

PHÁT TRIỂN ẨM THỰC ĐÊM TẠI THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

● **ĐOÀN LIÊNG ĐIỂM¹ - LƯƠNG MINH ĐIỀU¹ - HUỲNH THỊ BÍCH NGỌC¹**

¹Trường Đại học Công Thương TP. Hồ Chí Minh

TÓM TẮT:

Bài viết sử dụng phương pháp nghiên cứu định tính, kết hợp phân tích tài liệu thứ cấp, tổng hợp và phương pháp quan sát thực tế hoạt động ẩm thực đêm tại Thành phố Hồ Chí Minh. Qua đó, phân tích thực trạng phát triển ẩm thực đêm, những thành công và hạn chế... Kết quả nghiên cứu sẽ làm cơ sở đề xuất các giải pháp phát triển ẩm thực đêm để góp phần làm cho loại hình du lịch đêm trở nên phong phú và đặc sắc hơn, từ đó có thể quảng bá hình ảnh điểm đến du lịch của Thành phố Hồ Chí Minh.

Từ khóa: ẩm thực, du lịch đêm, ẩm thực đường phố, ẩm thực đêm.

1. Đặt vấn đề

Thành phố Hồ Chí Minh (TP. Hồ Chí Minh) là địa phương có điều kiện thuận lợi để triển khai phát triển mô hình kinh tế đêm. Trong tiến trình phát triển kinh tế đêm, du lịch được coi là một hoạt động không thể thiếu, du lịch ẩm thực cũng là một trong những hoạt động tiêu biểu và phổ biến nhất của du lịch về đêm. Du lịch ẩm thực đóng góp 4% vào GDP của thành phố, tỷ lệ khách quốc tế đến TP. Hồ Chí Minh để trải nghiệm du lịch ẩm thực chiếm 5%, tỷ lệ khách du lịch nội địa đến TP.HCM để trải nghiệm du lịch ẩm thực chiếm 2% (Sở Du Lịch TP. Hồ Chí Minh, 2025). Kết hợp thêm với các hoạt động về đêm, tỷ lệ khách quốc tế đến TP.HCM để trải nghiệm các hoạt động về đêm và giải trí chiếm tới 8%; tỷ lệ khách du lịch nội địa đến với c vì các hoạt động về đêm và giải trí chiếm đến 35% (Sở Du lịch TP. Hồ Chí Minh, 2025).

Thực tế, khách du lịch chỉ xem ẩm thực là một dịch vụ đi kèm sau buổi tham quan vào ban ngày. Nhưng vào ban đêm, du lịch ẩm thực thực sự là một loại hình du lịch đáng để khai thác. Tuy nhiên, việc

khai thác ẩm thực đêm tại TP. Hồ Chí Minh hiện nay vẫn còn mang tính tự phát, thiếu sự liên kết và định hướng phát triển dài hạn. Vì vậy, nghiên cứu này nêu thực trạng phát triển ẩm thực đêm hiện nay, so sánh với mô hình của các nước láng giềng, rút ra bài học cho việc phát triển ẩm thực đêm cho TP. Hồ Chí Minh. Qua đó, tác giả đề xuất giải pháp thu hút và quảng bá hình ảnh điểm đến du lịch của Thành phố.

2. Thực trạng phát triển ẩm thực đêm tại Thành phố Hồ Chí Minh

2.1. Về chất lượng sản phẩm

TP. Hồ Chí Minh là điểm đến sôi động cho các hoạt động kinh tế đêm, thu hút người dân địa phương và du khách từ khắp nơi tụ hội. Những khu vực như: phố đi bộ Nguyễn Huệ, phố Tây Bùi Viện, chợ Bến Thành, phố ẩm thực và các chợ đêm đều trở thành biểu tượng cho cuộc sống về đêm của thành phố. Đây là nơi mà các hoạt động giải trí, ăn uống và mua sắm diễn ra sôi nổi từ tối đến sáng sớm, mang đến một không gian văn hóa đậm chất Việt Nam nhưng cũng rất hiện đại và năng động.

TP. Hồ Chí Minh sở hữu hệ thống ẩm thực đậm phong phú với nhiều món ăn đặc trưng như bánh mì, phở, bún chả, gỏi cuốn, bánh xèo..., qua đó góp phần thu hút một lượng lớn du khách vào ban đêm. Tuy nhiên, mặc dù mức độ đa dạng của ẩm thực đường phố không thua kém các quốc gia như Thái Lan hay Trung Quốc, trải nghiệm ẩm thực tại đây nhìn chung vẫn chưa tạo được ấn tượng sâu sắc đối với du khách. Nguyên nhân chủ yếu được cho là xuất phát từ việc thiếu chú trọng trong cách thức phục vụ, cũng như hạn chế trong việc truyền tải ý nghĩa của món ăn và các giá trị văn hóa địa phương đi kèm [3]

2.2. Về không gian phát triển

Hiện tại, theo số liệu của Viện Nghiên cứu và Phát triển TP. Hồ Chí Minh trong quá trình soạn thảo đề án phát triển kinh tế đêm cho thành phố, khoảng 40% doanh nghiệp ở khu vực phường Bến Thành, phường Sài Gòn, phường Cầu Ông Lãnh có doanh thu đêm chiếm hơn 50% tổng doanh thu trong ngày, các dịch vụ chủ yếu là ẩm thực, bar; có đến 80% doanh nghiệp sẽ tiếp tục mở rộng kinh doanh đêm vào giai đoạn 3 năm tới [4]. Hiện tại, du lịch ẩm thực là một phần không thể thiếu trong việc phát triển kinh tế đêm khi đóng góp rất lớn vào doanh thu của thành phố. Tuy nhiên, ẩm thực đêm hiện nay chỉ mang tính chất tự phát, manh mún, chưa quy hoạch cụ thể, chưa có đường đi đúng đắn, chưa được sắp xếp khoa học, chưa có khu phố hay đường phố chuyên phục vụ cho ẩm thực xứng tầm. Các mô hình ẩm thực đêm phát triển chưa đồng đều, thiếu định hướng và quy hoạch tổng thể. Các hoạt động ẩm thực ban đêm phần lớn vẫn còn tự phát, chưa có một văn bản pháp lý chính thức về nguyên tắc, tiêu chuẩn và chiến lược, quy hoạch rõ ràng.

Về vấn đề phân bố, phần lớn các địa điểm ẩm thực đêm đều đang tập trung ở khu vực trung tâm hoặc cận trung tâm, khu vực xa trung tâm chỉ có phố ẩm thực Hà Tôn Quyền. Về vấn đề thực trạng hoạt động, các khu phố ẩm thực như Hà Tôn Quyền, Phan Xích Long, Vĩnh Khánh, Hồ Thị Kỷ hoạt động có phần nổi trội hơn so với Nguyễn Thượng Hiền hay chợ đêm Bến Thành. Hiện tại, không có các tuyến du lịch ẩm thực đêm được xây dựng một cách rõ ràng mặc dù đây là một loại hình được khách du lịch quốc tế quan tâm và mang đến nguồn lợi kinh tế khá tốt. Mặc dù có nhiều quán ăn, nhà hàng, hoặc chợ đêm

hấp dẫn phục vụ món ăn đặc sản, nhưng các điểm này đều không được kết nối thành một tuyến du lịch ẩm thực, khiến khách du lịch gặp khó khăn trong việc lên kế hoạch. [3]

2.3. Sự an toàn và an ninh cho du khách

Nhằm bảo đảm an toàn về an ninh và trật tự, thành phố đã thiết lập hệ thống camera giám sát, tăng cường lực lượng an ninh tuần tra vào ban đêm và duy trì môi trường sạch sẽ, thân thiện. Điều này giúp tạo ra không gian an toàn, thu hút khách hàng, nâng cao nhận thức đầy đủ về phạm vi và vai trò quan trọng của kinh tế đêm bắt đầu từ việc xóa bỏ định kiến về những tiêu cực của kinh tế đêm, định kiến về hoạt động của các vũ trường, nhà hàng, các quán karaoke cũng như các điểm vui chơi giải trí về đêm. Ngoài ra, môi trường không khí, kênh rạch đang bị ô nhiễm đã ảnh hưởng đến chất lượng thực phẩm. Ở nhiều nơi, các quán bán hàng ăn thức uống không có đăng ký kinh doanh, không đảm bảo an toàn vệ sinh. Các yếu tố đầu vào ở một số quán ăn cũng không rõ ràng nguồn gốc, lấy hàng ở những nơi trôi nổi ảnh hưởng đến chất lượng của món ăn.[9]

2.4. Việc quảng bá, thu hút du khách

Cách thức tiếp thị, quảng bá về du lịch ẩm thực vào ban đêm vẫn còn thực hiện theo cách thức truyền miệng từ người dân địa phương, hoặc khách tự tìm đến thông qua các thông tin trên mạng xã hội hoặc YouTube, TikTok. Chưa có sự quy hoạch phát triển đồng đều và thiếu liên kết dẫn đến công tác truyền thông còn những hạn chế. Hiện nay, việc phát triển các sản phẩm ẩm thực phục vụ cho du lịch chủ yếu tập trung cho du lịch quốc tế.

Thứ nhất, về hoạt động xúc tiến, phương thức quảng bá ẩm thực còn nhiều bất cập: Các hoạt động quảng bá về du lịch ẩm thực chưa có sự đầu tư đúng nghĩa với sự phát triển đa dạng và phong phú của ẩm thực Việt. Hoạt động xúc tiến quảng bá chỉ mang tính tự phát, thiếu kế hoạch, chưa có chiến lược lâu dài. Vì vậy, du lịch ẩm thực Việt Nam chưa có điểm nhấn và chưa trở thành loại hình du lịch chuyên nghiệp, hấp dẫn để thu hút du khách trong và ngoài nước một cách đúng nghĩa. Ẩm thực Việt đặc sắc và đa dạng nhưng việc quảng bá đến quốc tế vẫn chậm hơn so với các nước trong khu vực.

Thứ hai, chương trình quảng bá ẩm thực địa phương còn nhỏ lẻ, phạm vi bó hẹp, chưa thật sự

tạo được thương hiệu và hình ảnh cho khách du lịch. Nhiều tỉnh, thành dù có đặc sản hấp dẫn nhưng chưa tiếp cận được với lượng lớn du khách, đặc biệt là khách quốc tế.

Thứ ba, về an toàn vệ sinh thực phẩm: Hiện nay, các hàng quán ăn uống xuất hiện tràn lan khắp nơi, vấn đề vệ sinh an toàn thực phẩm không được đảm bảo.

Thứ tư, về phong cách và thái độ phục vụ: Hiện nay, quán ăn, khách sạn, nhà hàng rất nhiều và đa dạng, tuy nhiên, đội ngũ nhân viên của loại hình du lịch ẩm thực chưa được đào tạo chuyên sâu, chủ yếu là lao động phổ thông, chưa qua đào tạo chuyên môn về phong cách cũng như thái độ phục vụ khách hàng. Đội ngũ đầu bếp đã được đào tạo về nghệ thuật chế biến món ăn, thức uống, tuy nhiên chỉ tập trung vào chế biến, chưa thể hiện cho thực khách hiểu rõ nguồn gốc cũng như ý nghĩa của món ăn, điều này làm cho giảm đi sức hút về ẩm thực khi khách có nhu cầu hiểu biết sâu hơn về các món ăn nổi tiếng được nhà hàng chế biến.

Thứ năm, về nghệ thuật chế biến thức ăn của nhà hàng, khách sạn: Nghệ thuật chế biến ẩm thực của các nhà hàng khách sạn chưa đặc sắc, chưa giới thiệu được đầy đủ các món ăn, đặc sản đến với du khách trong và ngoài nước. Các công ty lữ hành, các tour du lịch, chưa coi trọng giá trị ẩm thực nên thường sắp xếp thời gian bữa ăn trưa, ăn tối rất nhanh, không để cho du khách có thời gian tận hưởng cũng như trải nghiệm các món ăn. Các nhà hàng, quán ăn, khách sạn cũng chưa chú trọng đến việc phát triển hình thức phục vụ là các loại hình buffet sáng, trưa, tối, nên du khách thường không thể thưởng thức, trải nghiệm được một cách trọn vẹn từng món ăn đặc sắc của Việt Nam. [13]

3. Mô hình ẩm thực đêm của các nước và kinh nghiệm rút ra cho TP. Hồ Chí Minh

3.1. Mô hình ẩm thực đêm của Thái Lan

Mô hình ẩm thực đêm tại Thái Lan, đặc biệt là Bangkok, nổi tiếng với sự phong phú, giá cả bình dân và hoạt động sôi nổi đến tận rạng sáng. Các chợ đêm phổ biến như Jodd Fairs, Asiatique, hay khu phố người Hoa Yaowarat kết hợp giữa ăn uống đường phố truyền thống, nhà hàng hiện đại, bar và mua sắm, thu hút đông đảo du khách.

Các đặc điểm chính của mô hình ẩm thực đêm Thái Lan

- **Chợ đêm & Ẩm thực đường phố (Street Food):** Đây là cốt lõi của ẩm thực đêm. Các khu chợ như Jodd Fairs Ratchada, Train Night Market (Rot Fai), hay Artbox không chỉ bán đồ ăn mà còn là địa điểm “sống ảo” nổi tiếng.

- **Món ăn đặc trưng:** Các món “quốc dân” luôn được ưa chuộng bao gồm:

Món ăn chính: Pad Thai (mì xào), Tom Yum Goong (canh chua cay), Som Tum (gỏi đu đủ), cơm chiên (Khao Pad), thịt xiên nướng (Moo Ping). Đặc sản/Món lạ: Tép nhảy (Goong Ten), sườn cây khổng lồ (tại Jodd Fairs), hải sản tươi sống. Đồ ăn vặt/Tráng miệng: Trà sữa Thái, xôi xoài, kem dừa, bánh quế cuộn chà bông.

- **Thời gian hoạt động:** Nhiều chợ đêm và quán ăn đường phố phục vụ từ chiều tối cho đến 12h đêm hoặc muộn hơn.

- **Vị trí thuận tiện:** Các khu chợ thường nằm gần các ga tàu điện ngầm (MRT) hoặc tàu trên cao (BTS), thuận tiện cho di chuyển.

- **Không gian đa dạng:**

Hiện đại & Trẻ trung: Jodd Fairs, Artbox.

Ven sông/Sang trọng: Asiatique The Riverfront.

Cổ điển/Văn hóa: Yaowarat Chinatown.

Các khu chợ đêm nổi tiếng nhất:

- **Jodd Fairs (Ratchada):** Nổi tiếng với sườn cây khổng lồ, hải sản, trà sữa và không gian trẻ trung.

- **Asiatique The Riverfront:** Khu chợ ven sông sang trọng, kết hợp mua sắm và thưởng thức ẩm thực với tầm nhìn đẹp.

- **Yaowarat Chinatown:** Thiên đường ẩm thực đường phố lâu đời, nổi tiếng với các món Hoa-Thái.

- **Train Night Market Ratchada (Rot Fai):** Nổi tiếng với các lều màu sắc và đồ ăn đa dạng.

Mô hình này không chỉ là trải nghiệm ẩm thực mà còn là nét văn hóa đặc sắc, thể hiện sự sôi động và hiếu khách của Thái Lan

3.2. Mô hình ẩm thực đêm của Malaysia

Mô hình ẩm thực đêm tại Malaysia là một phần không thể thiếu của văn hóa bản địa, được đặc trưng bởi sự đa dạng chủng tộc (Malay, Hoa, Ấn) và sự sôi động của các khu chợ ngoài trời.

Các loại hình ẩm thực đêm phổ biến

- **Pasar Malam (Chợ đêm di động):** Đây là mô hình đặc trưng nhất, thường họp vào một ngày cố định trong tuần tại các khu dân cư. Người dân có thể

mua sắm từ nhu yếu phẩm đến các món ăn đường phố chế biến tại chỗ.

- Phở ẩm thực cổ định: Những con phố nổi tiếng mở cửa hàng đêm, thu hút cả người địa phương và khách du lịch như Jalan Alor ở Kuala Lumpur hay Gurney Drive ở Penang.

- Mamak Stalls: Các quán ăn của người Malaysia gốc Ấn mở cửa 24/7, là nơi tụ tập phổ biến của thanh niên Malaysia vào đêm muộn để uống trà kéo (Teh Tarik) và ăn bánh Roti Canai.

Các địa điểm ẩm thực đêm nổi bật

Đặc trưng trải nghiệm

- Giá cả bình dân: Thức ăn tại các chợ đêm thường có giá rất hợp lý, phục vụ mọi tầng lớp.

3.3. Mô hình ẩm thực đêm tại Singapore

Mô hình ẩm thực đêm tại Singapore là một sự kết hợp độc đáo giữa văn hóa bình dân và nhịp sống hiện đại, tập trung chủ yếu tại các Hawker Centre (trung tâm bán hàng rong) và các con phố ẩm thực sầm uất. Đây không chỉ là nơi ăn uống mà còn là di sản văn hóa phi vật thể của UNESCO, phản ánh sự giao thoa giữa các sắc tộc Hoa, Mã Lai, Ấn Độ và Peranakan.

Dưới đây là các mô hình và địa điểm ẩm thực đêm tiêu biểu:

1. Các Hawker Centre biểu tượng (Mở xuyên đêm hoặc rất muộn)

- Lau Pa Sat (Thị trường Telok Ayer): Nằm ngay giữa khu tài chính trung tâm (CBD) với kiến trúc Victoria cổ kính.

Món nên thử: Satay (thịt xiên nướng), cua sốt ớt, cá đuối nướng sambal.

- Newton Food Centre: Nổi tiếng toàn cầu qua bộ phim "Crazy Rich Asians".

Đặc trưng: Không khí náo nhiệt, chuyên về các món hải sản tươi sống và đặc sản địa phương.

Món nên thử: Hàu chiên trứng, hải sản nướng.

Các khu phố ẩm thực theo cộng đồng

- Chinatown (Khu phố Tàu): Khu vực Chinatown Street Market rực rỡ đèn lồng về đêm.

Đặc trưng: Tập trung các quầy Dimsum, cháo ếch, mì hoành thánh và BBQ kiểu Trung Hoa.

- Geylang: Được mệnh danh là "thiên đường ăn đêm" của người bản địa.

Đặc trưng: Các quán ăn trải dài dọc con phố Geylang Road, nổi tiếng nhất là món cháo ếch Singapore.

- Khu Tiểu Ấn (Little India): Phù hợp cho những ai thích hương vị đậm đà của cà ri và trà kéo (Teh Tarik) về đêm.

Các địa điểm "bí mật" của người bản địa

- Chomp Chomp Food Centre: Nằm ở khu Serangoon, dù xa trung tâm nhưng luôn đông đúc từ tối đến khuya.

- Bedok 85 (Fengshan Market): Điểm đến yêu thích của giới trẻ Singapore cho các bữa ăn khuya với món súp bak chor mee (mì thịt băm) trứ danh.

- Swee Choon Tim Sum Restaurant: Một trong những tiệm Dimsum lâu đời nhất, mở cửa đến tận sáng sớm, là điểm dừng chân quen thuộc sau khi đi bar hoặc xem phim muộn.

Đặc điểm chung của mô hình này:

- Giá cả: Rất phải chăng so với nhà hàng, dao động từ 5 - 20 SGD tùy món.

- Tiện ích: Hầu hết các trung tâm này nằm gần các trạm MRT lớn, thuận tiện cho việc di chuyển.

- Trải nghiệm: Không gian mở, bình dân, cho phép bạn thưởng thức đa dạng món ăn từ nhiều quầy hàng khác nhau trong cùng một bữa.

3.4. Bài học kinh nghiệm cho TP. Hồ Chí Minh

- TP. Hồ Chí Minh để có thể đáp ứng được nhu cầu của du khách, theo Phan Huy Xu và Trần Minh Tâm (2017), TP. Hồ Chí Minh "là nơi hội tụ ẩm thực của đông - tây, kim - cổ, của ba miền Bắc - Trung - Nam nước ta". TP. Hồ Chí Minh sở hữu nhiều nhà hàng ẩm thực nước ngoài như Trung Quốc, Ấn Độ, Hàn Quốc, Nhật Bản, Thái Lan, Pháp... và khá nhiều những cơ sở ăn uống từ bình dân đến cao cấp với các món ăn đặc sản của các vùng miền.

- Với sự phát triển của các khu chợ đêm, phố đi bộ, phố ẩm thực trong thời gian gần đây, có sự kết hợp giữa nét ẩm thực truyền thống và hiện đại với những món ăn đặc trưng cùng giá thành phải chăng tạo nên tiềm năng lớn để TP. Hồ Chí Minh có thể phát triển du lịch ẩm thực tập trung nhiều hơn vào ban đêm so với ban ngày. (Bài học rút ra)

- Mở ra các mô hình khác nhau liên quan đến du lịch ẩm thực để phục vụ du khách: Bên cạnh các hình thức ăn uống truyền thống, nhiều mô hình kết hợp giữa ẩm thực với tham quan, giải trí và khám phá thành phố về đêm dần được hình thành, góp phần lớn vào nâng cao giá trị của du lịch ẩm thực trong việc phát triển kinh tế đêm tại TP. Hồ Chí Minh. [4]

4. Một số kiến nghị và giải pháp phát triển du lịch đêm tại TP. Hồ Chí Minh:

- Xây dựng các chương trình chuyên về sản phẩm ẩm thực của TP. Hồ Chí Minh: Sản phẩm du lịch liên quan đến ẩm thực có truyền thống từ nhiều năm. Chương trình du lịch dạy nấu ăn đưa vào thành một nội dung trong tour du lịch đã mang lại cho du khách những trải nghiệm đặc biệt, thay vì vào nhà hàng thưởng thức đồ ăn, họ được tự chế biến và thưởng thức thành quả của mình dưới sự hướng dẫn của các đầu bếp, nghệ nhân nổi tiếng... nhằm tạo ấn tượng sâu sắc cho du khách ẩm thực. [9]

- Phát triển sản phẩm du lịch ẩm thực đêm cần kết hợp liên tuyến: Sản phẩm ẩm thực nên phát triển theo hướng liên tuyến, trong đó phối hợp nhiều khu ẩm thực đặc trưng, mang nét văn hóa vùng miền và đặc thù của các dân tộc khác nhau, như: Hoa, Thái, Campuchia... Vì vậy, cần kết hợp các tuyến ẩm thực khác nhau trong chương trình du lịch. Các đơn vị lữ hành và các hộ kinh doanh cần liên kết các cơ sở ăn uống đêm cùng với các địa điểm vui chơi giải trí khác có tuyến đường hợp nhau để tạo nên một chương trình du lịch phong phú, thỏa mãn nhu cầu ăn uống và du lịch và mua sắm của khách hàng; Chẳng hạn: kết hợp các khu vực gần nhau như tuyến du lịch Khánh Hội - Bến Thành; Hồ Thị Kỷ - Bến Thành...[9]

- Kiểm tra và giám sát thường xuyên về an toàn vệ sinh thực phẩm, siết chặt an toàn, an ninh: Nhà nước và các cơ quan, ban, ngành có liên quan cần thực hiện triệt để siết chặt an toàn vệ sinh thực phẩm, giám sát và kiểm tra định kỳ các cơ sở ăn uống trên từng quận huyện. Thường xuyên tuần tra và kiểm soát chặt chẽ an toàn, an ninh vào ban đêm tại các khu vực đông đúc, đảm bảo an toàn thực phẩm. [13]

- Tổ chức nhiều sự kiện quảng bá ẩm thực TP. Hồ

Chí Minh: Hiện tại, TP. Hồ Chí Minh đang có khá nhiều những lễ hội định kỳ hằng năm như: lễ hội Áo dài, lễ hội Bánh mì, lễ hội Sông nước, Tuần lễ Du lịch TP. Hồ Chí Minh... đều thu hút lượng khách du lịch khá tốt, đồng thời quảng bá được hình ảnh của TP. Hồ Chí Minh là một thành phố năng động, hiện đại nhưng vẫn mang những giá trị văn hóa trong mình. Nên tận dụng tiền đề sẵn có, tạo thêm một lễ hội thường niên liên quan đến ẩm thực của TP. Hồ Chí Minh để thu hút thêm nhiều lượt khách và quảng bá được ẩm thực thành phố. Phối hợp tổ chức các chương trình truyền hình thực tế liên quan đến ẩm thực và du lịch của TP. Hồ Chí Minh. [9]

5. Kết luận

Ẩm thực không chỉ là cơ hội để phát triển kinh tế mà còn quảng bá, bảo tồn và phát huy những giá trị văn hóa ẩm thực của TP. Hồ Chí Minh. Việc phát triển du lịch ẩm thực cũng tạo ra cơ hội thu hút các nhà đầu tư, từ đó tạo ra nhiều việc làm và đóng góp vào ngân sách địa phương. Kết quả nghiên cứu cho thấy 4 mô hình ẩm thực ban đêm đang góp phần định hình thương hiệu du lịch đêm của TP. Hồ Chí Minh. Những mô hình này phản ánh rõ lợi thế về bản sắc văn hóa, sự đa dạng món ăn và tính sôi động đặc trưng của đô thị lớn nhất cả nước. Cùng với các giải pháp đề xuất và sự kết hợp chặt chẽ giữa nhà nước, doanh nghiệp và cộng đồng sẽ là chìa khóa để đưa du lịch ẩm thực ban đêm trở thành động lực phát triển kinh tế của TP. Hồ Chí Minh trong tương lai.

Các giải pháp phát triển đồng bộ bao gồm quy hoạch không gian, đa dạng hóa sản phẩm, đảm bảo an ninh và nâng cao chất lượng dịch vụ... cần được thực hiện đồng bộ, góp phần tăng cường vai trò quan trọng của du lịch ẩm thực trong việc góp phần gia tăng chi tiêu và tạo sinh kế cho cộng đồng địa phương về đêm■

TÀI LIỆU THAM KHẢO:

1. Xuân Huy (sưu tầm và giới thiệu) (2004). Văn hóa ẩm thực và Món ăn Việt Nam. Nxb. Trẻ, Hà Nội.
2. Nguyễn Bảo Thoa (2022). Giải pháp về phát triển văn hóa ẩm thực đặc trưng trong hoạt động du lịch ở Gia Lai. Tạp chí Công Thương, số 22 tháng 10. Truy cập tại:
3. Phạm Thu Huyền (2023), Một số giải pháp phát triển ẩm thực cho ngành du lịch Việt Nam vươn tầm quốc tế, Tạp chí Công Thương số 03 - Tháng 02/2023
4. Anh Tuấn (2026). Tăng hiệu quả thu ngân sách từ hoạt động kinh tế đêm. Báo Nhân Dân điện tử. Truy cập tại <https://nhandan.vn/tanghieu-qua-thu-ngan-sach-tu-hoat-dong-kinh-te-dem-post925039.html>

5. Cục Du lịch Quốc gia Việt Nam. Thúc đẩy kinh tế ban đêm để phát triển du lịch. Truy cập tại <https://vietnamtourism.gov.vn/post/609493>
6. Lưu Thanh Tâm (2020). Phát triển kinh tế ban đêm tại các thành phố của Việt Nam. Tạp chí Công Thương. Truy cập tại [https:// tapchicongthuong.vn/phan-tien-kinh-te-ban-dem-tai-cac-thanh-pho-cua-viet-nam-68978.htm](https://tapchicongthuong.vn/phan-tien-kinh-te-ban-dem-tai-cac-thanh-pho-cua-viet-nam-68978.htm)
7. Ngô Thị Minh Hằng. (2024). Phát triển văn hóa ẩm thực chợ đêm để thúc đẩy du lịch Thành phố Hồ Chí Minh trong bối cảnh toàn cầu hóa. Hội thảo Khoa học quốc tế Đào tạo và sử dụng nguồn nhân lực du lịch văn hóa trong bối cảnh hội nhập quốc tế. Tập 1.
8. Nguyễn Hoàng Phương. (2020). Thực trạng và giải pháp kinh tế ban đêm tại Thành phố Hồ Chí Minh. Tạp chí Khoa học Công nghệ Giao thông vận tải. Số 36.
9. Phan Huy Xu, Trần Minh Tâm. (2017). Phát triển du lịch ẩm thực tại Thành phố Hồ Chí Minh. Tạp chí Khoa học Đại học Văn Lang. Số 3.
10. Sở Du lịch Thành phố Hồ Chí Minh (2023). Biểu đồ minh họa số liệu du lịch Thành phố Hồ Chí Minh giai đoạn 2013-2023.
11. Sở Du lịch Thành phố Hồ Chí Minh (2023), Thống kê số liệu cơ bản của ngành du lịch Thành phố Hồ Chí Minh 2016-2023.
12. Trần Bá Thọ. (2024). Kinh tế đêm - mô hình kinh tế đầy tiềm năng của Thành phố Hồ Chí Minh. Tạp chí Công Thương. Số 16, tháng 7/2024.
13. Nguyễn Ngọc Phương Trinh - Trần Thị Thùy Trang (2026), Phát triển du lịch ẩm thực phục vụ kinh tế đêm tại Thành phố Hồ Chí Minh, Tạp chí Văn hóa nghệ thuật, số 636, tháng 3. Truy cập tại <https://vanhoanghethuat.vn/phan-tien-du-lich-am-thuc-phuc-vu-kinh-te-dem-tai-thanh-pho-ho-chi-minh-77761750.html>

Ngày nhận bài: 10/02/2026

Ngày phản biện đánh giá và sửa chữa: 25/02/2026

Ngày chấp nhận đăng bài: 12/3/2026

DEVELOPING NIGHTTIME CULINARY SCENE IN HO CHI MINH CITY

● **DOAN LIENG DIEM¹**
● **LUONG MINH DIEU¹**
● **HUYNH THI BICH NGOC¹**

¹Ho Chi Minh City University of Industry and Trade

ABSTRACT:

This study employs a qualitative research approach, integrating secondary document analysis, synthesis, and field observations of nighttime culinary activities in Ho Chi Minh City. It examines the current state of nighttime gastronomy, highlighting both its achievements and existing limitations. The findings provide a comprehensive assessment of the development dynamics of nighttime culinary practices and their role within the broader urban tourism landscape. In doing so, the study offers an analytical foundation for understanding how nighttime food culture contributes to the diversification and distinctiveness of tourism products, as well as to the enhancement of Ho Chi Minh City's image as a vibrant and attractive destination.

Keywords: cuisine, night tourism, street food, night food.