

Muôn sắc nghề bún

09:13 24/07/2026

Tối 23/7, tại Công viên Thương Bạc Huế đã khai mạc Chương trình Huế - Kinh đô ẩm thực 2026 với chủ đề “Ngày Bún bò Huế”. Sự kiện đã thu hút hàng nghìn người dân và khách tham quan đến tham quan và thưởng thức hương vị bún ở nhiều làng nghề bún trên cả nước



Chương trình được tổ chức ở Công viên Thương Bạc Huế

Chương trình Huế - Kinh đô ẩm thực 2026 với chủ đề “Ngày Bún bò Huế” do Sở Du lịch TP Huế tổ chức nhằm tôn vinh, quảng bá thương hiệu Bún bò Huế - món ăn tiêu biểu của vùng đất Cố đô đến với du khách và nhân dân trên địa bàn thành phố, đồng thời góp phần gìn giữ, bảo tồn và phát huy các giá trị truyền thống của ẩm thực Việt Nam.



Hàng nghìn người dân và khách tham quan tại Lễ hội bún

Trong không gian rợp bóng cây xanh bên dòng sông Hương thơ mộng, Chương trình Huế - Kinh đô ẩm thực 2026 mang đến cho người dân và du khách không gian giao thoa giữa tinh hoa ẩm thực Huế và văn hóa ẩm thực các vùng miền trên cả nước. Với 80 gian hàng, chương trình quy tụ các quán ăn, nhà hàng, doanh nghiệp, làng nghề, nghệ nhân ẩm thực và Hội đầu bếp đến từ thành phố Huế và các địa phương như Hà Nội, Nghệ An, Điện Biên, Phú Thọ, Hải Phòng, Quảng Trị, Đà Nẵng, Bình Định, Gia Lai, Thành phố Hồ Chí Minh.



Nhiều làng nghề bún có mặt

Thông qua chương trình này, du khách có cơ hội thưởng thức món ăn đặc sản bún bò Huế cùng nhiều sản phẩm OCOP, đặc sản địa phương và các món ăn nổi tiếng của nhiều vùng miền như bún riêu cua, bún chả, bún mắm, hủ tiếu, phở, mỳ quảng,...



Điểm nhấn nổi bật của chương trình là Liên hoan Bún bò Huế toàn quốc quy tụ các nghệ nhân, đầu bếp và đơn vị kinh doanh bún bò Huế tiêu biểu trên cả nước nhằm tôn vinh nghề truyền thống, lan tỏa giá trị văn hóa của món ăn này.



Biểu diễn nghề bún Vân Cù

Bên cạnh đó là hoạt động xác lập kỷ lục “Sự kiện chế biến, quảng diễn món Bún bò Huế phục vụ cho nhiều người cùng thưởng thức nhất tại một thời điểm, góp phần tôn vinh và quảng bá tinh hoa ẩm thực Huế trong Chương trình Huế - Kinh đô ẩm thực”, cùng show diễn Bún bò Huế “Huyền tích Vân Cù và bản giao hưởng Hương Ngự” nhằm tái hiện câu chuyện về làng nghề bún Vân Cù và quá trình hình thành, phát triển của món Bún bò Huế gắn với chiều sâu văn hóa vùng đất Cố đô.



Sợi bún Vân Cù nổi tiếng của Huế

Bà Trần Thị Hoài Trâm - Giám đốc Sở Du lịch Huế cho biết: Chương trình Huế - Kinh đô ẩm thực 2026 với chủ đề “Ngày Bún bò Huế” được kỳ vọng không chỉ góp phần bảo tồn và phát huy giá trị di sản ẩm thực Huế mà còn từng bước đưa Bún bò Huế trở thành sản phẩm văn hóa - du lịch tiêu biểu, khẳng định vị thế trên bản đồ ẩm thực Việt Nam và quốc tế. Đồng thời, đây cũng là cơ hội để tiếp tục quảng bá hình ảnh thành phố Huế - điểm đến văn hóa, du lịch và ẩm thực đặc sắc, qua đó phát triển du lịch theo hướng chất lượng, bền vững và giàu bản sắc.



Bà Trần Thị Hoài Trâm - Giám đốc Sở Du lịch Huế

Bà nhấn mạnh “Trong kho tàng ẩm thực phong phú ấy, bún bò Huế từ lâu đã dần trở thành biểu tượng văn hóa, niềm tự hào của người dân Cố đô và là một trong những món ăn tiêu biểu của ẩm thực Việt Nam được bạn bè quốc tế biết đến. Mỗi tô bún bò không chỉ chứa đựng hương vị đặc trưng mà còn kể câu chuyện về lịch sử, về con người, về bản sắc và tinh thần của vùng đất Huế, là sợi dây kết nối, lan tỏa hình ảnh, bản sắc văn hóa Huế đến với năm châu”.



Việc lựa chọn chủ đề “Ngày Bún bò Huế” cho Chương trình Huế - Kinh đô ẩm thực năm nay thể hiện quyết tâm của Huế trong việc tôn vinh giá trị di sản ẩm thực, từng bước xây dựng thương hiệu Bún bò Huế trở thành sản phẩm văn hóa - du lịch tiêu biểu, góp phần hiện thực hóa mục tiêu đưa Huế trở thành trung tâm văn hóa, du lịch đặc sắc của Việt Nam và khu vực.

Được biết, Chương trình Huế - Kinh đô ẩm thực 2026 với chủ đề “Ngày Bún bò Huế” diễn ra từ ngày 23/7 đến ngày 26/7/2026

Một số hình ảnh tại Lễ hội bún







Minh Tích - Hồng Nhi