

## MỘT VÀI ĐẶC TRƯNG VỀ ĂM THỰC VÙNG MIỀN Ở HÀN QUỐC THÔNG QUA TỤC NGỮ

Nguyễn Thị Nga\*

### Tóm tắt

*Thức ăn đáp ứng nhu cầu tất yếu và cơ bản nhất để duy trì cuộc sống của con người nên nó giữ vai trò mật thiết đối với sự phát triển của nhân loại, từ đời sống cá nhân đến đời sống văn hóa, xã hội. Và thông qua ẩm thực của một dân tộc, chúng ta có thể tìm hiểu và biết được nhiều nét văn hóa đặc trưng của dân tộc đó. Văn hóa ẩm thực của một dân tộc được hình thành chủ yếu dựa trên những điều kiện tự nhiên của khu vực nơi mà dân tộc đó sinh sống, bên cạnh đó từ ảnh hưởng của môi trường xã hội mà văn hóa ẩm thực sẽ có sự phát triển và thay đổi. Hàn Quốc là bán đảo nằm ở vị trí nhô ra ở phía đông Châu Á, có sự thay đổi bốn mùa của khí hậu một cách rõ rệt, và cũng có sự khác nhau về khí hậu theo vùng miền vì vậy mà thực phẩm của nơi đây được hình thành một cách tự nhiên theo đặc trưng của từng vùng.*

**Từ khóa:** Ẩm thực Hàn Quốc, tục ngữ, ẩm thực vùng miền.

### 1. ĐẶT VẤN ĐỀ

Ẩm thực hay nói cách khác là ăn và uống, vốn dĩ là chuyện diễn ra thân thuộc hàng ngày, rất gần gũi và cũng rất đời thường. Nhưng ở mỗi thời đại khác nhau thì vấn đề ăn uống lại được nhìn nhận theo cách khác nhau. Ẩm thực đã không còn đơn thuần là giá trị vật chất, mà xa hơn chính là yếu tố văn hóa tinh thần. Tìm hiểu về ẩm thực của một đất nước chính là cách đơn giản nhất để có thể hiểu thêm về lịch sử và con người của đất nước ấy.

Tục ngữ giữ vai trò quan trọng và cũng là nét văn hóa truyền thống tốt đẹp của dân tộc trong đời sống sinh hoạt hàng ngày. Thông qua tục ngữ có thể hiểu được những đặc trưng về phong tục, tập quán, những nét văn hóa độc đáo của một dân tộc. Tác giả Kim Seo Yon đưa ra quan niệm “*Tục ngữ là thể loại văn hóa ngắn nhất được tổ tiên lưu truyền lại từ xưa*”<sup>1</sup>, ý nghĩa hàm chứa những lời giáo huấn sâu sắc mà gần gũi với sinh hoạt hàng ngày của con người được tích lũy trong khoảng thời gian rất dài. Thông qua tục ngữ cũng có thể hiểu được suy nghĩ, lối sống và cách tư duy của các thế hệ trước. Nét ẩm thực đặc trưng của vùng nếu được gắn với một số câu tục ngữ liên quan sẽ giúp cho người đọc dễ tiếp cận và dễ nhớ hơn.

### 2. ĐẶC TRƯNG ẨM THỰC THEO VÙNG MIỀN Ở HÀN QUỐC THÔNG QUA TỤC NGỮ

\* Trường Đại học Bà Rịa - Vũng Tàu

<sup>1</sup> Kim Seo Yon, “*속담, 사자성어, 관용어사전*” (Tư điển tục ngữ, thành ngữ 4 chữ, cụm từ), Nxb Văn học, 2004.

### 2.1. Đặc trưng về điều kiện tự nhiên

Hàn Quốc là một vùng đất trải dài từ Bắc xuống Nam, chính vì sự trải dài trên nhiều vĩ độ như thế, cộng thêm sự khác biệt về địa hình, thổ nhưỡng đã làm cho mỗi vùng miền ở Hàn Quốc có những loại sản vật riêng biệt, khác với những vùng miền khác. Từ đó, mỗi vùng miền đã cho

ra đời những món ăn đặc sản đậm đà bản sắc của vùng miền đó. Món ăn của mỗi vùng miền khác nhau từ nguyên liệu chế biến, phương thức chế biến cũng như cách sử dụng gia vị đã tạo nên nét đặc trưng riêng biệt mà chỉ có món ăn ở vùng miền đó mới có.



Hình 1. Bản đồ 8 tỉnh của Joseon.

(Nguồn: <https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/d/de/Korea-8provinces-en.png/640px-Korea-8provinces-en.png>)

Bán đảo Triều Tiên hiện nay tuy bị chia thành hai quốc gia Cộng hòa Dân chủ Nhân dân Triều Tiên và Đại Hàn Dân Quốc nhưng hơn 100 năm về trước, trước khi bị Nhật Bản chiếm đóng và sau đó là Mỹ và Liên Xô cùng nhau cai quản quân sự thì bán đảo Triều Tiên chính là một quốc gia độc lập, có chủ quyền. Vào triều đại Joseon, cả bán đảo Triều Tiên được chia thành 8 tỉnh bao gồm tỉnh Hamgyeong do (함경도), Pyeongan do (평안도), Hwanghae do (황해도); Gyeonggi do (경기도), Gangwon do (강원도), Chungcheong do (충청도); Jeolla do (전라도), Gyeongsang do (경상도). Vào thời ấy, phương tiện giao thông chưa phát triển nên phạm vi phân phối sản vật ở các địa phương diễn ra khá hạn hẹp. Vì thế ở mỗi vùng đều có những món ăn vừa độc đáo, vừa riêng biệt. Dần dần, khi công nghiệp và giao thông phát triển, việc giao lưu con người và giao thương hàng hóa giữa các địa phương trở nên mật thiết hơn thì sản vật ở mỗi địa phương đều được truyền bá khắp toàn quốc cũng như kỹ thuật chế biến món ăn cũng được phổ biến rộng rãi hơn [Han Bok Jin 1989: 62].

## 2.2. Đặc trưng trong chế biến món ăn của từng vùng

Hai khác biệt cơ bản của các món ăn ở mỗi vùng miền là khác biệt về nguyên liệu chế biến và khác biệt về vị. Về nguyên liệu, có sự khác biệt trong món chính (*com*) lẫn món phụ và sự khác biệt này do địa hình tạo nên. Ở miền Bắc, địa hình chủ yếu là đồi núi nên người dân làm rẫy, trồng các loại ngũ cốc như ngô, kê, cao lương còn ở miền Trung và miền Nam, những vùng đất giáp với biển Tây do địa hình đồng bằng phù sa nên đa số trồng lúa nước. Chính vì thế, người dân ở miền Bắc sử dụng cơm ngũ cốc như món chính trong bữa cơm

thường ngày còn ở miền Nam thì ăn cơm gạo hoặc cơm lúa mạch. Món ăn phụ tiêu biểu trong bữa cơm thường ngày của người Hàn Quốc là thịt và rau. Ở những vùng núi sâu, do khí hậu khắc nghiệt và địa hình không thuận lợi nên việc trồng rau củ và nuôi gia súc, thủy hải sản gặp không ít khó khăn. Vì thế, người dân sống ở các vùng núi cao có xu hướng ăn nhiều các loại cá khô hoặc mắm cá vì dễ bảo quản và để được lâu. Ngược lại, ở những vùng ven biển, do có đầy đủ điều kiện thuận lợi để đánh bắt hải sản nên các loại cá, nghêu, sò, tảo biển tươi sống được sử dụng nhiều trong chế biến. Ở mỗi vùng miền đều có cách nêm nếm vị thức ăn khác nhau và điều này cũng có mối quan hệ mật thiết với khí hậu đặc trưng của vùng đó. Miền Bắc có mùa hè dài và mùa đông ngắn nên vị của thức ăn sẽ nhạt và ít cay hơn so với miền Nam. Ngược lại, càng về phía Nam vị của thức ăn càng nồng hơn, vị cay gắt hơn và sử dụng nhiều gia vị và mắm. Ngày xưa, các món ăn đặc trưng, nổi tiếng ngon cũng đều được biết đến theo từng khu vực phía Nam và Bắc của Seoul “남촌은 술이고 북촌은 떡이다” (Khu vực làng phía Nam Seoul là rượu, khu vực làng phía Bắc là bánh tteok).

## 2.3. Ẩm thực đặc trưng của từng vùng

Do bài viết này chỉ giới hạn trong phạm vi ẩm thực của Hàn Quốc nên tác giả sẽ tập trung so sánh đặc trưng ẩm thực của 5 tỉnh cũ của triều đại Joseon hiện do Hàn Quốc quản lý cùng với ẩm thực của thủ đô Seoul và Jeju do<sup>2</sup>.

<sup>2</sup> Trước đây tỉnh Jeju thuộc tỉnh Jeol-la nhưng từ năm 1946 được tách ra thành một tỉnh riêng. Hiện nay, Jeju là tỉnh tự trị duy nhất ở Hàn Quốc.

Bảng 1. Đặc trưng và món ăn tiêu biểu của ẩm thực các vùng.

Tỉnh/thành phố	Đặc trưng	Món ăn tiêu biểu
Thủ đô Seoul	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Không trồng được nhiều nguyên liệu nhưng tập hợp được nhiều nguyên liệu từ các địa phương khác.</li> <li>- Vị vừa phải, không mặn cũng không cay.</li> <li>- Vì từng là vùng đất kinh kỳ, nhiều quý tộc sinh sống nên cách thức ăn uống cầu kỳ và xem trọng hình thức, lễ nghi ăn uống.</li> <li>- Ẩm thực cung đình phát triển và những món ăn giống món ăn cung đình cũng đa dạng.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Canh bò hầm xương</li> <li>- Canh thịt cầy</li> <li>- Lẩu thập cẩm</li> <li>- Canh bánh gạo</li> <li>- Kimchi tương (<i>muối bằng nước tương</i>)</li> <li>- Khô bò</li> </ul>
Tỉnh Gyeonggi	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Phát triển cân bằng nông nghiệp trồng lúa nước và trồng ngũ cốc. Ở vùng ven biển có thể đánh bắt thủy hải sản và ở vùng núi cao có thể trồng được rau.</li> <li>- Không có nhiều món ăn đặc trưng.</li> <li>Vị của thức ăn là vị trung bình, không đậm cũng không nhạt. Gia vị được nêm ướp khá nồng.</li> <li>- Tiếp giáp với tỉnh Chung-cheong, Hwang-hae, Gang-won nên món ăn có điểm tương đồng và tên gọi cũng tương tự.</li> <li>- Bữa chính thường ăn cơm ngũ cốc.</li> <li>Do thành phố Gae-seong (<i>Khai Thành</i>) từng là kinh đô cũ triều đại Goryeo nên tay nghề nấu ăn còn được truyền lại và món ăn cũng đa dạng về chủng loại và hoa mỹ.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Canh nghêu Thập cẩm hầm Gae seong (<i>thịt heo, củ cải trắng, hạt dẻ, táo Tàu, bạch quả</i>)</li> <li>- Canh gà sủi cảo Gaeseong (<i>thịt bò, thịt heo, thịt gà, đậu hũ, kim chi củ cải</i>)</li> <li>- Bánh tương</li> <li>- Kimchi kim châm</li> </ul>
Tỉnh Gangwon	<p>Địa hình chia làm vùng núi và vùng ven biển nên sản vật khác nhau. Vùng núi trồng nhiều các loại ngũ cốc và rau củ hơn gạo nên có nhiều các loại ngũ cốc, hoặc khoai tây. Những loại rau củ dại mọc trên núi như quả dầu, quả sồi, rễ cây dong trước đây là thực phẩm cứu đói nhưng hiện nay được sử dụng như món ăn thường ngày. Vùng ven biển có nhiều rong biển, mực và cá minh thái. Vùng núi ít sử dụng thịt làm nguyên liệu nhưng vùng ven biển sử dụng nhiều cá và các loại nghêu, sò. Vùng này sử dụng khoai tây, ngô, lúa mạch làm nguyên liệu cho món ăn nhiều hơn các vùng khác.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bánh khoai tây</li> <li>- Mực nướng</li> <li>- Mì đậu đỏ</li> <li>- Mì lúa mạch</li> <li>- Cá sống</li> </ul>
Tỉnh Chungcheong	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Đây là vùng nông nghiệp phát triển, trồng đủ các loại ngũ cốc như gạo, lúa mì, khoai lang và các loại rau củ như cải thảo, củ cải trắng. Hơn nữa, vùng ven biển có lượng hải sản phong phú còn vùng lục địa có nhiều rau rừng và nấm. Từ thời Tam Quốc<sup>3</sup>, vùng này đã bắt đầu sản xuất lúa, đồng thời người dân ở đây cũng thích ăn cơm lúa mạch.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Canh tương đậu trắng</li> <li>- Bánh bí đỏ</li> <li>- Lẩu bí đỏ</li> <li>- Cháo đậu xanh</li> <li>- Cháo đậu đỏ</li> <li>- Canh hào lạnh</li> </ul>

<sup>3</sup> Thời kì Tam Quốc trong lịch sử bán đảo Triều Tiên kéo dài trong giai đoạn năm 37 TCN đến năm 676 SCN với 3 quốc gia chính là Silla (신라), Baekje (백제) và Goguryeo (고구려).

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Những món ăn phổ biến gồm có gạo, mỳ, bánh canh.</li> <li>- Món ăn ở vùng này không xa xỉ và không sử dụng nhiều gia vị, không có vị cay như vùng Gyeongsang và cũng không có vị lôi cuốn như vùng Jeonla, chỉ mang vị thanh đậm và đậm đà.</li> </ul>	
Tỉnh Jeonla	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Đây là vùng có sản lượng lương thực và thủy hải sản, rau củ đứng nhất nhì cả nước.</li> <li>- Đặc biệt, thành phố Jeonju (전주) được xem là thủ phủ ẩm thực với chủng loại, hương vị món ăn mà không nơi nào có thể sánh bằng.</li> <li>- Người dân ở đây chủ yếu ăn cơm gạo, cơm lúa mạch làm món chính; còn món phụ có thể kể đến các loại hải sản và các loại rau quý tìm được trong rừng sâu.</li> <li>- Đặc trưng trong văn hóa ẩm thực của vùng này là cách bày trí bàn ăn phong phú với rất nhiều đĩa thức ăn được xếp đầy bàn.</li> <li>- Với khí hậu ẩm áp do ở miền Nam nên vị của thức ăn cũng đậm và sử dụng nhiều ớt để tạo vị cay.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cơm trộn Jeonju</li> <li>- Thịt bò xào rau củ</li> <li>- Mực nướng</li> <li>- Cá đuối hấp</li> <li>- Mắm cá</li> <li>- Cơm canh giá đỗ</li> </ul>
Tỉnh Gyeongsang	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tiếp giáp với biển Nam và biển Đông nên vùng này có lượng hải sản phong phú, hơn nữa có dòng sông Nakdong (낙동강 – Nakdong Gang) chảy qua bồi đắp phù sa nên sản vật ở đây rất đa dạng và dư dả.</li> <li>- Vị của món ăn vùng này thuộc dạng nồng và cay.</li> <li>- Có nhiều món canh làm từ hải sản bắt được từ biển.</li> <li>- Về lương thực thì vùng này chuộng món mì làm từ bột mì và bột đậu.</li> <li>- Canh chủ yếu được hầm từ cá mòi hoặc các loại sò và thường được ăn vào mùa hè.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cơm trộn Jin-ju</li> <li>- Rau cần hấp</li> <li>- Cháo bí đỏ</li> <li>- Canh hến</li> </ul>
Tỉnh Jeju	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tỉnh Jeju được chia thành ba vùng sản xuất chính: vùng ngư nghiệp, vùng nông nghiệp, vùng lâm nghiệp và mỗi vùng sẽ sản xuất một loại nguyên liệu riêng.</li> <li>- Ẩm thực Jeju có nguyên liệu chủ yếu từ rau củ và tảo, đôi lúc cũng sử dụng hải sản. Thịt thì dùng nhiều thịt heo và thịt gà.</li> <li>- Đặc trưng ẩm thực vùng này là truyền tải hương vị của thiên nhiên mà nguyên liệu đó mang trong mình.</li> <li>- Vị ở đây đa số là mặn, bởi vì là vùng nóng nên thức ăn dễ bị hư hỏng.</li> <li>- Mùa đông ở đây ẩm áp nên không cần phải ngâm sắn Kim chi dự trữ, nếu có cũng không làm nhiều.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cháo bào ngư</li> <li>- Cá mui nướng</li> <li>- Các loại cá sống</li> </ul>

(Nguồn dịch từ [Han Bok Jin 1989: 64, 72, 78, 84, 90, 99, 107])

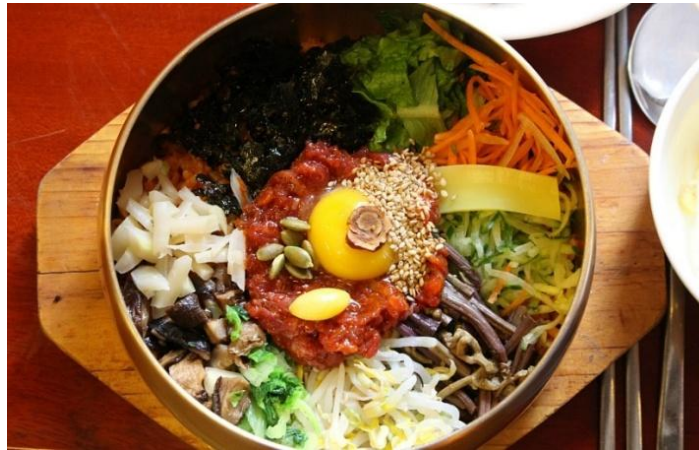


#### 2.4. Ẩm thực vùng miền qua một số câu tục ngữ

Bảng trên đã cho chúng ta thấy rõ các nét đặc trưng và ẩm thực tiêu biểu của từng vùng ở Hàn Quốc. “전라도 옥백미밥이다” (Ở tỉnh Jeonla thì nổi tiếng cơm trắng), ở vùng Jeonla là khu đồng bằng rộng lớn nên rất thuận lợi cho việc trồng trọt và đặc biệt là gạo trắng, do đó khi nhắc đến cơm gạo trắng thì người dân Hàn Quốc sẽ nghĩ ngay đến vùng Jeonla. Đặc điểm của vùng Jeonla cũng giống khu vực đồng bằng sông Cửu Long của Việt Nam, nổi tiếng là “Gạo trắng, nước trong”, với đặc sản gạo được nhiều người Việt Nam biết đến như những vựa lúa lớn nhất cả nước. “전라도 김치는 젓갈맛으로 먹는다 (전라도)” (Ở tỉnh Jeonla vị kim chi theo vị của nước mắm), ở vùng Gyeonggi và Chungcheong thì ngâm kim chi bằng tép ướp muối nhưng ở vùng Cheonla lại ngâm bằng nước mắm nên nước mắm phải ngon thì kim chi mới có vị ngon đặc trưng thực sự. Về hải sản thì ở vùng Gangwon nổi tiếng với loại cá thu Okhotsk atka, “임연수어 껍질쌈 3년에 천석꾼이 망한다 (강원도)” (Ở vùng Gangwon

những phú hộ ăn món cuốn vi cá thu Okhotsk atka trong ba năm thì sẽ bị phá sản), đây là một món ăn mà nếu nhà giàu ăn trong ba năm thì cũng bị phá sản. Câu tục ngữ cho thấy món ăn rất đắt và cái tên của vùng Gangwon thường được nhắc đến, gắn liền với món ăn này. “남대천 케첩에 이밥 먹는다 (강원도)” (Ở Gangwon - Ăn cơm với cua dầm ở phía suối cửa Nam), câu tục ngữ muốn nói đến điều kiện thuận lợi của vị trí địa lý phù hợp cho việc sinh sống và ăn món ngon đặc trưng của vùng Gangwon. Bên cạnh đó khi nhắc đến mật ong thì người Hàn Quốc cũng sẽ nghĩ ngay đến mật ong của núi Inje vùng Gangwon bởi nó nổi tiếng về chất lượng “강원도 인제 꿀이다” (Là mật ong Inje Gangwon do).

Người Việt Nam gần đây rất thích ẩm thực Hàn Quốc và trong số đó món cơm trộn – bibimbap được biết đến nhiều bởi nó là 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” (Com trộn ở Jeonju).



Hình 2. Cơm trộn bibimbap ở Jeonju

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

Cách chế biến món ăn thì các nơi có thể giống nhau nhưng vị của món ăn thì đều có sự khác biệt. Đã là ẩm thực thì đúng là

“Trăm nghe không bằng một thấy”, thậm chí không chỉ thấy mà phải dùng thử mới có thể biết được.

Ở Jeju, người Hàn Quốc thường nói về quá trình nấu món sikhye “식혜도 공들여야 사먹는다 (제주도)” (Mua uống món sikhye đã vất vả công làm (Jeju)), khi làm việc gì cũng cần phải mất thời gian và công sức, có như vậy thì việc mới đạt kết quả tốt, cụ thể ở đây là món sikhye, phải vất vả công để làm theo đúng cách thì vị mới ngon. Món cháo đậu đỏ cũng là một trong những món ăn ngon được biết đến nhiều ở Jeju. Khi ăn món cháo đậu đỏ thì người ta không còn nghĩ đến bất cứ chuyện gì khác “사람 죽는 것은 모르고 팔죽 주는 재미만 안다 (제주도)” (Con người không biết đến cái chết mà chỉ biết về việc thưởng thức món cháo đậu đỏ (tỉnh Jeju)). Điều đặc biệt là tương ớt ở Jeju lại có giá cả cao hơn giá của cơm “밥값보다도 고추장값이 더 비싸다 (제주도)” (So với giá cơm thì giá tương ớt đắt hơn (Jeju)).

Ở khu vực Chung Nam, mọi người thường nói rằng việc muối kim chi sẽ tốt hơn nếu trời mưa khi Lập thu “입추에 비 오면 김장농사 잘 된다 (충남)” (Nếu mưa vào thời điểm Lập thu thì việc muối kim chi sẽ rất tốt (Chung Nam)). Đúng là trồng trọt thì người nông dân chỉ mong sao “Mưa thuận, gió hòa” để công việc đồng áng được thuận lợi tạo ra nhiều thực phẩm phục vụ cho cuộc sống hàng ngày.

Ngoài cơm, món ăn kèm tiêu biểu nhất của người Hàn được biết đến là món Kim chi. 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 sẽ được ủ trong vại cho đến khi lên vị đặc biệt và người ta sẽ không mở nắp vại một cách tùy tiện mà phải để yên chờ đợi để không làm hư hỏng quá trình lên men [Lee Chun Ja 1998: 9]. Hiện nay ở Hàn Quốc có đến hơn 100

chủng loại Kim chi khác nhau. Tuy nhiên, xét về độ phổ biến có thể kể đến Kim chi cải thảo (배추김치, *baechu kim chi*), Kim chi củ cải nguyên củ (총각김치, *chonggak kim chi*), Kim chi củ cải cắt vuông (깍두기, *kkaktugi*), v.v... 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 kim-jang 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: 29]. Văn hóa Kimjang, không đơn thuần chỉ là làm món ăn mà còn chứa đựng trong đó tấm lòng, tình cảm và sự chân thành của con người nên từ xưa đã có câu “김장맛은 손맛이다” (Vị kim chi là vị của bàn tay).

Do đặc điểm khí hậu của từng địa phương khác nhau nên chủng loại và vị kim chi ở mỗi vùng cũng sẽ có đôi chút khác nhau. Cụ thể là ở khu vực Gyeonggi-do là 보쌈김치 (*bossam kim chi - kim chi muối cuộn*), Chungcheong-do là 열무김치 (*yeolmu kim chi - kim chi củ cải non*), Gangwon-do là Kim chi hải sản, Jeolla-do là 갯김치 (*gat kim chi - kim chi rau cải*), Gyeongsang-do là pa kim chi (kim chi hành), Jeju-do là 나박김치 (*nabak kim chi - kim chi nước củ cải*). Qua đây có thể thấy được sự đa dạng và phong phú của Kim chi theo từng vùng, song ngày nay mọi người đều thưởng thức và dùng các loại Kim chi mà ít ai phân biệt theo vùng.

Từ xưa đến nay, Kim chi luôn đồng hành trong các bữa ăn, từ bữa ăn thịnh soạn như các bữa tiệc cho đến các bữa ăn hàng ngày, thậm chí số lượng các món kim chi còn chiếm hơn một nửa số món ăn phụ “김치는 반양식이다” (Kim chi chiếm hơn nửa thức ăn)...

### 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, tách rời nhau mà chứa đựng trong từng món ăn là sự kết hợp, phối hợp hài hòa của các nguyên liệu với các loại gia vị để chế biến. Sự đa dạng và phong phú về ẩm thực theo từng vùng miền càng làm cho bức tranh về ẩm thực của đất nước Hàn Quốc thêm phần sinh động. Có tìm hiểu về ẩm thực vùng miền thì mới biết cơm trộn ở tỉnh Jeonju là nổi tiếng và món cơm gạo trắng không đâu có thể so với tỉnh Jeolla... Nhờ vậy có thể thấy văn hóa ẩm thực Hàn Quốc có mối liên hệ rất sâu sắc với điều kiện tự nhiên và vị của món ăn Hàn Quốc chính là “*vị của thiên nhiên*”.

### TÀI LIỆU THAM KHẢO

#### A. Tài liệu tiếng Việt

1. Trần Ngọc Thêm (2013), Những vấn đề văn hóa học lí luận và ứng dụng, Nxb. Văn hóa – Văn nghệ.
2. Ban biên soạn giáo trình Hàn Quốc học (2008), Xã hội Hàn Quốc hiện đại, Nxb. Đại học Quốc gia Hà Nội.
3. Trần Thị Thu Lương (2011), Đặc trưng văn hóa Hàn Quốc từ truyền thống đến hiện đại, Nxb. Tổng hợp Tp. Hồ Chí Minh
4. Vũ Dung, Vũ Thúy Anh, Vũ Quang Hào (200), Từ điển thành ngữ và tục ngữ Việt Nam, Nxb. Văn hóa Thông tin
5. Nguyễn Văn Nở (2010), Biểu trưng trong tục ngữ người Việt, Nxb. ĐHQH Hà Nội, 482 tr.

#### B. Tài liệu tiếng Hàn

1. 송재선 1998: 음식 속담 사전, 동문선 (Song Jae Seon 1998: *Từ điển tục ngữ về ẩm thực, Dongmunseon*, 359 tr)

2. 한복진(1989), 팔도 음식, 대원사 출판사(Han Bok Jin (1989), *Ẩm thực bát đạo*, Nxb Daewonsa, 130tr.)

3. 최창렬 (1999), 우리속담연구, 일지사출판 (Choe Chang Ryeol 1999, *Nghiên cứu tục ngữ của chúng ta*, Nxb.Injisa)

4. 박정아 (2015), 속담 한 상 푸짐하네, 개암나무 출판사 (Park Jeong A (2015), *Tục ngữ thể hiện trên bàn ăn*, Nxb Gae Am Na Mu)

5. 김옥희 (1987), 생활예절, 양서원 출판사 (Kim Ok Hoe (1987), *Lễ nghi đời sống*, Nxb Yangsowon, 421tr.)

#### C. Tài liệu Internet

1. 재미있는 농사 속담 홈페이지:  
<http://m.blog.daum.net/wellbeingapples/1078>
2. 한국전통음식연구소 홈페이지:  
<http://www.kfr.or.kr>
3. 한국세시풍속사전 홈페이지:  
<http://folkency.nfm.go.kr/sesi/index.jsp>

### Abstract

*To meet the most essential and basic need of human life, food plays an intimate role for the development of humanity, from personal life to cultural and social life. Through the national cuisine, we can learn and study many cultural characteristics of that nation. The culinary culture of a nation is formed mainly based on the natural conditions of the area where they live, and from the influence of the social environment, the culinary culture will have development and change. Korea is a peninsula located in the eastern Asia with the significant climate change among the four seasons and climatic differences from place to place. Therefore the cuisine is formed naturally according to the characteristics of each region.*

**Keywords:** Korean culinary, proverbs, regional cuisine.