

**ỦY BAN NHÂN DÂN TỈNH VĨNH LONG  
SỞ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO**

**BÁO CÁO NGHIÊN CỨU KHOA HỌC**

**ĐỀ TÀI**

**MÔ HÌNH LÀNG ẨM THỰC TRUYỀN THỐNG  
GIỮA LÒNG ĐÔ THỊ HIỆN ĐẠI**

**Lĩnh vực: 02- Khoa học xã hội và hành vi**

**NHÓM THỰC HIỆN:**

- |                           |                    |
|---------------------------|--------------------|
| <b>1. Lư Phúc Thịnh</b>   | <b>Nhóm trưởng</b> |
| <b>2. Đặng Bích Loan</b>  | <b>Thành viên</b>  |
| <b>3. Nguyễn Bảo Ngọc</b> | <b>Thành viên</b>  |

**NGƯỜI HƯỚNG DẪN: NGUYỄN LÊ BÍCH HIỀN**

**Vĩnh Long, tháng 01/2014**

# MỤC LỤC

TRANG:

LỜI CẢM ƠN.....	3
TÓM TẮT NỘI DUNG DỰ ÁN.....	4
<b>I. GIỚI THIỆU VÀ TỔNG QUAN VỀ VẤN ĐỀ NGHIÊN CỨU.....</b>	<b>5</b>
I.1. Lý do chọn đề tài.....	5
I.2. Vấn đề đặt ra.....	6
I.3. Câu hỏi nghiên cứu.....	6
I.4. Ý nghĩa của đề tài.....	7
I.5. Giới hạn đề tài.....	7
<b>II. GIẢI THUYẾT KHOA HỌC – MỤC ĐÍCH NGHIÊN CỨU.....</b>	<b>8</b>
II.1. Món ăn truyền thống là gì? .....	8
II.2. Mô hình Làng ẩm thực truyền thống tại Việt Nam và trên thế giới .....	9
II.3. Mục đích nghiên cứu.....	9
<b>III. PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU.....</b>	<b>10</b>
III.1. Khảo sát .....	10
III.1.1. Đối tượng.....	10
III.1.2. Mục đích và nội dung .....	10
III.2. Phỏng vấn.....	10
III.2.1. Đối tượng.....	10
III.2.2. Mục đích và nội dung.....	10
<b>IV. PHÂN TÍCH SỐ LIỆU VÀ THẢO LUẬN.....</b>	<b>11</b>
IV.1. Phân tích số liệu.....	11
IV.1.1. Đối với khảo sát khách hàng.....	11
IV.1.2. Đối với phỏng vấn người chế biến món ăn truyền thống.....	15
IV. 2. Thảo luận.....	17
IV.2.1. Giới thiệu về làng ẩm thực.....	18

<b>IV.2.2. Mô hình hoạt động của làng ẩm thực.....</b>	<b>19</b>
<b>IV.2.2.1. Mục đích, phương hướng hoạt động.....</b>	<b>19</b>
<b>IV.2.2.2. Phương thức hoạt động của mô hình.....</b>	<b>19</b>
<b>IV.2.2.2.1 Phân tích hoạt động theo từng khu vực chính...21</b>	
<b>IV.2.2.2.1 Phân tích mô hình hoạt động của làng ẩm thực.24</b>	
<b>V. KẾT LUẬN.....</b>	<b>28</b>
<b>TÀI LIỆU THAM KHẢO, ĐÍNH KÈM.....</b>	<b>29</b>

# LỜI CẢM ƠN

Lời đầu tiên xin chân thành cảm ơn GV hướng dẫn của chúng tôi, cô Nguyễn Lê Bích Hiền- người đã giúp chúng tôi có đủ sự tự tin và đóng góp những ý kiến sáng tạo để triển khai dự án khoa học kỹ thuật mà chúng tôi đã ấp ủ từ lâu nhưng vẫn chưa thực hiện được. Bên cạnh đó, yếu tố không nhỏ để làm nên thành công của dự án, một phần là nhờ vào sự hỗ trợ về nhiều mặt của bang giám hiệu nhà trường. Cảm ơn quý thầy cô đã tạo điều kiện về mọi mặt để chúng tôi có thể tiến hành các công trình nghiên cứu của mình một cách thuận lợi. Và trên hết, xin cảm ơn những nghệ nhân ẩm thực của Việt Nam, những người đã truyền cho chúng tôi niềm đam mê, người vẫn luôn âm thầm trong từng phút, từng giây để giữ gìn và phát huy giá trị truyền thống của nền ẩm thực nước nhà. Xin cảm ơn tất cả mọi người

Vĩnh Long, ngày 24 tháng 1 năm 2014

Tập thể học sinh tham gia đề tài”Làng ẩm thực truyền thống giữ lòng đô thị hiện đại”

## TÓM TẮT NỘI DUNG DỰ ÁN

Ngày nay nền ẩm thực truyền thống đang gặp phải rất nhiều thách thức. Món ăn truyền thống được bày bán ngày nay đã ít lại còn đang gặp phải nhiều rào cản lớn trong việc tiếp cận đại bộ phận người dân khi: với nguồn thốn ít ỏi, cơ sở vật chất thiếu thốn nhiều món ăn truyền thống phải được bày bán trên lề đường, trên những gánh hàng rong không đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, trong khi những món ăn này được bày bán trong nhà hàng với chất lượng tốt thì lại không phù hợp với túi tiền của đa số người dân. Làm sao để món ăn truyền thống có thể tiếp cận với tất cả mọi người? Làm sao để người chế biến món ăn truyền thống có thể tiếp tục duy trì và gắn bó với nghề? Đó chính là mục tiêu chung của mô hình “Làng ẩm thực truyền thống giữa lòng đô thị hiện đại”. Với ý tưởng kết hợp kinh nghiệm chế biến lâu năm với nguồn vốn, cơ sở vật chất và trình độ quản lí tốt, làng ẩm thực truyền thống hứa hẹn sẽ mang đến một bộ mặt mới cho đô thị, mang món ăn truyền thống đến với tất cả mọi người, nâng cao chất lượng đời sống của người chế biến món ăn truyền thống và tạo động lực thúc đẩy ẩm thực truyền thống tiếp tục tồn tại và phát triển.

# I. GIỚI THIỆU VÀ TỔNG QUAN VỀ VẤN ĐỀ NGHIÊN CỨU

## I.1. Lý do chọn đề tài

Ngày nay nền ẩm thực truyền thống tại thành phố Vĩnh Long đang phải đối mặt với rất nhiều khó khăn, rất nhiều những món ăn truyền thống đang ít dần và bị quên lãng. Những món ăn này có thể kể đến là các loại bánh chuối, bánh cúng, bánh bèo, bánh bò, cơm rượu, bánh tráng nếp nướng,... Những món ăn trên vốn dĩ từng rất được yêu thích và nhiều người tìm đến nhưng trước sự phát triển của xã hội, giới trẻ ngày càng tách xa nền ẩm thực truyền thống này và tìm đến những món ăn mang phong cách nước ngoài, hiện đại hơn. Những món ăn truyền thống của ta đang gặp phải sự cạnh tranh gay gắt từ những quán ăn vặt, giải khát như gà rán, hamburger, bò viên chiên... Không chỉ vậy giá cả tăng cao làm cho việc chế biến và bày bán những món ăn truyền thống trở nên vô cùng khó khăn bởi đòi hỏi nhiều thời gian, công đoạn chế biến công phu, không bán giá cao được. Do thiếu vốn, nhiều người phải gánh bán những món ăn này ven đường vừa làm giảm giá trị của món ăn, vừa đặt một dấu hỏi lớn về mức độ vệ sinh khiến nhiều người còn e dè; thiếu vốn còn khiến người bán không thể mua những nguyên liệu tốt, hoặc phải thay đổi nguyên liệu, công đoạn và làm chất lượng món ăn giảm sút. Đã có rất nhiều người phải từ bỏ nghề vì buôn bán khó khăn, điều này đã làm mất đi rất nhiều những giá trị ẩm thực truyền thống trước đây. Bởi lẽ dù là những người đang ngày đêm gìn giữ truyền thống dân tộc, những người chế biến món ăn truyền thống và nghề nghiệp của họ vẫn chưa thật sự có một chỗ đứng vững chắc trong xã hội và được hỗ trợ đúng mực. Cuộc sống của họ là chuỗi ngày vật lộn để mưu sinh, để gắn bó với nghề, để giữ vững và phát huy những giá trị truyền thống của cha ông trong xã hội hiện đại.

Tuy nhiên, đâu là con đường cho họ và cho những món ăn truyền thống của họ khi xã hội hiện đại đã khác trước rất nhiều, nhu cầu thưởng thức ẩm thực của con người cũng đã khác, khi mà các món ăn của họ phải vật lộn với những yếu kém về vốn, về nguyên liệu về cơ sở vật chất để có thể ra đời, khi mà họ vẫn còn thiếu trình độ, thiếu một chiến lược kinh doanh rõ ràng và khả năng thích nghi với sự cạnh tranh khốc liệt của ngành ẩm thực hiện nay? Thật gan tị khi những món ăn hiện đại, món ăn nước ngoài được bày bán trong những căn tiệm sang trọng, hiện đại thì nhiều món ăn truyền thống của ta lại buộc phải bày bán trên lề đường vì thiếu vốn để rồi phải lén lút, phải đề phòng bị các chú công an, dân phòng xử phạt. Món ăn truyền thống đang bị “bắt nạt” ngay trên chính sân nhà của mình.

Cùng với đó, việc thưởng thức ẩm thực truyền thống là một quyền lợi chính đáng của mọi công dân. Những món ăn truyền thống Việt Nam không chỉ ra đời để tổ điểm cho bản sắc dân tộc, lại càng không phải ra đời chỉ để giới thiệu với du khách nước ngoài, những món ăn ấy ra đời để phục vụ mọi người dân Việt Nam. Vậy thì tại sao việc thưởng thức ẩm thực truyền thống ngày nay lại khó khăn đến vậy? Khi những món ăn truyền thống trong phần lớn nhà hàng lại quá đắt so với thu nhập người dân, còn trên những gánh hàng rong, xe đẩy thì lại không đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm? Làm sao để mọi người dân Việt Nam đều có thể thưởng thức món ăn truyền thống với chất lượng tốt, giá cả phải chăng? Làm sao để món ăn truyền thống thật sự trở thành một phần không thể thiếu trong cuộc sống người dân Việt? Và liệu rằng trong 5 năm, 10 năm, 20 mươi năm nữa, những thế

hệ tiếp nối sẽ còn biết đến những món ăn truyền thống này đây hay những giá trị ấy sẽ biến mất vĩnh viễn?

Nỗi trăn trở ấy là nỗi niềm của thế hệ trẻ chúng em, những người đang gặp đầy những khó khăn trong việc tìm về với ẩm thực truyền thống dân tộc với cả tình yêu và niềm tự hào. Niềm trăn trở ấy cũng chính là lí do mà nhóm chúng em lựa chọn đề tài trên để nghiên cứu và đưa ra mô hình:”Làng ẩm thực truyền thống giữa lòng đô thị hiện đại” như một giải pháp, một mảnh ghép còn thiếu cho sự tồn tại lâu dài của ẩm thực truyền thống trên đất nước Việt Nam trong thời đại mới.

## **I.2. Vấn đề đặt ra**

Món ăn truyền thống là sản phẩm truyền thống cao quý của dân tộc Việt Nam, là đại diện cho bản sắc văn hoá dân tộc. Tuy nhiên trong thời đại mới, những yếu tố trên là chưa đủ để món ăn truyền thống có thể tồn tại và phát triển lâu dài. Để có thể đạt được mục tiêu đó, món ăn truyền thống phải phải thực hiện tốt nhiệm vụ của mình là phục vụ mọi người dân Việt Nam và thật sự trở thành một phần không thể thiếu của đời sống xã hội hiện đại. Bởi đó là cơ sở ra đời và tồn tại của món ăn truyền thống trong bất cứ thời đại nào. Món ăn truyền thống phải tiếp cận được mọi người nếu muốn tồn tại bền vững.

Thế nhưng chúng ta không thể bắt mọi người tự quay về với món ăn truyền thống khi bản thân nó vẫn chưa thể đáp ứng đủ yêu cầu của con người trong xã hội hiện đại. Món ăn truyền thống phải tự thay đổi để tồn tại. Không phải thay đổi để đánh mất những giá trị truyền thống trước kia mà thay đổi để tạo cho những giá trị truyền thống ấy một điểm tựa vững chắc cho sự hoà nhập lâu dài với xã hội hiện đại. Nhất là thay đổi trong cách thức bày bán và tiếp cận khách hàng- vốn là điểm yếu của món ăn truyền thống so với các món ăn khác. Yêu cầu đó đòi hỏi người chế biến món ăn truyền thống phải có trình độ, có cách thức chiến lược kinh doanh rõ ràng và khả năng thích nghi cao trong môi trường cạnh tranh gay gắt của ngành ẩm thực hiện đại. Đây không phải là thứ có được một sớm một chiều mà đòi hỏi rất nhiều thời gian, sự đầu tư cao độ và cả một nguồn vốn không hề nhỏ.

Ngoài ra, người chế biến món ăn truyền thống đang cần sự hỗ trợ mọi mặt về vốn, về cơ sở vật chất, về trình độ để duy trì và phát triển nghề của mình. Trong khi đó chúng ta lại đang rất cần những món ăn truyền thống để duy trì và phát triển truyền thống nước nhà. Họ có kinh nghiệm có tay nghề chế biến món ăn truyền thống đúc kết từ hàng chục năm gắn bó với nghề, họ là những bậc thầy trong chế biến, chúng ta có nguồn vốn, có cơ sở vật chất, có sức sáng tạo và trình độ quản lí – kinh doanh. Tại sao người chế biến món ăn truyền thống và các nhà đầu tư lại không hợp tác với nhau, kết hợp và bổ sung cho nhau để trở thành một thể thống nhất? Đó hứa hẹn sẽ là con đường cho món ăn truyền thống có thể tồn tại và phát triển lâu dài, mang đến lợi ích cho người chế biến món ăn truyền thống, cho nhà đầu tư và cho mọi người dân Việt Nam tại các đô thị

## **I.3. Câu hỏi nghiên cứu**

Bài nghiên cứu này nhằm trả lời những câu hỏi sau:

1. Làm thế nào để duy trì và phát huy ẩm thực truyền thống tại tỉnh nhà giúp món ăn truyền thống quay về với giá trị vốn có của nó?
2. Làm thế nào để người dân Vĩnh Long sau những bộn bề lo toan cuộc sống được dịp tìm về với sự tĩnh lặng thư thả trong tâm hồn và hiểu thêm về truyền thống dân tộc?
3. Làm thế nào để góp phần tạo nên một diện mạo mới của thành phố- giàu truyền thống và đầy hấp dẫn đối với du khách?
4. Những khó khăn gì mô hình sẽ gặp phải khi đưa vào thực hiện và hướng giải quyết?

#### **I.4. Ý nghĩa của đề tài**

Mô hình này giúp mang đến những ảnh hưởng tích cực, những lợi ích lâu dài cho mọi mặt của đời sống xã hội tại các đô thị:

1. Món ăn truyền thống sẽ có thể tiếp cận với mọi người một cách chủ động nhất, và trở thành một phần không thể thiếu trong đời sống của người dân thành thị. Đây chính là điểm tựa cho sự tồn tại và phát triển lâu dài của món ăn truyền thống trong xã hội hiện đại
2. Người chế biến món ăn truyền thống sẽ có được một cuộc sống ấm no, hạnh phúc, có một chỗ đứng vững chắc trong xã hội để họ có thể an tâm gắn bó với nghề, tiếp tục hoàn thiện tay nghề để mang đến mọi người những món ăn truyền thống đạt đến đỉnh cao trong ẩm thực, duy trì và truyền dạy nghề chế biến món ăn truyền thống cho các thế hệ sau
3. Mọi người dân thành thị đều sẽ được thưởng thức những món ăn truyền thống với chất lượng cao nhất đảm bảo về vệ sinh an toàn thực phẩm, và có giá cả phù hợp với túi tiền của đại bộ phận người dân. Nhất là trong thời buổi kinh tế khó khăn, giá cả lên cao, vấn đề vệ sinh thực phẩm đang nhức nhối hơn bao giờ hết
4. Thế hệ trẻ sẽ thích thú và dễ dàng tìm hiểu về văn hoá ẩm thực truyền thống tại địa phương, khơi gợi niềm say mê, tình yêu và lòng tự hào về bản sắc văn hoá dân tộc, không để mai một văn hoá dân tộc theo thời gian.
5. Đô thị sẽ có thêm một địa điểm du lịch mới, độc đáo và phù hợp với mọi tầng lớp người dân.
6. Làm đẹp cảnh quan đô thị, giữ gìn vệ sinh công cộng
7. Giúp giải quyết công ăn việc làm, xoá đói giảm nghèo ở địa phương

#### **I.5. Giới hạn đề tài**

Mô hình “Làng ẩm thực truyền thống giữa lòng đô thị hiện đại” có giới hạn phạm vi nghiên cứu trong khu vực Thành phố Vĩnh Long, được xây dựng dựa trên những điều kiện tự nhiên và con người tại Thành phố Vĩnh Long, tỉnh Vĩnh Long - một tỉnh nằm ở vùng Tây Nam Bộ của Việt Nam. Mô hình hoạt động theo nhu cầu của người dân Vĩnh Long dựa trên



kết quả khảo sát, phỏng vấn tại thành phố Vĩnh Long nên có thể không phù hợp với các địa phương khác, các vùng miền khác.

Thời gian nghiên cứu của đề tài là 6 tháng, từ tháng 7-2013 đến nay. Trong điều kiện khả năng nghiên cứu chỉ có hạn, nhóm chúng em sử dụng hai phương pháp nghiên cứu là qua tài liệu và qua khảo sát, phỏng vấn. Qua 6 tháng hoạt động, nghiên cứu trên địa bàn thành phố Vĩnh Long, nhóm đã tiến hành khảo sát và thu về 3 mẫu khảo sát.

Đối tượng nghiên cứu có phạm vi bao gồm những người chế biến món ăn truyền thống, khách hàng (mọi đối tượng khách hàng, được chia theo 3 độ tuổi), không phân biệt giới tính trên địa bàn thành phố Vĩnh Long.

## **II. GIẢ THUYẾT KHOA HỌC – MỤC ĐÍCH NGHIÊN CỨU**

### **II.1. Món ăn truyền thống là gì?**

Có thể nói , ẩm thực truyền thống chính là một trong những yếu tố làm nên nét đặc sắc của từng quốc gia, dân tộc. Khác với những món ăn bình dân mà chúng ta vẫn thường thức hàng ngày, các món ăn truyền thống mang đậm bản sắc của từng vùng miền.

Tại Việt Nam, tùy theo từng vùng mà có những món ăn khác nhau, càng tôn lên vẻ đẹp và sự đa dạng của nền ẩm thực nước nhà. Trước tiên, khi nói về ẩm thực ở miền Bắc Việt Nam, người ta thường nhớ ngay đến món phở, bún thang, bún chả,... bên cạnh những món quà mà thiên nhiên ban tặng như cốm Vòng, bánh cuốn Thanh Trì,... Ẩm thực Bắc Bộ không mang đậm những gia vị ngọt, cay, chua, béo như các món khác nhưng lại mang trong mình những hương vị thuần túy nhất. Khi ăn ta có thể cảm nhận được hết chất ngọt tinh khôi từ chính các nguyên liệu tươi ngon.

Bên cạnh sự giản đơn của ẩm thực Bắc Bộ, miền Trung là nơi hội tụ của những món ăn với những màu sắc được phối hợp thật hài hòa và tinh tế. Được xem là thủ đô thứ hai của Việt Nam, Huế là nơi lưu giữ rất nhiều món ăn mang hương vị hoàng gia không chỉ thơm ngon, bổ dưỡng mà còn được trang trí rất công phu và sáng tạo như các món com cung đình Huế, bún bò Huế hay các món dân gian như nem chua, nộm đu đủ xào, bánh đa cua,...

Đa dạng nhất phải kể đến các món ăn truyền thống của vùng Đồng bằng sông Cửu Long, bởi lẽ nơi đây chính là nơi giao thoa với nền ẩm thực của các nước bạn như Thái Lan, Campuchia để tạo nên cho mình những nét riêng vô cùng tinh tế. Nơi đây hội tụ đầy đủ những món ăn mang đậm hương vị thôn quê dân dã với các món bánh như bánh trôi nước, bánh khọt, bánh lá mơ, bánh lá dứa,... đến những món ăn công phu hơn như chuột đồng kho nước dừa, cá lóc nướng trui, cháo tổ ong,... và đặc biệt nhất chính là các món mắm với vô số chủng loại như mắm ba khía, mắm cá lóc, mắm bò hóc, mắm ruốc,... và còn nhiều món ăn khác nữa.

Cũng như nhiều món ăn truyền thống khác trên thế giới, ẩm thực Việt Nam đã từng bước vươn lên và khẳng định vị trí của mình trên trường quốc tế. Không hoa mỹ như món ăn Trung Hoa, không cầu kì như ẩm thực Tây phương nhưng ẩm thực truyền thống Việt Nam mang nét dịu dàng, thanh khiết và dễ đi vào lòng người.

Chính nhờ ẩm thực truyền thống mà Việt Nam ngày càng thu hút nhiều khách du lịch cũng như bạn bè quốc tế tìm đến đây để có dịp thưởng thức cái hương vị cổ truyền chân thực ấy.

## **II.2. Mô hình Làng ẩm thực truyền thống tại Việt Nam và trên thế giới**

Với mục đích giữ gìn và phát huy các truyền thống vốn có của dân tộc mình, nhiều quốc gia đã ra sức bảo vệ cho các giá trị ấy bằng cách xây dựng nhiều khu làng truyền thống để trưng bày và lưu giữ chúng cho mọi người cùng nhau thưởng lãm.

Tại Hàn Quốc chính phủ đã cho xây dựng Làng Dân gian Hàn Quốc Yongjin, nơi đây không chỉ tái hiện lại khung cảnh ngày xưa với những kiến trúc Phật giáo, chùa chiền, cung điện mà thậm chí còn có những gian hàng trưng bày các món ăn truyền thống để thực khách tham quan du lịch có dịp được trải nghiệm cảm giác được thưởng thức ngay tại đó.

Khi đến với Nhật Bản chúng ta không thể bỏ qua làng truyền thống Hida, một trong những bảo tàng ngoài trời tuyệt vời nhất của xứ sở Mặt Trời mọc. Nơi đây trưng bày hơn 30 ngôi nhà với những hiện vật được lưu giữ từ ngàn đời xưa. Không gian trước mắt người xem giúp chúng ta có thể cảm nhận như đang ở vào những thập niên 60 – 90 thông qua cách bày trí ngôi nhà cũng như các món ăn truyền thống đặc trưng được chế biến tại chỗ như mochi, sushi hay sashimi,...

Riêng với Việt Nam, hiện nay đã tồn tại không ít những mô hình với tên gọi “Làng văn hoá ẩm thực truyền thống” với qui mô lớn và rải rác trên nhiều tỉnh thành mà chủ yếu là ở thành phố Hồ Chí Minh và Hà Nội có thể kể đến là: Khu ẩm thực sinh thái Bình Xuyên, Làng văn hoá ẩm thực Tây Nguyên, Làng ẩm thực-nhà hàng Ao Ta,...với thực đơn đa dạng với hàng trăm loại món ăn truyền thống trên cả nước. Các mô hình này thường kết hợp giữa nhà hàng và du lịch sinh thái với qui mô lớn vì vậy mà giá cả của các món ăn thường dao động từ 80.000 đ - 400.000 đ/món và chi phí cho một bữa ăn gia đình với đầy đủ các món là từ 500.000 - 2.000.000 đ (thông qua việc tham khảo thực đơn của các mô hình này).

## **II.3. Mục đích nghiên cứu**

Nghiên cứu này được thực hiện nhằm tìm ra con đường để các món ăn truyền thống tiếp tục tồn tại và phát triển. Bên cạnh đó cũng là để giải quyết những trở ngại trong việc tiếp cận với những món ăn truyền thống của người dân địa phương và còn chia sẻ những khó khăn về mặt kinh tế, xã hội cho những nghệ nhân chế biến các món ăn truyền thống.

Thông qua nghiên cứu, chúng tôi mong muốn sẽ xây dựng thành công một mô hình làng ẩm thực hoạt động hiệu quả để vừa thu được lợi nhuận vừa đảm bảo lợi ích cho cả các nghệ nhân chế biến, nhà đầu tư và cả những người thưởng thức các món ăn truyền thống ấy.

## **III. PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU**

Phương pháp sử dụng trong nghiên cứu đề tài là khảo sát đối với khách hàng và phỏng vấn đối với người chế biến món ăn truyền thống. Việc lựa chọn phương pháp

khảo sát đối với khách hàng sẽ giúp tiết kiệm thời gian của người tham gia khảo sát vì số lượng khách hàng khảo sát là tương đối nhiều và ở nhiều địa điểm khác nhau. Việc lựa chọn phương pháp phỏng vấn đối với người chế biến món ăn truyền thống nhằm thu được tối đa thông tin từ họ, khắc phục được vấn đề hạn chế về học vấn của họ.

### **III.1. Khảo sát**

#### **III.1.1. Đối tượng**

Khách hàng: mọi đối tượng khách hàng, được chia theo 3 độ tuổi ( dưới 18 tuổi, từ 19 đến 40 tuổi, trên 40 tuổi ), không phân biệt giới tính, với số lượng 50 khách hàng trên mỗi độ tuổi. Chúng tôi chia theo độ tuổi vì tùy vào từng độ tuổi, khách hàng sẽ có những hiểu biết, nhu cầu và thái độ khác nhau đối với món ăn truyền thống.

#### **III.1.2. Mục đích và nội dung**

Mục đích khảo sát: nhằm tìm hiểu về thái độ, nhu cầu của khách hàng đối với món ăn truyền thống, mong muốn, nguyện vọng của người làm nghề chế biến món ăn truyền thống

Nội dung khảo sát: nội dung khảo sát bao gồm: mức độ hiểu biết về món ăn truyền thống; mức độ phổ biến của món ăn truyền thống, thái độ, nhu cầu đối với món ăn truyền thống; khó khăn trong việc tiếp cận món ăn truyền thống hiện nay

Mọi đối tượng khách hàng tham gia khảo sát sẽ trả lời những câu hỏi sau qua phiếu thu thập thông tin khách hàng:

### **III.2. Phỏng vấn**

#### **III.2.1. Đối tượng**

Người chế biến món ăn truyền thống: mọi đối tượng người chế biến món ăn truyền thống, không phân biệt giới tính, số lượng nhiều nhất có thể.

#### **III.1.2. Mục đích và nội dung**

Mục đích phỏng vấn: nhằm nắm bắt được những khó khăn, tâm tư nguyện vọng của người chế biến món ăn truyền thống, thái độ của họ về công việc hiện tại của mình và về việc tiếp cận mô hình kinh doanh mới.

Nội dung phỏng vấn: nội dung phỏng vấn bao gồm: hiểu biết về món ăn truyền thống; kinh nghiệm của người bán trong việc chế biến món ăn truyền thống; khó khăn trong việc bày bán và gắn bó với nghề; nguyện vọng được giúp đỡ, hỗ trợ; thái độ đối với mô hình kinh doanh mới.

## IV. PHÂN TÍCH SỐ LIỆU VÀ THẢO LUẬN

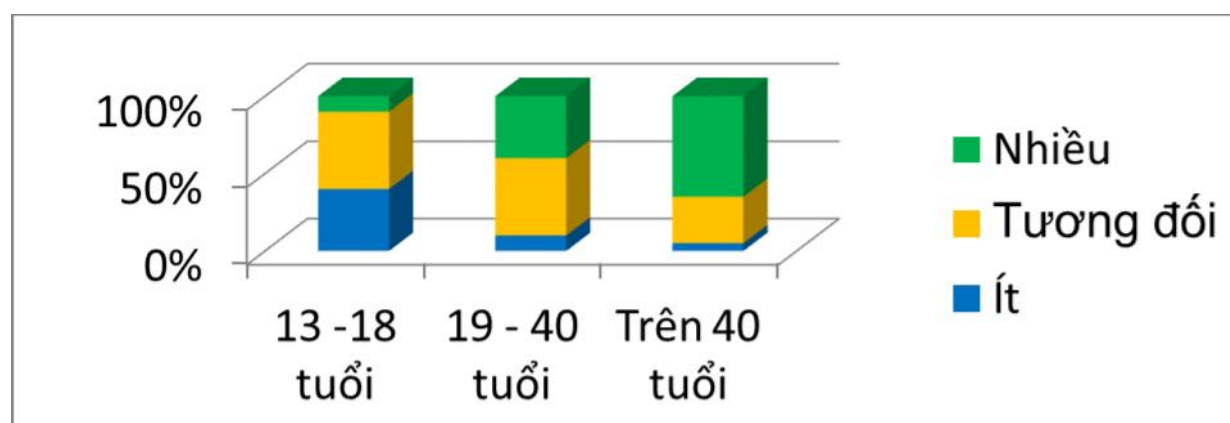
Qua nhiều cuộc khảo sát và phỏng vấn tại nhiều địa điểm, thời điểm khác nhau tại thành phố Vĩnh Long, quá trình nghiên cứu đã thu được những số liệu và kết quả rất hữu ích cho việc nắm bắt nhu cầu của cả người bán và người mua cũng như tình hình của ẩm thực truyền thống tại thành phố Vĩnh Long, đây chính là cơ sở quan trọng trong việc hình thành ý tưởng và đề ra phương hướng hoạt động của mô hình cho phù hợp nhất với mục đích đã đề ra.

### IV.1. Phân tích số liệu

#### IV.1.1. Đối với khảo sát khách hàng

Câu hỏi 1: Ban có hiểu biết nhiều về các món ăn truyền thống?

Có, khá nhiều       Tương đối       Ít



Trong câu hỏi 1, nội dung mà nhóm muốn tìm hiểu là mức độ hiểu biết của khách hàng đối với món ăn truyền thống. Mức độ hiểu biết đối với sản phẩm phản ánh mức độ phổ biến của sản phẩm, vai trò sâu rộng của sản phẩm trong đời sống con người và sự quan tâm của khách hàng đối với sản phẩm đó

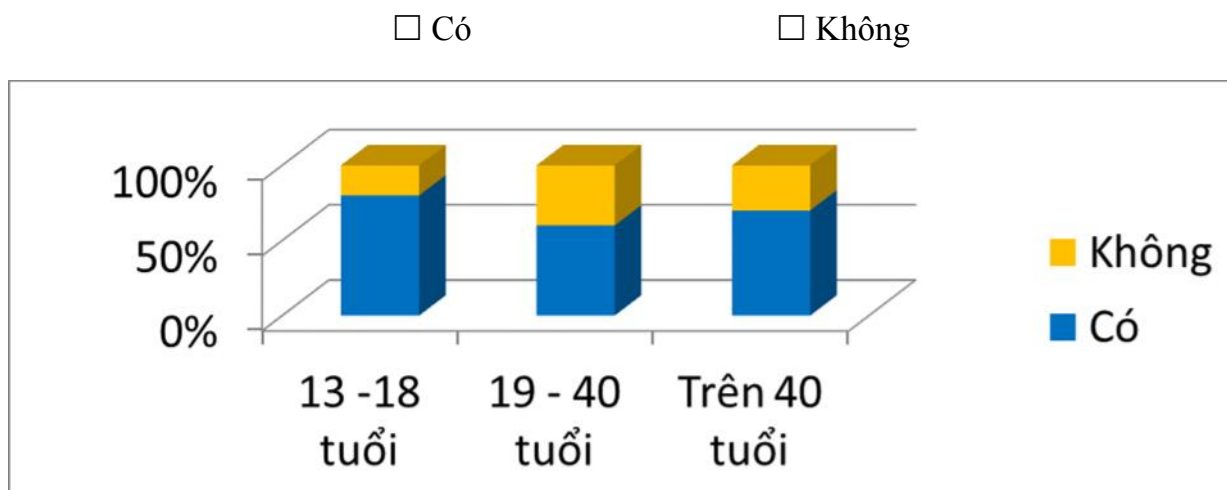
Ở lứa tuổi từ 13-18 tuổi: Mức độ hiểu biết cao nhất là tương đối (chiếm 51%), kế đó là mức độ ít (chiếm 35%) và thấp nhất là mức độ nhiều (chiếm 14%)

Ở lứa tuổi từ 19-40 tuổi: Mức độ hiểu biết cao nhất là tương đối (chiếm 54%), kế đến là mức độ nhiều (chiếm 38%) và thấp nhất là mức độ ít (chiếm 8%)

Ở lứa tuổi trên 40 tuổi: Mức độ hiểu biết cao nhất là nhiều (chiếm 65%), kế đến là mức độ tương đối (chiếm 30%) và thấp nhất là mức độ ít (chiếm 5%)

Có thể thấy mức độ hiểu biết của con người đang có sự tuột dốc nhanh chóng theo độ tuổi nhất là giữa độ tuổi từ 13-18 tuổi đến từ 19-40 tuổi. Độ tuổi trên 40 tuổi là độ tuổi có hiểu biết tốt nhất về món ăn truyền thống

Câu hỏi 2: Bạn có gặp khó khăn gì trong việc tìm mua các loại bánh truyền thống không?



Trong câu hỏi 2, nội dung mà nhóm muốn tìm hiểu là khả năng tiếp cận với món ăn truyền thống của khách hàng.

Ở lứa tuổi từ 13-18 tuổi: câu trả lời có là cao nhất (chiếm 73%), câu trả lời không chiếm 27 % còn lại

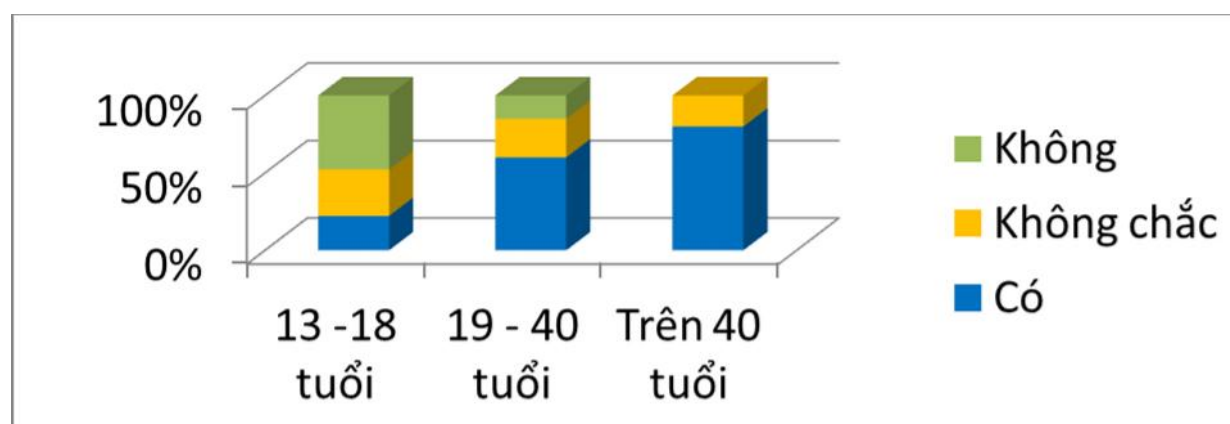
Ở lứa tuổi từ 19-40 tuổi: câu trả lời có là cao nhất (chiếm 64%), câu trả lời không chiếm 36% còn lại

Ở lứa tuổi trên 40 tuổi: câu trả lời có là cao nhất (chiếm 71%), câu trả lời không chiếm 29% còn lại

Cả ba nhóm tuổi phần lớn đều thừa nhận họ gặp khó khăn trong việc tìm mua món ăn truyền thống

Câu hỏi 3: Bạn muốn thưởng thức các món ăn truyền thống hay không?

Có                       Không chắc, còn tùy vào chất lượng, vệ sinh                       Không



Trong câu hỏi 3, nhóm chúng tôi đưa ra một câu hỏi trực tiếp rằng khách hàng có muốn thưởng thức món ăn truyền thống hay không. Câu trả lời của khách hàng sẽ phản ánh một cách trực tiếp nhất về nhu cầu của họ đối với món ăn truyền thống hiện nay

Ở lứa tuổi từ 13-18 tuổi: câu trả lời chiếm tỉ lệ cao nhất là không (chiếm 43%), kế đó là không chắc (chiếm 27%) và thấp nhất là có (chiếm 14%)

Ở lứa tuổi từ 19-40 tuổi: câu trả lời chiếm tỉ lệ cao nhất là có (chiếm 60%), kế đến là không chắc (chiếm 28%) và thấp nhất là mức độ ít (chiếm 12%)

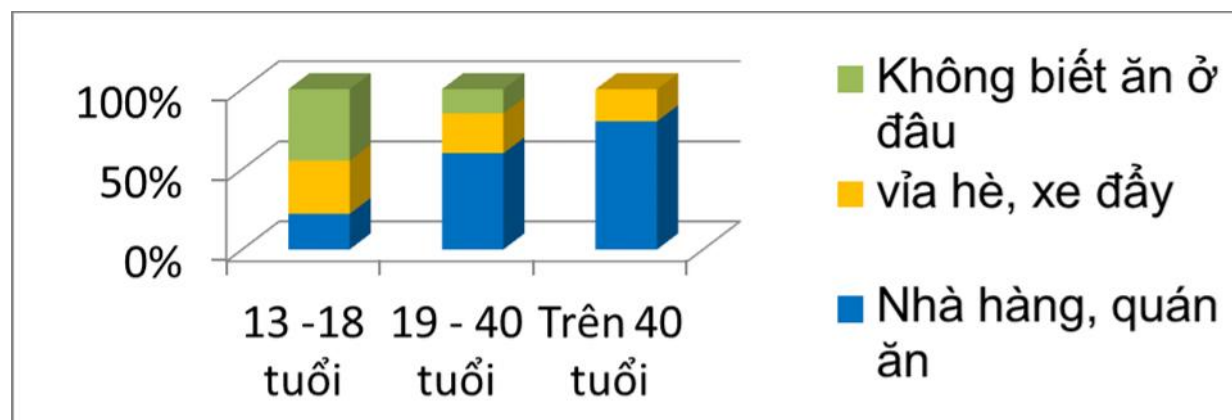
Ở lứa tuổi trên 40 tuổi: câu trả lời chiếm tỉ lệ cao nhất là có (chiếm 82%), kế đến là không chắc (chiếm 18%) và không có câu trả lời “không”

Lại một lần nữa có một sự khác biệt rõ rệt về câu trả lời giữa nhóm tuổi từ 13-18 so với nhóm tuổi từ 19-40 tuổi và trên 40 tuổi. Nếu ở lứa tuổi từ 13-18 tuổi câu trả lời “không” chiếm 43% thì ở hai độ tuổi còn lại tổng tỉ lệ câu trả lời “không” chưa bằng một nửa so với ở lứa tuổi từ 13-18. Có thể thấy lứa tuổi từ 13-18 tuổi đang quay lưng nhanh chóng với món ăn truyền thống. số câu trả lời “không chắc” ở cả 3 nhóm tuổi đều không hề nhỏ, cho thấy sự phân vân trước việc lựa chọn món ăn của dân tộc

#### Câu hỏi 4: Ban thường ăn các món ăn truyền thống ở đâu?

Trong nhà hàng, quán ăn                       Trên vỉa hè, xe đẩy, gánh hàng rong

Không biết ăn ở đâu



Trong câu hỏi 4, nội dung mà nhóm muốn tìm hiểu là phương án tiếp cận với món ăn truyền thống của khách hàng. Địa điểm nào là nơi khách hàng thường chọn để ăn món ăn truyền thống

Ở lứa tuổi từ 13-18 tuổi: Câu trả lời có tỉ lệ cao nhất là “không biết ăn ở đâu (chiếm 40%), kế đó là “vỉa hè, xe đẩy” (chiếm 36%) và thấp nhất là “nhà hàng, quán ăn” (chiếm 24%)

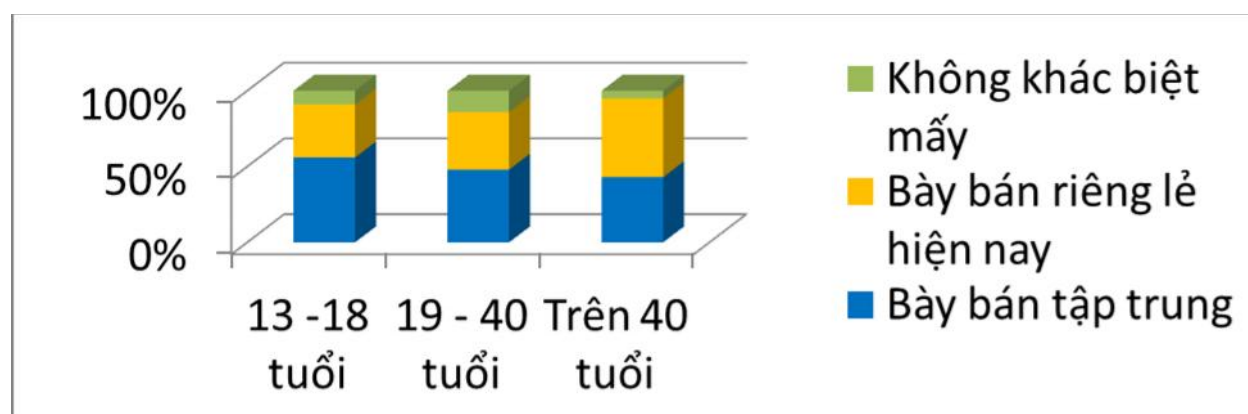
Ở lứa tuổi từ 19-40 tuổi: Câu trả lời có tỉ lệ cao nhất là “vỉa hè, xe đẩy” (chiếm 37%), kế đó là “nhà hàng, quán ăn” (chiếm 33%) và thấp nhất là “không biết ăn ở đâu (chiếm 30%)

Ở lứa tuổi trên 40 tuổi: Câu trả lời có tỉ lệ cao nhất là “via hè, xe đẩy” (chiếm 43%), kế đó là “không biết ăn ở đâu” (chiếm 36%) và thấp nhất là “nhà hàng, quán ăn” (chiếm 21%)

Mỗi nhóm tuổi đều có câu trả lời khác nhau tuy nhiên nhìn chung, “nhà hàng, quán ăn” không là lựa chọn khả thi đối với lứa tuổi từ 19-40 tuổi và trên 40 tuổi, mọi người vẫn phải lựa chọn “via hè, xe đẩy” là chính vì không còn nhiều lựa chọn khác, và vẫn còn một lượng lớn câu trả lời “không biết ăn ở đâu” ở mỗi nhóm tuổi

Câu hỏi 5: Ban nghĩ việc bày bán món ăn truyền thống tập trung tại một địa điểm nhất định so với cách thức buôn bán hiện nay, phương án nào giúp bạn dễ tiếp cận hơn?

- Bày bán tập trung     Bày bán riêng lẻ hiện nay     Không khác biệt ấy



Trong câu hỏi 5, nội dung mà nhóm muốn tìm hiểu là nhận định của khách hàng về hình thức buôn bán hiện tại của món ăn truyền thống so với việc buôn bán tập trung. Đây là một câu hỏi quan trọng để đánh giá thái độ ban đầu của khách hàng đối với mô hình “Làng ẩm thực truyền thống giữa lòng đô thị hiện đại”

Ở lứa tuổi từ 13-18 tuổi: Câu trả lời có tỉ lệ cao nhất là “Bày bán tập trung” (chiếm 56%), kế đó là “Bày bán riêng lẻ hiện nay” (chiếm 35%) và thấp nhất là “Không khác biệt mấy” (chiếm 9%)

Ở lứa tuổi từ 19-40 tuổi: Câu trả lời có tỉ lệ cao nhất là “Bày bán tập trung” (chiếm 48%), kế đó là “Bày bán riêng lẻ hiện nay” (chiếm 38%) và thấp nhất là “Không khác biệt mấy” (chiếm 14%)

Ở lứa tuổi trên 40 tuổi: Câu trả lời có tỉ lệ cao nhất là “Bày bán riêng lẻ hiện nay” (chiếm 52%), kế đó là “Bày bán tập trung” (chiếm 43%) và thấp nhất là “Không khác biệt mấy” (chiếm 5%)

Qua số liệu trên, trong khi cả hai nhóm tuổi từ 13-18 tuổi và từ 19-40 đều tỏ ra hào hứng và đồng tình rằng buôn bán tập trung sẽ tốt hơn cho họ thì lứa tuổi trên 40 vẫn muốn duy trì hình thức bày bán riêng lẻ, họ sợ rằng mình sẽ không thể tiếp cận được dễ dàng do vấn đề tuổi tác, khó đi lại.

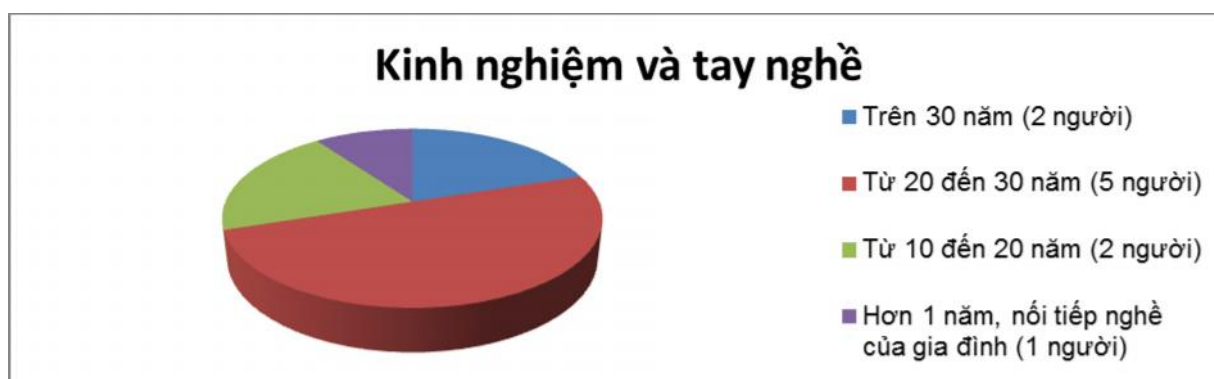
#### IV.1.2. Đối với phỏng vấn người chế biến món ăn truyền thống

Với tiêu chí ban đầu là phỏng vấn người chế biến món ăn truyền thống với số lượng nhiều nhất có thể, hạn chế trùng lặp sản phẩm mà họ chế biến, tuy nhiên với việc người chế biến món ăn truyền thống tại thành phố Vĩnh Long không nhiều và phân bố rải rác, nhóm nghiên cứu chỉ phỏng vấn được 10 người. Sau đây là kết quả thu được

Câu hỏi 1: Bạn có hiểu biết nhiều về món ăn truyền thống không?



Câu hỏi 2 : Bạn có bao nhiêu năm kinh nghiệm với nghề



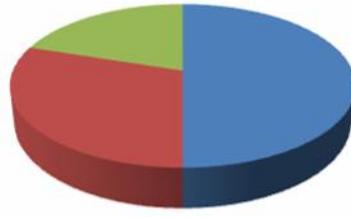
Câu hỏi 3: Thu nhập hàng ngày của bạn trung bình bao nhiêu?



Câu hỏi 4: Đây là khó khăn lớn nhất mà anh/chị đang gặp phải trong nghề nghiệp của mình



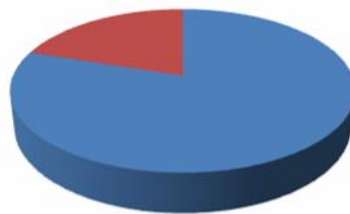
### Khó khăn đang gặp phải



- Thiếu vốn (5 người)
- Thiếu khách hàng (3 người)
- Giá cả tăng cao nhưng khó tăng giá món ăn (2 người)

Câu hỏi 5: Anh chị có muốn con cháu mình tiếp tục nối tiếp nghề nghiệp của mình không?

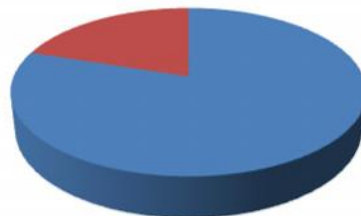
### Nghề nghiệp cho con cái



- Không, vì quá cực khổ (8 người)
- Tùy vào con (2 người)

Câu hỏi 6: Anh chị nhìn nhận cách thức buôn bán của mình thế nào?

### Nhìn nhận về cách thức buôn bán hiện tại



- Chưa thật sự hiệu quả (8 người)
- Khá tốt (2 người)

Câu hỏi 7: Nếu có một “Làng ẩm thực” mời anh/chị tham gia vào bày bán trong làng, anh chị được hỗ trợ mọi mặt về vốn, cơ sở vật chất, nguyên liệu, không cần phải bỏ vốn mà chỉ cần chế biến nhưng vẫn đảm bảo thu nhập như trước đây hoặc cao hơn, anh chị có muốn tham gia không?



Phân tích, qua 7 câu hỏi trên, nhóm nghiên cứu có thể nắm bắt được nhu cầu và nguyện vọng của người chế biến món ăn truyền thống cũng như biết được thái độ của họ đối với việc buôn bán của mình và đối với mô hình của chúng tôi

Nhìn chung những người chế biến món ăn truyền thống đều có kinh nghiệm lâu năm với nghề và hiểu biết sâu rộng về nền ẩm thực truyền thống của dân tộc. Thu nhập của họ không cao trung bình từ 50.000-100.000đ ngày nhưng phần lớn đều thừa nhận việc buôn bán của họ rất bấp bênh, lúc bán được, lúc không nên thu nhập của họ của không ổn định lắm. Khó khăn lớn nhất đang gặp phải của họ là về thiếu vốn, thiếu cơ sở vật chất và tình hình giá cả lên cao. Một điểm cần chú ý là 8/10 người được hỏi không muốn con mình nối tiếp nghề nghiệp của mình, họ muốn con mình có nghề nghiệp ổn định không phải vất vả như mình, họ không nghĩ nghề của mình có thể đời. Cùng với đó, 8/10 người này cũng thừa nhận cách thức buôn bán của họ còn thiếu hiệu quả và họ rất muốn thay đổi nhưng không biết làm cách nào. 2/10 người còn lại là những người có lâu năm kinh nghiệm và món ăn của họ cũng có tiếng trong khu vực mình sinh sống nên họ khá hài lòng về thu nhập của mình, và thoải mái về nghề nghiệp của mình. Cuối cùng khi được hỏi về thái độ đối với một mô hình “làng ẩm thực” với cách thức kinh doanh mới, phần lớn đều muốn tham gia nếu mô hình giúp họ tăng thu nhập, phần còn lại còn phân vân và còn tùy vào các chính sách của mô hình, 2/8 người muốn không muốn tham gia vào làng vì đã hài lòng với hình thức kinh doanh hiện tại

## IV. 2. Thảo luận

Qua phân tích, đánh giá số liệu thu được. nhu cầu thương thức ẩm thực truyền thống của người dân khu vực thành phố Vĩnh Long là không nhỏ nhưng lại đang gặp rất nhiều khó khăn trong việc tiếp cận với món ăn truyền thống, cùng với đó là nhu cầu được hỗ trợ giúp đỡ để cải thiện đời sống, tăng thu nhập để tiếp tục gắng bó với nghề. Đây cũng là cơ sở cho việc thảo luận và đề ra những giải pháp hợp lý nhất cho các vấn đề trên. Quá trình thảo luận nghiên cứu dựa trên kết quả khảo sát, phỏng vấn đã giúp chúng tôi ngày càng tiến gần với

mục tiêu đã đề ra và xây dựng thành công một mô hình “Làng ẩm thực truyền thống” có thể giải quyết những vấn đề trên một cách tối ưu nhất và hứa hẹn sẽ mang đến những biến đổi sâu sắc, tích cực trong đời sống của con người thành thị.

#### **IV.2.1. Giới thiệu về làng ẩm thực:**

Làng ẩm thực truyền thống là địa điểm phục vụ các món ăn truyền thống cho tất cả mọi người. Các món ăn truyền thống này bao gồm các món chính như bún thịt xào, bún nem nướng, bánh xèo, gỏi gà, bún riêu cua, bún nước lèo, đến các món bánh như bánh bò nướng, bánh bò hấp, bánh ít trần, bánh bèo ngọt, bánh bèo mặn,... và các món khác đi kèm như gỏi khô cá sặc, gỏi khô bò, chè đậu ván, chè khoai cao, chè đậu đen, sương sa, com rượu... Không chỉ được thưởng thức những món ăn ngon truyền thống, thực khách còn được tận mắt chứng kiến cách chế biến nên những món ăn này và đảm bảo được ăn món ăn mới nhất, thật nóng và giòn. Thực khách còn được nghe nhạc truyền thống, những vở cải lương, tân cổ đã đi vào lòng người trong các buổi đờn ca tài tử, được hướng dẫn chế biến món ăn truyền thống qua các lớp nấu ăn.

Làng ẩm thực có khu vực trưng bày các vật dụng truyền thống ngày xưa, các du khách còn có thể mặc áo bà ba chụp hình kỉ niệm. Phía sau của làng còn có khu vực nghỉ ngơi sinh hoạt tập thể cho các đoàn tham quan, có vườn cây để mọi người có thể máng võng nghỉ trưa, tổ chức các trò chơi tập thể.

Dự kiến trong giai đoạn 2 làng ẩm thực sẽ còn tổ chức các tour du lịch tham quan vùng sông nước. Với vị trí nằm ở trung tâm thành phố, ven bờ sông tiền và nằm trên tuyến đường quốc lộ, hàng ẩm thực hân hạnh đón tiếp mọi du khách trong và ngoài địa phương, hứa hẹn là điểm dừng chân lí tưởng và không thể thiếu cho bất cứ ai đặt chân đến thành phố.

Mô hình chung của làng ẩm thực là hợp tác với những người bán món ăn truyền thống đang gặp hoàn cảnh khó khăn, không thể phát triển nghề nghiệp và có lâu năm kinh nghiệm, tạo nhiều điều kiện hỗ trợ để họ từ bỏ những gánh hàng rong, những sạp bán nhỏ ven đường (vốn luôn được đặt dấu hỏi về mức độ vệ sinh và chất lượng) để tham gia vào mô hình, chế biến và bày bán những món ăn của mình trong những gian hàng đảm bảo vệ sinh, với nguồn nguyên liệu chất lượng hàng đầu và cơ sở vật chất đạt tiêu chuẩn. Qua đó gắn kết kinh nghiệm, tay nghề chế biến món ăn của họ với cơ sở vật chất, nguyên liệu chất lượng và trình độ tổ chức kinh doanh để tạo nên một thể thống nhất hoàn chỉnh, mang đến người tiêu dùng những món ăn truyền thống với chất lượng cao nhất và với giá thành phù hợp với túi tiền của đại bộ phận người dân.

Làng ẩm thực sẽ là cầu nối giữ người chế biến món ăn truyền thống và thực khách, mang đến người chế biến món ăn truyền thống cơ hội để tiếp cận một lượng lớn khách hàng, cơ hội để phát triển món ăn của mình qua đó nâng cao thu nhập, cải thiện đời sống, còn với các thực khách, làng ẩm thực mang đến cho họ cơ hội để được thưởng thức những món ăn truyền thống với chất lượng tốt, giá thành rẻ, đậm đà bản sắc dân tộc, không còn nỗi lo về vệ sinh an toàn thực phẩm khi đến các quán ăn nhỏ và cũng không còn nỗi lo về kinh tế khi dẫn gia đình, bè bạn đi ăn nhà hàng.

Với tiêu chí “Lợi nhuận gắn với lợi ích cộng đồng” làng ẩm thực mong muốn được phục vụ tất cả mọi người với chất lượng tốt nhất, không ngừng nâng cao chất lượng dịch vụ để đáp ứng nhu cầu của khách hàng và đưa món ăn truyền thống tiếp cận mọi người một cách chủ động nhất

#### **IV.2.2. Mô hình hoạt động của làng ẩm thực:**

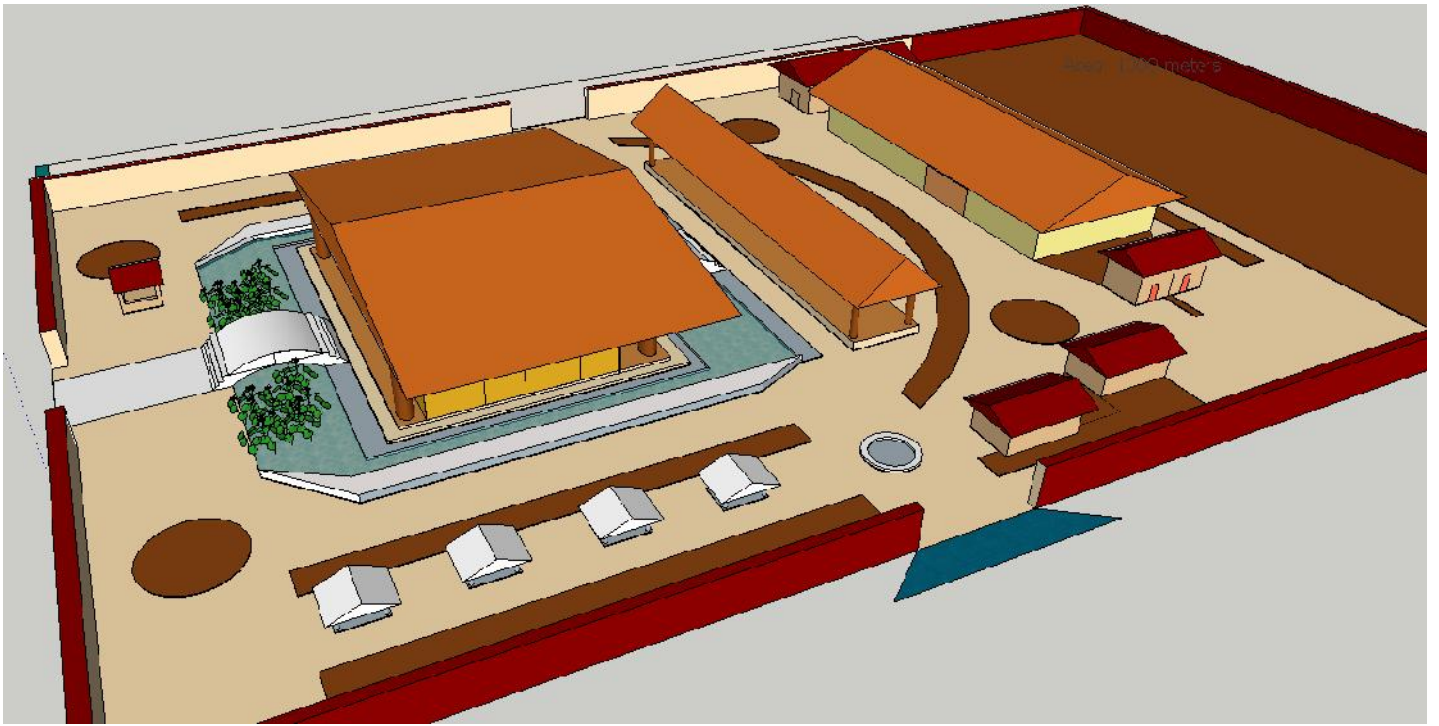
##### **IV.2.2.1. Mục đích, phương hướng hoạt động:**

Làng ẩm thực truyền thống ra đời với mục đích chính là mang món ăn truyền thống đến tất cả mọi người một cách chủ động nhất, sao cho tất cả chúng ta đều có thể thưởng thức món ăn truyền thống với chất lượng cao nhất, giá cả phù hợp với tất cả mọi người. Qua đó làm giàu thêm bữa cơm gia đình truyền thống của người Việt Nam cũng như từng bước đưa món ăn truyền thống hoà nhập vào tác phong công nghiệp của xã hội hiện đại. Tạo một điểm tựa vững chắc cho sự tồn tại của món ăn truyền thống và bản sắc dân tộc trong xã hội hiện đại. Cùng với đó là giúp đỡ, hỗ trợ người chế biến món ăn truyền thống cải thiện cuộc sống, nâng cao tay nghề để có thể gắn bó lâu dài và làm đẹp thêm ẩm thực truyền thống dân tộc. Tạo động lực cho sự phát triển của đô thị qua việc tạo cảnh quan đô thị, thực hiện chính sách xoá đói giảm nghèo ở địa phương. Như vậy phương hướng hoạt động của làng ẩm thực truyền thống là “ gắn mục tiêu lợi nhuận với lợi ích chung cho cộng đồng”

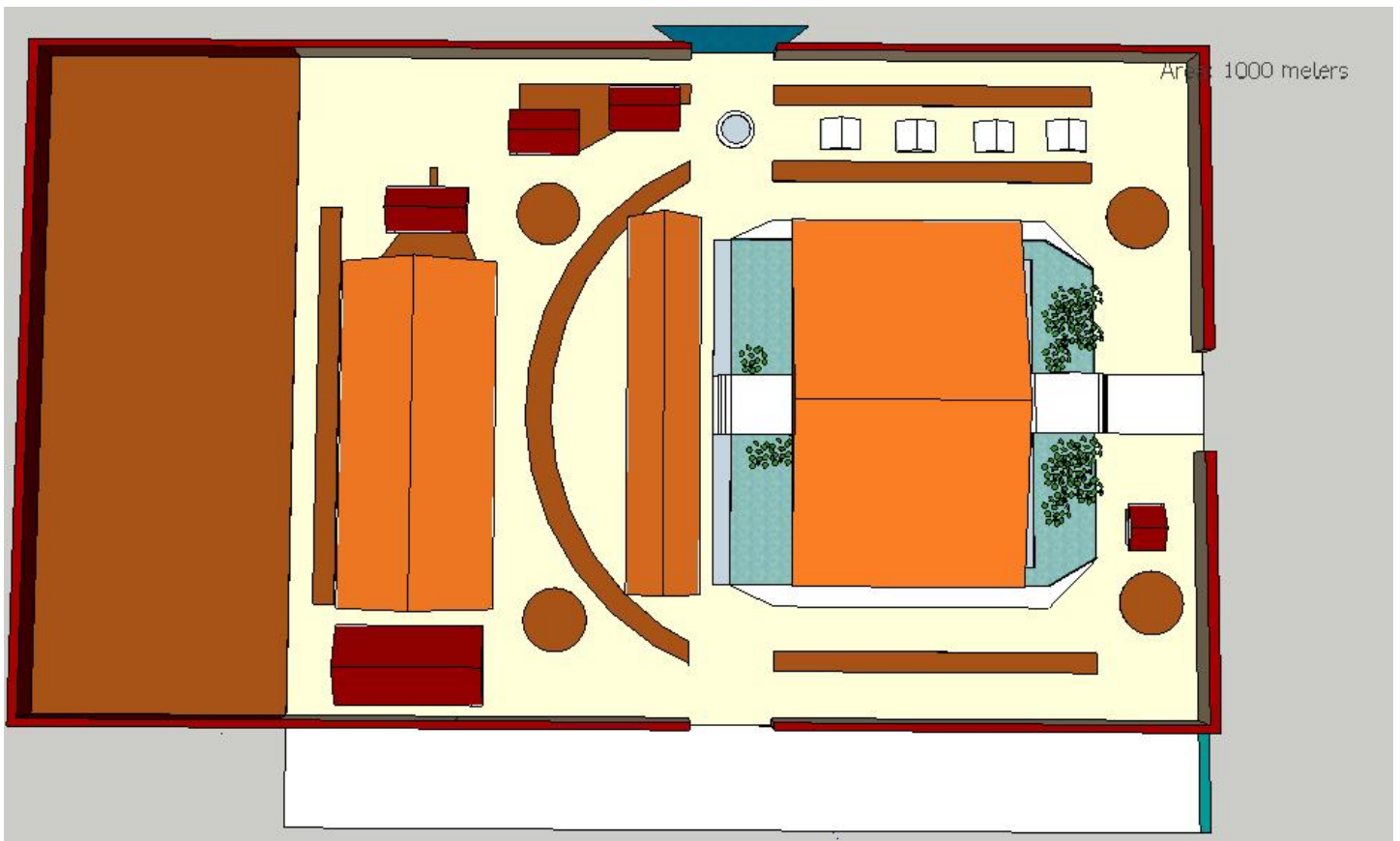
##### **IV.2.2.2. Phương thức hoạt động của mô hình**



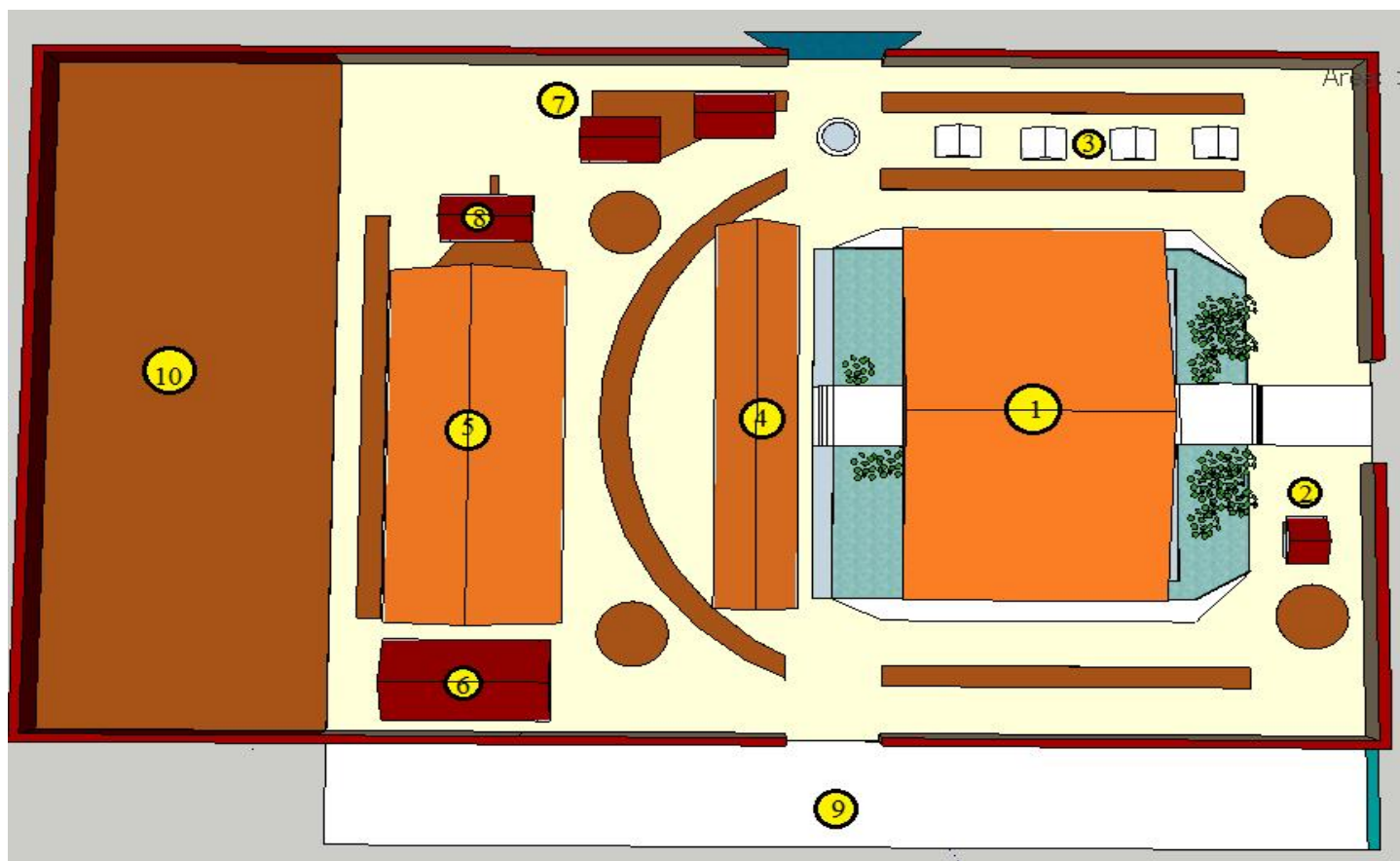




Mô hình làng âm thực được thiết kế bằng phần mềm Sketchup



#### IV.2.2.2.1 Phân tích hoạt động theo từng khu vực chính:



1. Nơi chế biến, giới thiệu và bày bán các món ăn truyền thống
2. Quầy thông tin, phục vụ, hỗ trợ khách hàng
3. Tum nghỉ ngơi và thưởng thức món ăn
4. Khu vực trưng bày và giới thiệu những vật dụng truyền thống, chụp hình kỉ niệm với trang phục truyền thống
5. Khu vực nghỉ ngơi, sinh hoạt tập thể và nơi nghỉ ngơi, chăm sóc sức khỏe người chế biến món ăn truyền thống cao tuổi
6. Nhà bếp - nhà kho
7. Khu vực hành chính
8. Nhà vệ sinh
9. Khu vực giữ xe
10. Vườn cây ăn trái

## 1. Nơi chế biến, giới thiệu và bày bán các món ăn truyền thống



Khu vực chế biến, giới thiệu và bày bán món ăn truyền thống là nơi người chế biến món ăn truyền thống bày bán những món ăn của mình trong các gian hàng, họ sẽ chế biến những món ăn của mình tại chỗ để thực khách có thể tìm hiểu, thưởng thức những món ăn mới nhất, cũng như có thể giám sát khâu chế biến món ăn của mình, tạo lòng tin về chất lượng món ăn tại Làng ẩm thực truyền thống.

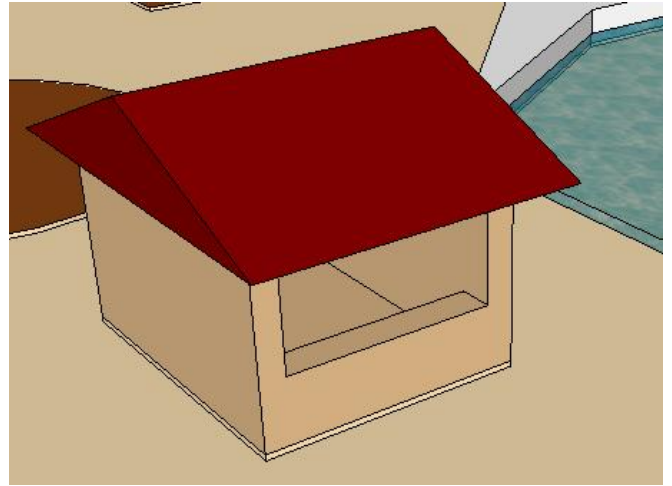
Khu vực bán ăn sẽ được đặt ở giữa hai dãy gian hàng, phía trước làng ẩm thực còn có nhiều bàn ăn được đặt ở những vị trí có khung cảnh đẹp, thoáng đãng với những hàng cây, thích hợp cho thực khách muốn dùng điểm tâm hoặc thưởng thức những li cà phê và nghệ thuật pha trà truyền thống ở Việt Nam, chắc chắn sẽ làm ấm lòng thực khách mỗi sớm mai, để đón một ngày mới tốt đẹp.

Làng ẩm thực sẽ bày bán mọi món ăn truyền thống trên địa bàn thành phố Vĩnh Long từ bún nem nướng, bún thịt xào, bún chả cá, bún riêu, gỏi gà, bánh canh giò heo, gỏi cuốn, bánh xèo, bánh khọt, các món gỏi Nam Bộ đến các món ăn ngọt như bánh bò nướng, bánh bò ép, bánh ích trần, bánh bèo ngọt, bánh bèo mặn, bánh cúng, cơm rượu và cả những loại chè như chè khoai cao, chè trôi nước, chè đậu đen, đậu ván,...Không chỉ vậy làng ẩm thực còn chế biến và bày bán những món ăn gia đình làm giàu thêm bữa cơm gia đình, bữa cơm công sở. Thực đơn của làng ẩm thực rất đa dạng và thay đổi không ngừng để phục vụ nhu cầu của khách hàng theo từng thời điểm. Thực khách có công việc bận rộn không thể nấu những món ăn thường dành cho dịp lễ Tết đều có thể đến đây để mua về và thưởng thức cùng gia đình



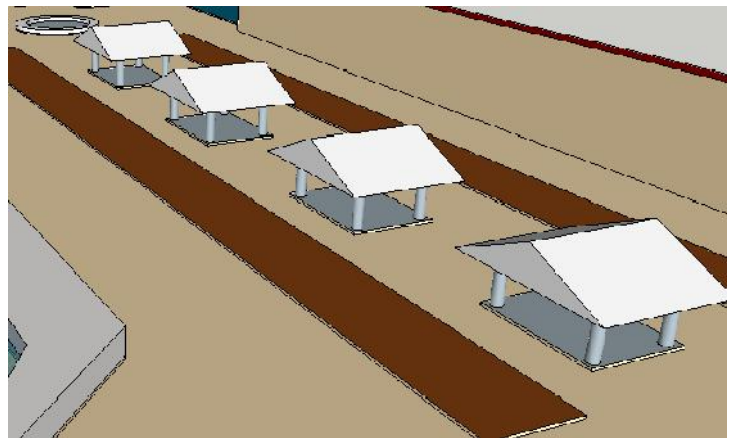
## 2. Quầy thông tin hỗ trợ và phục vụ khách hàng

Quầy thông tin với nhiệm vụ hỗ trợ và phục vụ khách hàng có trách nhiệm giới thiệu với những thực khách lần đầu đến với mô hình về hoạt động của làng ẩm thực, hướng dẫn thực khách tham quan và có một trải nghiệm trọn vẹn nhất tại Làng ẩm thực truyền thống. Đây cũng là nơi giải đáp những thắc mắc về món ăn truyền thống tại làng.



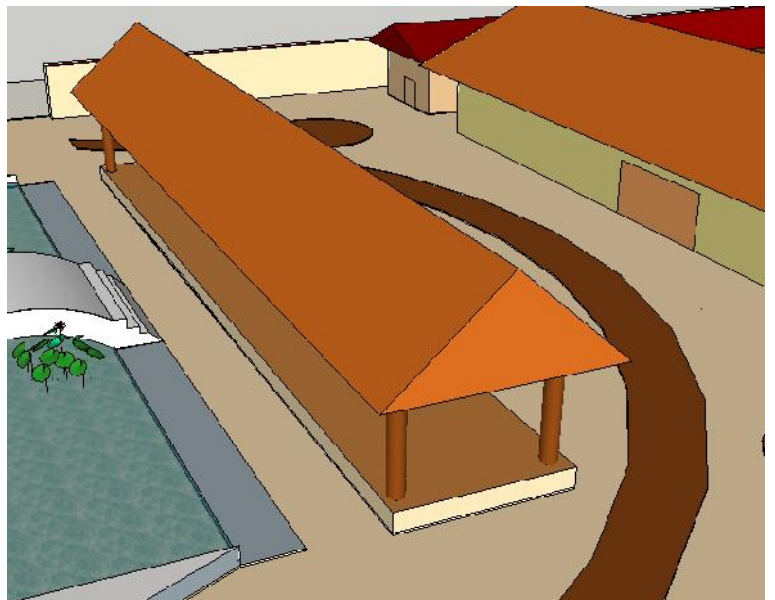
## 3. Khu vực tum để nghỉ ngơi và thưởng thức món ăn

Khu vực tum để nghỉ ngơi và thưởng thức món ăn truyền thống phục vụ cho những đoàn du khách muốn tham quan nghỉ ngơi và thưởng thức món ăn truyền thống tại làng, trong những tum này cũng mắc võng để nghỉ trưa và một bàn ăn đủ cho 10 người.



## 4. Khu vực trưng bày truyền thống

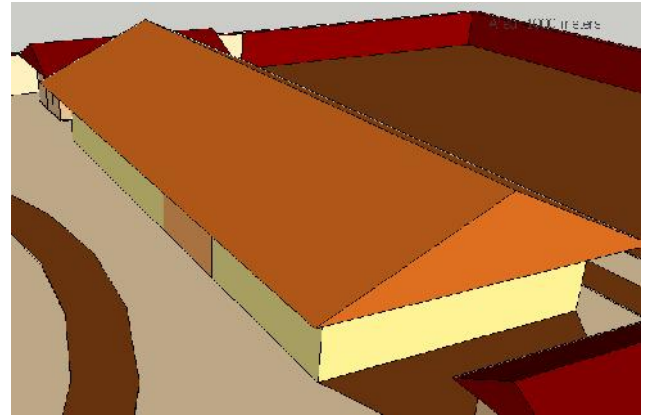
Khu vực trưng bày truyền thống là nơi trưng bày và giới thiệu những vật dụng ngày xưa vốn đã dần xa lạ với mọi người, đặc biệt là giới trẻ, đây cũng là nơi giới thiệu về những nét đẹp truyền thống qua tranh ảnh và cho khách du lịch thuê và chụp hình trong những bộ trang phục truyền thống của dân tộc.





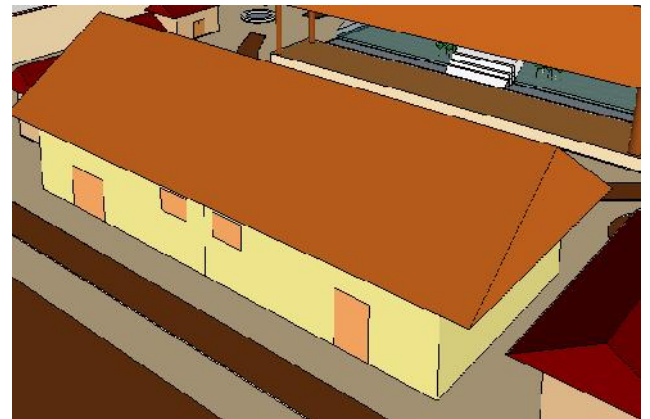
## 5. Khu vực nghỉ chân, sinh hoạt tập thể của các đoàn du lịch và khu vực nghỉ ngơi, chăm sóc sức khỏe cho người chế biến món ăn truyền thống cao tuổi

Trong ngôi nhà lớn số 5, khu vực phía trước là nơi nghỉ chân, sinh hoạt tập thể của các đoàn du lịch. Khách du lịch sẽ được nghỉ ngơi trong một ngôi nhà xưa cổ kính và được quay quần cùng nhau để thưởng thức những bản dân ca Nam Bộ trữ tình hàng tuần của các



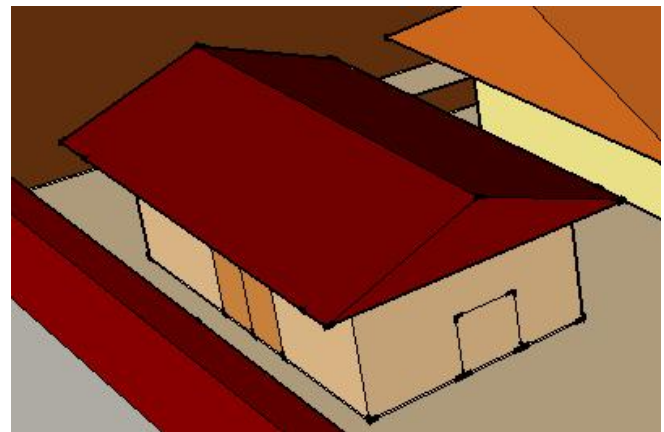
nghệ sĩ đờn ca tài tử

Khu vực phía sau là nơi nghỉ ngơi chăm sóc sức khỏe cho những người chế biến món ăn truyền thống đã cao tuổi, neo đơn hoặc có hoàn cảnh khó khăn để các cụ có một cuộc sống ấm no đầy đủ về vật chất, tinh thần và truyền dạy âm thực truyền thống cho các thế hệ sau.



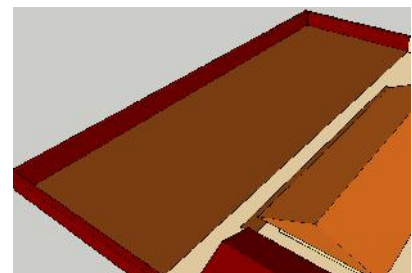
## 6. Khu vực nhà bếp – nhà kho

Khu vực nhà bếp-nhà kho sẽ luôn được đảm bảo về chất lượng vệ sinh an toàn, đáp ứng tốt những tiêu chuẩn vệ sinh trong chế biến và bảo quản thực phẩm, rác thải sẽ được xử lý đúng qui trình, không gây ô nhiễm



## 10. Vườn cây ăn trái

Khu vực trồng những cây ăn quả ở Tây Nam Bộ, tạo không gian thoáng mát cho du khách nghỉ ngơi trên những việc vãng được mắc sẵn trong vườn cũng như là một nơi lí tưởng để tổ chức những buổi dã ngoại, picnic, trò chơi tập thể của học sinh, sinh viên



#### IV.2.2.2.1 Phân tích mô hình hoạt động của làng ẩm thực:

Quá trình hoạt động của làng ẩm thực dự kiến sẽ chia thành 2 giai đoạn:

- Giai đoạn 1: giai đoạn từ khi bắt đầu hoạt động đến khi thu hồi vốn, thời gian dự tính là 3 năm. Trong giai đoạn này, làng ẩm thực sẽ tập trung vào các thế mạnh của mình, bao gồm các hoạt động sau: giới thiệu bày bán các món ăn truyền thống, giới thiệu miễn phí những nét truyền thống ở địa phương qua hiện vật, hình ảnh, phục vụ các đoàn du lịch lữ hành, dạy chế biến món ăn truyền thống
- Giai đoạn 2: giai đoạn sau khi đã thu hồi vốn. Trong giai đoạn này làng ẩm thực tiến hành tái đầu tư nâng cấp cơ sở vật chất, mở rộng qui mô hoạt động và tăng cường chính sách đãi ngộ cho nhân viên.

##### a) Giới thiệu bày bán các món ăn truyền thống

Nguyên liệu, chế biến:

Làng ẩm thực sử dụng nguồn nguyên liệu chất lượng, vệ sinh cho mọi món ăn được chế biến, không ngừng chọn lọc nguyên liệu để làm cơ sở nâng cao chất lượng món ăn. Cùng với đó đảm bảo các tiêu chí vệ sinh chất lượng trong bảo quản và sử dụng.

Với việc hỗ trợ tối đa về nguyên liệu và cơ sở vật chất, làng ẩm thực giải quyết những khó khăn vốn là rào cản cho chất lượng món ăn truyền thống. Người chế biến món ăn truyền thống. Người chế biến món ăn truyền thống chỉ còn duy nhất một nhiệm vụ là làm thế nào để nâng cao chất lượng món ăn, đưa món ăn truyền thống đạt tới đỉnh cao vốn có của nó và phát triển sang tạo trong ẩm thực truyền thống. Đây chính là phương châm, mục tiêu hàng đầu của làng ẩm thực: Chia sẻ áp lực về kinh tế để tạo động lực chung cho sự phát triển của ẩm thực truyền thống trong thời đại mới.

Trong việc chế biến món ăn truyền thống, làng ẩm thực sẽ tạo điều kiện cho mọi thực khách, khách du lịch được tham quan, tìm hiểu về công đoạn chế biến món ăn truyền thống và tận dụng nó tạo nên nét động đáu riêng cho làng ẩm thực. Các món ăn sẽ được chọn lọc để trưng bày, giới thiệu phương pháp chế biến tại ‘Khu vực ẩm thực’, trong các gian hàng. Đặc biệt các món ăn truyền thống sẽ được chế biến với kinh nghiệm lâu năm của những nghệ nhân đã gắn bó hơn nửa cuộc đời mình với món ăn truyền thống này. Nắm giữ những bí quyết, kinh nghiệm nấu nướng, món ăn truyền thống, cùng với công nghệ, kĩ thuật trong chế biến, bảo quản, ưu thế về nguyên liệu, làng ẩm thực đảm bảo mọi chỉ tiêu về chất lượng dinh dưỡng và vệ sinh của món ăn. Không chỉ vậy, làng ẩm thực sử dụng nồi, chảo bằng đất nung để không làm thay đổi hương vị tự nhiên của món ăn, sử dụng ít bột ngọt, dầu mỡ, gia vị hóa học, chủ yếu là nguyên liệu tự nhiên đảm bảo sức khỏe thực khách.

Bày bán: Bao gồm

Bày bán trực tiếp trong gian hàng

Bày bán qua dịch vụ giao hàng tận nhà

Giả cả đảm bảo phù hợp chất lượng món ăn và túi tiền người dân để mọi tầng lớp người dân đều được thưởng thức món ăn truyền thống chất lượng tốt hợp vệ sinh, giá cả phải chăng

Dự tính trong giai đoạn 2, làng ẩm thực sẽ bổ sung, bày bán các loại quà lưu niệm, truyền thống, thủ công được làm bởi trại trẻ mồ côi, hội người khuyết tật để gây quỹ hỗ trợ.

Riêng dịch vụ giao hàng tận nhà, làng ẩm thực có chính sách ưu đãi giao hàng miễn phí cho các hóa đơn trên 50.000đ, những gia đình bận rộn, những nhân viên trong các công ty đều có thể thưởng thức một bữa cơm gia đình với đầy đủ các món như canh chua, cá kho tộ,... qua dịch vụ trên.

#### b) An toàn vệ sinh thực phẩm

Đây là tiêu chí hàng đầu của làng ẩm thực, mọi món ăn trong làng ẩm thực sẽ được giám sát chặt chẽ từ khâu chọn lọc nguyên liệu, bảo quản, chế biến. Mọi mẫu món ăn đều sẽ được kiểm định tại viện Pasture và trung tâm kiểm nghiệm thực phẩm trước khi bày bán tại nhà hàng. Đảm bảo chất lượng vệ sinh hàng đầu. Làng ẩm thực có một nhà bếp và một nhà kho đảm bảo chuẩn vệ sinh trong chế biến bảo quản. Các nhân viên và người bán món ăn truyền thống sẽ được đào tạo để đảm bảo các tiêu chí vệ sinh hàng đầu. Làng ẩm thực cũng sẽ lựa chọn nguồn nguyên liệu từ nhà phân phối có uy tín, các nguyên liệu đảm bảo có xuất xứ rõ ràng và có chất lượng hàng đầu.

#### c) Chính sách hỗ trợ giúp đỡ người bán món ăn truyền thống và hỗ trợ xóa đói giảm nghèo ở địa phương

Người bán món ăn truyền thống được tạo mọi điều kiện thuận lợi để tham gia vào mô hình. Bao gồm các điều kiện sau

-Cung cấp 100% vốn nguyên liệu, cơ sở vật chất, người bán chỉ cần chế biến và vẫn nhận được cùng số tiền bán món ăn truyền thống trước đây và thậm chí còn cao hơn

-Người bán món ăn truyền thống được phát thẻ bảo hiểm y tế, được khám sức khỏe định kỳ cho bản thân( trong giai đoạn 1) và cho thêm tối đa 2 thành viên trong gia đình( trong giai đoạn 2)

-Tạo điều kiện khuyến khích, con cháu của những người bán món ăn truyền thống trong làng tiếp nối nghiệp gia truyền của gia đình

-Được giao lưu chia sẻ kinh nghiệm với người bán món ăn truyền thống để nâng cao tay nghề, được tạo điều kiện tham gia các cuộc thi nấu ở địa phương và khu vực.

-Riêng các cụ già chế biến món ăn truyền thống, làng ẩm thực còn có chỗ nghỉ ngơi, có hệ thống đưa rước các cụ từ nhà đến làng ẩm thực, các cụ có hoàn cảnh neo đơn, có nhà xập xệ nguy hiểm có thể ở lại làng ẩm thực. Khu vực ở và nghỉ ngơi của các cụ gần vườn cây vừa thoáng mát lại có tường cách âm tốt để đảm bảo chất lượng cuộc sống của các cụ trong làng ẩm thực. Trong giai đoạn 2, làng ẩm thực sẽ giúp các cụ xây lại ngôi nhà của mình.

#### d) Đối với những người có hoàn cảnh khó khăn và việc tiếp nhận tình nguyện viên

Nhiều người dân có hoàn cảnh khó khăn ở khu vực lân cận của làng có thể đến phỏng vấn để xin vào làm việc tại làng. Tuy nhiên làng ẩm thực sẽ chọn lọc rất khắt khe để có được người phù hợp nhất với công việc yêu cầu cũng như có tâm huyết và tinh yêu với mô hình và ẩm thực truyền thống, có trách nhiệm kỉ luật tốt và hoà đồng với mọi người. Tất cả các nhân viên mới đều sẽ được đào tạo bài bản.

Làng ẩm thực cũng có chương trình tiếp nhận tình nguyện viên từ 18 đến 30 tuổi để tham gia giúp đỡ hỗ trợ làng ẩm thực và chăm sóc cho các cụ già. Làng ẩm thực không trả lương tình nguyện viên mà mang đến cho họ rất nhiều những kinh nghiệm quý báu đặc biệt là trong việc quản lí nhà hàng khách sạn, quản lí du lịch.

#### d) Chính sách ưu đãi cho khách hàng

Với phương châm “Mang đến trải nghiệm ẩm thực truyền thống cho mọi đối tượng người dân” và “Ăn nhà hàng, giá bình dân, chất lượng tuyệt hảo” Làng ẩm thực hướng đến mục tiêu mang món ăn truyền thống đến tất cả mọi người. Vì vậy làng ẩm thực đảm bảo mức giá cạnh tranh nhất phù hợp nhất với thu nhập của đại bộ phận người dân. Thường xuyên thay đổi thực đơn, tăng cường món ăn phù hợp với từng mùa, từng thời điểm và nhu cầu của khách hàng. Nhiều gia đình bận rộn không thể tự chế biến món ăn hàng ngày cho gia đình hoặc những ngày lễ cổ truyền đều có thể tìm đến làng ẩm thực hoặc sử dụng dịch vụ giao hàng tận nhà để có món ăn như mong muốn, đặc biệt sẽ rất hợp khẩu vị của người lớn tuổi so với các món ăn mua bên ngoài khác, đảm bảo chất lượng vệ sinh.

Đặc biệt trong các dịp lễ tết, làng ẩm thực chế biến rất nhiều những món ăn phục vụ dịp lễ tết. Đồng thời làng ẩm thực còn có chương trình hỗ trợ giá trong những dịp này, làng ẩm thực sẽ giảm từ 20-30% giá các món ăn để tất cả mọi người đều được thưởng thức món ăn truyền thống, không như các nhà hàng, quán ăn khác thường đẩy giá bán lên cao. Làng ẩm thực giảm giá để phục vụ lợi ích cộng đồng dịp lễ tết để mọi người đều được thưởng thức món ăn ngon, có dịp tề tựu quay quần cùng bạn bè, để mọi người đều có được niềm vui trong dịp lễ tết. Không để nỗi lo về giá cả, kinh tế khó khăn ảnh hưởng đến việc hưởng thụ niềm vui hạnh phúc của mọi người trong những ngày này

## V. KẾT LUẬN

“Mô hình làng ẩm thực truyền thống giữa lòng đô thị hiện đại” ra đời dựa trên nhu cầu thực tế của người dân qua khảo sát, phỏng vấn và nghiên cứu, đã đưa ra những giải pháp hữu hiệu cho từng từng vấn đề nghiên cứu và đã hoàn thành những mục tiêu đã đề ra. Chúng tôi tự tin khẳng định về tính đúng đắn, chính xác và khả năng ứng dụng vào thực tiễn của mô hình.

Nếu được đầu tư và đưa vào thực tiễn làng ẩm thực truyền thống sẽ mang đến những giải pháp mới để duy trì và phát triển món ăn truyền thống trong xã hội hiện đại, giúp món ăn truyền thống không ngừng phát huy giá trị của nó và tiếp tục đóng vai trò quan trọng tồn tại của bản sắc dân tộc nước ta, với mục tiêu đặt lợi ích cộng đồng lên hàng đầu, Làng Ẩm Thực sẽ là người bạn thân thiết của tất cả mọi nhà, không ngừng giúp đỡ, hỗ trợ người chế biến món ăn truyền thống, giúp họ có chỗ đứng vững chắc trong xã hội, phá bỏ mọi rào cản để món ăn truyền thống có thể đến với tất cả mọi người dân Việt Nam. Làm giàu thêm đời sống văn hoá, tinh thần của người dân thành thị, và cũng là một điểm tựa đáng tin cậy cho sức khoẻ và túi tiền của người tiêu dùng trong tình trạng vệ sinh an toàn thực phẩm và giá cả tăng cao luôn là nỗi đau đầu của tất cả mọi người. Đó chính là sứ mệnh của mô hình “Làng ẩm thực truyền thống giữa lòng đô thị hiện đại” và cũng là khả năng của làng ẩm thực với chiến lược kinh doanh hợp lý và mô hình hoạt động hiệu quả, đột phá, sáng tạo và luôn đặt lợi ích cộng đồng lên hàng đầu.

Làng ẩm thực chính là con đường cho món ăn truyền thống có thể tồn tại và phát triển trong tương lai, là cơ hội cho cả người chế biến món ăn truyền thống, cho nhà đầu tư và mọi thực khách. Mô hình rất cần được sự hỗ trợ về nhiều mặt từ phía nhà đầu tư, phía người chế biến món ăn truyền thống, và người dân thành thị để có thể ra đời, tồn tại và phát triển vững mạnh. Chúng tôi tin rằng mô hình sẽ mở ra một hướng đi mới trong việc giữ gìn và phát triển bản sắc văn hoá dân tộc trong xã hội hiện đại

## Tài liệu tham khảo:

[www.wikipedia.com](http://www.wikipedia.com)

[www.footy.vn](http://www.footy.vn)

[www.amthucbinhxuyen.com](http://www.amthucbinhxuyen.com)

[www.langamthuctaynguyen.vn](http://www.langamthuctaynguyen.vn)

[www.google.com.vn](http://www.google.com.vn)

Các trang báo điện tử: Vnexpress, Petrotimes, Baomoi.com...

# PHIẾU THU THẬP THÔNG TIN KHÁCH HÀNG

THỜI GIAN: .....

ĐỊA ĐIỂM:.....

TUỔI NGƯỜI THAM GIA KHẢO SÁT:.....

Câu hỏi 1: Ban có hiểu biết nhiều về các món ăn truyền thống?

Có, khá nhiều       Tương đối       Ít

Câu hỏi 2: Ban có gặp khó khăn gì trong việc tìm mua các loại bánh truyền thống không?

Có       Không

Câu hỏi 3: Ban muốn thưởng thức các món ăn truyền thống hay không?

Có       Không chắc, còn tùy vào chất lượng, vệ sinh       Không

Câu hỏi 4: Ban thường ăn các món ăn truyền thống ở đâu?

Trong nhà hàng, quán ăn       Trên vỉa hè, xe đẩy, gánh hàng rong  
 Không biết ăn ở đâu       Không ăn

Câu hỏi 5: Ban nghĩ việc bày bán món ăn truyền thống tập trung tại một địa điểm nhất định so với cách thức buôn bán hiện nay, phương án nào giúp bạn dễ tiếp cận hơn?

Bày bán tập trung       Bày bán riêng lẻ hiện nay       Không khác biệt mấy

-Hết-