

TRƯỜNG ĐẠI HỌC VĂN HÓA HÀ NỘI
KHOA NGÔN NGỮ VÀ VĂN HÓA QUỐC TẾ



KHÓA LUẬN TỐT NGHIỆP

**NGHỀ LÀM CẨM TRUYỀN THỐNG VỚI SỰ PHÁT TRIỂN
DU LỊCH HÀ NỘI**

Người hướng dẫn : Ths. Ma Quỳnh Hương

Sinh viên thực hiện : Lê Anh Phương

Lớp : HDVDLQT1

Mã sinh viên : 53DHD01029

Hà Nội 2016

LỜI CẢM ƠN

Đầu tiên, em xin gửi lời cảm ơn tới Ban giám hiệu nhà trường và Ban chủ nhiệm khoa Ngôn ngữ và Văn hóa quốc tế, khoa Văn hóa du lịch đã tạo cơ hội cho em được tiến hành thực hiện khóa luận này.

Em xin gửi lời cảm ơn chân thành nhất đến cô giáo Thạc sỹ Ma Quỳnh Hương, người đã tận tình hướng dẫn chỉ bảo và giúp đỡ em rất nhiều trong suốt thời gian làm bài khóa luận.

Em cũng xin gửi lời cảm ơn sâu sắc nhất tới các thầy, cô trong khoa Ngôn ngữ và Văn hóa quốc tế đã giảng dạy em trong thời gian suốt bốn năm học vừa qua, tạo cho em nền tảng kiến thức cơ sở ngành vững chắc và những hiểu biết về ngành du lịch.

Tuy nhiên, do thời gian có hạn cũng như kinh nghiệm bản thân còn hạn chế, nên khóa luận không tránh khỏi những sai sót, em mong các thầy cô sẽ chỉ dẫn em.

Em xin chân thành cảm ơn!

Sinh viên

Lê Anh Phương

MỤC LỤC

LỜI CẢM ƠN

MỞ ĐẦU3

Chương 1: TỔNG QUAN VỀ VĂN HÓA ẨM THỰC HÀ NỘI

1.1. Khái niệm và phân loại văn hóa ẩm thực

1.1.1. Khái niệm ẩm thực..... Error! Bookmark not defined.

1.1.2. Khái niệm văn hóa ẩm thực..... Error! Bookmark not defined.

1.1.3. Khái niệm du lịch ẩm thực Error! Bookmark not defined.

1.1.4. Phân loại ẩm thực..... Error! Bookmark not defined.

1.2. Nét văn hóa ẩm thực đặc sắc của người Hà Nội

1.2.1. Ẩm thực cầu kỳ mang tính cung đình..... Error! Bookmark not defined.

1.2.2. Ẩm thực đường phố Error! Bookmark not defined.

1.2.3. Cách ăn thanh lịch, mùa nào thức đấy..... Error! Bookmark not defined.

1.2.4. Các thức quà ăn chơi..... Error! Bookmark not defined.

1.2.5. Thức uống..... Error! Bookmark not defined.

1.3. Vai trò của ẩm thực Hà Nội trong phát triển du lịch

Chương 2: NGHỀ LÀM CƠM TRUYỀN THỐNG Ở HÀ NỘI VÀ

MỘT SỐ SẢN PHẨM TỪ CƠM Error! Bookmark not defined.

2.1. Các làng Cơm nổi tiếng ở Hà Nội..... Error! Bookmark not defined.

2.1.1. Làng Vòng (Dịch Vọng, Cầu Giấy) Error! Bookmark not defined.

2.1.2. Làng Mễ Trì (Từ Liêm)..... Error! Bookmark not defined.

2.1.3. Làng Lủ (Đại Kim, Hoàng Mai)..... Error! Bookmark not defined.

2.2. Nghề làm cơm truyền thống Error! Bookmark not defined.

2.2.1. Quy trình chế biến..... Error! Bookmark not defined.

2.2.2. Phân loại Error! Bookmark not defined.

2.2.3. Cách chọn Error! Bookmark not defined.

Cách nhận biết cơm nhuộm phẩm màu..... Error! Bookmark not defined.

2.2.4. Cách thưởng thức..... Error! Bookmark not defined.

2.2.5. Cách bảo quản..... Error! Bookmark not defined.

2.3. Các sản phẩm từ cơm..... Error! Bookmark not defined.

2.3.1. Cơm tươi..... Error! Bookmark not defined.

2.3.2. Cơm khô Error! Bookmark not defined.

2.3.3. Bánh cốm.....	Error! Bookmark not defined.
2.3.4. Chè cốm/chè ngô cốm.....	Error! Bookmark not defined.
2.3.5. Xôi cốm.....	Error! Bookmark not defined.
2.3.6. Chả cốm.....	Error! Bookmark not defined.
2.3.7. Kem cốm/kẹo cốm.....	Error! Bookmark not defined.
2.3.8. Cháo cốm.....	Error! Bookmark not defined.
Chương 3: GIẢI PHÁP KHAI THÁC LÀNG NGHỀ CỐM VÀ CÁC SẢN PHẨM TỪ CỐM VÀO HOẠT ĐỘNG DU LỊCH TẠI HÀ NỘI	
3.1. Vị thế của làng nghề Cốm và các sản phẩm từ Cốm trong văn hóa ẩm thực Hà Nội.....	Error! Bookmark not defined.
3.2. Thực trạng khai thác du lịch từ làng nghề Cốm và các sản phẩm từ Cốm	Error! Bookmark not defined.
3.2.1. Cốm làng Vòng đứng trước nguy cơ xóa sổ.....	Error! Bookmark not defined.
3.2.2. Khó phân biệt thật giả	Error! Bookmark not defined.
3.2.3. Vệ sinh an toàn thực phẩm.....	Error! Bookmark not defined.
3.3. Đề xuất giải pháp	Error! Bookmark not defined.
3.3.1. Xúc tiến, quảng bá cốm Hà Nội	Error! Bookmark not defined.
3.3.2. Duy trì và nhân rộng mô hình “Ngày hội cốm” tại làng cốm Mễ Trì.....	Error! Bookmark not defined.
3.3.3. Đào tạo, bồi dưỡng các nghệ nhân làm cốm.....	Error! Bookmark not defined.
3.3.4. Nâng cao chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm.....	Error! Bookmark not defined.
3.3.5. Kết nối với các công ty lữ hành, xây dựng những tuyến, điểm, chương trình du lịch chuyên đề về cốm Hà Nội.....	Error! Bookmark not defined.
3.3.6. Đầu tư xây dựng nhà hàng “Cốm Việt”.....	Error! Bookmark not defined.
KẾT LUẬN	Error! Bookmark not defined.
TÀI LIỆU THAM KHẢO	8
PHỤ LỤC	Error! Bookmark not defined.

MỞ ĐẦU

1. Lý do chọn đề tài

Hà Nội là thủ đô của nước Cộng hòa Xã hội Chủ nghĩa Việt Nam, là vùng đất ngàn năm văn hiến, có lịch sử và nền văn hóa lâu đời, nhiều

danh lam thắng cảnh, nhiều di tích lịch sử, danh nhân hào kiệt, là nơi hội tụ những nét văn hóa truyền thống tiêu biểu nhất từ thuở xa xưa cho đến bây giờ. Nằm hai bên bờ sông Hồng, giữa vùng đồng bằng Bắc Bộ trù phú, với vị trí và địa thế đẹp, thuận lợi, từ bao đời nay, Hà Nội luôn là một trung tâm chính trị, kinh tế, văn hóa và khoa học lớn, là đầu mối giao thông quan trọng của Việt Nam. Và chính bởi sự giao thông, giao thương đó, hệ thống di sản văn hóa vật thể và phi vật thể của người Tràng An có thể nói là đa dạng và phong phú hạng nhất trong kho tàng văn hóa Việt Nam.

Bên cạnh những công trình di sản văn hóa vật thể nổi tiếng như: khu “36 phố phường cổ”, Hoàng thành Thăng Long, thành Cổ Loa với những dấu xưa oanh liệt một thời; chùa Một Cột với kiến trúc độc lạ, trường đại học đầu tiên Văn miếu quốc tử giám, hay Hồ Hoàn Kiếm với câu Thê Húc, tháp Rùa, đền Ngọc Sơn lung linh bóng nước... di sản văn hóa phi vật thể cũng thể hiện chân thực tinh thần và sinh hoạt văn hóa của người Tràng An. Văn hóa phi vật thể Hà Nội là sự tổng hòa các yếu tố giao lưu, hội nhập, dung hòa, tiếp biến, cởi mở để tạo nên bản sắc một vùng đất “hội thủy, hội nhân và hội tụ văn hóa” vô cùng phong phú và đa dạng. Trong đó các giá trị về nền văn hóa ẩm thực chiếm một vị trí đáng kể trong việc định hình nên bản sắc và phong vị Hà Nội.

Được coi là một trong mười thành phố có ẩm thực đường phố hấp dẫn nhất trong khu vực châu Á , những món ngon nức lòng người như phở, bún chả, chả cá Lã Vọng, giò chả Ước Lễ, cốm làng Vòng... đã làm nên một phần không thể thiếu của nét tinh tế trong văn hóa và con người Hà Nội.

Văn hóa ẩm thực đóng vai trò rất quan trọng trong đời sống hàng ngày của người Hà Nội, nó góp phần không nhỏ vào sự phát triển của vùng đất ngàn năm văn hiến này. Ngày nay, mặc dù đời sống xã hội được

nâng cao, nhu cầu được thưởng thức những của ngon vật lạ, những món ăn đã được chế biến sẵn hoặc các món ăn đặc biệt được vận chuyển từ các nơi khác đến nhưng người Hà Nội mỗi khi có dịp vẫn tìm đến các làng nghề truyền thống để thưởng thức các món ăn đặc trưng, tiêu biểu như nghề làm tương ở làng cổ Đường Lâm, nghề làm đậu làng Mai, nghề làm bún làng Phú Đô... trong đó không thể không kể đến nghề làm cốm.

Tìm hiểu về ẩm thực Hà Nội, những làng nghề làm ra các món ăn nổi tiếng của Hà Nội cũng là một cách để hiểu về nền văn hóa bản sắc riêng đầy quyến rũ của Hà Nội. Từ đó có thể bảo tồn những giá trị văn hóa ẩm thực quý và khai thác hiệu quả trong kinh doanh du lịch, giới thiệu những nét ẩm thực tinh túy của Hà Nội với bạn bè quốc tế.

Chính vì những lý do vừa nêu trên, tôi đã mạnh dạn chọn đề tài “*Nghề làm Cốm truyền thống với sự phát triển du lịch Hà Nội*” làm đề tài khóa luận của mình với mong muốn được đóng góp một phần nhỏ bé vào việc tìm hiểu giá trị của nghề làm cốm, qua đó giữ gìn và phát huy nhằm phát triển du lịch Hà Nội nói riêng và Việt Nam nói chung.

2. Tình hình nghiên cứu vấn đề

Viết về cốm nói chung đã có một số công trình, tác phẩm quy mô, nổi tiếng. Có thể kể đến tác phẩm bút ký “*Miếng ngon Hà Nội*” của nhà văn Vũ Bằng, tập trung nói về cảm nhận, tâm tình và kỷ niệm của tác giả với Hà Nội thông qua món cốm Vòng. Hay như trong cuốn tùy bút “*Hà Nội băm sáu phố phường*”, nhà văn Thạch Lam viết về cốm và sự gắn bó của nó với đời sống văn hóa xã hội Hà Nội tại thời điểm bấy giờ.

Cốm cũng đã là chủ đề của nhiều chuyên luận, bài nghiên cứu công phu từ trước đến nay; được công bố rải rác trên các báo, tạp chí, hay chuyên san viết về ẩm thực hay văn hóa truyền thống.

Như vậy, có thể khẳng định, việc nghiên cứu toàn cảnh cốm mà cụ

thể là nghề làm cốm với sự phát triển du lịch Hà Nội vẫn chưa được thực hiện một cách hoàn toàn; mặt khác, phần lớn các nghiên cứu đi trước vẫn chưa xác định được sự biến đổi của cốm cũng như các sản phẩm làm từ cốm và đề xuất định hướng, giải pháp khai thác làng nghề cốm và các sản phẩm từ cốm vào hoạt động du lịch tại Hà Nội. Chính vì vậy, trên cơ sở kế thừa tư liệu của các học giả và các nhà nghiên cứu đi trước, người viết đã mạnh dạn đi sâu tìm hiểu về nghề làm cốm truyền thống với hy vọng được đóng góp một phần nào đó cho sự phát triển du lịch của thủ đô Hà Nội.

3. Mục đích nghiên cứu:

Với mục đích tìm hiểu về nghề làm cốm truyền thống và các sản phẩm từ cốm trong văn hóa ẩm thực của người Hà Nội, lấy đó làm thế mạnh để phát triển du lịch Hà Nội. Khóa luận đặt ra 3 vấn đề cần giải quyết:

- Tìm hiểu những nét tổng quan nhất về ẩm thực Hà Nội
- Tìm hiểu về nghề làm cốm truyền thống ở Hà Nội và một số sản phẩm từ cốm.
- Từ đó đề xuất một số giải pháp nhằm khai thác làng nghề cốm và các sản phẩm từ cốm vào hoạt động du lịch tại Hà Nội.

4. Đối tượng và phạm vi nghiên cứu

Trong bài khóa luận của mình, tác giả chủ yếu nghiên cứu nghề làm cốm truyền thống trong phạm vi khu vực Hà Nội để thấy được những nét đặc trưng cũng như vai trò của cốm trong sự phát triển của ngành du lịch Hà Nội.

5. 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

6. Bố cục của đề tài

Ngoài phần mở đầu, kết luận, tài liệu tham khảo và phụ lục, khóa luận được chia thành 3 phần với nội dung sau:

Chương 1: Tổng quan về văn hóa ẩm thực Hà Nội

Chương 2: Nghề làm cốm truyền thống ở Hà Nội và một số sản phẩm từ cốm

Chương 3: Giải pháp khai thác làng nghề cốm và các sản phẩm từ cốm vào hoạt động du lịch tại Hà Nội

TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. Bộ Văn hóa – Thể thao và du lịch, Báo cáo Du lịch Việt Nam, thực trạng và giải pháp phát triển, 2014
2. Quốc hội (2005), Luật du lịch, Nxb Chính trị Quốc gia
3. Nguyễn Thị Bảy (2009), *Ẩm thực dân gian Hà Nội*, NXB Chính trị quốc gia, Hà Nội.
4. Vũ Bằng (2000), *Miếng ngon Hà Nội*, Nxb Văn hóa – Thông tin, Hà Nội.
5. Nguyễn Mai Dung (2010), *Món ăn Hà Nội xưa*, Nxb Phụ nữ.
6. Phạm Hòa (2010), Chè – Món ngọt dân gian cổ truyền, Nxb Dân trí.
7. Thạch Lam (1957), *“Hà Nội 36 phố phường”*, NXB Minh Đức, Hà Nội.
8. Băng Sơn, Mai Khôi (2002), Văn hóa ẩm thực Việt Nam, Các món ăn miền Bắc, Nxb Thanh niên
9. Trần Ngọc Thêm (2011), *Cơ sở văn hoá Việt Nam*, NXB Giáo dục, Hà Nội.
10. Quốc Văn (2010), *36 món ngon Hà Nội*, NXB Thanh Niên, Hà Nội.
11. Hà Nguyễn (2010), *“Món ngon Hà Nội”*, Nxb Thông tin và Truyền thông.
12. Trần Nhoãn (2002), *Giáo trình nghiệp vụ kinh doanh du lịch lữ hành*, Nxb Chính trị quốc gia, Hà Nội.

Trang web:

13. <http://huc.edu.vn/chi-tiet/3025/Nghe-nhan-lang-nghe-truyen->

thong---Bau-vat-nhan-van-song.html

14. <https://comvonghanoi.wordpress.com/2012/01/12/lich-su-lang-nghe-com-vong-ha-noi/>
15. <http://vivuhanoi.com/com-lang-vong-net-dep-trong-van-hoa-thuc-viet.html>
16. <http://diemdendulich.net/am-thuc/com-lang-vong-ha-noi.html>
17. <http://www.amthuc365.vn/am-thuc/the-gioi-mon-ngon/mon-ngon-viet-nam/mon-ngon-ha-noi.html>
18. <https://www.ivivu.com/blog/2015/08/du-lich-ha-noi-thuong-thuc-cac-mon-qua-vat-mua-thu/>
19. <http://thanhvien.vn/doi-song/com-ha-noi-tram-vi-605807.html>