UED Journal of Social Sciences, Humanities & Education - ISSN: 1859 - 4603

TẠP CHÍ KHOA HỌC XÃ HỘI, NHÂN VĂN VÀ GIÁO DỤC

ẨM THỰC ĐƯỜNG PHỐ TRONG PHÁT TRIỂN DU LỊCH PHỐ CỔ HỘI AN, TỈNH QUẢNG NAM

Lê Thị Thu Hiền, Lê Thị Diệu Mi

Nhận bài:
11 – 07 – 2019
Chấp nhận đăng:
30 – 08 – 2019
http://jshe.ued.udn.vn/

Tóm tắt: Dịch vụ ẩm thực Hội An đang ngày càng hấp dẫn du khách trong và ngoài nước, trở thành một trong những nhân tố quan trọng đóng góp vào sự thành công của du lịch Hội An. Nét độc đáo của ẩm thực đường phố ở khu phố cổ Hội An những năm gần đây đã trở thành một trong những điểm nhấn quan trọng góp phần tạo nên sức hút đối với du khách đó đây. Tuy nhiên quá trình khai thác, đầu tư và phát triển vẫn còn tồn tại rất nhiều bất cập. Bài viết sẽ giúp tìm hiểu rõ hơn về thực trạng hoạt động kinh doanh dịch vụ ẩm thực đường phố ở khu phố cổ Hội An và trên cơ sở đó đưa ra giải pháp mang tính thực tiễn góp phần thúc đẩy sự chuyển mình của ẩm thực đường phố cũng như thúc đẩy du lịch khu phố cổ Hội An nói riêng và du lịch Hội An nói chung tiến gần hơn tới việc chinh phục du khách mang tầm quốc tế.

Từ khóa: ẩm thực đường phố; du lịch; khu phố cổ Hội An; phát triển.

1. Đặt vấn đề

Phố cổ Hội An là một điểm đến nổi tiếng trong bản đồ du lịch Việt Nam và thế giới. Nơi đây lưu giữ gần như nguyên vẹn hơn 1.000 di tích kiến trúc từ phố xá, nhà cửa đến hội quán, đình, chùa, miếu, nhà thờ tộc, giếng cổ,… Nét đẹp của một phố cổ đã trải qua bao biến cố thăng trầm lịch sử thể hiện ở từng rêu phong trên mái ngói, viên gạch, hàng cây,… đã được người dân Hội An giữ gìn. Không chỉ vậy, khu phố cổ Hội An còn thu hút du khách trong nước và quốc tế với chính ẩm thực dân dã, bình dị nhưng đầy màu sắc hấp dẫn trong ẩm thực đường phố.

Ẩm thực đường phố, từ lâu đã là nét văn hóa dân gian truyền thống của khu phố cổ Hội An. Theo hồi cố dân gian, trước năm 1945, ẩm thực đường phố ở Hội An không phổ biến, chỉ có một số người gánh, hoặc bưng/ xách một số mặt hàng đi bán rong như kẹo kéo, kẹo ú, kẹo đậu phụng, mía, chè, hột vịt lộn,... Đến khoảng những năm đầu của thập niên 60, ở khu phố cổ Hội An đã có một số món ăn được bán ở đường phố như mỳ quảng, cao lầu, bún, cari, phở, hoành thánh, bánh xèo, chè ngọt, nước chè,… các loại nước giải khát và quà bánh rất ít [2, tr.81]. Một tài liệu khác cho biết trước năm 1975, những loại hàng rong được bán ở Hội An là kẹo kéo, kẹo ú, kẹo mè, kẹo đậu phụng, bánh ú, chè, bánh bao, bánh vạc, giò hầm, cari bánh mì, bánh ướt thịt nướng, bánh mì, đậu phụng rang, hến, mắm dưa, bún tươi, cháo lòng, hột vịt lộn, xoa xoa; còn những loại hàng bán vỉa hè có chè, lục tào xá, nước chè, bún bò giò heo, cari, cao lầu, phở, mỳ quảng, hoành thánh [6, tr.3].

Trải qua thời gian, hiện nay ẩm thực đường phố ở khu phố cổ Hội An đã có nhiều thay đổi: đa dạng hơn về mặt hàng, đối tượng phục vụ; hình thức, phương tiện, công cụ buôn bán cũng đã có nhiều khác biệt. Những đặc sắc từ ẩm thực đường phố góp phần không nhỏ trong việc để lại dấu ấn đẹp đẽ, quảng bá ẩm thực Hội An, thu hút khách du lịch đến và lưu lại nơi này. Tuy nhiên, trên thực tế, hoạt động kinh doanh ẩm thực đường phố ở khu phố cổ Hội An vẫn còn một số hạn chế đáng kể cần phải khắc phục để có thể đáp ứng nhu cầu ngày càng cao trong tìm hiểu, thưởng thức của du khách khi đến đây.

2. Ẩm thực đường phố trong phát triển du lịch ở phố cổ Hội An

[a]Trường Đại học Sư phạm – Đại học Đà Nẵng
* Tác giả liên hệ
Lê Thị Thu Hiền
Email: ltthien@ued.udn.vn

2.1. Khái quát chung về ẩm thực đường phố

Ẩm thực đường phố hay còn được gọi là thức ăn đường phố, thức ăn được bày bán ở các vỉa hè, lề đường. Là các loại thức ăn, đồ uống đã chế biến sẵn hay sẵn sàng chế biến và phục vụ tại chỗ theo yêu cầu của khách hàng được bày bán trên vỉa hè, lề đường ở các đường phố, khu phố đông người, khu phố ăn uống ngoài trời,...

Thông thường thức ăn đường phố được bày bán trên các tiệm ăn di động, quán ăn tạm thời hay là từ một gian hàng di động cho đến các loại xe đẩy. Theo khái niệm của Tổ chức Y tế thế giới (WHO), "*thức ăn đường phố là những đồ ăn, thức uống được làm sẵn hoặc chế biến, nấu nướng tại chỗ, có thể ăn ngay và được bày bán trên đường phố, những nơi công cộng"* [Dẫn theo 4, tr.21].

Hầu hết thức ăn đường phố là các món phục vụ tại chỗ và là thức ăn nhanh. Thức ăn đường phố chi phí ít hơn một bữa ăn trong nhà hàng và nhanh chóng, tiện lợi, giá cả phải chăng nên sức cạnh tranh cao và được tiêu thụ với số lượng lớn. Thức ăn đường phố có mối liên hệ mật thiết với đồ ăn vặt (hàng rong, quà vặt), đồ ăn nhẹ (snack), thức ăn nhanh. Nó được phân biệt bởi hương vị riêng địa phương và được mua trên đường phố.

Đến nay, ẩm thực đường phố đã trở thành một nhu cầu của người dân đô thị. Việc phát triển các loại hình thức ăn đường phố là một nhu cầu tất yếu của xã hội, đem lại nhiều thuận tiện cho người tiêu dùng:

+ Với sự đa dạng về món ăn, giá cả phải chăng và mang hương vị đặc biệt, ẩm thực đường phố đáp ứng nhu cầu mua hàng nhanh, gọn của người dân cũng như du khách.

+ Kinh doanh ẩm thực đường phố đã tạo được nguồn thu nhập đáng kể cho nhiều người, đặc biệt là đối tượng phụ nữ, nguồn lao động chính tham gia vào dịch vụ ăn uống đường phố. Loại hình này đã mang đến cơ hội làm ăn, tạo bước khởi đầu cho những ai có vốn kinh doanh ít.

+ Ẩm thực đường phố còn là nét văn hóa ẩm thực đặc trưng của mỗi vùng miền, mỗi quốc gia, có sức hấp dẫn khách du lịch trong nước và quốc tế.

Song bên cạnh đó, ẩm thực đường phố cũng ẩn chứa những mối nguy hại tới sức khỏe, tính mạng khách hàng, thậm chí là cả cộng đồng:

+ Vệ sinh an toàn thực phẩm là vấn đề đáng lo ngại nhất trong ẩm thực đường phố. Kiến thức và sự hiểu biết của người bán về vệ sinh an toàn thực phẩm còn nhiều hạn chế, nhiều thói quen trong chế biến chưa khoa học, điều kiện kinh tế hạn hẹp nên có thể thức ăn dễ biến chất làm ảnh hưởng sức khỏe người tiêu dùng (ngộ độc thực phẩm, các bệnh lây truyền qua thực phẩm…). Việc sản xuất và bày bán thiếu hạ tầng cơ sở và vệ sinh môi trường (cung cấp nước sạch, xử lí rác, chất thải, công trình vệ sinh...).

+ Hoạt động này cũng khó kiểm soát xuất phát từ một số lí do như sự đa dạng trong phương thức bán. Cụ thể bán lưu động với nhiều cách thức như: gánh gióng đi bán; bưng thúng mủng đi bộ để bán; xe đạp chở theo thùng để bán; xe đẩy có mái che và gắn với động cơ xe máy để bán… Hay bán cố định như đặt rổ, thau, thùng, tủ, kệ, ghế, bàn để bán. Cũng như việc kinh doanh loại hình này mang tính cơ động tạm thời do việc đầu tư trong cơ sở vật chất không nhiều, đơn giản nên người bán có thể bán hoặc nghỉ tùy ý mà ít bị thiệt hại cùng với việc người bán thường xuyên di chuyển đến địa điểm mới có nhiều khách hơn. Cho nên sẽ rất khó để có thể kiểm soát hoạt động kinh doanh của loại hình này.

+ Ảnh hưởng tới cảnh quan và văn minh đô thị.

2.2. Thực trạng hoạt động kinh doanh ẩm thực đường phố phục vụ du lịch ở khu phố cổ Hội An

**** Các cơ sở kinh doanh ẩm thực đường phố***

Ở khu phố cổ Hội An, ẩm thực đường phố chủ yếu được bày bán theo hai phương thức: lưu động (những ki ốt trên xe đẩy và những gánh hàng, mâm tre đội đầu…) và cố định.

Vào thời điểm cách đây 5 năm, bán hàng rong đồ ăn uống ở Hội An chủ yếu dùng những quẩy gánh, những mâm tre để di chuyển những thứ cần bán từ nhà đến nơi đông khách và cất lên những tiếng rao thân thuộc hàng ngày để khách biết là mình đang bán gì: *"Ai tào phớ không? Phớ đây phớ đây…."*. Ngày nay, bên cạnh những gánh hàng hay mâm tre đội đầu thì người dân ở khu phố cổ Hội An đã hiện đại hơn với chiếc xe đẩy bốn bánh, xe đạp để tiện cho việc di chuyển và bày bán được nhiều nguyên liệu hơn như: xe đẩy bán các loại bánh đường, bánh tráng nướng…; xe đạp bán bánh bột lọc, bánh yến tơ, đậu phộng rang,… Với những phương tiện này giúp cho người bán di chuyển đến được nhiều tuyến đường hơn, đỡ vất vả hơn. Đến năm 2016,

thành phố Hội An đã triển khai Đề án "*Bố trí buôn bán hàng rong, vỉa hè trong khu phố cổ*", theo đó, hình thức bán hàng rong đang bị cấm trong khu vực phố cổ [6, tr.8]. Tuy nhiên, vẫn còn nhiều người cố tình bán trốn tránh lệnh cấm bởi đây là kế sinh nhai chính của họ.

Ngoài bán lưu động, ở khu phố cổ Hội An có khá nhiều những ki ốt ẩm thực được bày bán tại chỗ cố định dưới sự cho phép của chính quyền địa phương và kèm theo những cam kết cũng như quy định chặt chẽ về kinh doanh buôn bán. Đến thời điểm hiện tại, ẩm thực đường phố ở khu phố cổ Hội An chủ yếu đang được chú trọng, tập trung vào loại hình bán trên những ki ốt cố định trên tuyến phố Bạch Đằng. Các món ăn được rất nhiều du khách thích thú như bánh ghẹ, bánh tôm, bánh đường, bánh mỳ, chuối nướng, bánh tráng nướng, chè bắp, chè xoa xoa, chè thập cẩm…

**** Không gian và thời gian phục vụ***

- Không gian:

Năm 1999, khu phố cổ Hội An được UNESCO công nhận là Di sản văn hóa thế giới và trở thành một trong những địa điểm du lịch hấp dẫn nhất đối với du khách trong và ngoài nước. Do đó, những đặc sắc trong ẩm thực đường phố ở khu phố cổ Hội An càng được nhiều du khách tìm đến, thưởng thức. Tuy nhiên, trong thời gian vừa qua, số lượng hộ kinh doanh đến từ địa phương khác và nhiều khu vực lân cận tăng nhanh, trong đó có nhiều loại hình không phù hợp với cảnh quan khu phố cổ, làm ảnh hưởng đến trật tự giao thông, an ninh xã hội; ảnh hưởng đến việc bảo tồn, phát huy di sản văn hóa và phát triển du lịch bền vững ở Hội An. Để đáp ứng tâm tư nguyện vọng của người dân và lập lại trật tự kinh doanh, buôn bán hàng rong trong khu phố cổ, đem lại sự hài lòng cho du khách, từ tháng 7 năm 2016, TP.Hội An đã ban hành đề án *"Bố trí buôn bán hàng rong, vỉa hè trong khu phố cổ Hội An"*. Trước đó, năm 2012, thành phố Hội An cũng đã khai trương khu chợ đêm đầu tiên trên đường Nguyễn Hoàng nhằm kéo giãn du khách ra bên ngoài phố cổ, tạo thêm điểm tham quan mua sắm, ăn uống cho du khách, tăng thu nhập cho người dân. Tuy nhiên, qua 6 năm hoạt động khu chợ đêm Nguyễn Hoàng đã trở nên quá tải, kéo theo một nửa phía Tây khu phố cổ phải chịu nhiều áp lực khi lượng khách đổ về khu vực này ngày càng lớn, trong khi khu vực phía Đông phố cổ lại quá vắng khách vào ban đêm tạo nên sự mất cân đối và gây ảnh hưởng đến hoạt động kinh doanh và thu nhập của người dân. Do đó, thành phố đã chủ trương khai trương khu chợ đêm thứ hai bên cạnh giải quyết nhu cầu buôn bán kinh doanh cho các hộ trong quá trình sắp xếp hàng rong của thành phố còn nhằm mục đích thu hút khách về phía đông, thúc đẩy khu vực này phát triển.

Nhờ vậy, khi đến khu phố cổ Hội An, du khách sẽ tìm thấy các gian hàng ẩm thực bao gồm cả thức ăn và nước uống được quy tụ tập trung tại khu vực đường Bạch Đằng. Bên cạnh đó một số gian hàng được bày bán gọn gàng trên các vỉa hè, lề đường ở các trục đường như Trần Phú, Nguyễn Thái Học, Lê Lợi,… với nhiều loại ẩm thực khác nhau cho du khách thoải mái lựa chọn như: bánh tôm, bánh ghẹ, bánh đường, bánh tiêu nhân dừa, bánh donut, bánh tráng nướng (pizza Việt Nam), mỳ chả, bánh chuối nướng, xí mà phù, bánh bèo, bánh vạc và một số loại nước giải khát như nước mía, nước dừa, nước có ga… Ngoài ra, một số gánh hàng rong hoặc xe đạp bán các loại trái cây, bánh bột lọc, bánh yến tơ… di chuyển ở khắp các tuyến đường trên.

- Thời gian kinh doanh

Mặc dù Hội An được xem là điểm du lịch hấp dẫn trên con đường du lịch miền Trung, tuy nhiên theo đánh giá của nhiều du khách, phố Hội vẫn đẹp nhất lúc lên đèn. Khi màn đêm bắt đầu buông xuống thì những ánh đèn lồng bắt đầu sáng lên, tạo nên một không gian lung linh đầy màu sắc cho khu phố cổ. Du khách cũng chọn vào thời điểm này để đến khu phố cổ Hội An tham quan, thưởng ngoạn. Những gánh hàng rong, ki ốt trên vỉa hè cũng bắt đầu hoạt động mạnh vào thời điểm này.

Trước đây khi Hội An vẫn chưa phát triển du lịch, hoạt động buôn bán đường phố chủ yếu vào sáng sớm và chiều tối nhưng theo mức độ thấp, vì chủ yếu bán cho người dân địa phương. Buổi sáng có bánh bao, mỳ Quảng, bánh bèo…, chiều tối có những món như tào phớ, xí mà phù, hoành thánh… Khi du lịch tại Hội An phát triển mạnh, nhất là từ năm 2010 trở lại đây, hoạt động kinh doanh của ẩm thực đường phố tại khu vực phố cổ phát triển mạnh mẽ, thời gian hoạt động buôn bán gần như cả ngày, nhưng tập trung đông nhất là vào ban đêm, vì sẽ bán được nhiều hơn cho khách du lịch. Theo khảo sát của nhóm nghiên cứu, thời gian đa số các gian hàng bắt đầu mở bán là tầm 5 giờ chiều và kết thúc muộn nhất theo quy định của ban quản lí thành phố Hội An là 11 giờ đêm (một số gian hàng có thể

nghỉ sớm hơn khi hết hàng hoặc vắng khách). Mặc dù ban ngày vẫn có những gánh hàng hoạt động, nhưng vì nhất là do khách du lịch ít, thứ hai thời tiết nắng, vỉa hè lại không có gì che, rất khó để có khách vào ngồi ăn nên ít người bán.

**** Lượng khách, thành phần khách và doanh thu***

Trong những năm qua, theo con số thống kê được cung cấp từ Phòng Văn hoá Thông tin thành phố Hội An, số lượt khách đến Hội An, trong đó chủ yếu là khu phố cổ luôn tăng lên, nằm ở vị trí top 5 của cả nước. Năm 2010, một năm có nhiều sự kiện lớn đối với cả nước và toàn ngành du lịch - chứng kiến những thay đổi khởi sắc trong tình hình khách du lịch đến Việt Nam nói chung và khu phố cổ Hội An nói riêng, số lượt khách đến Hội An là 1.284.941 lượt. Năm 2017, Hội An đón 3,22 triệu lượt khách tham quan lưu trú, tăng 21,66% so với cùng kì 2016. Trong đó có 1,78 triệu lượt khách quốc tế và 1,44 triệu lượt khách nội địa. Riêng khách tham quan phố cổ đạt 2,38 triệu lượt (tăng 28,16%). Theo thống kê của Sở Văn hóa, Thể thao và Du lịch tỉnh Quảng Nam, tổng lượt khách tham quan, lưu trú trên địa bàn tỉnh năm 2018 ước đạt 6,5 triệu lượt, tăng 21,5% so với cùng kì năm 2017. Cụ thể, khách quốc tế ước đạt 3,78 triệu lượt, tăng 36,58%; khách nội địa ước đạt 2,79 triệu lượt, tăng 5,33%. Khách lưu trú ước đạt 2,1 triệu lượt, tăng 16,02% [Dẫn theo 3].

Sự gia tăng từ lượt khách đến khu phố cổ Hội An đồng nghĩa với việc gia tăng lượng khách sử dụng dịch vụ ẩm thực đường phố nơi đây. Mặc dù không có con số thống kê cụ thể, nhưng theo khảo sát trực tiếp tại các quầy, gian hàng, ki ốt kinh doanh tại khu phố cổ Hội An thì ước lượng con số vào mùa thấp điểm bình quân vào khoảng 30 đến 50 lượt khách trên ngày, mùa cao điểm từ 50 đến 100 lượt khách, đặc biệt những món ăn nổi tiếng có lúc lên đến 150 lượt khách/ngày. Các mặt hàng đông số lượng du khách trong nước thưởng thức là thịt xiên nướng, bánh tôm, bánh ghẹ, bánh mỳ, cao lầu, mỳ quảng, chè bắp; còn khách nước ngoài thì chủ yếu lựa chọn bánh tráng nướng, chuối nướng.

Thành phần khách đến thưởng thức các món ăn đường phố vô cùng đa dạng. Từ khách du lịch trong nước như: Hà Nội, Nha Trang, Sài Gòn, Đà Nẵng… đến khách quốc tế từ khắp nơi trên thế giới như: Trung Quốc, Hàn Quốc, Nhật Bản, Mỹ... Cũng theo khảo sát, du khách biết nhiều hơn đến ẩm thực đường phố ở khu phố cổ Hội An chủ yếu qua các phương tiện truyền thông, từ các website du lịch, mạng xã hội như TripAdvisor hay Foursquare,…

Với việc gia tăng lượng khách đến khu phố cổ Hội An sẽ kéo theo việc doanh thu từ ẩm thực đường phố cũng sẽ tăng lên. Theo khảo sát về thu nhập của từ một số hộ kinh doanh ẩm thực đường phố thì thu nhập hàng tháng của họ giao động trung bình từ 6 đến 15 triệu. Đồng thời, với các hộ mới được sắp xếp, bố trí kinh doanh ẩm thực đường phố tại tuyến đường Bạch Đằng được chính quyền thành phố hỗ trợ không nộp thuế trong năm đầu để ổn định hoạt động buôn bán. Cụ thể, anh Trần Văn Quân, chủ ki ốt ẩm thực số 2 tại khu phố ẩm thực cuối đường Bạch Đằng, gần chợ Hội An cho biết:

"*Thu nhập không đều bởi còn phụ thuộc vào thời tiết, mùa mưa bán ít hơn, chủ yếu là bán cho khách Tây, khách Việt mùa mưa ít đi du lịch. Cho nên tính trung bình một tháng thu nhập từ 7 đến 10 triệu đồng, con số này có khi tăng cao hơn vào mùa cao điểm*".

Ngoài ra, tuỳ vào mặt hàng họ kinh doanh mà thu nhập có những chênh lệch khác nhau, bởi vì những món ăn như bánh mỳ, cao lầu, mỳ quảng, thịt nướng… có thu nhập cao hơn so với những món chè, kem, tào phớ…

**** Nguồn nhân lực phục vụ***

Với sự phát triển ngày càng mạnh mẽ của Hội An sẽ kéo theo lượng khách đến tham quan một lúc nhiều hơn, tạo điều kiện cho ẩm thực đường phố phát triển. Với đặc điểm của ẩm thực đường phố là các món phục vụ ăn nhanh, chi phí thấp, tiện lợi,… do đó ở hầu hết các gánh hàng, ki ốt hay xe đẩy buôn bán vỉa hè đều tự túc nguồn nhân lực, nghĩa là người chủ gánh hàng, ki ốt vừa bán vừa phục vụ và thường là một người. Ngoại trừ một vài ki ốt cố định nhiều bàn ghế hoặc những món cần người phụ như bánh tôm, bánh ghẹ, bánh chuối nướng, xí mà phù, mỳ quảng, cao lầu… thì sẽ có trên hai người, nhưng cũng là vợ chồng hoặc con cái trong nhà. Số lượng quầy hàng có từ ba người trở lên và thuê người ngoài làm là tương đối ít. Phần lớn lao động phục vụ ở mỗi điểm bán hàng ăn uống đường phố có trình độ học vấn tương đối thấp, làm việc chân tay và chưa được đào tạo bài bản. Thành phố Hội An cũng thường xuyên tổ chức các buổi tập huấn cho những người lao động thuộc lĩnh vực trên về các nội dung: văn hoá kinh doanh ăn uống, văn hoá địa phương, an toàn thực phẩm nhằm

hướng tới một môi trường kinh doanh ẩm thực đường phố văn minh, hấp dẫn.

Phần lớn các mặt hàng ăn uống đều được người bán chuẩn bị tất cả mọi thứ sẵn sàng ở nhà, sau đó gánh hoặc đẩy xe đến chỗ bán, bày biện những thứ cần thiết như bàn ghế, chén đũa… và chờ có khách vào thì bán, chỉ trừ một số món được chuẩn bị nguyên liệu trước khi nào có người mua mới làm như bánh chuối nướng, bánh tráng nướng, bánh tơ,… Những người kinh doanh vỉa hè ở đây rất nhanh nhẹn, họ có thể phục vụ năm sáu người cùng một lúc mà vẫn có thể dọn những chén thừa ăn xong của những vị khách trước một cách chóng vánh. Không ít du khách quốc tế đã tỏ ta ngưỡng mộ khi nhìn thấy họ làm nhanh như vậy.

**** Nhận định chung***

- Tích cực:

+ Ẩm thực đường phố ở khu phố cổ Hội An ngày càng được nhiều du khách biết đến và khen ngợi bởi sự đa dạng, đặc sắc và góp phần mang lại doanh thu cho ngành du lịch Hội An cũng như tạo công ăn việc làm cho nhiều người dân, gia tăng thu nhập cho các hộ kinh doanh. Trên trang mạng "*tripadvisor Hội An*" nhận được những lời khen ngợi cho ẩm thực đường phố Hội An như: "*Chợ đêm Hội An là một trong những nơi nhất định phải ghé qua khi đến Hội An, thức ăn ngon và con người cũng rất dễ thương*"- nicknamme DuyenThuy. "*Chợ đêm Hội An không thể nào bỏ qua khi đến với khu phố cổ này. Các món ăn lề đường dân giã, mộc mạc, đúng chất của người Miền Trung hiền hoà, dễ mến. Cái tên bánh nghe thôi cũng đã nhớ mãi vào lòng người: bánh đập, cao lầu, mì Quảng, chè thập cẩm, bắp nướng.... ăn rất ngon*" - nickname HAIDANG89. "*Chợ đêm Hội An có rất nhiều lồng đèn lung linh, các quầy hàng lưu niệm và ẩm thực đường phố. Thích nhất là quầy thịt xiên nướng ở một góc phố gần nơi tổ chức bài chòi, hương vị thật tuyệt vời, giá cả phải chăng. Nhất định sẽ quay lại để thưởng thức món ăn tuyệt vời này*" - nickname myanh41016 [5].

+ Với chính sách quy hoạch ẩm thực đường phố của thành phố, ẩm thực ở khu phố cổ Hội An đang dần vào đề nếp hơn trong hoạt động, từ thời gian kinh doanh, giá cả, trang phục, phong cách phục vụ, an toàn thực phẩm,… Có thể nhận thấy rõ khi việc chèo kéo du khách sử dụng dịch vụ của các cơ sở kinh doanh ẩm thực đã được hạn chế rất nhiều, khả năng giao tiếp với khách nước ngoài của những người kinh doanh tốt hơn rất nhiều so với những năm trước (bao gồm cả tiếng Anh, tiếng Trung, tiếng Hàn…). Đặc biệt vấn đề an toàn thực phẩm được chú trọng hơn khi thường xuyên có các đoàn kiểm định chất lượng an toàn thực phẩm cũng như những chương trình tập huấn về nâng cao nhận thức của người kinh doanh trong vấn đề này.

- Tiêu cực:

+ Với chính sách quy hoạch ẩm thực đường phố của thành phố Hội An, việc tập trung kinh doanh ẩm thực đường phố sẽ tập trung vào các tuyến phố nhất định và cấm các hình thức bán rong trong khu vực phố cổ đã nảy sinh một số vấn đề, đó là:

Thứ nhất, khu vực tập trung các gian hàng với diện tích không lớn, do đó mới chỉ bố trí được cho rất ít các hộ có nhu cầu kinh doanh (ưu tiên cho người dân sống ở tại phố cổ và đã kinh doanh ẩm thực lâu năm hơn), còn lại rất nhiều các hộ khác muốn có mặt bằng cố định để kinh doanh nhưng chưa được giải quyết. Vì vậy, họ vẫn lang thang bán hàng rong trên các nẻo đường, và phải "chạy trốn" khi có bộ phận quản lí đến.

Thứ hai, gánh hàng rong là một trong những nét đặc trưng của văn hoá ẩm thực Việt Nam, điều mà không phải quốc gia nào trên thế giới cũng có và được rất nhiều du khách ưa thích lựa chọn; đặc biệt là khách quốc tế vô cùng thích thú, ưa chuộng và xem đây là một điều lí thú mà họ nên khám phá khi đến Việt Nam, trong đó có khu phố cổ Hội An. Do đó, nếu cấm hoàn toàn việc bán hàng rong trên các tuyến phố sẽ làm mất đi một điểm hấp dẫn du khách khi đến Hội An và thưởng thức ẩm thực Hội An, kéo theo đó là mất đi công việc, thu nhập của một bộ phận lao động bằng hình thức này, ảnh hưởng đến cuộc sống của họ.

+ Nguồn nhân lực hoạt động kinh doanh ẩm thực đường phố có chất lượng chưa cao. Đa số là người dân địa phương, chế biến món ăn chủ yếu qua kinh nghiệm, ít được đào tạo bài bản. Trình độ ngoại ngữ chỉ dừng lại ở việc giao tiếp thông thường khi chào mời khách, gọi tên món ăn, trao đổi giá cả thông qua việc học bồi giao tiếp hằng ngày. Do đó, sẽ hạn chế trong việc giới thiệu món ăn đặc trưng đến khách nước ngoài khi họ có nhu cầu tìm hiểu sâu.

+ Các món ăn được bày bán trong các quầy hàng trên đường phố đa số là các món ăn nhanh. Các món đặc

trưng của phố Hội như cao lầu, mì quảng, bánh quai bánh vạc… không nhiều, chưa phản ánh rõ nét ẩm thực đặc trưng Hội An.

+ Một số gian hàng kinh doanh ẩm thực đường phố trên khu vực chưa thực hiện niêm yết giá, trong việc bán cho các đối tượng khách khác nhau có sự chênh lệch về giá cả. Một số gánh hàng rong vẫn còn tình trạng bán giá "chát" đối với khách quốc tế, nó gây ảnh hưởng trực tiếp đến lòng tin của du khách khi lựa chọn và sử dụng.

+ Vấn đề an toàn thực phẩm (ATTP) vẫn còn tồn tại nhiều hạn chế. Sự lựa chọn các món ăn tại các gian hàng đường phố với đối tượng khách nước ngoài còn dè dặt. Theo phỏng vấn trực tiếp một số du khách quốc tế, họ e ngại khi lựa chọn ăn ở các gian hàng này, bởi vì cảm giác không sạch sẽ và có người trong số họ đã bị ngộ độc thực phẩm sau khi ăn ở các gian hàng đường phố ở đây.

2.3. Một số giải pháp nhằm khai thác hiệu quả giá trị ẩm thực đường phố phát triển du lịch ở khu phố cổ Hội An

Du lịch Hội An đang ngày càng phát triển, trong đó lượng du khách tập trung phần lớn ở khu phố cổ Hội An. Để có thể thúc đẩy hơn nữa sự phát triển đó, cần có sự đầu tư tổng thể, phát triển đồng bộ các mảng khác nhau, trong đó kinh doanh dịch vụ ẩm thực là một trong những yếu tố cần được chú trọng. Kết quả khảo sát cho thấy: ẩm thực đường phố là một trong những nét đặc sắc thu hút du khách trong và ngoài nước khi đến du lịch ở khu phố cổ Hội An, mang đến những giá trị tích cực đối với người dân khu phố cổ Hội An nói riêng cũng như du lịch Hội An nói chung. Để trở thành một trong những địa điểm có ẩm thực đường phố hấp dẫn, thu hút ngày càng nhiều du khách, thành phố Hội An cần xây dựng một chiến lược lâu dài. Trong phạm vi nghiên cứu, chúng tôi xin đề xuất một số giải pháp mang tính thực tiễn nhằm đóng góp cho định hướng phát triển hoạt động kinh doanh dịch vụ ẩm thực đường phố ở khu phố cổ Hội An.

- *Về cơ chế chính sách*

Tăng cường hơn nữa công tác tuyên truyền, phổ biến, hướng dẫn chính sách, chế độ về thuế nhằm nâng cao ý thức tự giác chấp hành nghĩa vụ nộp thuế trong các cơ sở kinh doanh ăn uống. Bên cạnh đó, cần cắt giảm các thủ tục rườm rà, tạo điều kiện thuận lợi cho các cá nhân, chủ thể đăng kí loại hình kinh doanh này. Đồng thời, cần có thêm nhiều chính sách hỗ trợ về thuế và thực hiện các chính sách miễn giảm, hỗ trợ kinh phí để mở rộng hoạt động kinh doanh trên địa bàn. Ngoài ra, hàng năm cần mở các khóa tập huấn, đào tạo ngắn cho đội ngũ lao động kinh doanh ẩm thực đường phố trên địa bàn với nhiều nội dung về văn hoá kinh doanh ăn uống. Có các giải pháp cụ thể để khuyến khích sự chủ động tham gia từ phía đội ngũ các cơ sở kinh doanh nhằm cập nhật thông tin về lĩnh vực này một cách có hiệu quả.

- *Về vệ sinh an toàn thực phẩm*

Tuyên truyền, tổ chức các buổi tập huấn về công tác an toàn thực phẩm, thông qua đó đưa ra những câu chuyện thực về ngộ độc thực phẩm trên địa bàn và các địa phương khác để những người kinh doanh thực sự thấy được sự cần thiết cũng như trách nhiệm lớn lao của mình về vấn đề vệ sinh an toàn thực phẩm trong hoạt động kinh doanh buôn bán.

Tiến hành thẩm định chặt chẽ và cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện *"Vệ sinh an toàn thực phẩm"* cho các cơ sở sản xuất kinh doanh thực phẩm, dịch vụ ăn uống đường phố. Tăng cường công tác kiểm dịch, kiểm soát giết mổ gia súc, gia cầm; tăng cường công tác kiểm tra quy trình lưu trữ, bảo quản các loại thực phẩm tươi sống, các loại thủy hải sản đông lạnh tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ẩm thực, đảm bảo nguyên liệu chế biến thực phẩm phải tươi, sạch, an toàn, không dùng các loại hóa chất bảo quản không được phép sử dụng theo quy định của các cơ quan chức năng và không được sử dụng các nguồn thực phẩm không rõ nguồn gốc, thực phẩm quá hạn sử dụng,…

Cần áp dụng việc tăng mức xử phạt đối với các hành vi vi phạm quy định về bảo đảm an toàn thực phẩm trong kinh doanh thức ăn đường phố. Việc tăng mức xử phạt "đánh thẳng" vào lợi nhuận của người bán hàng ăn đường phố là biện pháp răn đe tích cực, góp phần tạo ý thức cho người bán hàng. Tuy nhiên, quy định xử phạt có đầy đủ nhưng việc thực thi lại lỏng lẻo, không nghiêm minh sẽ dẫn đến hiệu quả đạt được không cao. Do vậy, cơ quan chức năng cần phải thực hiện nghiêm minh, công khai, công bằng. Tránh trường hợp kiểm tra, giám sát, xử phạt cho có, phong trào, xong đợt ra quân mọi chuyện vi phạm đâu lại vào đấy. Hoặc có tình trạng phạt nặng người này nhưng nương nhẹ người kia. Chỉ khi lực lượng chức năng nghiêm

khắc trong xử lí mới mong sự chuyển biến trong vấn đề ATTP của người bán hàng.

Mặt khác, để quy định xử phạt thật sự mang tính răn đe, thông tin người bị xử phạt phải được công khai. Đối với những cá nhân cố tình vi phạm, bị xử phạt nhiều lần, cần phải tăng mức xử phạt. Đồng thời, đối với những cá nhân thực hiện tốt cũng cần phải có hình thức khen thưởng công khai. Từ đó tạo động lực, lan truyền ý thức đảm bảo vệ sinh ATTP đối với người bán hàng đường phố.

- *Về quảng bá, thiết kế tour*

Tích cực quảng bá văn hóa ẩm thực đường phố ra thế giới thông qua các đại hội ẩm thực đường phố thế giới được tổ chức hàng năm hay trong chiến dịch quảng bá du lịch Việt Nam; lên danh sách các món ăn đường phố hấp dẫn, độc đáo của khu phố cổ Hội An để đưa vào chương trình quảng bá; sử dụng hình ảnh động, đoạn phim ngắn quảng cáo ẩm thực đường phố đăng tải trên các trang website được nhiều người theo dõi.

Ngoài ra, cần có sự liên kết giữa những đơn vị kinh doanh du lịch (các cơ sở kinh doanh dịch vụ ẩm thực, công ty lữ hành, cơ sở lưu trú…) để giới thiệu, quảng bá nhiều hơn nữa về các sản phẩm bên mình cung ứng. Đưa ẩm thực đường phố vào trong trong các chương trình tour du lịch Hội An như một sản phẩm du lịch thực thụ. Thiết kế các tour ẩm thực đường phố có chất lượng, hợp lí về giá cả, thời gian, không gian, thực đơn. Tổ chức tour học nấu các món ăn vặt đơn giản, dễ làm cho du khách có thể trải nghiệm. Cùng với đó, cần tổ chức lễ hội ẩm thực đường phố định kì, thường niên để thu hút du khách ở các tuyến đường trung tâm ở khu phố cổ Hội An.

- *Về tổ chức hoạt động ẩm thực đường phố*

Ngoài ra, cần thấy rằng gánh hàng rong đã trở thành hình ảnh tượng trưng trong văn hóa Việt Nam nói chung, khu phố cổ Hội An nói riêng và gây ấn tượng mạnh với du khách nước ngoài bởi nét truyền thống, cổ xưa mà họ khó có thể tìm thấy ở những thành phố khác trên thế giới. Chính vì vậy, không nên cấm, bỏ hình thức bán hàng rong mà cần tạo điều kiện hoạt động cho các gánh hàng rong dưới sự quản lí của chính quyền. Người bán hàng phải tuân thủ đúng các quy định của địa phương như: thời gian, địa điểm, vấn đề vệ sinh an toàn thực phẩm, sử dụng công cụ đồ tre, đồ gỗ, ăn mặc trang phục truyền thống, không chèo kéo du khách,… Đặc biệt, cần phải có sự kiểm soát chặt chẽ đối với việc chèo kéo hay chặt chém giá cả đối với du khách bằng cách thiết lập đường dây nóng. Du khách có thể nhanh chóng phản ánh nếu thấy những hiện tượng trên. Đồng thời, cần phải có biện pháp xử phạt tức thời, nghiêm khắc để tạo nên một lề lối kinh doanh ẩm thực đường phố văn minh.

- *Về nâng cao chất lượng dịch vụ*

Nâng cao chất lượng các món ăn, thái độ phục vụ… thông qua đó để quảng bá hình ảnh của con người xứ Quảng, dấu ấn về ẩm thực đường phố ở khu phố cổ Hội An đến với các vùng miền của đất nước và thế giới. Cần chú trọng chức năng giao tiếp trong ẩm thực. Thực khách không chỉ quan tâm đến món ăn, mà còn quan tâm đến không gian, người phục vụ, cách thức ăn uống để có ứng xử phù hợp với văn hóa của người Việt, tránh cho du khách gặp phải sự lúng túng, khó chịu khi thưởng thức món ăn.

Trên nền ẩm thực phong phú, độc đáo, được chắt lọc, đúc kết qua thời gian cùng với những lợi thế nhất định, ẩm thực đường phố ở khu phố cổ Hội An đã có vai trò lớn trong việc thu hút du khách trong và ngoài nước. Tuy nhiên, chúng ta cần tích cực phát huy thế mạnh, khai thác triệt để lợi thế và tiềm năng phát triển của ẩm thực đường phố; đồng thời, đẩy mạnh hơn nữa công tác quảng bá, tổ chức, quy hoạch một cách cụ thể, lâu dài để đưa ẩm thực đường phố trở thành một trong những sản phẩm du lịch độc đáo, đặc thù của phố Hội nói riêng và xứ Quảng nói chung.

3. Kết luận

Ẩm thực đường phố từ lâu đã là nét văn hóa dân gian truyền thống của khu phố cổ Hội An. Những đặc sắc từ ẩm thực đường phố góp phần không nhỏ trong việc để lại dấu ấn đẹp đẽ, quảng bá ẩm thực Hội An, thu hút khách du lịch đến và lưu lại nơi này. Tuy nhiên, trên thực tế, có thể thấy rõ hoạt động kinh doanh ẩm thực đường phố ở khu phố cổ Hội An còn tội tại nhiều hạn chế cần được sớm khắc phục để có thể đáp ứng tốt nhất nhu cầu của du khách trong tìm hiểu, thưởng thức khi đến nơi đây, góp phần đưa du lịch Hội An ngày càng tiến xa hơn trong tương lai gần.

Tài liệu tham khảo

[1] Trần Văn An (2000). *Văn hóa ẩm thực ở phố cổ Hội An*. Nhà xuất bản Khoa học Xã hội.

[2] Minh Hương (2000). *Hội An quê tôi*. Nhà xuất bản Văn học.

[3] Khánh Linh (2018). *6 tháng đầu năm Hội An đón hơn 2,68 triệu lượt khách tham quan lưu trú*. http://baoquangnam.vn/du-lich/201806/6-thang-dau-nam-hoi-an-don-hon-268-trieu-luot-khach-tham-quan-luu-tru-799346

[4] Nguyễn Cẩm Tú (2017). Phát triển sản phẩm du lịch ẩm thực đường phố ở Hà Nội. *Luận văn Thạc sĩ Quản trị dịch vụ du lịch và lữ hành*, Trường Đại học Khoa học xã hội và nhân văn, Đại học Quốc gia Hà Nội.

[5] Tripadvisor (2019). *Khu ẩm thực Hội An*. https://www.tripadvisor.com.vn/Restaurant_Review-g298082-d9457105-Reviews-Hoi_An_Foodcourt-Hoi_An_Quang_Nam_Province.html

[6] UBND TP. Hội An (2016). *Đề án Bố trí buôn bán hàng rong, vỉa hè trong khu phố cổ Hội An*. (Ban hành kèm theo Quyết định số 2858 /QĐ-UBND ngày 12 /12/2016 của UBND thành phố Hội An về việc Phê duyệt Đề án Bố trí buôn bán hàng rong, vỉa hè trong khu phố cổ Hội An).

STREET FOOD IN TOURISM DEVELOPMENT IN HOI AN CITY, QUANG NAM PROVINCE

Abstract: The attractiveness of Hoi An culinary services to domestic and international touristshas grown more and moreand become one of the important factors contributing to the success of Hoi An tourism development. In recent years, this unique cuisine of Hoi An has featured as one of the characterisctics that contribute to the attraction to the visitor. However, during the process of exploitation, investment and development, there are still many shortcomings (drawbacks). The article will help to better understand the current situation of street food service business in the ancient town of Hoi An and on that basis offer practical solutions that contribute to the transformation of cuisine in street as well as promoting tourism in Hoi An Ancient Town in particular and Hoi An tourism in general are closer to conquer international tourists.

Key words: street food; tourism; Hoi An Ancient Town; development.