du lịch bền vững là loại hình du lịch đáp ứng nhu cầu của du khách và cộng đồng địa phương ở thời điểm hiện tại đồng thời vẫn bảo vệ và nâng cao cơ hội cho tương lai. Du lịch bền vững đòi hỏi sự cân bằng giữa ba yếu tố cơ bản là môi trường, kinh tế và văn hóa-xã hội. Việc khai thác hợp lý tài nguyên thiên nhiên giúp duy trì hệ sinh thái và bảo tồn đa dạng sinh học. Đồng thời, cần tôn trọng bản sắc văn hóa, di sản và giá trị truyền thống của cộng đồng địa phương, góp phần thúc đẩy sự hiểu biết giữa các nền văn hóa. Về kinh tế, du lịch bền vững phải mang lại lợi ích lâu dài, tạo việc làm, tăng thu nhập và nâng cao chất lượng cuộc sống cho người dân [7].



Du lịch bền vững hiện đang được xem là một trong những định hướng ưu tiên trong chiến lược phát triển kinh tế-xã hội tại nhiều địa phương. Mô hình này không chỉ góp phần khai thác hiệu quả các tiềm năng kinh tế, mà còn đóng vai trò quan trọng giúp nâng cao mức sống người dân, bảo vệ hệ sinh thái tự nhiên, duy trì và phát huy giá trị di sản văn hóa, đồng thời thúc đẩy sự tiến bộ và bình đẳng xã hội. Trong bối cảnh đó, ẩm thực đóng vai trò là một thành tố văn hóa giàu bản sắc, đồng thời là nguồn tài nguyên có giá trị trong phát triển du lịch bền vững. Việc phát huy giá trị văn hóa ẩm thực không chỉ tăng khả năng cạnh tranh của điểm đến, mà còn góp phần thúc đẩy tiêu dùng hàng hóa địa phương và nâng cao chất lượng trải nghiệm cho du khách. Nhờ đó, ẩm thực trở thành cầu nối hiệu quả giữa phát triển kinh tế, bảo tồn văn hóa và phát triển bền vững ngành du lịch.

2.2. Phương pháp nghiên cứu

Nghiên cứu này sử dụng phương pháp kết hợp, tích hợp các phương pháp nghiên cứu định tính và định lượng. Dữ liệu sơ cấp được thu thập thông qua khảo sát thực địa, phỏng vấn chuyên gia và quan sát trực tiếp. Các nguồn dữ liệu thứ cấp bao gồm các tài liệu học thuật, các báo cáo và số liệu thống kê du lịch.

Phân tích định tính: phỏng vấn chuyên sâu với các chuyên gia văn hóa, cán bộ quản lý du lịch, đầu bếp địa phương, người dân bản địa đã cung cấp những hiểu biết sâu sắc về du lịch ẩm thực địa phương.

Phân tích định lượng: dữ liệu thống kê về lượng khách du lịch, doanh thu của du khách được phân tích để đánh giá các xu hướng du lịch.

Quan sát tham dự: tham gia các lễ hội và sự kiện gắn với ẩm thực, các tour du lịch để ghi nhận hành vi du khách, cách tổ chức tour, từ đó đưa ra các góc nhìn phát triển chiến lược.

3. Kết quả và thảo luận

3.1. Khái quát về ẩm thực Bến Tre

Bến Tre – không chỉ là một vùng đất nổi tiếng với ba cù lao xanh, hệ sinh thái đa dạng cùng môi trường tự nhiên xanh, trong lành mà ẩm thực của vùng đất này vô cùng đa dạng, không trùng lặp, mang đến những trải nghiệm độc đáo cho du khách gần xa. Hiện nay, địa phương đang tập trung củng cố và phát triển đa dạng các chương trình tham quan, tuyến du lịch nội tỉnh (Bảng 1). Một đặc điểm rất thuận lợi để ẩm thực góp phần quan trọng trong phục vụ phát triển bền vững du lịch Bến Tre là mỗi chương trình tham quan nơi đây đều gắn với những món ăn vô cùng độc đáo, làm cho tour trải nghiệm của du khách thêm hoàn hảo.

Bảng 1. Các chương trình tham quan, tuyến du lịch nội tỉnh Bến Tre đang khai thác

TT	Chương trình	Địa điểm
1	Chương trình tham quan sông nước Cồn Phụng	Châu Thành
2	Chương trình tham quan 3 xã phía Nam thành phố Bến Tre	Thành phố Bến Tre
3	Chương trình tham quan tuyến Bình Đại	Bình Đại
4	Chương trình về nguồn	Giồng Trôm – Ba Tri
5	Chương trình từ sông ra biển	Mỏ Cày Nam – Thạnh Phú
6	Chương trình tham quan Làng hoa Chợ Lách	Mỏ Cày Bắc – Chợ Lách

(Nguồn: [2])

Trung tâm thành phố Bến Tre: khai thác các hoạt động đi tàu trên sông, tham quan lò gạch, đi xe hoa lâm trên đường làng, xuống chèo trên rạch dừa nước, tham quan lò kẹo, quy trình nuôi ong lấy mật, nghe đờn ca tài tử, thưởng thức trái cây, uống trà mật ong, tham quan điểm dệt chiếu. Đây là nơi tổng hợp ẩm thực toàn tỉnh, đa dạng các món ăn chế biến từ dừa. Cơm dừa là món tiêu biểu, sử dụng gạo nấu với nước dừa, ăn kèm tôm rang dừa. Người dân địa phương cũng tận dụng củ hủ dừa – phần non và ngon của đọt dừa làm các món gỏi, kho hoặc xào với tôm thịt. Các món cá truyền thống như cá bống kho nước dừa phản ánh kỹ thuật nấu ăn dân gian quen thuộc gắn với nguồn lợi thủy sản bản địa và hương vị đặc trưng của vùng sông nước. Ẩm thực đường phố tại Bến Tre phong phú với các món như ốc xào dừa, chuối nướng nước cốt dừa và chè bưởi – thể hiện sự gắn kết giữa nguyên liệu địa phương và tập quán ẩm thực vùng miền.

Tuyến tham quan Bình Đại: tập trung vào khai thác hệ sinh thái rừng ngập mặn ven biển và các hoạt động du lịch cộng đồng. Tại đây, du khách có thể trải nghiệm các hoạt động gắn với sinh kế địa phương như chèo xuồng, câu cá, bắt cua, mò nghêu và hái rau tại các homestay, qua đó tiếp cận trực tiếp với mô hình nông-ngư kết hợp đặc trưng vùng ven biển ĐBSCL. Từ các sản vật đó, du khách tự tay chế biến bữa ăn từ nguyên liệu thu hái trong quá trình trải nghiệm, góp phần gia tăng tính tương tác và hiểu biết về ẩm thực địa phương. Ngoài ra, Bình Đại còn có các điểm tham quan nông nghiệp như vườn trồng dưa hấu trên các cò và giồng cát. Du khách cũng có thể ghé thăm làng nghề chế biến thủy sản Bình Thắng, nơi sản xuất các sản phẩm khô từ tôm, mực và các loại cá biển. Đây là mô hình kinh tế địa phương có tính ổn định, góp phần tạo việc làm và

cung ứng đặc sản vùng cho thị trường trong và ngoài tỉnh.

Tuyến tham quan Giồng Trôm-Ba Tri: Bao gồm các hoạt động như tham quan Khu lưu niệm nữ tướng Nguyễn Thị Định; trải nghiệm ẩm thực địa phương thông qua hai sản phẩm tiêu biểu là bánh tráng Mỹ Lồng và bánh phồng Sơn Đốc, được chế biến từ nguyên liệu địa phương như gạo nếp và nước cốt dừa. Sau đó, khách tham quan di tích quốc gia đặc biệt Mộ và Khu lưu niệm Nguyễn Đình Chiểu, người được UNESCO vinh danh là danh nhân thế giới; tìm hiểu làng nghề nấu rượu truyền thống Phú Lễ và nghề đan lát từ mây tre – hai nghề thủ công phản ánh cấu trúc kinh tế nông thôn dựa trên nguồn nguyên liệu địa phương. Khách ghé thăm Nông trại săn chim Vàm Hồ – khu du lịch sinh thái kết hợp nông nghiệp và bảo tồn, nơi sinh sống của nhiều loài chim bản địa. Tại đây, thực đơn phục vụ các món ăn truyền thống chế biến từ nguyên liệu địa phương như bánh xèo nhân tôm, thịt hoặc hến đánh bắt từ sông Ba Lai, cùng với các món như cháo hến, cá kho tộ, thịt luộc chấm mắm nêm và các loại bánh dân gian. Trong đó, món bánh xèo đặc sản được làm từ bột gạo pha nghệ, lòng đỏ trứng gà, kết hợp nhân từ tôm, thịt, hến, giá và củ sắn; đặc biệt vào mùa mưa (tháng 5 đến tháng 8 âm lịch), bánh xèo làm từ nấm mối có giá trị ẩm thực cao. Những món ăn tại đây thể hiện đặc trưng sinh thái – văn hóa của vùng ĐBSCL góp phần vào bảo tồn tri thức bản địa và phát triển du lịch bền vững.

Tuyến tham quan Mỏ Cày Nam-Thạnh Phú: tham quan Khu di tích Quốc gia đặc biệt Đồng Khởi – địa điểm gắn với phong trào cách mạng tiêu biểu ở miền Nam, kết hợp tìm hiểu làng nghề sản xuất kẹo dừa truyền thống. Kẹo dừa là sản phẩm chế biến từ nước cốt dừa – hiện được đa dạng hóa với nhiều hương vị mới như sầu riêng, trà xanh, ca cao, lá dứa, ... nhằm đáp ứng thị hiếu thị trường. Tiếp đó, tại Thạnh Phú, khách tham quan Nhà cổ Huỳnh Phú – công trình kiến trúc hơn 100 năm tuổi mang giá trị bảo tồn văn hóa và mỹ thuật dân gian Nam Bộ. Thạnh Phú đặc biệt phát triển du lịch nông nghiệp và du lịch sinh thái cộng đồng với hệ thống vườn cây ăn trái và các hoạt động gắn với môi trường sống ven biển. Ẩm thực tại đây nổi bật với hải sản tươi sống được chế biến theo phương thức địa phương. Bắt đầu từ năm 2018, hai năm một lần tỉnh Bến Tre tổ chức Tuần lễ Văn hóa Du lịch Ẩm thực biển Thạnh Phú. Hoạt động này mở ra hướng đi mới trong việc phát triển du lịch ẩm thực biển Bến Tre, lấy các món ăn đặc sản giàu bản sắc địa phương làm điểm nhấn.

Tuyến tham quan Mỏ Cày Bắc-Chợ Lách: kết hợp tham quan di tích, trải nghiệm homestay và tìm hiểu ẩm thực truyền thống mang đậm dấu ấn địa phương. Tại

Mỏ Cày Bắc, du khách ghé thăm di tích lịch sử Khu ủy Sài Gòn-Gia Định, trải nghiệm lưu trú tại các homestay như Cái Cầm, Dừa, Nam Hàm Luông. Nơi đây nổi bật với món bánh rau mợ – loại bánh truyền thống chế biến từ lá rau mợ, chuối và nước cốt dừa, gói bằng lá mít. Món ăn này thường xuất hiện trong các sự kiện văn hóa-cộng đồng, phản ánh nét ẩm thực bản địa độc đáo. Tại Chợ Lách, khu vực Cái Mơn có lợi thế canh tác cây ăn trái quanh năm, cung cấp đa dạng sản vật theo mùa. Ẩm thực đặc trưng gồm bánh canh hến nấu nước cốt dừa và bánh xèo ốc gạo – trong đó ốc gạo từ còng Phú Đa được sử dụng thay thế thịt, tôm, kết hợp với rau vườn và nước chấm chua ngọt.

3.2. Thực trạng khai thác giá trị văn hóa ẩm thực gắn với chiến lược phát triển bền vững du lịch ở Bến Tre

Với sự đa dạng về tiềm năng, Bến Tre xác định phát triển du lịch trở thành ngành kinh tế trọng điểm, định hướng tăng trưởng xanh, khai thác thế mạnh ẩm thực địa phương để xây dựng thương hiệu, phấn đấu đến năm 2025 trở thành ngành kinh tế quan trọng và đến năm 2030 là ngành kinh tế mũi nhọn, đồng thời đã đưa ra nhiều giải pháp cụ thể để thực hiện mục tiêu này [5],[6]. Việc khai thác văn hóa ẩm thực phục vụ phát triển du lịch Bến Tre thời gian qua đã được quan tâm chú trọng và đạt được kết quả đáng ghi nhận, không chỉ làm phong phú thêm hành trình mà còn kéo dài thời gian lưu trú của khách, góp phần tăng doanh thu du lịch. Lượng khách du lịch đến Bến Tre tăng trưởng nhanh qua từng năm thông qua số liệu cụ thể từ năm 2017 đến 2024 (riêng năm 2020 không thống kê vì dịch Covid-19, các năm 2021, 2022 còn ảnh hưởng của dịch Covid-19 nên số lượng khách giảm).

Bảng 2. Số lượng du khách đến Bến Tre và doanh thu từ 2017 đến 2024

Năm	Khách du lịch (lượt)	Khách quốc tế (lượt)	Doanh thu (tỷ đồng)
2017	1,300,000	550,000	
2018	1,580,000	680,000	
2019	1,746,186	796,286	
2021	235,620	-	750
2022	1,280,000	89,400	1,446
2023	2,210,046	397,962	2,763
2024	2,541,308	616,527	3,278

(Nguồn: Xử lý dữ liệu từ [1],[2],[3])

Tỉnh đã thực hiện đa dạng hoạt động xúc tiến nhằm quảng bá ẩm thực đến với du khách thông qua các sự kiện lễ hội, hội chợ xúc tiến du lịch, sự kiện chuyên ngành về du lịch cả trong nước và quốc tế. Năm 2022, Bến Tre tổ chức sự kiện ẩm thực quan trọng, trong đó,

ngày 27/6/2022 Liên minh Kỷ lục Thế giới - Worldkings đã chính thức ủy quyền cho Tổ chức Kỷ lục Việt Nam trao tặng kỷ lục thế giới cho Ủy ban nhân dân tỉnh Bến Tre với nội dung “Nơi tổ chức sự kiện chế biến và công diễn các món ăn từ dừa nhiều nhất thế giới”. Điều này góp phần xây dựng hình ảnh, quảng bá du lịch tỉnh nhà thông qua ẩm thực. Hiệp hội Ẩm thực xứ dừa tổ chức thành công Đại hội thành lập Hiệp hội Ẩm thực xứ dừa tỉnh Bến Tre nhiệm kỳ 2024-2029 nhằm góp phần giữ gìn, tôn vinh giá trị, bản sắc văn hóa ẩm thực Bến Tre; quảng bá văn hóa ẩm thực Bến Tre nhất là 222 món ăn từ dừa được xác lập kỷ lục thế giới vào năm 2022, món “Gỏi củ hủ dừa tôm thịt” của Bến Tre vinh dự là 01 trong 121 món ăn tiêu biểu toàn quốc được vinh danh năm 2023, và mới đây kẹo dừa Bến Tre xếp hạng thứ 26 trong top 70 món bánh kẹo ngon nhất thế giới đến với du khách gần xa. Tỉnh quan tâm nghiên cứu xây dựng thêm nhiều sản phẩm, dịch vụ du lịch mới, tổ chức nhiều chương trình, hoạt động phong phú, đa dạng; ẩm thực phục vụ khách du lịch ngày càng được chăm chút, hấp dẫn, ưu tiên giới thiệu, quảng bá các món ăn đặc trưng của xứ dừa. Các chương trình, sản phẩm dịch vụ từng lúc được hoàn thiện, nâng chất, mang nét đặc trưng, riêng có của Bến Tre, đáp ứng được nhu cầu và thị hiếu của du khách trong và ngoài nước [3].

Mặc dù đã đạt một số thành tựu nhất định, tuy nhiên việc khai thác giá trị văn hóa ẩm thực gắn với chiến lược phát triển bền vững du lịch ở Bến Tre vẫn còn tồn tại một vài hạn chế cần được khắc phục.

Số lượng các cơ sở kinh doanh đặc sản ở Bến Tre tuy nhiều, nhưng tình trạng phân tán, manh mún, và chất lượng không đồng đều ở các cơ sở vẫn còn tồn tại. Nhiều nơi hoạt động tự phát, thiếu ý thức và chưa được tuyên truyền đầy đủ về chủ trương phát triển du lịch ẩm thực của tỉnh. Đặc biệt, mặc dù các địa phương có nhiều món ăn dân gian truyền thống độc đáo, nhưng do thiếu đầu tư, chưa được khai thác đúng mức hoặc chưa gắn kết với các tour tuyến du lịch đã làm hạn chế cơ hội giới thiệu những món ăn đặc sắc của làng quê đến tay du khách.

Hiện nay, địa phương chưa xây dựng được các tour du lịch chuyên biệt về ẩm thực. Ẩm thực chủ yếu được lồng ghép vào các tour du lịch truyền thống như tham quan, trải nghiệm, với bữa ăn chỉ là phần bổ sung cuối cùng trong chuyến đi. Điều này khiến ẩm thực không được coi là điểm nhấn chính, mà chỉ là một phần phụ, chưa thực sự làm phong phú thêm trải nghiệm của du khách. Việc phát triển du lịch gắn với ẩm thực truyền thống thường chưa được tích hợp rõ ràng trong các chiến lược phát triển du lịch bền vững của địa phương.

Các hoạt động bảo tồn văn hóa ẩm thực, phát huy giá trị nguyên liệu bản địa và nâng cao nhận thức cộng đồng về vai trò của ẩm thực trong phát triển du lịch còn hạn chế. Điều này ảnh hưởng đến tính bền vững của sản phẩm du lịch ẩm thực khi không chú trọng đến yếu tố bảo vệ môi trường và phát triển cộng đồng.

Bên cạnh đó việc ứng dụng công nghệ và đổi mới sáng tạo trong cách chế biến, bảo quản và quảng bá sản phẩm ẩm thực truyền thống còn ở mức độ thấp. Việc ứng dụng công nghệ số trong tiếp thị, phát triển thương hiệu và nâng cao trải nghiệm khách du lịch chưa phổ biến, khiến sản phẩm ẩm thực truyền thống khó tiếp cận các thị trường rộng lớn hơn và chưa tận dụng hết giá trị kinh tế-xã hội.

3.3. Đề xuất giải pháp khai thác giá trị văn hóa ẩm thực góp phần phát triển du lịch bền vững ở Bến Tre

Thứ nhất, xây dựng thương hiệu ẩm thực đặc trưng cho địa phương. Xác định những món ăn đặc trưng, trở thành thương hiệu riêng của Bến Tre cũng như các vùng miền trong tỉnh, xem như biểu tượng văn hóa ẩm thực. Từ đó, xây dựng các tour ẩm thực chuyên biệt với các món ăn là điểm nhấn hoặc các cung đường tour kết hợp, trong đó ẩm thực được quan tâm hàng đầu. Mỗi khu vực nên đầu tư phát triển hệ thống nhà hàng, cơ sở dịch vụ chất lượng cao nhưng vẫn giữ gìn hương vị truyền thống của các món ăn. Các tour du lịch có thể kết hợp tham quan với trải nghiệm nấu ăn, thăm chợ truyền thống, thưởng thức món ăn bản địa ngay tại nhà dân, hay ghé thăm các trang trại hữu cơ và vùng nguyên liệu. Đặc biệt, cần hướng dẫn người dân bản địa, nhân viên phục vụ, hướng dẫn viên biết thổi hồn vào mỗi món ăn bằng cách thuyết minh cho du khách nghe về nguồn gốc, ý nghĩa, cách chế biến và tác dụng của món đặc sản địa phương. Đây là điều tạo nên “câu chuyện” cho mỗi món ăn mà du khách sẽ không tìm thấy ở bất kỳ nơi nào khác. Cần tự tin và mạnh dạn lựa chọn các món mang tính vùng miền đưa vào tâm điểm trong các bữa tiệc chiêu đãi du khách khi tổ chức hội nghị, hội thảo hay các sự kiện lớn trong nước và quốc tế.

Thứ hai, bảo tồn và phát huy di sản ẩm thực truyền thống như một phần quan trọng của văn hóa dân tộc. Các món ăn truyền thống cần được sưu tầm, số hóa, không chỉ về nguyên liệu và cách chế biến mà còn về các câu chuyện lịch sử, tín ngưỡng, tập tục đi kèm. Bên cạnh đó, việc hỗ trợ các nghệ nhân ẩm thực truyền lại tay nghề cho thế hệ trẻ, mở lớp dạy nấu ăn truyền thống cũng là cách hiệu quả để duy trì giá trị lâu dài. Các món ăn đặc trưng có thể lập hồ sơ trình cấp có thẩm quyền xem xét công nhận là di sản văn hóa phi vật thể, góp phần giữ gìn, tôn vinh và quảng bá rộng rãi văn hóa Việt Nam. Tổ chức nhiều chương trình ẩm thực định kỳ

nhằm tạo điểm nhấn thu hút du khách và quảng bá hình ảnh ẩm thực. Không chỉ dừng lại ở việc giới thiệu món ngon, các sự kiện này còn là cơ hội để giao lưu, học hỏi, trao đổi kinh nghiệm và tôn vinh sự phong phú, đặc sắc trong văn hóa ẩm thực Bến Tre. Các hoạt động tiêu biểu có thể kể đến như các cuộc thi chế biến món ăn, giao lưu văn hóa ẩm thực giữa các vùng miền, giới thiệu đặc sản địa phương tại hội chợ trong nước và quốc tế, cũng như quảng bá hình ảnh món ăn qua các nền tảng truyền thông số và mạng xã hội.

Thứ ba, phát triển ẩm thực theo hướng bền vững – thân thiện môi trường. Khai thác giá trị ẩm thực để phát triển du lịch bền vững cần gắn liền với việc bảo vệ môi trường và sử dụng tài nguyên hợp lý. Các nhà hàng, cơ sở dịch vụ nên ưu tiên sử dụng nguyên liệu địa phương, hữu cơ để hỗ trợ nông dân. Bên cạnh đó, cần giảm thiểu việc sử dụng bao bì nhựa dùng một lần và chuyển sang các loại vật liệu thân thiện với môi trường như chất liệu phân hủy sinh học hoặc có thể tái sử dụng. Xu hướng phát triển ẩm thực xanh, thực phẩm chay và nguồn gốc thực vật cũng ngày càng phổ biến, không chỉ góp phần nâng cao sức khỏe cộng đồng mà còn giúp giảm tác động tiêu cực đến hệ sinh thái.

Thứ tư, sự phối hợp chặt chẽ giữa cộng đồng địa phương, các doanh nghiệp và chính quyền sẽ đóng vai trò quyết định trong việc phát triển văn hóa ẩm thực thành một sản phẩm du lịch đặc trưng, từ đó nâng cao giá trị bền vững cho ngành du lịch của tỉnh. Mỗi quan hệ hợp tác ba bên này sẽ tạo nền tảng vững chắc để xây dựng chuỗi giá trị ẩm thực, từ khâu sản xuất, chế biến đến quảng bá và phục vụ du khách. Người dân có trách nhiệm bảo tồn và truyền bá bản sắc ẩm thực địa phương; các doanh nghiệp đảm nhiệm việc tổ chức, nâng cao chất lượng dịch vụ và sáng tạo trong việc tiếp cận thị trường; trong khi đó, chính quyền địa phương sẽ đóng vai trò quản lý, tạo điều kiện thuận lợi và hỗ trợ về cơ chế chính sách. Khi ba lực lượng này hợp tác hiệu quả và có chiến lược dài hạn, ẩm thực không chỉ là một món ăn mà còn trở thành biểu tượng văn hóa, góp phần thúc đẩy sự phát triển du lịch Bến Tre một cách bền vững.

3.4. Thảo luận

3.4.1. Đề xuất chiến lược khai thác giá trị văn hóa ẩm thực trong phát triển du lịch bền vững tại Bến Tre:

Bảo tồn và phát huy giá trị văn hóa ẩm thực truyền thống nhằm phù hợp với xu hướng hiện đại nhưng vẫn giữ được “hồn” của món ăn quê hương. Nâng tầm thương hiệu ẩm thực địa phương.

Tổ chức các lễ hội ẩm thực thường niên gắn với các sản phẩm từ sản vật bản địa. Hoạt động này nhằm tôn

vinh và quảng bá nét đặc sắc của văn hóa ẩm thực địa phương, góp phần thúc đẩy du lịch và phát triển kinh tế cộng đồng.

Xây dựng các tuyến du lịch trải nghiệm ẩm thực: thiết lập các tour du lịch ẩm thực chuyên biệt, giới thiệu các món ăn và kỹ thuật nấu nướng địa phương gắn với hộ dân hoặc làng nghề.

Đào tạo nguồn nhân lực du lịch chuyên về ẩm thực địa phương nhằm nâng cao chất lượng phục vụ và tạo dấu ấn đặc trưng cho từng vùng miền. Lực lượng này không chỉ am hiểu về nguyên liệu, cách chế biến mà còn có khả năng giới thiệu giá trị văn hóa ẩm thực đến du khách trong và ngoài nước.

Tăng cường quảng bá trên nền tảng số và liên kết với các đơn vị lữ hành lớn. Hoạt động này giúp du lịch Bến Tre tiếp cận rộng rãi hơn với du khách trong và ngoài nước, đưa ẩm thực bản địa vào chương trình tour, tạo thành điểm nhấn hấp dẫn trong hành trình trải nghiệm văn hóa địa phương.

3.4.2. Kiến nghị:

- Đối với chính quyền địa phương

Xây dựng chiến lược phát triển du lịch ẩm thực rõ ràng gắn với định hướng du lịch bền vững, trong đó xác định các món ăn đặc trưng cần bảo tồn và phát triển.

Hỗ trợ các làng nghề truyền thống, hộ kinh doanh ẩm thực bằng chính sách ưu đãi về vốn, mặt bằng, khâu quảng bá và đào tạo kỹ năng phục vụ khách du lịch.

Tổ chức các sự kiện và lễ hội ẩm thực định kỳ nhằm tạo cơ hội quảng bá sản phẩm địa phương, thu hút du khách và kích cầu tiêu dùng.

Tăng cường giám sát vệ sinh an toàn thực phẩm, đảm bảo chất lượng trải nghiệm du khách và bảo vệ hình ảnh du lịch địa phương.

- Đối với doanh nghiệp và đơn vị lữ hành

Tích hợp yếu tố ẩm thực vào các chương trình tour như: tour “ẩm thực miệt vườn Bến Tre”, tour trải nghiệm chế biến món ăn truyền thống, hoặc tour chợ quê – chợ nổi.

Liên kết với cộng đồng địa phương để phát triển mô hình du lịch cộng đồng kết hợp ẩm thực, góp phần tạo việc làm và gìn giữ văn hóa bản địa.

Đầu tư phát triển đa dạng sản phẩm ẩm thực quà tặng giúp gia tăng giá trị kinh tế từ ẩm thực.

Sử dụng nguyên liệu hữu cơ và có nguồn gốc địa phương để phù hợp với xu hướng du lịch bền vững toàn cầu.

- Đối với cộng đồng dân cư địa phương

Chủ động gìn giữ và phát huy các món ăn truyền thống, đặc biệt là cách chế biến và nguyên liệu bản địa, tránh bị đồng hóa bởi các xu hướng ẩm thực công nghiệp.

Tham gia các chương trình đào tạo về ẩm thực và kỹ năng phục vụ du lịch, nâng cao chất lượng dịch vụ, đồng thời tạo môi trường du lịch thân thiện, mộc mạc, đậm chất miệt vườn.

Phối hợp với chính quyền và doanh nghiệp trong việc phát triển mô hình homestay gắn với trải nghiệm ẩm thực, từ đó tăng thu nhập và góp phần lan tỏa giá trị văn hóa địa phương.

- Đối với cơ sở giáo dục và nhà nghiên cứu

Tăng cường nghiên cứu, sưu tầm và hệ thống hóa các giá trị văn hóa ẩm thực Bến Tre để phục vụ công tác bảo tồn, giảng dạy và quảng bá.

Phối hợp tổ chức hội thảo, tọa đàm chuyên đề về ẩm thực và du lịch địa phương, tạo diễn đàn trao đổi giữa các bên liên quan, từ đó xây dựng các chính sách và mô hình phù hợp thực tiễn.

4. Kết luận

Tài liệu tham khảo

1. Vũ Thu Hiền. (2024). Vận dụng vốn văn hóa vào phát triển du lịch văn hóa tại tỉnh Bến Tre. *Hội thảo Khai dậy tiềm năng, phát huy giá trị truyền thống, huy động nguồn lực phát triển bền vững tỉnh Bến Tre*, Bến Tre: Tạp chí Cộng sản, Trường Chính trị Bến Tre và Viện Khoa học xã hội vùng Nam Bộ. (Tài liệu lưu hành nội bộ)
2. Sở Văn hóa, Thể thao và Du lịch. (2023). *Báo cáo số 3939/BC-SVHTTDL của Sở Văn hóa, Thể thao và Du lịch ngày 29 tháng 12 năm 2023 tổng kết tình hình hoạt động du lịch năm 2023 và phương hướng, nhiệm vụ năm 2024*.
3. Sở Văn hóa, Thể thao và Du lịch. (2024). *Báo cáo số 4171/BC-SVHTTDL của Sở Văn hóa, Thể thao và Du lịch ngày 30 tháng 12 năm 2024 tổng kết tình hình hoạt động du lịch năm 2024 và phương hướng, nhiệm vụ năm 2025*.
4. Thủ tướng Chính phủ. (2011). *Quyết định số 2743/QĐ-TTg ngày 29 tháng 12 năm 2011 của Thủ tướng Chính phủ phê duyệt Chiến lược phát triển du lịch Việt Nam đến năm 2020 tầm nhìn 2030*.
5. Tỉnh ủy Bến Tre. (2021). *Đề án số 02-ĐA/TU ngày 29 tháng 01 năm 2021 về phát triển du lịch Bến Tre đến năm 2030*.
6. Tỉnh ủy Bến Tre. (2021). *Chương trình hành động số 22-CTr/TU ngày 20 tháng 7 năm 2017 thực hiện Nghị quyết số 08-NQ/TW ngày 16 tháng 01 năm 2017 của Bộ Chính trị về phát triển du lịch trở thành ngành kinh tế mũi nhọn*.
7. UNEP & UNWTO. (2005) *Making Tourism More Sustainable - A Guide for Policy Makers*, pp. 11-12.
<https://www.e-unwto.org/doi/book/10.18111/9789284408214>
8. UNESCO. (2002). *UNESCO Universal Declaration on Cultural Diversity*. <https://www.unesco.org/en/legal-affairs/unesco-universal-declaration-cultural-diversity>
9. Ủy ban nhân dân tỉnh Bến Tre. (2021). *Kế hoạch số 3706/KH-UBND ngày 01 tháng 7 năm 2021 của Ủy ban nhân dân tỉnh về thực hiện Đề án 02-ĐA/TU ngày 29 tháng 01 năm 2021 của Tỉnh ủy về phát triển du lịch tỉnh Bến Tre đến năm 2030*.
10. World Tourism Organization (2017). *Volume sixteen – Second Global Report on Gastronomy Tourism*.
https://www.niagaraknowledgeexchange.com/wp-content/uploads/sites/2/2017/06/gastronomy_report_web.pdf.

Ẩm thực là một trong những yếu tố quan trọng, góp phần tạo nên sức hấp dẫn và tính cạnh tranh của ngành du lịch. Không chỉ đơn thuần là nhu cầu thiết yếu, ẩm thực ngày càng trở thành một sản phẩm du lịch đặc trưng, mang đậm bản sắc văn hóa vùng miền. Trong bối cảnh đó, việc khai thác và phát triển ẩm thực gắn với du lịch bền vững là xu hướng tất yếu, đóng vai trò quan trọng trong chiến lược phát triển du lịch quốc gia nói chung và của tỉnh Bến Tre nói riêng. Với thế mạnh về ẩm thực và tiềm năng phát triển du lịch hiện có, cùng với sự quan tâm chỉ đạo của chính quyền, sự phối hợp của các doanh nghiệp du lịch và cộng đồng, tin rằng trong tương lai, du lịch ẩm thực sẽ được khai thác và phát triển mạnh mẽ, góp phần hiện thực hóa mục tiêu phát triển du lịch Bến Tre thành ngành kinh tế mũi nhọn.

Leveraging Culinary Cultural Values in the Development of Sustainable Tourism in Ben Tre Province

Uong Thi Cam Van

Pham Hung Political School, Vinh Long Province

Corresponding author: uongthcamvan2811@gmail.com

Abstract

Cuisine is a vital resource for promoting tourism. In the orientation of sustainable tourism development in Ben Tre, the culinary culture plays an crucial role in creating unique values, contributing to the formation of tourism products with distinct identities and the formation of a unique tourism product. Enhancing the value of culinary culture and promoting the diversity and richness of local dishes is an urgent requirement to increase the attractiveness of the destinations through innovation and creativity in the approach and development of tourism products. The article focuses on analyzing the unique values of Ben Tre cuisine and proposing solutions to enhance the appeal of this resource, thereby contributing to the sustainable tourism development in Ben Tre.

Keywords Ben Tre, strategy, tourism, culinary culture.