

ỦY BAN NHÂN DÂN  
THÀNH PHỐ HẢI PHÒNG  
VĂN PHÒNG

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM  
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Số: 4764 /VP-DL  
V/v đề cử món ăn ẩm thực,  
đặc sản của địa phương

Hải Phòng, ngày 28 tháng 7 năm 2016

Kính gửi: Sở Du lịch.

Tổ chức Kỷ lục Việt Nam thuộc Hội Kỷ lục gia Việt Nam có Công văn số 465/KLVN/2016 ngày 13/7/2016 về việc đề cử món ăn ẩm thực, đặc sản của địa phương trong Hành trình tìm kiếm, quảng bá TOP ẩm thực và đặc sản Việt Nam lần thứ 4 - 2016 (gửi kèm theo).

Về việc này, Ủy ban nhân dân thành phố đã có Công văn số 3575/VP-VH ngày 10/6/2016.

*Phó Chủ tịch Ủy ban nhân dân thành phố Nguyễn Xuân Bình có ý kiến như sau:*

Chuyển Sở Du lịch nghiên cứu, xem xét, đề xuất.

Văn phòng Ủy ban nhân dân thành phố thông báo để Sở Du lịch thực hiện./.

**Nơi nhận:**

- CT, các PCT UBND TP;
- Như kính gửi;
- Tổ chức Kỷ lục Việt Nam;
- Sở Văn hóa và Thể thao;
- CVP, PCVP UBND TP;
- CV: DL, TH;
- Lưu: VT.

CHÁNH VĂN PHÒNG



Nguyễn Kim Pha



Để việc tìm kiếm, quảng bá các giá trị ẩm thực Việt Nam được đồng bộ trên phạm vi toàn quốc, Vietkings kính đề nghị Ủy ban nhân dân tỉnh sớm giao cho một đơn vị Sở ngành có liên quan để kết nối với chúng tôi trong việc thực hiện gửi đề cử gồm 2 món ăn ẩm thực đặc trưng và 2 đặc sản tiêu biểu (đặc sản từ thiên nhiên hoặc đặc sản được chế biến) của địa phương. Thông tin gửi đề cử với các tiêu chí gồm tên các món ăn ẩm thực, đặc sản, thông tin giới thiệu về mỗi đặc sản khoảng 200 chữ, đính kèm hình 5 ảnh minh họa (theo bản hướng dẫn đề cử được đính kèm trong công văn), xin gửi về Ban Tổ chức trước ngày 31/07/2016 để Hội đồng thông qua việc đề cử và công bố vào tháng 08/2016.

Đây cơ hội để quảng bá rộng rãi hình ảnh của địa phương qua các món ăn ẩm thực, đặc sản đến rộng rãi mọi người dân, du khách trong nước và quốc tế, phục vụ cho công tác xúc tiến thương mại, thúc đẩy ngành nông nghiệp, công nghiệp chế biến, xúc tiến du lịch của địa phương; Chúng tôi rất mong nhận được sự quan tâm, hỗ trợ của quý địa phương để gửi các đề cử về ẩm thực, đặc sản đến Ban Tổ chức chương trình.

Thông tin chi tiết xin liên hệ:

**Tổ chức Kỷ lục Việt Nam**

- Địa chỉ: 148 Hồng Hà, Phường 9, Quận Phú Nhuận, Tp.Hồ Chí Minh
- Điện thoại cơ quan: 08.38478965 – Fax: 08.38457125
- Liên hệ: Cô Võ Lưu Lan Uyên – Phụ trách hành trình
- ĐTDD: 0125.233.4555
- Email: [noidungtopplus@gmail.com](mailto:noidungtopplus@gmail.com)

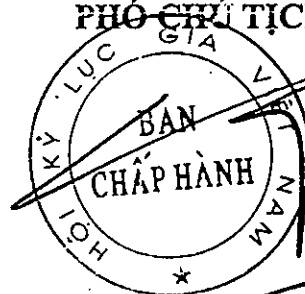
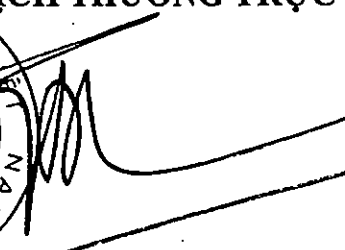
Chân thành cảm ơn sự quan tâm, hỗ trợ của quý cơ quan.

Trân trọng kính chào.

**Nơi nhận:**

- Như kính gửi; (gửi lần 2)
- Lưu VT, HC, TT Top VN.

KT. CHỦ TỊCH  
PHÓ CHỦ TỊCH THƯỜNG TRỰC



**Lê Trần Trường An**





## BẢNG HƯỚNG DẪN ĐỀ CỬ

### CÁC TIÊU CHÍ VỀ ẨM THỰC, ĐẶC SẢN VIỆT NAM

Tùy theo từng địa phương, vùng miền sẽ đề cử những món ăn ẩm thực, đặc sản đặc trưng của địa phương gồm những món ăn, đặc sản truyền thống có từ lâu đời và những món mới, đặc sản, sản phẩm mới được các nghệ nhân, các đầu bếp, các làng nghề sáng tạo và được nhiều người dân, du khách biết đến.

#### 1. Top đặc sản gạo nổi tiếng.

Việt Nam nằm trong cái nôi của nền văn minh lúa nước, và hiện nay là một trong những quốc gia xuất khẩu gạo hàng đầu thế giới. Vì thế, cây lúa và hạt gạo đóng một vai trò rất quan trọng trong đời sống vật chất và tinh thần của người Việt Nam. Không chỉ sản xuất ra loại gạo đạt tiêu chuẩn quốc tế để xuất khẩu, Việt Nam còn có rất nhiều đặc sản lúa gạo có thể quảng bá với người dân trong nước và bạn bè quốc tế.

Ví dụ: Gạo Tám Xoan - Hải Hậu (tỉnh Nam Định), Gạo Một Bụi Đỏ - Hồng Dân (tỉnh Bạc Liêu), Gạo Nàng Nhen - Bảy Núi (tỉnh An Giang), Gạo bao thai - Định Hóa (tỉnh Thái Nguyên), Gạo chiêm Hương Đài - Phú An, Văn Yên, Gạo Thơm - Châu Phú, Nếp Tú Lệ - Tú Lệ, Gạo Long Trì - Long Trì, Nếp Phú Tân - Phú Tân, Gạo Tài Nguyên - Tài Nguyên

#### 2. Top cây gia vị nổi tiếng

Từ xa xưa, Đông Nam Á và Việt Nam được mệnh danh là "vùng đất hương liệu" của thế giới, là nơi mà nhà thám hiểm Magellan đã cất công đi tìm để đưa các loại gia vị tuyệt vời về Châu Âu. Ngày nay, Việt Nam vẫn đang phát huy thế mạnh của mình và các loại cây gia vị là một trong những mặt hàng xuất khẩu có giá trị cao của nước ta.

Ví dụ: Hồ tiêu - Chư Sê (tỉnh Gia Lai), Hành tỏi - Lý Sơn (tỉnh Quảng Ngãi), Hạt tiêu - Phú Quốc (tỉnh Kiên Giang), Hồ tiêu - Tiên Phước, Hành tím - Vĩnh Châu

#### 3. Top các món phở độc đáo

Phở là món ăn quốc hồn quốc túy của người Việt, đồng thời cũng là món ăn nổi tiếng nhất đã đưa tên tuổi của ẩm thực Việt ra ngoài biên giới Việt Nam để đến với bạn bè năm châu. Nhắc đến ẩm thực Việt Nam, người ta sẽ nghĩ ngay đến phở. Không chỉ hài lòng với món phở truyền thống, người Việt với tinh thần sáng tạo đã không ngừng phát minh ra những biến tấu mới nhằm làm đa dạng món ăn truyền thống của mình.

Ví dụ: Phở chua Lạng Sơn, Phở khô Gia Lai, Phở cuốn Hà Nội, Phở sốt vang Nam Định

#### 4. Top các loại khô

Nhờ sự ưu đãi của thiên nhiên, Việt Nam được hưởng rất nhiều sản vật phong phú từ biển, rừng núi và đồng ruộng. Tuy nhiên do điều kiện khí hậu nóng ẩm, mưa nhiều, nên dân tộc Việt đã chế biến các loại thực phẩm đánh bắt từ thiên nhiên thành các loại khô, thể hiện sự sáng tạo và linh hoạt trong cách thức bảo quản sản phẩm. Rất nhiều trong số đó đã trở thành những đặc sản đặc trưng cho cả 1 tỉnh hoặc 1 vùng miền nào đó.

Ví dụ: Khô cá lóc - Chợ Mới, Tôm khô - Rạch Gốc, Khô trâu gác bếp

### **5. Top địa phương sản xuất nước mắm nổi tiếng nhất Việt Nam**

Nước mắm có thể xem là linh hồn của món ăn Việt, là điểm mà người ta có thể phân biệt món Việt với món ăn của các quốc gia khác. Chỉ với một đến hai thìa nước mắm, các món ăn Việt Nam đã trở nên đầy sức hút khiến các thực khách trong và ngoài nước không thể kìm lòng. Vì thế, nghề làm nước mắm ở Việt Nam là một nghề có truyền thống lâu đời và không ngừng phát triển theo năm tháng. Nhiều địa phương đã xây dựng nghề làm nước mắm thành ngành kinh tế chủ lực của địa phương và tạo ra những thương hiệu có giá trị.

Ví dụ: Nước mắm Phú Quốc, Nước mắm Phan Thiết, Nước mắm Gành Đỏ, Nước mắm Đông Hải, Phan Rang, Nước mắm Nam Ô, Nước mắm Long Thủy, Nước mắm Phong Hải

### **6. Top 10 làng nghề sản xuất thực phẩm**

Là một quốc gia có nền ẩm thực phong phú và đa dạng, Việt Nam sở hữu nhiều món ăn không thể thấy ở bất kỳ quốc gia nào khác. Rất nhiều món ăn như gỏi cuốn, phở, bún,... cần những nguyên liệu đặc trưng mà chỉ có các làng nghề trong nước sản xuất. Nhiều làng nghề đã được duy trì qua nhiều thế hệ và trở thành tên tuổi trên thị trường thực phẩm Việt Nam.

Ví dụ: Bánh tráng Mỹ Khánh, Miến dong Lư Bình, Bánh phở sản Đông Phú, Bánh tráng Đông Bình, Mỳ sợi Bình Nguyên, Bánh tráng Hòa Đa, Bánh tráng Đại Lộc, Bánh tráng Cù Lao Mây, Bún Phú Đô, Mỳ Chũ (tỉnh Bắc Giang), Bánh tráng Trảng Bàng (tỉnh Tây Ninh)

### **7. Top món bún**

Cùng với phở, các món bún Việt Nam đã góp phần không nhỏ quảng bá tên tuổi của ẩm thực Việt Nam ra thế giới. So với phở, bún có nhiều món đa dạng hơn, tùy thuộc vào đặc trưng vùng miền và những sản vật quen thuộc cũng vùng đó. Có thể kể tên ra rất nhiều món bún đã đi vào lòng người dân Việt Nam và để lại những ấn tượng sâu sắc với khách du lịch quốc tế.

Ví dụ: Bún chả Hà Nội, Bún thang Hà Nội, Bún bò Huế, Bún cá rô đồng Hải Dương, Bún chả cá Quy Nhơn (tỉnh Bình Định), Bún cá Long Xuyên (tỉnh An Giang), Bún nước lèo Sóc Trăng.

**8. Top món ăn nổi tiếng:** Ví dụ: Mì Quảng (Quảng Nam), chả mực Hạ Long (Quảng Ninh), cơm cháy (Ninh Bình)

**9. TOP đặc sản trái cây nổi tiếng:** Ví dụ: Bưởi Đoan Hùng (Phú Thọ), xoài cát Hòa Lộc (Tiền Giang), thanh long (Bình Thuận)

**10. TOP đặc sản hải sản nổi tiếng:** Ví dụ: cá ngừ đại dương (Phú Yên), bào ngư Bạch Long Vĩ (Hải Phòng)

**11. TOP đặc sản quà tặng:** Ví dụ: bánh đậu xanh Hải Dương, mè xừng Huế, bánh pía (Sóc Trăng)

**12. TOP đặc sản thiên nhiên:** Ví dụ: sâm Ngọc Linh (Kon Tum), hoa Đà Lạt (Lâm Đồng), quế Trà Bồng (Quảng Ngãi)

**13. TOP đặc sản mắm:** Ví dụ: mắm thái Châu Đốc (An Giang), mắm tôm chua Huế

**14. TOP đặc sản rượu:** Ví dụ: rượu vang Đà Lạt (Lâm Đồng), rượu ngô men lá Na Hang (Tuyên Quang)