



**BARIA VUNGTAU
UNIVERSITY**
CÁP SAINT JACQUES

TẠP CHÍ KHOA HỌC TRƯỜNG ĐẠI HỌC BÀ RỊA - VŨNG TÀU

website: www.bvu.edu.vn

ISSN 2734 - 9802
No. 03 - 07/2022

SCIENTIFIC JOURNAL OF BARIA VUNGTAU UNIVERSITY

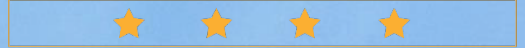
BARIA VUNGTAU
UNIVERSITY
CÁP SAINT JACQUES



BARIA VUNGTAU
UNIVERSITY
CAP SAINT JACQUES



STARSTM
RATING SYSTEM





Tòa soạn: 80 Trương Công Định, phường 3,
Tp.Vũng Tàu, tỉnh Bà Rịa-Vũng Tàu
ĐT: 0254.7305456 – 3040
Fax: 0254.353.2233
Email: bvujournal@bvu.edu.vn

TẠP CHÍ XUẤT BẢN
BỐN THÁNG MỘT LẦN

SỐ 04
05/2024

PHỤ TRÁCH

TS MAI XUÂN THIỆU

BAN BIÊN TẬP

PGS.TS.LS NGUYỄN THỊ HOÀI PHƯƠNG

GS.TS HOÀNG VĂN CHÂU

GS.TS TRẦN NGỌC THÊM

PGS.TS TRƯƠNG VĂN CHUNG

TS NGUYỄN THỊ ĐỨC LOAN

TS LÊ THỊ VĨNH THANH

TS PHẠM HẢI LONG

Giấy phép xuất bản:

Số 436/GP-BTTTT

ngày 13/07/2021

ISSN 2734 - 9802

MỤC LỤC

Nghiêm Phúc Hiếu, Võ Thị Như Hảo, Lê Kim Ngân, Phạm Tú Anh, Phạm Phương Linh - Các yếu tố ảnh hưởng đến ý định mua xe máy điện của sinh viên Trường Đại học Bà Rịa - Vũng Tàu.....	1
Nguyễn Thị Ánh Hoa - Thẩm định giá bất động sản theo phương pháp so sánh tại Việt Nam.....	11
Đỗ Thị Bích Hồng - Các giải pháp nâng cao hiệu quả hoạt động dịch vụ ngân hàng bán lẻ của các ngân hàng thương mại tại Việt Nam..	21
Hồ Thị Yến Ly, Đỗ Thị Bích Hồng - Kết quả thực hiện chính sách tín dụng sinh viên của Ngân hàng Chính sách xã hội Việt Nam.....	30
Nguyễn Văn Rõ - Quy định pháp luật về ưu đãi tài chính đối với chủ đầu tư xây dựng nhà ở xã hội tại Việt Nam, thực trạng và hướng hoàn thiện.....	39
Hoàng Văn Tú1, Phạm Thị Thùy Linh, Nguyễn Văn Quang - Kinh tế thị trường định hướng xã hội chủ nghĩa ở Việt Nam, những thách thức mới và khuyến nghị (trong giai đoạn tới 2030, tầm nhìn đến 2045)	48
Lưu Hoàng Điều khiển động cơ không đồng bộ dùng mô hình nội và mạng hồi quy.....	57
Nguyễn Thị Nga Đặc trưng ẩm thực theo mùa ở Hàn Quốc thông qua tục ngữ 한국 속담을 통해 계절 음식에 대한 특징	68

CONTENTS

- Nghiem Phuc Hieu, Vo Thi Nhu Hao, Le Kim Ngan, Pham Tu Anh, Pham Phuong Linh** - Factors affecting the intention to buy electric motorbikes of students at Ba Ria - Vung Tau University.....1
- Nguyen Thi Anh Hoa** - Real estate valuation according to comparison method in Vietnam11
- Do Thi Bich Hong** - Solutions to improve the efficiency of retail banking services of commercial banks in Vietnam21
- Ho Thi Yen Ly, Do Thi Bich Hong** - Results of implementation of student credit policy of Vietnam Bank for Social Policies 30
- Nguyen Van Ro** - Legal regulations on financial incentives for investors building social housing in Vietnam, current situation and direction for improvement 39
- Hoang Van Tu, Pham Thi Thuy Linh, Nguyen Van Quang** - Socialist-oriented market economy in Vietnam, new challenges and recommendations (in the period up to 2030, vision to 2045)48
- Luu Hoang** - Control of Asynchronous Motor Using Internal Model and Recurrent Neural Network57
- Nguyen Thi Nga** - Seasonal Culinary Features in Korea through Proverbs.....68



Head Office: 80 Truong Cong Dinh street,
Ward 3, Vungtau city,
Baria Vungtau province
Tel: 0254.7305456 – 3040
Fax: 0254.353.2233
Email: bvujournal@bvu.edu.vn

THIS JOURNAL IS ISSUED
EVERY FOUR MONTHS

No. 04
05/2024

EDITOR-IN-CHEF

Dr MAI XUAN THIEU

EDITORIAL BOARD

Assoc Prof. Dr NGUYEN THI HOAI PHUONG

Prof. Dr HOANG VAN CHAU

Prof. Dr TRAN NGOC THEM

Assoc Prof. Dr TRUONG VAN CHUNG

Dr. NGUYEN THI DUC LOAN

Dr. LE THI VINH THANH

Dr. PHAM HAI LONG

Press Licence:

No. 436/GP-BTTTT

dated 13/07/2021

ISSN 2734 - 9802

Đặc trưng ẩm thực theo mùa ở Hàn Quốc thông qua tục ngữ

한국 속담을 통해 계절 음식에 대한 특징

Seasonal Culinary Features in Korea through Proverbs

Nguyễn Thị Nga

Trường Đại học Bà Rịa-Vũng Tàu
Email tác giả liên hệ: [ngant@bvu.edu.vn]

THÔNG TIN

Ngày nhận: 19/9/2022

Ngày nhận lại: 18/12/2022

Duyệt đăng: 7/5/2024

Từ khóa:

Ẩm thực Hàn Quốc,
tục ngữ, ẩm thực theo
mùa.

Keywords:

Korean culinary, proverbs,
seasonal cuisine.

TÓM TẮT

Bất cứ quốc gia nào, dân tộc nào thì ẩm thực là yếu tố liên quan đến sự tồn tại của người dân trong sinh hoạt hàng ngày. Giống như câu nói “Có thực mới vực được đạo” ở Việt Nam, Hàn Quốc cũng có câu tục ngữ nói về tầm quan trọng của ẩm thực “금강산 식후경이다” (Phải ăn xong mới có thể lên núi kim cương). Ẩm thực Hàn Quốc không chỉ có món ăn truyền thống, món ăn đường phố nhận được sự yêu thích của người dân trong nước và nước ngoài mà còn có vô số món ăn tiêu biểu khác đặc trưng theo mùa. Hàn Quốc là bán đảo nằm ở vị trí hướng ra ở phía đông Châu Á, sự thay đổi bốn mùa của khí hậu một cách rõ rệt làm cho ẩm thực của từng mùa trong năm cũng có những nét riêng và từ đó tạo nên một bức tranh ẩm thực theo mùa đặc trưng và ấn tượng.

ABSTRACT

Cuisine is a factor related to the existence of people in daily activities in every country or ethnic group. In Korea, there is a proverb about the importance of food in life, that is “금강산 식후경이다” (You have to finish eating to be able to climb the diamond mountain); and in Vietnam, there is a saying that “Có thực mới vực được đạo” (Only with food can one achieve enlightenment.). When talking about Korean cuisine, it is impossible not to mention special dishes that are only used on traditional New Year holidays, or abundant street food which does not only attract Koreans but also foreigners visiting this Land of Kimchi. Korea is a peninsula located in a protruding position in the east of Asia. The distinct four-season climate change makes the cuisine of each season have its own characteristics; which creates a typical and impressive seasonal culinary painting.

1. Đặt vấn đề

Hàn Quốc nằm ở vùng ôn đới với một năm có bốn mùa Xuân – Hạ – Thu – Đông, cộng thêm vị trí địa lý ba phía giáp biển đã trở thành những điều kiện thuận lợi để Hàn Quốc tạo nên một nền văn hóa ẩm thực phong phú và đậm đà bản sắc dân tộc. Với đặc điểm địa hình là núi và đồng bằng, biển cả chiếm phần lớn bề mặt bao quanh ba phía, đất nước Hàn Quốc có nguồn tài nguyên dồi dào về thủy hải sản, nông nghiệp với các kỹ thuật trồng trọt lúa phát triển từ rất lâu đời. Vì thế mà những món ăn Hàn Quốc thường phong phú về nguyên liệu được lấy từ thiên nhiên do con người tạo ra, rất đầy đủ dinh dưỡng, thanh đạm, làm cho người ăn cảm nhận được tất cả các mùi vị của tự nhiên.

Trong số các phương thức tìm hiểu về văn hóa Hàn Quốc nói chung, văn hóa ẩm thực Hàn Quốc nói riêng, thì thông qua tục ngữ cũng là một hình thức tiếp cận thực tế hơn về văn hóa ẩm thực Hàn Quốc. Tục ngữ không chỉ là những kinh nghiệm dân gian của ông cha mà chứa đựng trong đó còn là kết tinh nền văn hóa của cả một dân tộc. Tục ngữ gần gũi với giao tiếp trong cuộc sống hàng ngày. Đặc biệt tục ngữ về ẩm thực là những tục ngữ gần gũi nhất với sinh hoạt hàng ngày của con người nên sẽ dễ hiểu và dễ nhớ hơn. Đặc trưng ẩm thực của xứ sở kim chi theo mùa sẽ dần hiện rõ hơn và gần gũi hơn thông qua tục ngữ “*밥은 봄같이 먹고, 국은 여름같이 먹고, 장은 가을같이 먹고, 술은 겨울같이 먹는다*” (Cơm ăn âm ẩm như mùa xuân, canh ăn nóng như mùa hè, tương ăn mát mát như mùa thu, rượu uống lành lạnh như mùa đông).

Người Hàn Quốc cũng có quan niệm về bốn mùa, về âm dương hòa hợp. Chính vì vậy, họ tin rằng mỗi mùa nên sử dụng những nguyên liệu nấu ăn riêng, phù hợp với từng mùa nhằm đưa đến những món ăn ngon miệng nhất và đảm bảo sức khỏe cho con người “*보식이 보약보다 낫다*” (So với thuốc bổ thì thực phẩm bổ dưỡng sẽ tốt hơn nhiều). Từ xa xưa, thế hệ trước đã có quan niệm “*Mùa nào, món đó*”, cụ thể về các loại cá sẽ có nhiều vào từng mùa trong năm và chỉ vào mùa đó thì cá mới ngon “*봄 조기, 여름 농어, 가을 갈치, 겨울 동태*” (Mùa xuân là cá đù, mùa hè là cá vược, mùa thu là cá hổ và mùa đông là cá minh thái).

2. Đặc trưng ẩm thực theo mùa ở Hàn Quốc thông qua tục ngữ

2.1. Đặc trưng ẩm thực mùa xuân

Mùa xuân ở Hàn bắt đầu từ tháng 3 và kéo dài đến hết tháng 5. Nhiệt độ ở Hàn Quốc vào mùa này thường là khoảng 5.2 °C – 17.4 °C.

Mùa xuân còn là mùa của những loại rau quả, trái cây thanh mát cùng với một lượng hải sản dồi dào, phong phú. Nói đến ẩm thực mùa xuân ở “xứ sở kim chi” không thể bỏ qua món cơm trộn, dù được sử dụng vào tất cả các thời gian trong năm nhưng do vào mùa xuân có lượng rau củ phong phú, tươi ngon nên món cơm trộn sẽ đa dạng về màu sắc và dinh dưỡng hơn. Bên cạnh các nguyên liệu chính như thịt bò, trứng thì sẽ có thêm cà rốt, dưa leo, giá đỗ, dương xỉ... Người Việt Nam dạo gần đây rất thích ẩm thực Hàn Quốc và trong số đó món cơm trộn – bibimbap được biết đến rất nhiều với món ăn được trộn các loại rau củ, thịt và tương ớt. Tuy nhiên món cơm trộn được cho là ngon nhất và nổi tiếng nhất là ở khu vực Jeonju thuộc tỉnh Jeonla “*전주 비빔밥이다*” (Cơm trộn ở Jeonju).



Nguồn: <http://blog.daum.net/blog/BlogTypeView.do?blogid=04CKj&articleno=15865483&categoryId=694555®dt=20131008110030>

Hình 1. Cơm trộn bibimbap ở Jeonju

Mùa xuân - mùa cây cỏ đâm chồi, hành, ngải cứu, dương xỉ... là những loại rau tốt cho sức khỏe, được người Hàn sử dụng để cân bằng dinh dưỡng bữa ăn “*봄 떡은 보기만 해도 살진다*” (Bánh tteok mùa xuân chỉ cần nhìn thấy là đã tăng cân rồi), hoặc là “*봄 떡은 버짐에도 약이다*” (Dù cho đang bị bệnh ngoài da thì bánh tteok mùa xuân sẽ là thuốc), qua hai cách nói trên thấy rằng món bánh tteok vào mùa xuân là món ăn rất quý và được mọi người yêu thích, thậm chí mọi người còn cho rằng dù ai đang bị bệnh thì bánh tteok giống như thuốc để chữa khỏi.

Vào mùa xuân chủ yếu là ăn món bánh tteok tằm lá ngải cứu (*쑥갓떡* – *ssukkentteok*), món bánh này sử dụng lá ngải cứu là một loại thảo dược rất tốt cho sức khỏe, giúp tăng sức đề kháng và giúp cơ thể hồi phục nhanh. Trong Cẩm nang Đông Y ở Hàn Quốc còn ghi chép rằng “*Lá ngải cứu không có độc và làm giảm các loại bệnh tật, đặc biệt còn chữa về bệnh cho phụ nữ, giúp cho phụ nữ sinh con rất tốt*”.



Nguồn: <http://www.10000recipe.com/recipe/6866844>

Hình 2. 쑥갓떡 (Bánh tteok tằm lá ngải cứu)

Khí hậu mùa xuân góp phần ban tặng cho người dân đa dạng các loại trái cây, rau củ tươi xanh nên các món ăn vào mùa xuân nhiều dưỡng chất và bổ dưỡng cho cơ thể.

2.2. Đặc trưng ẩm thực vào mùa hè

Mùa hè ở Hàn Quốc nhiệt độ lên đến 39 – 40 °C, gây cảm giác nóng bức, khó chịu “오뉴월 별이 무섭다” (Tháng năm, tháng sáu sao cũng sợ) muốn nhấn mạnh thời điểm tháng 5 và tháng 6 trời rất nắng nên người ta thường tìm đến các món ăn có tính mát, giúp giải nhiệt hiệu quả. Khí hậu mùa hè dễ làm cho thức ăn bị hư hay thay đổi vị “여름 숙주나물막 변하듯 한다” (Vào mùa hè vị của giá dễ bị thay đổi) hoặc là “오뉴월 감주맛 변하듯 한다” (Vào thời điểm mùa hè (tháng 5, tháng 6) thì vị dễ đổi như vị rượu ngọt lên men). “여름 쌀밥은 꿈에만 봐도 살찐다” (Dù chỉ là thấy cơm trắng trong giấc mơ mà đã muốn tăng cân), ngày xưa mùa hè là mùa của lúa mạch, hạt bo bo vì vậy mà nếu không phải là nhà giàu thì nghĩ đến cơm trắng là hiếm hoi, khó khăn, thậm chí món cơm gạo tẻ trong mùa hè còn được coi là nhân sâm “여름 이밥은 인삼이다” (Cơm gạo tẻ mùa hè là nhân sâm), chúng ta cũng biết nhân sâm là thảo dược quý rất tốt cho sức khỏe mà món cơm gạo tẻ lại được ví như nhân sâm thì rõ ràng thấy được giá trị của món cơm này rất quý hiếm.

Ngoài ra vào thời điểm mùa hè cũng có món ăn nếu được dùng chung thì sẽ có vị ngon nhất như cơm lúa mạch với mắm tép “오뉴월 보리밥에 새우젓이 제격이다” (Vào thời điểm mùa hè (tháng 5, tháng 6) thì món cơm lúa mạch mà ăn với mắm tép thì quá hợp). Hải sản rất tốt cho cơ thể tuy nhiên cũng cần phải ăn vào đúng thời điểm “오뉴월 낙지는 개도 안 먹는다” (Vào tháng 5, tháng 6 thì đến con chó cũng không ăn bạch tuộc nhỏ), vì bạch tuộc nhỏ xuất hiện nhiều vào mùa thu nên mùa hè hầu như không phải là thời điểm ăn thích hợp, và nếu có ăn thì vị của bạch tuộc nhỏ cũng không ngon. Mùa hè là thời gian người làm nông bận rộn với vụ mùa do đó ăn uống xong chỉ muốn nghỉ ngơi mà không muốn làm bất cứ việc gì nữa “오뉴월에는 밥 먹는 자리도 뜨기 싫다” (Vào thời điểm tháng 5, tháng 6 mọi người ghét việc rời chỗ ngồi ăn cơm).

Vào mùa hè, người Hàn vẫn thường dùng các món ăn có tính nóng, tiêu biểu là Samgyetang (gà hầm sâm) để giải nhiệt. Theo cách hiểu về quan niệm “dĩ nhiệt trị nhiệt” có nghĩa là dùng nhiệt để hạ nhiệt và trong việc ăn uống hàng ngày “dĩ nhiệt trị nhiệt” được hiểu là việc dùng thức ăn nóng trong những ngày nóng. Quá trình tản nhiệt, liên tục lượng mồ hôi toát ra khiến cơ thể mất nước, dẫn đến mệt mỏi, vì vậy việc làm cơ thể toát mồ hôi khi nhiệt độ tăng, hay uống trà nóng để giải quyết “nóng bức” có thể thấy trái với quy tắc thông lệ của mọi người trong sinh hoạt.

Ngoài ra món mì lạnh (naengmyeon) cũng là món ăn nổi tiếng của Hàn Quốc được nhiều người trên thế giới biết đến với hương vị độc đáo, sợi mì rất dài cùng với dưa leo, trái lê và nước súp lạnh tạo nên vị thanh mát và sảng khoái vào những trời hè nóng bức. Thịt heo sữa ăn vào thời điểm tháng 7 hay tháng 8 (khoảng tháng 6 âm lịch) cũng được cho là món ăn rất bổ dưỡng giúp cơ thể khỏe mạnh “유월 열이튕날 새끼돼지를 먹으면 보약보다 낫다” (Nếu như ăn thịt heo sữa vào ngày 12 tháng 6 âm lịch còn tốt hơn so với thuốc bổ). Vào ngày hè, trời mưa thì chẳng làm được việc gì kể cả việc đồng áng nên người Hàn Quốc ví rằng trời mưa vào mùa hè chỉ đi ngủ còn vào mùa thu trời mưa lại làm bánh tteok để thưởng thức vì mùa thu là thời điểm đã thu hoạch nên lương thực luôn có sẵn “여름비는 잠비, 가을비는 떡비” (Mưa mùa hè là mưa ngủ, mưa mùa thu là mưa bánh tteok). Thời tiết bình thường sau những trận mưa thì mọi người lại tiếp tục công việc hàng

ngày, lao động không chỉ cho hiện tại mà còn cho mùa đông giá lạnh cận kề “여름에 하루 놀면 겨울에 열흘 굶는다” (Mùa hè một ngày chơi, mùa đông mười ngày đói).

Mùa hè thời tiết ở Hàn Quốc nóng ẩm do đó ẩm thực đặc trưng vào mùa hè chủ yếu là giải nhiệt, xua tan sự oi bức nhưng vẫn đảm bảo dinh dưỡng cho cơ thể.

2.3. Đặc trưng ẩm thực vào mùa thu

Đó là thời điểm khi gió tây nam bắt đầu thổi báo hiệu mùa thu sắp đến và cây lúa lúc này bắt đầu lớn nhanh trông thấy “마파람에 곡식이 혀를 빼물고 자란다” (Cây lúa thò lưỡi ra ngoài mà lớn), mọi người cảm nhận được mùa thu bắt đầu đến khi cây lúa có sự thay đổi rõ rệt. Mùa thu ở Hàn kéo dài từ tháng 9 đến tháng 11 với nhiệt độ trung bình khoảng 20.8°C – 6.9°C, không khí hơi khô và trời trong xanh âm áp vào ban ngày, ban đêm se se lạnh. Tết Trung Thu – Chuseok, là một trong những ngày tết lớn nhất đối với người Hàn, là một vụ mùa bội thu khi trái cây, ngũ cốc dồi dào, người dân dùng gạo để làm bánh và rượu để dâng cúng tổ tiên “가을에는 부지깽도 덩병이다” (Mùa thu, củi đốt lò cũng cuống lên), mùa thu là thời điểm thu hoạch nên người Hàn Quốc lấy ngày Tết trung thu là dịp để thực hiện nghi lễ cúng tế hiện tâm lòng biết ơn tổ tiên đã giúp cho một vụ mùa sung túc “가을에 못 지낸 제사를 봄에는 지낼까?” (Cúng lễ không làm vào mùa thu thì làm vào mùa xuân sao?). Mùa nào món ấy đúng như lời của thế hệ trước đã truyền lại “가을의 쌈 채소 상추쌈은 문을 닫아걸고 먹는다” (Món xà lách cuốn hay món rau cuốn của mùa thu thì phải đóng cửa lại để ăn), **쌈** – ssam (món cuốn) là một trong những nét văn hóa ẩm thực của Hàn Quốc, món cuốn gồm nhiều loại rau được cuốn lại và cuốn rau xà lách là một trong số các món ưa thích ở Hàn Quốc. Cũng là rau xà lách nhưng vào mùa thu ăn mới ngon và ngon đến mức phải đóng cửa lại để ăn vì sợ người khác biết “가을에 먹는 상추쌈은 백년손님 사위와도 나누어 먹지 않는다” (Vào mùa thu, món cuốn rau xà lách dù là khách quý hay con rể có đến nhà cũng không chia phần cùng ăn), món cuốn rau xà lách quý đến mức chỉ các thành viên trong gia đình cùng ăn chứ không dùng để tiếp khách như văn hóa “Nhịn miệng đãi khách”.



Nguồn: <http://blog.daum.net/njoy.life/41>

Hình 3. 상추쌈 – Cuốn rau xà lách

Bên cạnh món cuốn thì bánh tteok cũng là món ăn rất phổ biến vào mùa thu “가을비는 떡비다” (Mùa mùa thu là mùa bánh tteok), món bánh tteok hầu như có mặt ở mọi nhà và nếu trời mưa vào mùa thu mọi người sẽ chế biến bánh tteok để vừa ăn vừa nghỉ ngơi, thư giãn. Tùy vào từng món ăn mà sự cảm nhận về độ ngon cũng khác nhau, có món ăn đã thấy ngon từ hình dáng bên ngoài và cũng có món ăn chỉ cảm nhận vị ngon khi được

thường thức. Món 만두 - hoành thánh và món bánh 송편 - songpyeon ăn vào dịp trung thu ở Hàn Quốc thể hiện độ ngon qua hai cách thức khác nhau “속 먹자는 만두요, 겉 먹자는 송편이다” (Món hoành thánh thì bên trong sẽ ngon còn món bánh songpyeon thì bên ngoài ngon), món hoành thánh Hàn Quốc nhìn bề ngoài giống hoành thánh ở Việt Nam nhưng nhân bên trong thì khác, món hoành thánh Hàn Quốc có nhân bên trong chủ yếu là rau và thịt còn ở Việt Nam thì nhân bên trong lại là thịt nên muốn biết độ ngon phải ăn đến lớp nhân bên trong mới cảm nhận được còn bánh songpyeon chỉ cần cảm nhận được qua hình dáng bên ngoài. Bánh songpyeon được nặn hình trăng khuyết và thường vào dịp Tết trung thu thì cả gia đình sẽ sum họp, cùng nhau thực hiện lễ tạ ơn tổ tiên sau đó nặn bánh songpyeon “반달 같은 송편이다” (Bánh songpyeon giống như hình trăng khuyết).

Đặc biệt, ở Hàn Quốc có phong tục rằng nếu ai nặn bánh songpyeon đẹp thì sau này khi kết hôn sẽ sinh được con gái xinh đẹp, dễ thương “송편 예쁘게 빚으면 예쁜 딸 낳는다” (Nếu nặn bánh songpyeon đẹp thì sẽ sinh con gái đẹp). Vì quan niệm này mà những chiếc bánh songpyeon khi được nặn ra luôn được chăm chút tỉ mỉ ở hình dáng bên ngoài nên chiếc bánh nào cũng đẹp.

Mùa thu là mùa đẹp nhất trong năm và cũng là mùa bội thu của người nông dân. Vì vậy người Hàn Quốc sẽ thu hoạch thành quả lao động và thưởng thức những sản phẩm do chính thiên nhiên ban tặng. Ẩm thực mùa thu là ẩm thực gần gũi và gắn liền với quá trình lao động của người dân.

2.4. Đặc trưng ẩm thực vào mùa đông

Mùa thu đi qua, thời tiết lại trở mình bước qua mùa đông. Mùa đông ở Hàn Quốc lạnh và khô, bắt đầu từ tháng 12 cho đến tháng 3 với nhiệt độ trung bình từ -8°C đến 0°C. Tuyết rơi nhiều tại các vùng phía bắc và phía đông đất nước. Tiết trời mùa đông buốt giá cũng là thời điểm thích hợp cho những món ăn cay nóng làm ấm cơ thể. Đây chính là thời điểm phù hợp nhất cho ẩm thực đường phố tại Hàn Quốc. Ghé vào những chiếc xe bán hàng có mái che với khói nghi ngút của các món ăn hấp dẫn như chả cá nóng, bánh gạo xào... thời tiết bên ngoài lạnh thấu xương nhưng lại nhâm nhi thức ăn nóng và húp thêm nước súp của nồi chả cá...và đó cũng là đặc trưng về ẩm thực đường phố được nhiều khách nước ngoài biết đến. Một trong những món ăn tiêu biểu vào mùa đông ở Hàn Quốc là kim chi “김치는 겨울철 반양식이다” (Kim chi vào mùa đông là chiếm hơn một nửa), vào mùa đông nhiệt độ lạnh và khắc nghiệt do đó thực phẩm như rau củ rất ít và thực phẩm lên men đặc trưng là kim chi. Người Hàn Quốc cho rằng kim chi là món ăn gần gũi với đất trời, thiên nhiên và không thể thiếu trong đời sống ẩm thực của người Hàn Quốc. Từ “kim chi” có nguồn gốc từ chữ “chim chae” (침채) có nghĩa là “ngâm rau củ trong nước muối”. Kim chi là món ăn truyền thống được làm bằng cách trộn các loại gia vị khác nhau như bột ớt, tỏi, gừng, củ cải và các loại nguyên liệu động vật như mắm tôm với nguyên liệu chính là cải thảo được ướp muối sau đó để cho lên men ở nơi có nhiệt độ thấp. Kim chi tuy có thể ăn ngay sau khi muối nhưng đa số đều đặt trong cái vại để lên men trong một khoảng thời gian nhất định rồi mới ăn. Kim chi sẽ được ủ trong vại cho đến khi lên vị đặc biệt và người ta sẽ không mở nắp vại một cách tùy ý mà để yên chờ đợi nhằm không làm hư hỏng quá trình lên men (Lee Chun Ja, 1998, tr 9). Việc muối kim chi với một số lượng lớn để dự trữ cho mùa đông được gọi là kimjang (김장, kimjang). Thời gian và phương pháp làm kimjang sẽ khác nhau tùy theo khí hậu và phong tục của từng vùng nhưng nhìn chung thường

được thực hiện trong khoảng thời gian giữa Lập đông (khoảng ngày 08/11) cho đến Tiểu tuyết (khoảng ngày 22/11) (Lee Chun Ja, 1998, tr29).



Nguồn: <http://img.kr.news.samsung.com/kr/wp-content/uploads/2013/07/dfgh3.jpg>

Hình 4. Hình ảnh làm kimjang của người Hàn Quốc

Trong mùa làm kimjang, mỗi gia đình lớn ở Hàn Quốc phải sử dụng tới 200 cây cải thảo và rất nhiều gia vị khác kèm theo, vì vậy các gia đình Hàn Quốc đã giúp đỡ nhau làm kimjang. Tuy nhiên vì cần lượng nguyên liệu cải thảo rất nhiều nên mọi người cần phải xem điều kiện hiện tại để quyết định thời điểm làm phù hợp “배추가 풍년이면 김장을 늦게 하고, 흉년이면 김장을 일찍 해야 한다” (Nếu cải thảo trúng mùa thì làm kim chi trễ, nếu mất mùa thì phải làm kim chi sớm). Khi chuẩn bị cho mùa kimjang, người ta thường cân nhắc trước về điều kiện khí hậu và tình hình trồng trọt rau củ để cân nhắc lượng nguyên liệu được mùa kimjang đầy đủ và trọn vẹn.

Kimjang cho đến ngày nay vẫn là công việc cần nhiều đến bàn tay con người, cho nên ngày làm kimjang cũng chính là một dịp lễ hội để gia đình, bà con, làng xóm quây quần bên nhau. Văn hóa kimjang, không đơn thuần chỉ là làm món ăn mà còn chứa đựng trong đó là tấm lòng, tình cảm và sự chân thành của con người nên từ xưa có câu “김장맛은 손맛이다” (Vị kim chi là vị của bàn tay).

Mùa đông tuy lạnh lẽo nhưng không khí quây quần ngày Tết nguyên đán phần nào xóa tan đi cái giá rét. Vào ngày đầu năm mới, người Hàn Quốc thường ăn món canh tteok “떡국을 먹는다” (Ăn canh tteok), tteok là một loại bánh làm từ bột nếp và thường được thái mỏng, còn guk là canh, với món canh này vừa có ý nghĩa là một năm mới đến và đồng thời còn có nghĩa là thêm một tuổi. Bên cạnh món canh tteok thì bánh tteok cũng là món ăn không thể thiếu trong ngày tết “떡 본 김에 설 쇠다” (Nhân dịp thấy bánh tteok là đón tết). Người Hàn Quốc làm bánh tteok với số lượng nhiều để ăn từ đầu tháng giêng đến rằm tháng giêng âm lịch “정월 초하룻날 떡은 보름날까지 먹어야 길하다” (Bánh tteok phải được ăn dài ngày từ ngày đầu tiên đến rằm tháng giêng âm lịch). “2월 가자미 놀던뽕 맛이 도미 맛보다 좋다” (Vị cá bơn vào tháng 2 ngon hơn so với vị cá chỉ vàng), tháng 2 là thời điểm cá bơn có vị ngon và thơm nhất. Cá bơn là loại cá có thành phần chất đạm nhiều hơn các loại cá thông thường vì vậy mà tầm khoảng tháng 2 thì người Hàn ở khu vực Cheon nam đánh bắt cá bơn và chế biến món gỏi cá sống. “겨울에 무, 여름에 생강을

먹으면 의사를 볼 필요가 없다” (Nếu ăn củ cải vào mùa đông, ăn gừng vào mùa hè thì sẽ không cần đi gặp bác sĩ), ngoài kim chi và cải bó xôi thì không dễ gì tìm được các loại rau củ lá xanh nên vào mùa đông củ cải là thực phẩm cung cấp đủ vitamin cho cơ thể, ngược lại vào mùa hè nếu ăn gừng thì cũng sẽ giúp giữ nhiệt cho cơ thể. Cơ thể có sức đề kháng tốt và đảm bảo đầy đủ chất dinh dưỡng nên không cần đến bác sĩ.

Với đặc trưng của mùa đông giá rét và ẩm ướt nên ẩm thực vào mùa đông chủ yếu là những món ăn giữ ấm cơ thể, thực phẩm lên men bảo quản lâu dài. Đặc biệt thời điểm này gắn liền với ngày Tết nên món canh tteok là món ăn tiêu biểu và đánh dấu thêm một tuổi mới.

3. Kết luận

Ẩm thực là một trong những nét đặc trưng gần gũi và thể hiện rõ văn hóa của một dân tộc, đó không chỉ đơn thuần là những món ăn được chế biến riêng biệt mà chứa đựng trong từng món ăn là sự kết hợp hài hòa của các nguyên liệu với nhiều loại gia vị. Ẩm thực Hàn Quốc không chỉ phong phú với các món ăn hàng ngày mà đặc trưng ẩm thực theo từng mùa trong năm được phác họa không kém đặc sắc và ấn tượng như câu nói “Mùa nào món đó”. Khí trời mát mẻ, dễ chịu nên mọi người cảm thấy ăn món nào cũng ngon “가을에는 손톱 발톱도 다 먹는다” (Vào mùa thu ăn cả đến móng tay, móng chân), rõ ràng ẩm thực và thời tiết có mối liên quan mật thiết với nhau. Để làm ra được những món ăn ngon và đẹp mắt, ngoài kết hợp với yếu tố thiên nhiên “Mưa thuận gió hòa” thì người Hàn đã thể hiện trong đó tâm lòng, sự chân thành kết hợp sự khéo léo của đôi bàn tay “음식맛이 손맛이다” (Vị thức ăn là vị của đôi tay).

Tài liệu tham khảo

Tài liệu trong nước

1. Ban biên soạn giáo trình Hàn Quốc học (2008). *Xã hội Hàn Quốc hiện đại*. Việt Nam: NXB Đại học Quốc gia Hà Nội.
2. Nguyễn Văn Nở (2010). *Biểu trưng trong tục ngữ người Việt*. Việt Nam: NXB Đại học Quốc gia Hà Nội.
3. Trần Ngọc Thêm (2013). *Những vấn đề văn hóa học lí luận và ứng dụng*. Việt Nam: NXB Văn hóa - Văn nghệ.
4. Trần Thị Thu Lương (2011). *Đặc trưng văn hóa Hàn Quốc từ truyền thống đến hiện đại*. Việt Nam: NXB Tổng hợp Thành phố Hồ Chí Minh.
5. Trần Văn Tiêng (2002). Giới thiệu một vài tục ngữ Hàn Quốc gần nghĩa với tục ngữ Việt. *Tạp chí Nghiên cứu Việt Nam*, số 3, Hàn Quốc.
6. Vũ Dung, Vũ Thúy Anh, Vũ Quang Hào (2000). *Từ điển thành ngữ và tục ngữ Việt Nam*. Việt Nam: NXB Văn hóa Thông tin.

Tài liệu nước ngoài

1. 송재선 (1998): *음식 속담 사전, 동문선* (Song Jae Seon 1998. *Từ điển tục ngữ về ẩm thực*, Dongmunseon).
2. 박정아 (2015), *속담 한 상 푸짐하네, 개암나무 출판사* (Park Jeong A (2015). *Tục ngữ thể hiện trên bàn ăn*. Hàn Quốc: NXB Gae Am Na Mu).

3. 김옥희 (1987), *생활예절*, 양서원 출판사 (Kim Ok Hoe (1987). *Lễ nghi đời sống*. Hàn Quốc: NXB Yangsowon).

4. 한복진 (1989), *팔도 음식*, 대원사 출판사 (Han Bok Jin (1989). *Ẩm thực bát đạo*. Hàn Quốc: NXB Daewonsa).

5. 최창렬 (1999), *우리속담연구*, 일지사출판 (Choe Chang Ryeol (1999). *Nghiên cứu tục ngữ của chúng ta*. Hàn Quốc: NXB Injisa).



BARIA VUNGTAU
UNIVERSITY
CAP SAINT JACQUES

**SCIENTIFIC JOURNAL OF
BARIA VUNGTAU UNIVERSITY**

**TẠP CHÍ KHOA HỌC
TRƯỜNG ĐẠI HỌC BÀ RỊA - VŨNG TÀU**

 80 Trương Công Định, Phường 3, TP. Vũng Tàu

 (0254) 730 5456

 www.bvu.edu.vn

 bvujournal@bv.edu.vn