TRƯỜNG ĐẠI HỌC SÀI GÒN
TẠP CHÍ KHOA HỌC
ĐẠI HỌC SÀI GÒN
ISSN 1859 - 3208
Số 90, Tập 02/2023

SAIGON UNIVERSITY
SCIENTIFIC JOURNAL
OF SAIGON UNIVERSITY
No. 90, Vol 02/2023

Email: tcdhsg@sgu.edu.vn ; Website: http://sj.sgu.edu.vn/

DU LỊCH ẨM THỰC ĐỊA PHƯƠNG: HÀNH TRÌNH TRẢI NGHIỆM MÓN ĂN TỪ DỪA TẠI BẾN TRE

Local gastronomy tourism: the journey to experience dishes from coconut in Ben Tre

Đoàn Thị Mỹ Hạnh[(1)*], Mã Bích Tiên[(1)], Nguyễn Quang Vũ[(2)]

[(1)]Trường ĐH Văn Lang
[(2)]Trường ĐH Khoa học Xã hội và Nhân văn - ĐHQG TP.HCM

TÓM TẮT

Du lịch ẩm thực đáp ứng nhu cầu trải nghiệm ẩm thực địa phương của khách du lịch. Nghiên cứu này được thực hiện tại Bến Tre, một điểm đến ở miền Tây Nam Bộ, sẵn có tài nguyên độc đáo là món ăn từ dừa. Thiết kế nghiên cứu định tính với dữ liệu được thu thập bằng kỹ thuật quan sát tại hiện trường và phỏng vấn. Hai hành trình có thời lượng một ngày và một hành trình từ hai đến ba ngày được đề xuất. Nơi trải nghiệm là các điểm chỉ bán một món và tại một nông trại chuyên phục vụ khách du lịch với nhiều món. Phát hiện của nghiên cứu này cho thấy phát triển du lịch ẩm thực vừa phù hợp với xu hướng thị trường vừa góp phần phát triển bền vững ngành du lịch Bến Tre.

***Từ khóa**: du lịch ẩm thực, khách du lịch, trải nghiệm.*

ABSTRACT

Gastronomy tourism meets tourists' need to experience local cuisine. This research was conducted in Ben Tre, a destination in the Southwest region with a unique resource of coconut dishes. A qualitative research design with the data was collected through field observation and interview techniques. The itineraries (i.e., one-day and two-to-three-day) are recommended in this study. Experience places are venues offering only one signature dish and a farm dedicated to providing tourists with a diverse range of local gastronomy experiences. The findings of this research show that gastronomy tourism development is consistent with market trends and contributes to the sustainable development of the Ben Tre tourism industry.

***Keywords**: gastronomy tourism, tourists, experience.*

1. Giới thiệu

Bến Tre là một tỉnh ở miền Tây Nam Bộ được mệnh danh là xứ dừa Việt Nam vì có diện tích trồng dừa lớn nhất cả nước. Từ Tp. Hồ Chí Minh về Bến Tre, qua cầu Rạch Miễu hoặc từ Trà Vinh qua cầu Cổ Chiên cả hai hướng vào địa phận Bến Tre đều thấy ngay những vườn dừa xanh bát ngát dọc hai bên Quốc lộ 60. Đủ loại dừa được trồng ở đây từ dừa uống nước như Xiêm xanh, Xiêm lục, Xiêm đỏ, Xiêm núm, Xiêm Mã Lai, Dứa, v.v. Dừa uống nước trồng tại Bến Tre nổi tiếng vì nước có vị ngọt đậm hơn so với nước dừa trồng ở các nơi khác. Các loại dừa có kích thước lớn, cơm dày, hàm lượng dầu cao dùng làm nguyên liệu trong ngành thực

*Tác giả liên hệ: hanhdtm@gmail.com

phẩm hay mỹ phẩm như Ta xanh, Ta vàng, Dâu xanh, Dâu vàng, Lửa, Bung, v.v. Cây dừa có giá trị kinh tế cao, vì không chỉ trái dừa mà các phần khác của cây dừa đều hữu ích. Bến Tre hiện có 208 sản phẩm được chế biến từ cây dừa trong đó có 55 sản phẩm làm từ thân dừa, 45 sản phẩm làm từ vỏ trái dừa, 14 sản phẩm từ gáo dừa, 6 sản phẩm từ lá dừa còn lại là cây giống và thực phẩm từ cơm dừa (Đặng Văn Cử, 2020). Về ẩm thực từ dừa Bến Tre đã được Tổ chức kỷ lục Việt Nam trao bằng xác lập kỷ lục Việt Nam "Nơi tổ chức sự kiện chế biến và công diễn các món ăn từ dừa nhiều nhất Việt Nam". Hội đồng Liên minh Kỷ lục thế giới cũng ủy quyền cho Tổ chức Kỷ lục Việt Nam trao bằng xác lập kỷ lục thế giới "Nơi tổ chức sự kiện chế biến và công diễn các món ăn từ dừa nhiều nhất thế giới". Trong sự kiện này có 60 đầu bếp tham gia chế biến 222 món ăn từ dừa (Hữu Nghĩa, 2022). Đây là nguồn tài nguyên nhân tạo độc đáo, là lợi thế để Bến Tre phát triển du lịch ẩm thực.

Thị trường du lịch ẩm thực toàn cầu đã tăng trưởng khả quan, đạt mức 805,9 tỷ USD vào năm 2022 (Research and Markets, 2023) và hình thành 4 xu hướng: (1) Tour ẩm thực của người dân địa phương, (2) Nấu ăn tại nhà và chia sẻ bữa ăn, (3) Ẩm thực đường phố và chợ, (4) Học nấu ăn (GlobalData, 2018). Với tài nguyên sẵn có là ẩm thực từ dừa, Bến Tre có điều kiện thuận lợi đáp ứng tốt xu hướng tour ẩm thực của người dân địa phương, ẩm thực đường phố và chợ. Nghiên cứu này đề xuất các hành trình trải nghiệm ẩm thực từ dừa tại Bến Tre được thiết kế linh hoạt để công ty lữ hành, du khách cá nhân tham khảo và tùy chỉnh theo nhu cầu.

2. Cơ sở lý thuyết

Du lịch ẩm thực (gastronomy tourism) là chuyến đi mà động cơ chính của khách du lịch là khám phá ẩm thực ở nơi đến (Wolf, 2002). Tiếp cận theo hướng trải nghiệm thì du lịch ẩm thực là chuyến đi trong đó việc khám phá ẩm thực địa phương đóng vai trò trung tâm trong trải nghiệm du lịch tổng thể (GlobalData, 2018). Kết hợp trải nghiệm ẩm thực vào hoạt động du lịch tổng thể có thể đa dạng hóa trải nghiệm du lịch, giảm tính thời vụ và giảm bớt áp lực cho các điểm du lịch quá đông đúc, thúc đẩy du lịch phát triển bền vững hơn (Jonson & Masa, 2023). Nhiều tác giả đã góp phần phát triển khái niệm du lịch ẩm thực chi tiết hơn, giải thích rõ ràng hơn các hoạt động trong chuyến đi du lịch ẩm thực, không chỉ là nếm thử và thưởng thức món ăn, thức uống mà còn có những hoạt động như tìm hiểu về nguyên liệu, quy trình chế biến, thực hành chế biến thực phẩm, v.v. Đến nay, hoạt động liên quan đến ẩm thực nhưng không có di chuyển ra ngoài nơi cư trú như nấu ăn tại nhà và chia sẻ bữa ăn đã được các nhà nghiên cứu đồng thuận là một hoạt động du lịch ẩm thực. Xu hướng này đang phát triển mạnh mẽ nhờ tiện ích từ công nghệ truyền thông và thương mại điện tử.

Trải nghiệm ẩm thực của khách du lịch thường tương phản với việc ăn uống hàng ngày, có sự tìm kiếm về tính chân thực và sự khác biệt (Richards, 2002). Ẩm thực giới thiệu các sản phẩm thực phẩm và đồ uống phản ánh chân thực văn hóa và phong cách ẩm thực của điểm đến. Khách du lịch ẩm thực mong muốn có một trải nghiệm đáng nhớ mang lại từ hương vị của một nơi chốn, phản ánh văn hóa, di sản và truyền thống của nơi đó. Sự hội tụ giữa văn hóa và ẩm thực sẽ thu hút khách du lịch thử những món ăn cụ thể, điều này ảnh hưởng đến giá trị trải nghiệm ở một điểm đến hoặc khu vực nhất định (Rousta & Jamshidi, 2020). Do đó cải thiện bối cảnh nơi thức ăn được phục vụ, tái

tạo một bầu không khí gợi lên lãnh thổ và văn hóa của dân cư sống ở đó, cải thiện giao tiếp, tạo ra các hành trình ẩm thực và rượu vang, đồng thời kết hợp chúng với các chuyến tham quan các địa điểm văn hóa và tự nhiên là những cách thức để nâng cao trải nghiệm của khách du lịch ẩm thực tại một điểm đến (Privitera, 2020). Nhờ sự kết hợp giữa văn hóa và các giá trị truyền thống, du lịch ẩm thực đã trở thành một ngành du lịch đang phát triển (Valverde et al., 2022).

Trong nghiên cứu này không đề cập đến những hoạt động du lịch ẩm thực tại chỗ, nên khách du lịch ẩm thực được xác định là người sinh sống ngoài tỉnh Bến Tre. Du khách đến Bến Tre để nếm thử, thưởng thức, tìm hiểu về các nguyên liệu và món ăn thức uống đặc trưng của địa phương - ẩm thực từ dừa.

3. Thiết kế nghiên cứu và dữ liệu

3.1. *Thiết kế nghiên cứu*

Như tựa đề của bài viết, câu hỏi cần trả lời của nghiên cứu này là: "Thiết kế hành trình đến Bến Tre du lịch ẩm thực như thế nào?". Một thiết kế nghiên cứu định tính sử dụng các kỹ thuật phân tích tài liệu, quan sát tại hiện trường, phỏng vấn nhóm và phỏng vấn sâu là phù hợp để thu thập dữ liệu thiết kế hành trình.

Dữ liệu thứ cấp được thu thập từ các tài liệu là các kết quả nghiên cứu trước được công bố trên các tạp chí khoa học trong và ngoài nước, các kỷ yếu hội thảo khoa học và tài liệu của Tổ chức Du lịch thế giới (UNWTO). Dữ liệu sơ cấp gồm các bản ghi chép qua quan sát tại hiện trường, biên bản phỏng vấn 3 nhóm du khách đến Bến Tre với mục đích chính là trải nghiệm ẩm thực từ dừa. Phỏng vấn nhóm là kỹ thuật thường được dùng để thu thập dữ liệu định tính về trải nghiệm của du khách (Tussyadiah, 2014) và một nhóm có thể từ 6-8 người (Creswell, 2014). Phỏng vấn đã được thực hiện với khách từ Thành phố Hồ Chí Minh (TPHCM) gồm: 2 nhóm khách 8 và 12 người đến Nông trại Hải Vân - Sân chim Vàm Hồ và 6 khách lẻ đến thành phố Bến Tre. Phỏng vấn trực tiếp cũng được thực hiện với nhà quản lý tại Nông trại Hải Vân - Sân chim Vàm Hồ và 3 người bán món ăn từ dừa tại thành phố Bến Tre.

4. Nhận định của bên liên quan về du lịch ẩm thực từ dừa

4.1. Nhận định của bên cung cấp sản phẩm và dịch vụ

Theo quản lý của Nông trại Hải Vân - Sân chim Vàm Hồ thì "khách du lịch ẩm thực đến nông trại thường là nhóm bạn hoặc gia đình từ TP.HCM, có những nhóm đã đến nhiều lần, khách đoàn từ các công ty du lịch đưa đến thì ngoài khách ở TP.HCM còn có khách miền Bắc, Trung, các tỉnh miền Tây cũng có. Thỉnh thoảng cũng có khách nước ngoài đi cùng nhóm khách Việt". Các món khách thường đặt nhất là "bánh xèo và bánh canh tôm, lẩu cá, tôm hấp nước dừa, tép rang dừa, mắm tép đu đủ…", về bánh thì "bánh khoai mì nướng, bánh ít, bánh tét, bánh lá dừa… riêng bánh tét và bánh lá dừa nông trại có chương trình thực hành làm bánh thấy khách rất hào hứng tham gia". Theo chị chủ hàng bánh tráng ở đường 30/4 thì "bánh tráng Mỹ Lồng nhiều người biết lắm, nay còn hơn 2 tuần nữa mới tới tết mà có 2 khách từ TP.HCM đặt rồi, khách xe trắng đặt 100 cái chưa nướng, khách xe đen đặt 100 cái nướng, vài ngày nữa tới tảo mộ thế nào cũng có nhiều người về ghé đặt nữa, năm nào cũng vậy, còn bình thường thì thứ 7, Chủ nhật mới có khách thành phố về ghé mua". Quan sát tại quán bánh xèo ở đường Tán Kế, vào giờ cao điểm quán khá đông nhưng theo chị chủ thì "hầu hết là dân địa phương, mua mang về cũng nhiều, chiên 4 chảo mà khách có khi cũng phải đợi lâu".

Còn theo chị bán chè ở đường Ngô Quyền thì "chè nào cũng có nước cốt dừa dù là chè đậu đen, đậu trắng, đậu đỏ, chè thưng hay chè khoai mì, chè bắp" và "khách mua chè hầu hết là dân ở đây".

4.2. Nhận định của du khách

Hầu hết các thành viên của 2 nhóm du khách đến Vàm Hồ đều đồng ý rằng "rất hài lòng với chuyến đi vì chi phí hợp lý và được thưởng thức các món ăn có hương vị lạ dù tên món không lạ, trong không gian nông trại cảm thấy ngon hơn". Nhóm 8 khách cho rằng họ "không bất ngờ với món bánh xèo và bánh canh tôm vì đã đến nông trại nhiều lần nhưng lần nào cũng không bỏ qua 2 món này". Ngược lại nhóm 12 khách thì "quá bất ngờ với món bánh xèo chiên mà như nướng, không ướt đẫm dầu mỡ, rất thơm mùi dừa mà ăn không ngán", còn món bánh canh tôm nước cốt dừa thì "có hương vị thật khác lạ chưa từng thấy, trước giờ chỉ biết nước cốt dừa trong các món ngọt, đến đây mới biết bánh canh tôm mà cũng có nước cốt dừa". Món cà ri vịt được giới thiệu là món mới đưa vào thực đơn của nông trại thì cả hai nhóm đều cho rằng "nghe tên thì thấy không có gì lạ nhưng "thật bất ngờ với viên bột khoai mì vàng trong món này chưa từng được thử qua ở đâu". Một vài khách còn khẳng định "nước cốt dừa ở đây rất thơm không như ở các hàng ăn tại TP.HCM còn dừa tươi thì ngon miễn bàn, đặc sắc nhất là dừa Dứa".

Trong 6 khách đến thành phố Bến Tre có 1 gia đình 3 người được phỏng vấn tại quán bánh xèo Tâm thì hai khách trung niên cho biết "tình cờ đi ngang thì ghé vào quán này, bánh ngon, béo và thơm, nhân có hến, tôm, thịt mà chỉ có 25 ngàn một cái" còn em gái 11 tuổi không ăn giá trong nhân bánh và cũng không ăn rau nói "rất thích ăn bánh không vì rất giòn và thơm, béo cốt dừa". Hai chị trung niên mua rất nhiều bánh ở xe bánh tráng đường 30/4 cho biết "là dân gốc Bến Tre, xa quê đã mấy chục năm, rất thích bánh tráng Mỹ Lồng mà ở TP.HCM không nướng được, mới phát hiện hàng bánh nướng sẵn này, bánh có độ dày vừa phải, không quá ngọt và rất thơm cốt dừa". Ở hàng chè tại đường Ngô Quyền chỉ bán mang đi, khách cho biết "chè ở đây không phải là xuất sắc nhưng cũng vừa giá tiền, đồng giá 10 ngàn đồng/bịch, có nhiều loại chè nên đi chơi chung mỗi người một ý, ai thích loại nào chọn loại đó".

5. Hành trình trải nghiệm ẩm thực truyền thống từ dừa

Ẩm thực truyền thống bao gồm các món ăn và uống với công thức chế biến và cách dùng được lưu truyền trong dân gian cho đến ngày nay. Theo nghiên cứu của Đoàn Thị Mỹ Hạnh (2019) thì có thể phân loại thành 3 nhóm: món mặn, món ngọt và món uống. Món mặn gồm những món chính dùng trong bữa chính hằng ngày và trong các bữa tiệc. Món ngọt gồm những món tráng miệng trong bữa chính, hay món dùng trong bữa phụ, món ăn vặt. Món uống gồm những món giải khát dùng bất kỳ lúc nào trong ngày.

5.1. Một ngày trải nghiệm từ 6 đến 12 món

Hành trình này thích hợp với chuyến đi một ngày từ Tp. Hồ Chí Minh về Bến Tre hoặc nhiều ngày đi miền Tây lượt về theo tuyến Trà Vinh ghé Bến Tre một ngày, du khách sẽ có đủ thời gian để trải nghiệm từ 6 đến 12 món truyền thống từ dừa. Từ TP. Hồ Chí Minh, khi xe qua cầu Rạch Miễu vào địa phận tỉnh Bến Tre, hành trình trải nghiệm ẩm thực truyền thống bắt đầu với món uống là một trái dừa Xiêm xanh tại một điểm bán bất kỳ dọc hai bên Quốc lộ 60. Đến cổng chào vào Tp. Bến Tre, đi theo đường 30/4

đến phía trước khu vui chơi trẻ em, bên lề phải có một hàng chuối nếp nướng. Đây là món được chương trình "Culinary Journeys" (Hành trình Ẩm thực) phát sóng trên CNN International vào năm 2023, bình chọn là một trong 9 món tráng miệng ngon nhất (CNN, 2023) và được bình chọn là món ăn yêu thích nhất tại World Street food Congress (Đại hội Ẩm thực đường phố) tổ chức ở Singapore vào năm 2013. Khác biệt của chuối nếp nướng ở Bến Tre là không có nước cốt dừa chan lên chuối nướng vì nước cốt dừa đã được tẩm vào nếp, nướng lên vàng ươm, thơm phức mùi cốt dừa. Chỉ cần một miếng lá chuối cuốn quanh trái chuối nướng là có thể dễ dàng thưởng thức ngay bên lề đường. Cách ăn này hạn chế được rác thải từ dĩa, muỗng dùng một lần nên rất đáng để ủng hộ. Từ hàng chuối nướng đi thêm một đoạn ngắn nữa đến góc đường 30/4 - Hai Bà Trưng cũng bên lề phải có một xe bán bánh tráng và bánh phồng nướng sẵn từ bánh của hai làng nghề nổi tiếng: bánh tráng Mỹ Lồng và bánh phồng Sơn Đốc. Ghé vào mua nhưng không nên ăn vội vì bánh vẫn còn đủ độ giòn sau 10 ngày, có điều rất khó giữ cho bánh không bể. Tiếp tục di chuyển đến ngã tư 30/4 - Tán Kế, đi vào Tán Kế hướng bên phải một đoạn sẽ thấy tiệm bánh Xèo "Tâm", giá chỉ 25 ngàn đồng/cái nên không xuất sắc nhưng cũng có thể coi là đại diện của bánh Xèo Bến Tre. Tuy nhiên, du khách nên đi hết đường Tán Kế rẽ trái để ra phía bờ sông Hàm Luông, dạo bộ về phía chợ trung tâm để sau đó dùng bữa trưa thì hơn vì quá trưa các quán cơm sẽ nghỉ bán còn bánh Xèo thì bán cả ngày. Ở quán cơm bên hông chợ, đối diện khách sạn Diamond có món Tép rang dừa món mà bao người dân xứ dừa xa quê thương nhớ. Tép bạc hoặc tép đất mới bắt từ dưới sông lên đem rang với nước cốt dừa, ăn cùng cơm trắng/cháo trắng. Đơn giản vậy thôi nhưng nếu không đúng dịp con nước - ngày Rằm và 30 âm lịch hằng tháng - thì có thể không có món này vì không có tép. Sau bữa trưa, du khách có thể qua cầu Bến Tre 1 sang phía Mỹ Thạnh An, dạo chơi trong Khu du lịch Lan Vương hoặc theo con đường dọc bờ sông Hàm Luông ra Quốc lộ 60 tới Vườn sinh thái Phú An Khang. Buổi chiều trước khi rời Bến Tre nhớ ghé ăn bánh Xèo và trên đường về nhâm nhi các loại bánh tráng, bánh phồng đã mua lúc sáng, ghé lò kẹo dừa tham quan và mua về làm quà. Còn từ thành phố Trà Vinh, xe qua cầu Cổ Chiên là vào địa phận tỉnh Bến Tre nếu có ít thời gian du khách vẫn có thể trải nghiệm đủ các món đã kể trên bắt đầu từ Vườn sinh thái Phú An Khang.

Nếu du khách mong muốn được trải nghiệm nhiều món hơn, được chế biến đặc sắc hơn và thưởng thức các món ăn trong không gian miền quê sông nước thì có thể đặt trước ở Nông trại Hải Vân - Sân chim Vàm Hồ (xã Tân Mỹ, huyện Ba Tri). Mất thêm 1 giờ di chuyển từ trung tâm Tp. Bến Tre về nông trại nhưng thuận đường ghé thăm Khu lưu niệm nữ tướng Nguyễn Thị Định, làng nghề bánh tráng Mỹ Lồng và uống nước dừa Xiêm xanh ngay dưới gốc dừa của nông trại, cảm nhận vị ngọt thơm hơn hẳn ở quán ven đường. Không chỉ vậy, du khách còn có cơ hội thưởng thức nước dừa các loại mà không phải cất công đi tìm vì ở nông trại trồng đến 7 loại dừa uống nước trong đó có dừa Dứa ngọt thanh và thơm lừng hương lá dứa. Bánh Xèo ở nông trại dùng kèm với rau sạch trồng trong nông trại và khách có thể đặt trước nhân bánh là củ hủ dừa. Bữa cơm trưa có thể đặt đến 7 món từ dừa, ví dụ như gỏi củ hủ dừa, tôm hấp nước dừa, tép rang dừa, cơm trái dừa, cá lòng tong kho tộ, lẩu cá chẻm bông bần, thịt bò xào lăn. Nông trại giới thiệu

nhiều loại bánh và chè hấp dẫn nhưng chỉ nên đặt 3-5 loại cho bữa xế trước khi rời nông trại. Ví dụ như bánh lá rau mơ, bánh khoai mì vàng nướng, bánh bột báng đậu xanh, bánh ít, chuối đập, chè khoai mì vàng, v.v.



Hình 1. Các món bánh Nông trại Hải Vân - Sân chim Vàm Hồ tham gia sự kiện chế biến và công diễn các món ăn từ dừa năm 2022 (*Ảnh: Fb Nông trại)*

5.2. Trải nghiệm hơn 20 món với hành trình từ 2 đến 3 ngày

Về Vàm Hồ du khách nên ở lại ít nhất một đêm để trải nghiệm đi thuyền trên sông Ba Lai ngắm đom đóm chớp sáng trên những cây bần dọc bờ sông, không khác gì những cây thông Giáng sinh và ngắm những đàn chim bay đi, bay về sân chim Vàm Hồ vào lúc bình minh và hoàng hôn. Bữa sáng ngày hôm sau nên đặt món Bánh canh tôm nước cốt dừa là món rất độc đáo được nhiều du khách từng đến đây đánh giá rất cao. Sau bữa sáng du khách có thể trải nghiệm các trò chơi vận động như chèo xuồng, đi cầu khỉ, đu dây… trong khuôn viên nông trại, đi tham quan sân chim Vàm Hồ hoặc đi thăm Đền thờ danh nhân văn hóa Nguyễn Đình Chiểu. Sau đó tiếp tục thưởng thức những món khác vào bữa trưa và bữa xế. Dù cho du khách có lưu lại nông trại một tuần thì nhà bếp nông trại vẫn có thể phục vụ những món không lặp lại. Bởi vì chỉ cần thay đổi một nguyên liệu trong thành phần là đã có món khác. Ví dụ: tép rang dừa là tép rang với nước cốt dừa còn tép kho dừa là tép kho với dừa rám xắt sợi hay lẩu cá chẻm trái bần và lẩu cá chẻm bông bần cũng là hai món khác nhau. Du khách có thể tự thiết kế thực đơn theo cách chế biến món ăn như canh, kho, chiên, trộn, nướng, luộc, tươi sống…; theo nguyên liệu như tôm, tép, cá, mắm, thịt heo, gà, vịt, bò hoặc theo món khai vị, món chính, món tráng miệng để có một thực đơn đa dạng. Bảng 1 gợi ý 3 thực đơn với 7 món ăn truyền thống từ dừa, có thể hoán đổi hoặc thêm món tùy thích.

Bảng 1. Thực đơn gợi ý nên thử cho món chính có dùng nguyên liệu dừa

STT	Bữa 1	Bữa 2	Bữa 3
1	Gỏi củ hủ dừa tôm thịt	Rau luộc + tương kho dừa	Bánh xèo
2	Tôm càng hấp nước dừa	Cá chẻm hấp nước dừa	Cà ri vịt
3	Tép rang dừa	Tôm càng rim nước dừa	Gà rim nước dừa
4	Cá lòng tong kho tộ	Tép kho dừa rám	Cá hú kho tộ
5	Lẩu cá chẻm bông bần	Lẩu cá lóc trái bần	Củ hủ dừa xào tép
6	Bò xào lăn	Canh kiểm	Canh bí đỏ hầm dừa
7	Cơm trái dừa	Cháo dừa	Heo luộc nước dừa + mắm tép đu đủ

Nguồn: danh mục món ăn của Nông trại Hải Vân - Sân chim Vàm Hồ



Hình 2. Tép rang dừa và bánh canh tôm ở Nông trại Hải Vân - Sân chim Vàm Hồ. (*Ảnh: Fb Nông trại*)

6. Kết luận

Một danh mục có đến 222 món ăn từ dừa chắc chắn là sẽ gây choáng ngợp cho du khách khi chọn món. Về phía cung cấp dịch vụ ăn uống thì hầu như không có nhà hàng, quán ăn nào có thể phục vụ đủ số món đó ngay cả khi được đặt trước. Ngoài ra, không gian, thời gian, bầu không khí… có ảnh hưởng rất lớn đến chất lượng trải nghiệm ẩm thực. Nghiên cứu này đề xuất 3 hành trình có thời lượng 1 ngày và 2-3 ngày với các món và nơi trải nghiệm được lựa chọn qua tham khảo các tài liệu sẵn có, quan sát tại hiện trường và nhận định của du khách, nhà quản lý, chủ quầy hàng. Các hành trình này chưa đề cập đến một số món ăn truyền thống từ dừa - phần lớn là món ngọt - đã rất nổi tiếng trong nước và cả nước ngoài được sản xuất với số lượng lớn từ các làng nghề. Nếu có thời gian hơn, ghé thăm các làng nghề

cũng là hoạt động thú vị vừa có cơ hội tìm hiểu cách thức sản xuất vừa có thể mua mang về thưởng thức sau chuyến đi. Nổi tiếng nhất là kẹo dừa với các làng nghề ở phường 7 thành phố Bến Tre, huyện Mỏ Cày Nam, Mỏ Cày Bắc, Châu Thành, v.v. Về bánh có làng nghề bánh tráng Mỹ Lồng, bánh phồng Sơn Đốc ở huyện Giồng Trôm, bánh dừa ở xã Đại Điền huyện Thạnh Phú, v.v. Các làng nghề sản xuất mứt dừa tại huyện Châu Thành và huyện Giồng Trôm, làng nghề Tép rang dừa ở huyện Thạnh Phú không hoạt động thường xuyên. Tùy theo hành trình thực tế, chịu ảnh hưởng rất lớn bởi thời gian di chuyển để tùy chỉnh nhằm đạt được giá trị trải nghiệm cao nhất. Đó cũng là xu hướng đồng sáng tạo trong du lịch đang được nhiều du khách ưa thích.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

CNN. (2023). *#CNNFood Challenge: Dessert favorites from around the world*. https://edition.cnn.com/travel/article/cnn-food-dessert-challenge/index.html.

Creswell, J. W. (2014). Research design: qualitative, quantitative, and mixed methods approaches, *SAGE Publications*, Inc. 4th ed.

Đặng Văn Cử. (2020). *Dừa Bến Tre - cây cho nhiều sản phẩm nhất Việt Nam*. http://dost-bentre.gov.vn/tin-tuc/2456/dua-ben-tre-cay-cho-nhieu-san-pham-nhat-viet-nam.

Đoàn Thị Mỹ Hạnh. (2019). Thiết kế và thử nghiệm sản phẩm du lịch ẩm thực nông trại ở Bến Tre, *Tạp chí Khoa học Thương mại*, số 127, tháng 3/2019, ISSN 1859-3666.

GlobalData. (2018). *Key trends in culinary tourism*. https://www.scribd.com/document/407640984/GlobalDataKeytrendsinculinarytourism-130918-1.

GlobalData Consumer Survey Q3-2018.https://www.globaldata.com/media/consumer/.

Hữu Nghĩa. (2022). *222 món ăn từ dừa của Bến Tre lập kỷ lục thế giới*. https://baochinhphu.vn/222-mon-an-tu-dua-cua-ben-tre-lap-ky-luc-the-gioi-10222062720570734l.htm.

Jonson, A.P. & Masa, J.R. (2023). Gastronomicscape: Determinants of Gastronomic Tourism Experience and Loyalty. *African Journal of Hospitality, Tourism and Leisure*, 12(3):1127-1144. DOI: https://doi.org/10.46222/ajhtl.19770720.421.

Privitera D. (2020). A view on culinary tourism - case study of Catania, Italy. *Geography and tourism*, Vol. 8, No. 1 (2020), 105-114, Semi-Annual Journal, eISSN 2449-9706, ISSN 2353-4524, DOI: 10.36122/GAT20200809.

Research and Markets (2023). Culinary Tourism Market: Global Industry Trends, Share, Size, Growth, Opportunity and Forecast 2023-2028.

Richards, G. (2002). *Gastronomy: an essential ingredient in tourism production and consumption?* In A.M. Hjalager, and G. Richards (Eds.). Tourism and gastronomy. London: Routledge.

Rousta, A. & Jamshidi, D. (2020). Food Tourism Value: Investigating the Factors that Influence Tourists to Revisit. *Journal of Vacation Marketing*, 26(1) 73–95.

Tussyadiah, Iis P. (2014). Toward a Theoretical Foundation for Experience Design in Tourism, *Journal of Travel Research*, July 2014, DOI: 10.1177/0047287513513172.

Valverde-Roda, J., Medina Viruel, M. J., Castaño Prieto, L. & Solano Sánchez, M. Á. (2022). Interests, Motivations and Gastronomic Experiences in the World Heritage Site Destination of Granada (Spain): Satisfaction Analysis. *British Food Journal*, 125(13), 61-80.

Wolf E. (2002). Culinary Tourism: A Tasty Economic Proposition. *Journal Retrieved*, Vol. 25, June 2002.

Ngày nhận bài: 26/3/2024 Ngày chấp nhận đăng: 02/4/2024