

TRƯỜNG ĐẠI HỌC NAM CẦN THƠ
KHOA DL & QTKS-NH



TẬP BÀI GIẢNG DU LỊCH ẨM THỰC



ThS.Hồ Thị Minh Hà

Cần Thơ - 2023

(Lưu hành nội bộ)

LỜI MỞ ĐẦU

Ẩm thực luôn đóng vai trò thiết yếu trong cuộc sống hàng ngày gồm ăn mặc ở và đi lại. Khi đời sống con người được nâng cao, vấn đề ăn uống không dừng lại ở chỗ thỏa mãn nhu cầu hàng ngày đó còn thể ở khía cạnh văn hóa tinh thần. Ẩm thực không chỉ dừng lại góc độ là chế biến, bày biện, thưởng thức mà còn hình thành từ thói quen, phong tục tập quán, khẩu vị đặc trưng, phong cách ăn uống, thẩm mỹ...của từng vùng miền, quốc gia, dân tộc khác nhau. Tất cả những yếu tố đó hình thành nên nền văn hóa ẩm thực đa dạng, phong phú, đặc sắc mang một màu sắc riêng biệt mỗi quốc gia. Xa hơn đó là sự giao lưu văn hóa ẩm thực, mang những tinh hoa ẩm thực giới thiệu đến bạn bè quốc tế thông qua những hoạt động văn hóa, lễ hội, hợp tác quốc tế và đặc biệt trong lĩnh vực phát triển du lịch.

Tập bài giảng “ Du lịch ẩm thực” được biên soạn nhằm cung cấp cho người học một số kiến thức cơ bản nhất, phổ biến nhất về văn hóa ẩm thực Việt Nam cũng như các nền văn hóa ẩm thực quan trọng đối với du lịch Việt Nam như văn hóa ẩm thực Trung Quốc, Nhật Bản, Hàn Quốc, các nước Đông Nam Á, các nước khu vực Âu – Mỹ như Pháp, Ý, Anh, Mỹ, Brazil.

Nội dung gồm 4 chương:

Chương 1: Khái quát chung về văn hóa ẩm thực

Chương 2: Đặc trưng văn hóa ẩm thực Việt Nam

Chương 3: Ẩm thực Việt Nam

Chương 4: Ẩm thực của một số quốc gia trên thế giới

Tập bài giảng này được biên soạn nhằm mục đích giảng dạy cho sinh viên ngành ***Quản trị Khách sạn – Nhà hàng***, chắc chắn không tránh khỏi những thiếu sót. Chúng tôi trân trọng cảm ơn và mong muốn tiếp tục nhận được sự đóng góp nhiều hơn nữa của các bạn đọc gần xa để tập bài giảng này được chỉnh sửa, bổ sung ngày càng hoàn thiện hơn.

Xin chân thành cảm ơn!

MỤC LỤC

LỜI MỞ ĐẦU	1
CHƯƠNG 1. KHÁI QUÁT CHUNG VỀ VĂN HÓA ẨM THỰC.....	6
1.1. Khái quát chung về văn hóa và văn hóa ẩm thực.....	6
1.1.1. Khái niệm về văn hóa	6
1.1.2. Khái niệm về văn hóa ẩm thực	7
1.2. Biểu hiện của văn hóa ẩm thực.....	9
1.2.1. Qua góc độ vật chất	9
1.2.2. Qua góc độ tinh thần.....	10
1.3. Vai trò của ẩm thực đến sự phát triển du lịch	10
1.4. Ẩm thực trong xu hướng hội nhập	12
1.4.1. Hội nhập ẩm thực Á - Âu	12
1.4.2. Xu hướng chung	13
CHƯƠNG 2. ĐẶC TRƯNG ẨM THỰC VIỆT NAM	15
2.1. Các cơ sở hình thành Văn hóa ẩm thực Việt Nam	15
2.1.1. Đặc điểm lịch sử	15
2.1.2. Đặc điểm về địa lí và tự nhiên	16
2.1.3. Điều kiện xã hội.....	18
2.1.4. Nguồn lương thực, thực phẩm	19
2.2. Đặc trưng cơ bản văn hóa ẩm thực Việt Nam	21
2.2.1. Cơ cấu bữa ăn	21
2.2.2. Đa dạng nguyên liệu chế biến.....	22
2.2.3. Chế biến đa gia vị	22
2.2.4. Cân bằng tính âm dương trong chế biến.....	23
2.2.5. Tính tổng hợp và linh hoạt biện chứng trong ăn uống	24
2.2.6. Phép ứng xử qua văn hóa ẩm thực.....	27
2.2.7. Các loại thức uống	28
CHƯƠNG 3. ẨM THỰC VIỆT NAM.....	29
3.1. ẨM THỰC MIỀN BẮC	30
3.1.1 Đặc điểm tự nhiên xã hội miền Bắc	30
3.1.2. Ẩm thực của dân tộc thiểu số tiêu biểu	32
3.1.3. Ẩm thực vùng châu thổ Bắc Bộ.....	37
3.1.4. Ẩm thực Hà Nội.....	38
3.2. ẨM THỰC MIỀN TRUNG	52
3.2.1. Đặc điểm tự nhiên xã hội.....	53
3.2.2. Đặc trưng khẩu vị	54
3.2.3. Ẩm thực Huế.....	54
3.2.4. Ẩm thực xứ Quảng.....	68
3.2.5. Ẩm thực các tỉnh miền Trung khác	72
3.3. ẨM THỰC TÂY NGUYÊN	77
3.3.1. Đặc điểm về tự nhiên xã hội	77
3.3.2. Đặc trưng ẩm thực Tây Nguyên	77

3.3.3. Các món ăn đặc trưng của Tây Nguyên	78
3.4. ẨM THỰC NAM BỘ.....	81
3.4.1. Đặc điểm về tự nhiên xã hội	81
3.4.2. Các yếu tố hình thành ẩm thực Nam Bộ.....	82
3.4.3. Đặc trưng khẩu vị	84
3.4.4. Một số món ăn đặc trưng.....	85
CHƯƠNG 4. ẨM THỰC MỘT SỐ NƯỚC TRÊN THẾ GIỚI.....	96
A. ẨM THỰC MỘT SỐ NƯỚC CHÂU Á.....	96
4.1. Ẩm thực Trung Hoa.....	96
4.1.1. Đặc trưng ẩm thực Trung Hoa	96
4.1.2. Phong cách ẩm thực Trung Hoa.....	97
4.1.3. Một số món ăn tiêu biểu.....	98
4.1.4. Một số loại đồ uống.....	103
4.2. Ẩm thực Nhật Bản.....	105
4.2.1. Đặc trưng ẩm thực Nhật Bản.....	105
4.2.2. Phong cách ẩm thực Nhật Bản.....	106
4.2.3. Một số món ăn tiêu biểu.....	107
4.2.4. Trà đạo.....	112
4.3. Ẩm thực Hàn Quốc	113
4.3.1. Đặc trưng ẩm thực Hàn Quốc	113
4.3.2. Phong cách ẩm thực Hàn Quốc.....	114
4.3.3. Các món ăn tiêu biểu.....	115
4.4. Ẩm thực Thái Lan	118
4.4.1. Đặc trưng ẩm thực Thái Lan	118
4.4.2. Phong cách ẩm thực Thái Lan.....	120
4.4.3. Các món ăn đặc trưng.....	121
B. ẨM THỰC MỘT SỐ NƯỚC ÂU – MỸ	123
4.5. Ẩm thực Pháp	123
4.5.1. Vài nét về lịch sử ẩm thực Pháp.....	124
4.5.2. Đặc trưng ẩm thực Pháp.....	124
4.5.3. Phong cách ẩm thực của người Pháp	126
4.5.4. Các món ăn đặc trưng của Pháp.....	128
4.6. Ẩm thực Ý	135
4.6.1. Vài nét về lịch sử ẩm thực Ý	136
4.6.2. Đặc trưng ẩm thực Ý	137
4.6.3. Phong cách ẩm thực của Ý	138
4.6.4. Các món ăn đặc trưng của Ý.....	140
4.7. Ẩm thực Anh	145
4.7.1. Vài nét về lịch sử ẩm thực Anh	145
4.7.2. Đặc trưng ẩm thực Anh	146
4.7.4. Các món ăn đặc trưng	147
4.8. Ẩm thực Mỹ.....	150
4.8.1. Vài nét về văn hóa ẩm thực Mỹ.....	150
4.8.2. Đặc trưng ẩm thực Mỹ.....	151
4.8.3. Phong cách ăn uống của người Mỹ	152

4.8.4. Các món ăn đặc trưng	154
4.9. Ẩm thực Brazil	158
4.9.1. Vài nét về văn hóa ẩm thực Brazil.....	158
4.9.2. Đặc trưng ẩm thực Brazil.....	159
4.9.3. Phong cách ẩm thực Brazil	161
4.9.4. Các món ăn đặc trưng	162