

BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO

TRƯỜNG TRUNG CẤP ĐẠI VIỆT THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

KHOA KINH TẾ



BÀI TIỂU LUẬN KẾT THÚC MÔN VĂN HÓA ẨM THỰC

ĐỀ TÀI: NGHỆ THUẬT ẨM THỰC TRONG PHÁT TRIỂN DU LỊCH NAM BỘ

Giáo viên hướng dẫn: Hoàng Phó Trình

Sinh viên: Nguyễn Văn Quý

MSSV: 131080657

Lớp: 114T_QD

Tháng 5/2015

Nguyễn Văn Quý Nghệ thuật ẩm thực trong phát triển du lịch Nam Bộ

Nhận xét của giáo viên:

TaiLieu.vn

.....

Nguyễn Văn Quý Nghệ thuật ẩm thực trong phát triển du lịch Nam Bộ

Tailieu.vn

MỤC LỤC

Mục lục

Phần mở đầu

Lời nói đầu

1. Lý do chọn đề tài
2. Tính cấp thiết của đề tài
3. Mục tiêu
4. Nội dung

Chương I: Cơ sở lý luận về nghệ thuật ẩm thực

1. *Một vài lý luận về nghệ thuật ẩm thực*
 - 1.1 Lý luận chung về ẩm thực
 - 1.2 Những đặc điểm của nghệ thuật ẩm thực Nam Bộ
 - 1.3 Các nhân tố ảnh hưởng tới nghệ thuật ẩm thực Nam Bộ
 - 1.4 Những đặc trưng của nghệ thuật ẩm thực Nam Bộ
 - 1.5 Một số món ăn Nam Bộ tiêu biểu
2. *Vai trò của ẩm thực trong cuộc sống đời thường và trong du lịch*
 - 2.1 Ẩm thực trong cuộc sống đời thường
 - 2.2 Vai trò và ý nghĩa của nghệ thuật ẩm thực đối với du lịch
 - 2.3 Xu hướng du lịch trong những năm gần đây và văn hóa ẩm thực trong hoạt động du lịch

Nguyễn Văn Quý Nghệ thuật ẩm thực trong phát triển du lịch Nam Bộ

Chương II: Thực trạng của ẩm thực Nam Bộ hiện nay và văn hoá ẩm thực trong hoạt động du lịch Nam Bộ.

1. *Thực trạng của ẩm thực Nam Bộ hiện nay.*

1.1 Về món ăn

1.2 Về đồ uống

1.3 Đội ngũ lao động hoạt động trong lĩnh vực ẩm thực và du lịch

2. *Văn hóa ẩm thực trong hoạt động du lịch của Nam Bộ hiện nay*

2.1 Đối với khách du lịch

2.2 Đối với người dân Nam Bộ đi nghỉ ngơi, du lịch cuối tuần

Chương III: Một số giải pháp để phát triển nghệ thuật ẩm thực Nam Bộ phục vụ cho du lịch

1. *Quan điểm phát triển du lịch*

2. *Các giải pháp nhằm nâng cao hiệu quả của ẩm thực trong phát triển du lịch*

2.1 Giải pháp bảo tồn và phát triển các món ăn, đồ uống mang truyền thống văn hoá Nam Bộ

2.2 Giải pháp nâng cao chất lượng món ăn, đồ uống

2.3 Giải pháp thu hút du khách thưởng thức ẩm thực Nam Bộ

2.4 Nâng cao chất lượng đội ngũ lao động hoạt động trong lĩnh vực ẩm thực và du lịch

Kết luận

PHẦN MỞ ĐẦU

LỜI MỞ ĐẦU

Ẩm thực hay nói đơn giản hơn là ăn và uống vốn là chuyện hằng ngày, rất gần gũi và cũng rất đời thường. Nhưng ở mỗi thời đại khác nhau thì ăn uống lại được quan tâm với những mức độ khác nhau. Ngay từ xa xưa, ông bà ta đã rất coi trọng việc ăn uống, thế nên tục ngữ mới có câu: “có thực mới vực được đạo”, “ăn coi nổi, ngồi coi hướng”, “học ăn, học nói, học gói, học mở”

Ngày nay, khi cuộc sống ngày một phát triển, nhu cầu của con người ngày một cao hơn, ẩm thực cũng nhờ vào đó mà trở nên hồn thiện hơn. Vượt ra khỏi giới hạn “ăn no mặc ấm” để đạt đến “ăn ngon mặc đẹp”. Ẩm thực đã không còn đơn thuần là giá trị vật chất, mà xa hơn chính là yếu tố văn hóa, một mảng văn hóa đậm đà, duyên dáng và cốt cách.

Tìm hiểu về ẩm thực của một đất nước chính là cách đơn giản nhất để có thể hiểu thêm về lịch sử và con người của đất nước ấy. Qua đó góp phần nâng cao vốn hiểu biết và lòng tự hào dân tộc trong mỗi chúng ta. Những điều được trình bày trên

Nguyễn Văn Quý Nghệ thuật ẩm thực trong phát triển du lịch Nam Bộ
đây cũng chính là lý do em chọn đề tài “Nghệ thuật ẩm thực trong phát triển du lịch
Nam Bộ” để trình bày trong bài tiểu luận này.

Qua đề tài này, em muốn giới thiệu với tất cả mọi người về một nét đẹp rất
đặc trưng của đất nước và con người Việt Nam, nét đẹp trong văn hóa ẩm thực. Nước
Việt Nam hình chữ “S”, trải dài trên nhiều vĩ độ, chia làm ba miền Bắc, Trung, Nam.
Mỗi miền có những đặc trưng riêng về đặc điểm tự nhiên, sinh hoạt, sản xuất và
phong tục tập quán. Từ đó hình thành nên văn hóa ẩm thực riêng cho từng miền. Tuy
nhiên, do thời gian hạn hẹp, khả năng có giới hạn và lượng thông tin vô cùng đa dạng
em chỉ xin được tập trung nghiên cứu những đặc trưng ẩm thực tiêu biểu nhất của mỗi
miền Nam.

Nguồn tài liệu em sử dụng là những kiến thức thực tế được tích góp từ những thế hệ
đi trước, từ cuộc sống của chính chúng ta, và những công trình nghiên cứu của các nhà
nghiên cứu ẩm thực trong và ngoài nước được đăng trên các sách, báo và tạp chí.

Em xin chân thành cảm ơn thầy giáo Hoàng Phó Trình hướng dẫn giúp đỡ em
hoàn thành bài tiểu luận này.

Xin chân thành cảm ơn !

Tailieu.vn

1. Lý do chọn đề tài.

“Ẩm thực là tiếng dùng khái quát nói về việc ăn và uống. Văn hóa ẩm thực bao gồm cách chế biến, bày biện và thưởng thức từng món ăn, thức uống từ đơn giản, đảm bực đến cầu kì mỹ vị” Mỗi khu vực, mỗi quốc gia đều có nét riêng biệt trong văn hóa ẩm thực của mình. Và trong đó, môi trường tự nhiên góp phần không nhỏ vào việc tạo nên những đặc trưng đó.

Kênh rạch chằng chịt đã tạo cho vùng đất miền Nam Bộ trở thành một vùng đất đa sinh thái, rất giàu về hải sản như tôm, cua, cá, mực... Từ những nguyên liệu tự nhiên này đã được người Nam Bộ chế biến ra những món ăn khác nhau. Qua thời gian con người ngày càng tìm hiểu các cách kết hợp khác nhau đã làm cho nền văn hóa ẩm thực dân tộc không ngừng phong phú lên.

Nguyễn Văn Quý Nghệ thuật ẩm thực trong phát triển du lịch Nam Bộ

Cũng bởi vì những điều kiện tự nhiên thuận lợi như vậy, mà vùng đất Nam Bộ đã trở thành một tuyến du lịch sinh thái.

Khi tìm hiểu về văn hóa nói chung, và văn hóa ẩm thực nói riêng ở khu vực Nam Bộ, yếu tố sông nước luôn đóng vai trò quan trọng, tạo nên nét đặc sắc riêng, tính phong phú, đa dạng và sáng tạo của ẩm thực Nam Bộ.

Chính vì vậy, tìm hiểu về văn hóa ẩm thực của người Việt ở Nam Bộ là một đề tài phong phú, sẽ góp phần làm đa dạng hơn cho sắc thái văn hóa Nam Bộ nói riêng và văn hóa Việt Nam nói chung.

2. Tính cấp thiết của đề tài.

Ẩm thực Việt Nam nói chung, và ẩm thực miền Nam Bộ nói riêng đã để lại những ấn tượng sâu sắc trong lòng của các thực khách khi đặt chân đến vùng Nam Bộ. Bởi vì những món ăn nơi đây được chế biến từ những nguyên liệu sẵn có của vùng sông nước nơi đây.

Ngày nay do sự bận rộn của công việc, những lo toán trong cuộc sống làm cho con người cảm giác mệt mỏi và chán nản. Không ít trong số đó học đã tìm đến con đường du lịch để học có những cảm giác thoải mái. Và năng động hơn trong công việc.

Trong xu thế hiện nay, du lịch chỉ nhằm mục đích tham quan, tìm hiểu về văn hóa, lịch sử, mà còn là nghỉ ngơi, di dưỡng tinh thần, thể chất. thì việc đưa văn hóa ẩm thực vào phục vụ khách du lịch sẽ tạo ra những nét riêng cho du lịch.

Là một sinh viên ngành du lịch, tôi rất lấy làm mừng khi chọn đề tài “ Nghệ thuật ẩm thực trong việc phát triển du lịch Nam Bộ” để làm bài tiểu luận kết thúc môn học “ Văn hóa ẩm thực” của chúng tôi.

3. Mục tiêu.

Làm rõ vai trò của ẩm thực đối với hoạt động du lịch.

Nguyễn Văn Quý Nghệ thuật ẩm thực trong phát triển du lịch Nam Bộ
Đánh giá thực trạng văn hoá ẩm thực Nam Bộ hiện nay và việc khai thác ẩm thực
phục vụ cho hoạt động du lịch.

Bước đầu đề ra những giải pháp nhằm nâng cao hiệu quả của việc khai thác ẩm thực
cho phát triển du lịch Nam Bộ.

4. Nội dung.

Ngoài phần mở đầu, và kết luận. Bài tiểu luận gồm 3 chương.

CHƯƠNG I: Văn hoá ẩm thực và vị trí của ẩm thực trong hoạt động du lịch

CHƯƠNG II : Thực trạng của ẩm thực Nam Bộ hiện nay và văn hoá ẩm thực trong
hoạt động du lịch Nam Bộ.

CHƯƠNG III: Một số giải pháp để phát triển nghệ thuật ẩm thực Nam Bộ phục vụ
cho du lịch

CHƯƠNG I: VĂN HÓA ẨM THỰC VÀ VỊ TRÍ CỦA ẨM THỰC TRONG HOẠT ĐỘNG DU LỊCH

1. Một vài lý luận về nghệ thuật ẩm thực.

1.1 Lý luận chung về vấn đề ẩm thực.

Văn hóa ẩm thực – với sự thực hành ăn uống – Việt Nam nói chung và Nam Bộ
nói riêng cũng là một thành tố trong nền văn hóa Việt Nam. Nó tham gia tích cực vào
việc phản ánh bản sắc văn hóa, dân tộc, bởi ăn uống là một trong những nhu cầu cơ
bản của con người để duy trì sự sống. Dân gian Việt Nam có câu “ Có thực mới vực
được đạo” (Không có ăn chẳng làm được gì).

Người Việt có 3 cách ăn: