

BỘ VĂN HÓA THỂ THAO VÀ DU LỊCH
TRƯỜNG ĐẠI HỌC VĂN HÓA HÀ NỘI
Khoa Văn hóa Du lịch



ẨM THỰC CHAY VỚI SỰ PHÁT TRIỂN
DU LỊCH Ở HÀ NỘI

KHÓA LUẬN TỐT NGHIỆP

Giảng viên hướng dẫn : Ths. Phan Thị Bích Thảo

Sinh viên thực hiện : Lê Thị Ngọc Anh

Hà Nội, tháng 5 năm 2012

MỤC LỤC

Mở đầu	1
CHƯƠNG I: Tổng quan về ẩm thực và ẩm thực chay.....	4
1.1 Khái quát về ẩm thực Việt Nam	4
1.1.1 Tiên trình phát triển của ẩm thực truyền thống Việt Nam.	4
1.1.2 Món ăn và đồ uống truyền thống.	6
1.1.3 Những giá trị cơ bản của ẩm thực Việt Nam.....	10
1.2 Khái quát về ẩm thực chay.	13
1.2.1 Lịch sử phát triển của ẩm thực chay.	13
1.2.2 Một số vấn đề về ăn chay và ẩm thực chay	15
1.2.3 Vai trò của ẩm thực chay trong đời sống xã hội.	18
1.2.3.1 Ẩm thực chay dưới góc độ xã hội.....	19
1.2.3.2 Ẩm thực chay dưới góc độ văn hóa.....	20
1.2.3.3 Ẩm thực chay dưới góc độ y học	21
CHƯƠNG 2: Thực trạng kinh doanh ẩm thực chay ở Hà Nội.....	24
2.1 Khảo sát một số nhà hàng kinh doanh ẩm thực chay ở Hà Nội.....	24
2.1.1 Nhà hàng Cơm chay Hà Thành.....	26
2.1.1.1 Vị trí, địa điểm.....	26
2.1.1.2 Cơ sở vật chất, trang thiết bị.....	27
2.1.1.3 Đội ngũ nhân viên	30
2.1.1.4 Món ăn, đồ uống.....	31
2.1.1.5 Đặc điểm thị trường khách.....	36
2.1.2 Nhà hàng Cơm chay – trà đạo Bồ Đề Tâm.....	37
2.1.2.1 Vị trí, địa điểm.....	37
2.1.2.2 Cơ sở vật chất, trang thiết bị.....	39

2.1.2.3	Đội ngũ nhân viên	43
2.1.2.4	Món ăn, đồ uống.....	44
2.1.2.5	Đặc điểm thị trường khách.....	51
2.2	Đánh giá thực trạng kinh doanh ẩm thực chay tại nhà hàng cơm chay Hà Thành và nhà hàng cơm chay – trà đạo Bồ Đề Tâm	52
2.2.1	Nhận xét chung.....	52
2.2.2	Đánh giá về nhà hàng Cơm chay Hà Thành.....	56
2.2.2.1	Điểm mạnh.....	56
2.2.2.2	Hạn chế	57
2.2.3	Đánh giá về nhà hàng Cơm chay – trà đạo Bồ Đề Tâm.....	58
2.2.3.1	Điểm mạnh.....	58
2.2.3.2	Hạn chế	58
	CHƯƠNG 3: Giải pháp đưa ẩm thực chay vào hoạt động du lịch ở Hà Nội.....	60
3.1	Vị thế của ẩm thực chay với hoạt động du lịch ở Hà Nội.....	60
3.2	Hệ thống giải pháp	64
3.2.1	Một số giải pháp về dịch vụ và hệ thống nhân sự.....	64
3.2.2	Một số giải pháp về quảng bá, tuyên truyền	68
3.2.3	Một số giải pháp quản lý chất lượng món ăn và đa dạng hóa sản phẩm ẩm thực chay	70
3.3	Một số chương trình du lịch kết hợp ẩm thực chay ở Hà Nội.....	74
3.3.1	Chương trình du lịch tôn giáo, tín ngưỡng, hành hương: du lịch tâm linh.....	74
3.3.2	Chương trình du lịch tìm hiểu, trải nghiệm.....	77
3.3.3	Chương trình du lịch sức khỏe, nghỉ dưỡng.....	78
	Kết luận.....	81
	Tài liệu tham khảo	82
	Phụ lục	84

MỞ ĐẦU

1. Lý do lựa chọn đề tài

Có rất nhiều thành tố để cấu thành một hoạt động kinh doanh du lịch, trong đó các bữa ăn cung cấp cho du khách trong chương trình du lịch là một phần không thể thiếu. Những bữa ăn có thể được diễn ra tại nhà hàng, khách sạn hoặc trong một quán ăn nhưng đều có mục đích thiết yếu nhất là cung cấp cho du khách năng lượng để tiếp tục khám phá chuyến hành trình, bên cạnh đó bữa ăn cũng có sự sắp xếp, bày biện hợp lý để kích thích vị giác, tăng cảm giác ngon miệng. Cách thức chế biến cũng như cách thức thưởng thức trong những bữa ăn rất đa dạng, có khi là những mâm cơm mang dáng dấp của bữa ăn hàng ngày tại gia đình, cũng có khi là những bữa tiệc buffet sang trọng với nhiều món ăn khác nhau cùng với hình thức trình bày hấp dẫn, mang đến cho du khách nhiều hơn những sự lựa chọn.

Trong sự phát triển của văn hóa ẩm thực Việt Nam, ẩm thực chay đóng góp một phần quan trọng; bởi lẽ cư dân Việt sinh sống trên mảnh đất trải dài trong vùng khí hậu nhiệt đới gió mùa ẩm cùng với thảm thực vật đa dạng là lợi thế cực kỳ hữu ích trong việc chế biến các món chay. Đồng thời, cùng với sự du nhập của Phật giáo vào Việt Nam từ rất sớm, các món chay cũng dần được định hình và phát triển, tạo nên một dòng chảy ẩm thực chay phong phú không kém gì ẩm thực mặn. Vượt ra khỏi ý niệm tôn giáo, ăn chay đang là một xu hướng được nhiều người trên thế giới và Việt Nam hưởng ứng, bởi cách thức ăn uống này không chỉ góp phần thay đổi khẩu vị hàng ngày, tìm ra những cách chế biến, thưởng thức mới mẻ mà nó cũng đồng thời cung cấp đủ chất dinh dưỡng và có lợi cho sức khỏe con người.

Việc kinh doanh về ẩm thực chay hiện nay còn mang tính chất đơn lẻ thường là tại các nhà hàng; mặc dù một số nhà hàng đã phát triển và có những

cơ sở đặt ở nhiều địa điểm trong một thành phố, thậm chí nhiều thành phố; nhưng việc kinh doanh ẩm thực chay chưa có những sự liên kết với các ngành nghề khác, đặc biệt là ngành du lịch để tạo ra lợi nhuận cao hơn cũng như phát triển nghệ thuật ẩm thực chay. Hơn nữa, tại Hà Nội – thủ đô của văn hiến, ẩm thực nhưng các chương trình du lịch hiện nay chỉ đang chú trọng khai thác những giá trị văn hóa chứa đựng trong các di tích lịch sử; mà các giá trị ngầm được ẩn hiện trong ẩm thực thì đôi lúc bị lãng quên.

Với những lý do trên, đề tài “**Ẩm thực chay với phát triển du lịch ở Hà Nội**” được hình thành với hy vọng mang đến một cái nhìn mới trong cách thức hình thành những chương trình du lịch từ những giá trị tiềm ẩn sẵn có - ẩm thực chay. Bên cạnh đó cũng hướng đến những chương trình du lịch sức khỏe, tôn giáo; phần nào hướng đến một nền du lịch bền vững – du lịch để bảo vệ, giữ gìn và phát triển. Đồng thời cũng mong muốn phát triển hơn nữa truyền thống ẩm thực lâu đời của người Việt, để gìn giữ và phát huy mạnh mẽ trong thời gian tới.

2. Mục đích nghiên cứu

Bên cạnh việc tìm hiểu về ẩm thực chay, đề tài hướng đến mục tiêu chính là tìm hiểu hoạt động kinh doanh ẩm thực chay tại một số nhà hàng chay trên địa bàn Hà Nội. Từ đó đưa ra đưa ra một số đề xuất và giải pháp nhằm khai thác ẩm thực chay một cách hiệu quả trong phát triển hoạt động du lịch ở Hà Nội đồng thời vẫn gìn giữ được những nét đẹp văn hóa trong sắc màu ẩm thực thủ đô ngàn năm văn hiến.

3. Đối tượng và phạm vi nghiên cứu

* Đối tượng nghiên cứu

- Khái quát đưa ra những nội dung cơ bản của ẩm thực và ẩm thực chay.

- Chú trọng tìm hiểu thực trạng hoạt động kinh doanh của một số nhà hàng ẩm thực chay trên địa bàn thành phố Hà Nội.

* Phạm vi nghiên cứu

Một số nhà hàng chuyên kinh doanh ẩm thực chay mang dấu ấn Phật giáo ở Hà Nội.

4. Phương pháp nghiên cứu

Những phương pháp được sử dụng chủ yếu trong quá trình thực hiện đề tài:

- Phương pháp nghiên cứu tài liệu.
- Phương pháp khảo sát thực tế, điều tra xã hội học.
- Phương pháp sưu tầm.
- Phương pháp thống kê, phân tích và tổng hợp.

5. Bố cục của đề tài: gồm 3 chương

Ngoài phần mở đầu, kết luận, tài liệu tham khảo và phụ lục luận văn được chia làm 3 chương với nội dung như sau:

Chương 1: Tổng quan về ẩm thực và ẩm thực chay.

Chương 2: Thực trạng kinh doanh ẩm thực chay ở Hà Nội.

Chương 3: Giải pháp đưa ẩm thực chay vào hoạt động du lịch ở Hà Nội.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. Toan Ánh - *Ẩm thực và các món ăn Việt Nam* – NXB Trẻ - 2000
2. Đinh Công Bảy - *Ăn chay chữa bệnh kéo dài tuổi xuân* – NXB Văn hóa Sài Gòn - 2010
3. Vũ Bằng - *Miếng ngon Hà Nội, Miếng lạ miền Nam* – NXB Văn học, Hà Nội
4. Phan Kế Bính – *Việt Nam phong tục* – NXB T.P HCM - 1990
5. Đinh Thị Vân Chi - *Nhu cầu của du khách trong quá trình du lịch* – NXB Văn hóa thông tin, Hà Nội – 2004.
6. Phan Văn Chiêu, Thiều Hải – *Các món ăn chay trị bệnh* – NXB Thuận Hóa - 2010
7. Vũ Ngọc Khánh – *Văn hóa ẩm thực Việt Nam* – Lao động – 2000
8. Đồng Ngọc Minh, Vương Lôi Đình (chủ biên) – *Kinh tế du lịch và du lịch học* – NXB Trẻ - 2001
9. Trần Nhoãn – *Du lịch và kinh doanh du lịch* - Nhà xuất bản Văn hóa thông tin, Hà Nội - 1997
10. Trần Nhoãn – *Nghiệp vụ kinh doanh lữ hành* – NXB Chính trị Quốc gia, Hà Nội – 2002
11. Băng Sơn, Mai Khôi – *Văn hóa ẩm thực Việt Nam, Các món ăn miền nam* – Thanh niên – 2002
12. Trần Ngọc Thêm – *Tìm về bản sắc văn hóa Việt Nam* – NXB TP.HCM - 1997
13. Bùi Thanh Thủy - *Hệ thống bài giảng môn “ Văn hóa ẩm thực”* – Khoa Văn hóa Du lịch, Đại học Văn hóa Hà Nội.
14. Phạm Ngọc Trâm, Hoàng Anh Thư - *Khoa học ăn chay* – NXB Trẻ - 1996
15. Nguyễn Thị Phụng - *Món chay đãi tiệc* – NXB Phụ Nữ - 2009
16. Thích Thiện Phụng – *Ăn chay để bảo vệ và tăng cường sức khỏe* – NXB TP.HCM - 2009
17. Trần Quốc Vượng (chủ biên) – *Cơ sở văn hóa Việt Nam* – NXB Giáo Dục - 2009

18. Bùi Thị Hải Yến, *Tuyển điểm lịch Việt Nam* - Nxb Giáo Dục - 2008

Một số website:

Thegioisuckhoe.com

Anchay.com.vn

Bodetam.com.vn

Comchayhathanh.com.vn

Suckhoedoisong.vn

Dantri.com.vn