

# NÉT ĐẶC TRƯNG VĂN HÓA ẨM THỰC NGÀY TẾT MIỀN NAM

## I. MỞ ĐẦU

Tết là dịp để chúng ta quay về với gốc rễ, với cội nguồn, với quê hương, với ông bà cha mẹ. Dù cho cuộc sống có thay đổi đến bao nhiêu, nhịp sống có náo nức khẩn trương như thế nào thì cứ Tết đến Xuân về, người Việt Nam chúng ta cũng dành cho mình những thời khắc hoài cổ, thả hồn mình về một chốn xa xưa của nguồn cội và ngóng chờ một bữa tất niên đầm ấm, đầy đủ người thân trong gia đình.

Ẩm thực ngày Tết là một nét văn hoá hết sức phong phú và mang đậm dấu ấn Việt. Đó là những bữa cơm tất niên ngày cuối năm, mâm cơm cúng kiếng, đưa rước ông bà, là bữa tiệc đoàn viên của gia đình, là những món ngon được sẻ chia, mời mọc láng giềng, bạn bè. Bên cạnh trái dưa hấu đỏ, mâm trái cây ngũ quả thì ẩm thực miền Nam có những đặc sản, những món truyền thống mang phong vị rất riêng.

## II. ĐẶC ĐIỂM VĂN HÓA ẨM THỰC MIỀN NAM

Với khí hậu nhiệt đới, hai mùa rõ rệt, có hệ thống kênh rạch dày đặc, có hạ lưu sông Cửu Long và Đồng Nai, có các cửa sông nên đất đai màu mỡ, thiên nhiên ưu đãi nhiều sản vật. Hơn nữa miền Nam là vùng đất khai hoang, người dân nhiều nơi tụ họp về, có đầu mối giao thương với nhiều nước trong khu vực. Người dân miền Nam rất mạnh mẽ, hiếu khách, hào hiệp. Cũng chính vì điều kiện khí hậu - địa lý; lịch sử - văn hóa - kinh tế đã chi phối đến khẩu vị ẩm thực của người miền Nam “hoang dã và hào phóng” là dấu ấn không lẫn vào đâu được.

Các cư dân đầu tiên đến từ nhiều nơi khác nhau với văn hóa ẩm thực khác nhau nên ẩm thực miền Nam có nhiều sự pha trộn, ít truyền thống hơn miền Bắc và ít cầu kỳ hơn miền Trung cũng như mang nhiều ảnh hưởng từ văn hóa ẩm thực nước ngoài nhất (Trung Quốc, Pháp, Campuchia và Thái Lan) trong ba miền. Điểm nổi bật là vị ngọt của đường và việc sử dụng nước cốt dừa trong các món ăn.

### || ThS. Trần Thị Duyên

Bộ môn Công nghệ Thực phẩm

Khoa Hóa học và Công nghệ Thực phẩm - Trường Đại học Bà Rịa-Vũng Tàu



Món thịt kho tàu và canh khổ qua nhồi thịt

### 3. Nét đặc trưng văn hóa ẩm thực ngày Tết miền Nam

Tính văn hóa của ẩm thực ngày tết ở Nam bộ thể hiện ở chỗ là phản ánh được nhân sinh quan, thế giới quan và sự giao lưu văn hóa của con người nơi đây. Ai có thưởng thức hương vị ngày Tết ở vùng đất phương Nam ấm áp và an lành thì mới cảm nhận rõ điều đó. Các món cỗ truyền ở Tết



## >> VĂN NGHỆ XUÂN ĐINH DẬU

miền Nam không chỉ đơn thuần là vấn đề ẩm thực mà còn thể hiện tính văn hóa đặc sắc với tất cả tấm lòng thành kính hướng về tổ tiên.

Ngày tết, trên mâm cúng, bàn ăn hay trong cuộc nhậu lai rai của người dân miền Nam có khá nhiều món ăn: bánh tét, thịt kho tàu, chả giò, khổ qua dồn thịt, thịt quay, cà-ri, lạp-xưởng... Các món này trước dùng cúng ông bà, sau là ăn ba ngày Tết.

Món ăn Tết miền Nam vô cùng phong phú. Bánh tét tượng trưng cho sự no ấm từ đời này qua đời khác và không thể thiếu trong ngày Tết. Bánh tét thường được gói trước nửa tháng, bánh dùng để cúng tổ tiên trong ngày Tết, ngoài ra còn được dùng làm quà biếu. Bánh tét không chỉ có nhân thịt heo đậu xanh mà còn biến tấu thành nhiều kiểu như bánh tét chay (chỉ có đậu đen, dừa nạo trộn với nếp); bánh tét ngọt (nhân đậu xanh hay nhân chuối); bánh tét nhân thập cẩm (tôm khô, trứng muối, lạp xưởng, nấm đông cô), đặc biệt là bánh tét lá cẩm, lá gấc, bánh tét ngũ sắc. Tết ở miền Nam không thể thiếu nồi thịt kho tàu. Thịt phải là miếng ba rọi ăn mới không bị khô, kho với trứng vịt và nước dừa xiêm, miếng thịt mềm rục mà không nát, ăn kèm với dưa giá cải chua. Khổ qua hầm thịt cũng là món đặc trưng ngày Tết của người miền Nam. Người ta ăn khổ qua với mong ước năm mới Tết đến mọi sự khổ cực đều qua đi, mang lại niềm may mắn cho cuộc sống. Thật là thiếu sót nếu không nhắc đến món củ kiệu tôm khô, món ăn tuy bình dị nhưng là món ăn không thể thiếu, luôn xuất hiện trên mâm cỗ ngày Tết. Trong mâm cỗ ngày Tết còn một món ăn quen thuộc nữa là món bánh tráng cuốn. Những miếng bánh tráng trắng phau được làm từ gạo ngon đem ngâm rồi xay thành bột sau đó được tráng thành từng miếng dùng để cuốn với thức ăn. Bánh tráng được cuốn cùng thịt, cá nướng, tôm, lạp xưởng và các loại rau, với món ăn này sẽ ăn được nhiều mà không cảm thấy bị ngán. Nem bì, lòng heo khìa, giò heo nhồi, lạp xưởng tươi, gỏi gà xé phay trộn củ hành, củ kiệu chua, cũng là những món ăn ngày Tết thường có. Nếu ngán những món quá nhiều thịt mỡ, người ta làm cá lóc nướng hay hấp, cuốn với bánh tráng, vừa bổ sung thêm rau xanh rất dễ ăn.

Các món ăn cũng như cách trình bày các món ăn trong ngày Tết đã là một phong tục đặc trưng, có ý nghĩa rất lớn là sự tưởng nhớ đến ông bà, tổ tiên.



Bánh tráng cuốn và mâm cơm ngày Tết miền Nam

Mọi người trong gia đình sum họp đông đủ cùng thưởng thức hương vị các món ăn ngon của ngày Tết, cầu mong một năm mới hạnh phúc, an khang, thịnh vượng. Các món ăn cổ truyền có trong ngày Tết ở miền Nam không chỉ đơn thuần là vấn đề ẩm thực mà còn thể hiện tính văn hóa đặc sắc của vùng đất Nam Bộ, góp phần làm nên sự phong phú, đa dạng trong văn hóa ẩm thực ngày Tết cổ truyền ở Việt Nam.

T.T.D

### TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. Nguyễn Nguyệt Cẩm (2006), *Giáo trình văn hóa ẩm thực*, NXB. Hà Nội.
2. Xuân Huy (2004), *Văn hóa ẩm thực và món ăn Việt Nam*, NXB. Trẻ.
3. Mai Khôi (2000), *Văn hóa ẩm thực Việt Nam-Bắc-Trung-Nam*, NXB Trẻ.
4. Trần Văn Thêm (2001), *Tổng quan văn hóa ẩm thực-Cơ sở văn hóa*, Nhà xuất bản TP.HCM.
5. Hà Sơn (2009), *Văn hóa ẩm thực thế giới qua hình ảnh*, NXB. Hà Nội.

